

將日本的新鮮農水產品從成田送往全球的餐桌

「新生成田市場」

成田市公設地方批發市場
NARITA CITY WHOLESALE MARKET



成田市公所 經濟部 批發市場
TEL.0476-37-7018
ichiba@city.narita.chiba.jp



Welcome!!



駕車前往



■東關東自動車道[成田IC]出發約5公里
■新機場自動車道[新機場IC]出發約3公里

搭乘巴士前往



■[成田機場第二航站樓]
1樓巴士乘車處[28-B]搭乘接駁巴士約20分鐘





[新生成田市場，成為日本農水產品的宣傳據點]

CONCEPT

活用成田地利之便的「新生成田市場」誕生了！此處的基本理念是向市民提供穩定的生鮮食品等，同時對全球供應日本的農水產品等美食與飲食文化，並透過擴大出口，對日本農水產業的發展形成貢獻。

活用日本最大的國際機場，全新的食品流通業務，就從現在展開。



＼重點在這裡！！／

成田市場的新功能

【新生成田市場】五大支柱



集客施設樓

經由銷售地區特產品和農水產品、使用市場進貨的新鮮食材烹調的餐廳等，向全球宣傳日本的飲食文化的據點設施。

有展售肉品、乾貨、調味料等的商店與餐飲店進駐，補齊市場功能的設施。

封閉型設施，目標在於因應顧及賣場整體衛生環境的HACCP，夏季亦可進行低溫管理。批發場採用的配置顧及了貨物送往中盤批發場與高機能物流大樓的動線，中盤批發場則採用可環視賣場整體的配置。

相關食品樓

水產樓

高機能物流樓

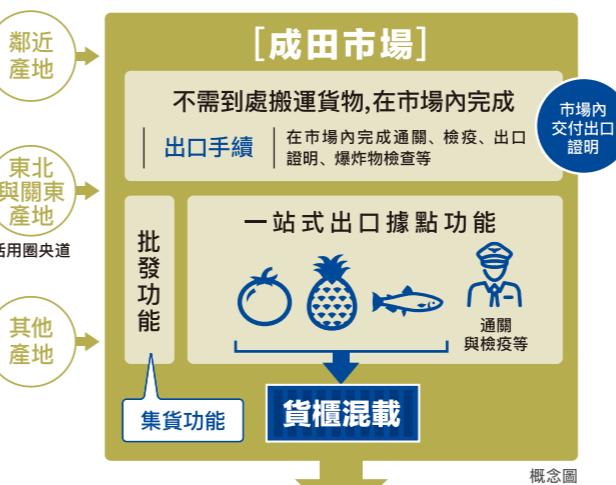
蔬果樓

POINT 1 「一站式出口區」

繁雜的出口手續在市場內完成！
以更簡單、更新鮮的狀態送往全球各國



實現日本首項可在市場內完成出口所需手續的機制，包括：各種出口證明書的交付，以及另如檢疫、通關、爆炸物檢查等。經此將至今為止需花費4~6天左右的出口手續，縮短至3天左右。
※依出貨地點而異。



III 從成田市場送往全球的餐桌

POINT 2 「加工區」

將集貨的貨物於市場內加工

建置將從日本全國產地集中而來的生鮮食品進行加工或包裝的區域。確保水產大樓、青果大樓前來的流暢動線。

POINT 3 「冷藏冷凍庫區」

建置即使發生長時間停電亦可運轉的冷藏冷凍庫

建置10~0°C、-20~-30°C、-60°C三種溫度區間的冷藏冷凍庫。受到2018年15號颱風造成的大停電影響，建置發生如因災害等造成長時間停電時，亦可運轉3天的緊急用發電設備。

POINT 4 「活魚水槽區」

新市場的新優勢，建置活魚水槽區

在水產大樓批發場建置活魚水槽區。成田市場嶄新的優勢「優質活魚」，不僅限於日本國內，而是以全球市場為銷售對象，期待可經此拓展新的銷路。

