



平成と歩んだ 30 年の足跡。

HISTORY

30

年表

平成元年 1989	昭和から平成に 消費税施行、税率は3%
平成2年 1990	宇宙探査機ボイジャー1号が 初の太陽系の写真を撮影
平成8年 1996	羽生善治が史上初、 将棋のタイトル七冠独占を達成
平成22年 2010	小惑星探査機「はやぶさ」が 地球に帰還
平成23年 2011	地上デジタル放送に完全移行
平成28年 2016	JR新宿駅南口地区に バスタ新宿がオープン
平成31年 2019	新元号「令和」の発表 消費税率が10%に

大田市場の30周年に想いを寄せて

この度は、冊子をご覧いただきまして誠にありがとうございます。

大田市場は平成元年の開場以来、令和元年で30周年を迎えました。それを記念し、広く大田市場のことを皆様に知っていただき、たくさんの方々にご来場いただくことを願って、この冊子を作成する運びとなりました。

令和という新しい時代を迎え、青果物取扱量日本一の大田市場はますます魅力溢れる商品が全国各地から集まっています。

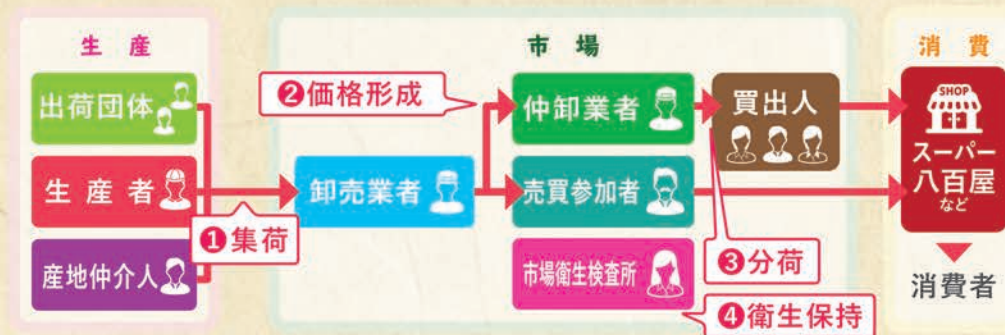
冊子を通じて市場について興味を持っていただけたら、ぜひ実際に足を運んでいただき、市場ならではの体験をしにご来場いただければ幸いです。

大田市場関連事業者協同組合 理事長 中村 定義



知ればもっと好きになる！ 市場のハナシ

生産された生鮮食料品は市場を経由して私たちの手元に届きます！



- ① 国内外の産地から大量多品目の生鮮食料品等が入荷し、市場に集められます
- ② セリなどの方法によりその日の需給を反映した適正な価格形成を迅速に行います
- ③ セリなどで購入した大量の品物を小売店などの買出人が買いやすい量・大きさにして販売します
- ④ 衛生的な施設の確保と食品衛生法に基づく監視指導や試験検査等により、生鮮食料品等流通に関わる衛生を保持します

青果物取扱量日本一の大田市場

総面積約38万平方メートル(東京ドーム約8.2個分)と日本最大級の面積を誇る大田市場。中でも青果物の取扱量は1日当たり約3,747tで、東京都中央卸売市場9市場に占める割合は52.1パーセントに上ります。また、全国にある中央卸売市場49市場の中でも一番多くの品を取り扱っていることになり、まさに「青果物取扱量日本一の大田市場」と言うことができます。「市場見学ルート(▶P10)」も整備されているので、実際に足を運んでみると、大田市場のスケールを感じることができます。

(※数値は平成30年現在)



食の安全を守る大田市場



市場の「食の安全」を守るため、食品衛生監視員が毎日、有毒魚が紛れていないか、表示が適正か、食品が衛生的に取り扱われているかなど、監視指導と試験検査とを一体的に実施しています。

大田市場で働く人々



市場内で働く人は大きく分けて生産者と取引する「卸売業者」、そこから買った品物を販売する「仲卸業者」、せりや相対取引をして品物を買う「売買参加者」、市場で働く人に飲食などのサービスを提供する「関連事業者」です。



有名人の方も
よくご来店されて
召し上がっていただきますよ



◀カレーとシチューのあいがけ

カフェレスト トップ P9 ▶ B-1

シチューのまろやかさ、そしてカレーのスパイスの両方を同時に味わいたいという欲張りさんにおすすめ、創業以来変わらぬ味を守り続けている「カレーとシチューのあいがけ」。この色のコントラストが食欲を掻き立てます。そして、軽井沢ミカドの豆を使用したこだわりコーヒーで、充実したひとやすみをどうぞ。

カフェレスト トップ | 西通り | 1986年創業
営4:30-14:30 休日・祝・休市日 ☎03-5492-2810



明治維新から
お客様を大切に
する
お店なんです

江戸前 穴子天井▶

かんだ 福寿 P9 ▶ 事務棟2F

店の外まで漂ってくる香ばしい匂い。その秘密は、ごま油をブレンドした油で揚げた穴子天。これをなんと贅沢に2匹も使用した穴子天井は、丼に収まりきらないゴージャスさ。明治時代から継ぎ足してきたという秘伝のタレは、かんだ 福寿でしか味わうことができない伝統の逸品。

かんだ 福寿 | 事務棟2F | 明治時代前半創業
営7:30-19:00 休市日10:00-14:00 土7:30-16:00
休日・祝 ☎03-5492-5872



新鮮で豊富な
ネタを揃えて
お待ちしております



◀おまかせ「ゆたか」

ゆたか 鮎 P9 ▶ D-17

「市場といえば鮎！」という方、お待たせしました。天然モノにこだわった本マグロや白身・光りもの・煮物・自家製の卵焼きなど熟練された職人技で磨き上げられた逸品です。ほかの寿司屋にはない、太刀魚の炙りなどもおすすめ。名物「塩カッパ巻」でさっぱりとシメるのが通の食べ方です。

ゆたか 鮎 | 東通り | 1986年創業
営業8:30-14:00 夜17:00-20:00 ※夜は要予約
休日・祝・休市日 ☎03-5492-6206



16種類の海鮮丼

海鮮丼屋 基集

P9 ▶ D-6



海鮮丼屋 基集 | 東通り | 2016年創業
営6:30-15:00 ころ ※要電話確認 休日・祝・休市日 ☎03-5755-9990

市場ならではの鮮度抜群の海鮮丼。

店主のご家族が鮮魚の仲卸「丸集」なので、鮮度は抜群。元フレンチシェフの経験を活かした個性的なメニューが魅力。風味の強い「田庄海苔」を添えた丼は手巻き風に食べても◎。



季節の煮魚定食

鈴富

P9 ▶ D-15



鈴富 | 東通り | 1947年創業
営6:30-13:30 休日・祝・休市日 ☎03-5492-5891

継ぎ足しの煮汁がご飯に絡む美味定食。

生まれも育ちも生粋の大田っ子が営む定食屋。甘辛い煮汁がギュッと染み込んだ魚はご飯との相性抜群。「お客様を大切に、誠実に」という精神でお腹も心も満たされる人情派のお店です。

いちば 市場メシなら大田が市場ん!



牛タンが一番美味しい食べ方です。
ほろほろととろけるなんて当たり前。
厳選された牛タンがオリジナルのカレーソースに絡んで、カレー通も大満足。本格メニューがリーズナブルに楽しめるのも嬉しい。

すてーき & 牛タンカレーS | 東通り | 2017年創業
営5:00-15:00 休日・祝・休市日 ☎03-5755-9222

すてーき & 牛タンカレーS

P9 ▶ D-8



牛タンカレー



大根おろしの食べ放題が嬉しい!
薬味もダシもいちからつくる素材へのこだわりが自慢。鮮度抜群のアジをフライにしたので、臭みは0。アジが苦手な方も一気に世界観が変わるパワーを秘めたアジフライ定食がおすすめです。

味の店 双葉 | 東通り | 1960年創業
営6:00-14:00 休日・祝・休市日 ☎03-5492-2882

味の店 双葉

P9 ▶ D-9



アジフライ定食

元気な限りお店に立つ。
お客様の反応が
私の生きがいですから！



三洋食堂
池田 香代子さん

本物を知ってほしいから
うちは鯉節を店頭で
削っています！



伊勢重
板倉 隆さん

市場が誇る「ターレ」。
市場商品の運搬は
私たちに任せてください！



エフ・シー・エス
高野 正三さん

いい商品をよりよくする、
そんな縁の下での力持ちが
私たちの役目です！



上原
枝松 広昭さん

これぞ大田流！市場で働くプロの流儀

笑顔を活かして店に立ち続ける

私は2代目で、3代目の息子、そしてその先の4代目にあたる孫と一緒に営業しています。仕入れは全て100%大田市場！徹底的にこだわっています。開業当初から朝早く働く市場の人に向けて美味しい食事を届けたいという想いがありましたから、朝5時から営業というのも食堂としては珍しいのですが、ずっとこの営業時間を守っています。私が元気である限りはお店に立ち続けたいです。私と喋ってパワーをもらえた、というお客様が笑顔で帰られることが、私の生きがいですから。

日本料理の礎を支えるダシのプロ

一番のおすすめ商品は、やはり鯉節ですね。バックヤードで削ったものを販売しているところも多くありますが、うちは店頭で削っているところをお見せしています。初めて来られた方は、削っているときに漂う香りの強さに驚かれるんです。その香りが特級品の証。ダシは香りが必要なので、削ってから時間が経った商品は一切取り扱っておらず、新鮮なもののみを置いています。スーパーなどに比べれば割高に感じる人も多いと思いますが、その分、ひと手間もふた手間もかかった自慢の商品を取り扱っています。

市場の運搬の歴史とともに

市場内の運搬をするための車両を取り扱っています。昔は動かすとバタバタ音がすることから「バタバタ」と呼ばれていたエンジン車が主流でしたが、生鮮食品を扱っているところなのに、排気ガスは出る、音はうるさい…、それはいかげなものか、ということで東京都が規制に乗り出しました。みんなが「ターレ」とか「モートラ」と呼んでいる不思議な形をした乗り物は、朝早くから野菜や果物をたくさん積んで走り回っています。今となっては市場の運搬の主力。市場が誇る地球に優しい乗り物です。

商品価値を維持する縁の下での力持ち

日本一の青果物取扱量を誇る大田市場にはたくさんの高品質な食材が集まっていますが、それをいかに魅力的に消費者に訴求するかという観点から、「包装」が担う役割は大変重要だと感じています。包装紙・紙袋・フルーツキャップなどが主力商品ですが、リンゴや桃などは少しでも傷がつけば傷んでしまいます。流通させる上で、フルーツキャップで果物を守り、商品価値を下げることなくお客様の元へ届けるために重要な商品であり、市場の商品を守っていくという仕事はやりがいも大きいと感じています。



一般の方もウェルカム！ 「関連棟」でショッピングを楽しもう

玄人向けみたいな気がしてちょっぴり入りにくい…
そんなことはありません！ 思い切り市場ショッピングを楽しみましょう！



▲黒文字ようじ

国産の黒文字を使用した高級楊枝は木材から香る芳香が特徴です。和菓子などに添えるだけで上品なおもてなしができます。



▲セロテープ等テープ類

みなさんよくご存知のセロテープ・ガムテープ・養生テープなどなど、1巻でもケース単位でも販売中！



▲テイクアウト容器

お店などで1度は見たことがある使い捨ての容器。写真の容器は保湿性に優れ、柄は4色あるのでお祭りや子供会などで大活躍！

信頼できる国産の高品質な商品をメインに取り扱っており、多種多様な業種に対応できるのが自慢。1953年創業以来、その商品に適した包材を提案してきました。
株式会社池田 | 西通り | 1953年創業
営業5:30-13:00 休日・祝・休市日 ☎03-5755-5871

P9 ▶ A-8 B-8

池田
松本剛さん



▲自然薯そば

そば粉とつなぎに自然薯の粉を混ぜ合わせた麺。粘り気の強い自然薯の力によるもちりとした独特の食感を楽しめます。



▲いわしの素焼

事業者さん達も大好物！ いわしの持つ旨味がそのままぎゅっと詰まった一品。お酒のお供にいかがでしょうか。



▲薫るあおさ

お味噌汁、天ぷら、酢の物の彩りにプラスワン。磯の香りと凝縮された旨味が一気に広がります。



小林商店
小林仁さん

日々全国各地の品物が揃うので、どこに行っても「この商品は扱ったことがある！」というものがあるほど豊富な品揃えで、楽しめること間違いなし！
合資会社小林商店 | 西通り | 1948年創業
営業5:00-12:00 休日・祝・休市日 ☎03-5492-2825

P9 ▶ A-7

大田市場関連事業者店舗MAP

関連棟

A
A-20 食品 東光鳥卵 ☎03-5492-2848
A-19 食品 I・G・S ☎03-5492-5090
A-18
A-17

A-16 食品 アサコ容器 ☎03-5492-2891
A-15 食品 東果 ☎03-5492-2881

A-14 食品 東果 ☎03-5492-2881
A-13 食品 西定商店 ☎03-5492-2855

A-12 食品 生活工房 ☎03-5492-2873
A-11 食品 征宏 ☎03-5492-2851

A-10 食品 ベルフーズ ☎03-5492-3551

A-8 食品 池田 ☎03-5755-9351
A-7 食品 小林商店 ☎03-5492-2825

A-6 食品 タジマフーズ ☎03-5492-5880
A-5 食品 高橋商店 ☎03-5492-5876

A-4 食品 エフ・シー・エス ☎03-5492-2077
A-3 食品 カゴカネ ☎03-5492-5882

A-2 食品 春龍 ☎03-5492-2841

B
B-20 食品 Kコーポ ☎03-5492-2888
B-19 食品 マルフーズ ☎03-5492-3881
B-18 食品 上原 ☎03-5492-2941

B-16 食品 ワールドデリカ ☎03-5492-2830
B-15 食品 伊勢重 ☎03-5492-2970

B-14 食品 東果 ☎03-5492-2881
B-13 食品 東果 ☎03-5492-2881

B-12 食品 エムアイフーズスタイル ☎03-5755-7481
B-11 食品 上原 ☎03-5492-2941

B-10 食品 東光商事 ☎03-5492-2392
B-9 食品 プレシャス ☎03-5492-2945

B-8 食品 池田 ☎03-5492-5871
B-7 食品 平野商店 ☎03-5492-5881

B-6 食品 高橋商店 ☎03-5492-5876
B-5 食品 高橋商店 ☎03-5492-5876

B-4 食品 神濱 ☎03-5492-2821
B-3 食品 ゴールドエッグ ☎03-5492-2852

B-2 食品 オクヤマ食品 ☎03-5492-2801
B-1 食品 トップ ☎03-5492-2810

C
C-20 食品 百泉食品 ☎03-5492-2861
C-19 食品 マルフーズ ☎03-5492-3881
C-18 食品 末広 ☎03-5492-2811

C-16 食品 末広 ☎03-5492-2811
C-15 食品 末広 ☎03-5492-2811

C-14 食品 青果事業部 ☎03-5492-2950
C-13 食品 青果事業部 ☎03-5492-2950

C-12 食品 ホリアキ ☎03-5846-3808
C-11 食品 ホリアキ ☎03-5846-3808

C-10 食品 マルトシ ☎03-5492-6212
C-9 食品 幸修園 ☎03-5492-6203

C-8 食品 幸修園 ☎03-5492-2860
C-7 食品 幸修園 ☎03-5492-2860

C-6 食品 ツマトモ ☎03-5492-6222
C-5 食品 ウッドベル ☎03-5492-2931

C-4 食品 ウッドベル ☎03-5492-2931
C-3 食品 ウッドベル ☎03-5492-2823

C-2 食品 オクヤマ食品 ☎03-5492-2801
C-1 食品 須永商店 ☎03-5492-2835

D
D-20 食品 香楽園 ☎03-3790-1656
D-19 食品 浅野屋 ☎03-5492-2803
D-18 食品 浅野屋 ☎03-5492-2803

D-16 食品 丸千 ☎03-3799-5160
D-15 食品 鈴富 ☎03-5492-5891

D-14 食品 明文堂 ☎03-5492-2868
D-13 食品 明文堂 ☎03-5492-2868

D-12 食品 ラーメン司 ☎03-5492-5887
D-11 食品 三洋食堂 ☎03-5492-2875

D-10 食品 味の店 双葉 ☎03-5492-2882
D-9 食品 味の店 双葉 ☎03-5492-2882

D-8 食品 味の店 双葉 ☎03-5755-9222
D-7 食品 味の店 双葉 ☎03-5755-9222

D-6 食品 味の店 双葉 ☎03-5755-9990
D-5 食品 JUICE BY YOU ☎03-5755-9022

D-4 食品 味の店 双葉 ☎03-5492-2816
D-3 食品 味の店 双葉 ☎03-5492-2816

D-2 食品 味の店 双葉 ☎03-5492-2707
D-1 食品 味の店 双葉 ☎03-5492-2707

事務棟2F

歯科 味の店 双葉 ☎03-6412-9018
食品 東果 ☎03-3790-9301
食品 山桜 ☎03-5492-5870
食品 かんた福寿 ☎03-5492-5872
食品 セブン・イレブン ☎03-5755-9077
食品 市場商会 ☎03-5492-4080

青果棟

食品 市場商会 ☎03-5492-2902

水産棟

食品 小見たばこ店 ☎03-5492-6221



各店舗ごとに営業時間が異なります。
上記より詳細情報をお確かめください。

※大田市場関連事業者協同組合加盟の店舗のみご案内しております。

組合事務所 ☎03-5492-2635



プロの現場を
間近で！

場内見学ルート！

参加
無料

大田市場は一般の方向けに場内の見学ルートを解放しています。
ここでは主なルートの見どころをご紹介します！

北口立体荷捌場

北門

参考時間

約 **60** 分

青果・水産物部
見学通路

花き部
見学通路

この階段から
関連棟1Fへ行けば
ショッピングと
グルメが楽しめる！

手の形で
値段を
伝えているよ！

START

02. 広大な卸売場

01. コースの案内表示

大田市場正門を入ってすぐ左手にある事務棟の2階へGO。見学のコースは案内を参考に。2階の展示室にはパンフレットも。

04. 大量のメロンが並ぶ

05. 最後は関連棟へ！

見学が終わったら、関連棟屋上にある階段から1階に降りて、市場ならではのショッピングやグルメを楽しみましょう！

03. 市場といえば「せり」

見学の醍醐味は「せり」を生で見られるところ！ それぞれの立場の仕事人たちの真剣な表情は必見！

場内見学の参加方法

●見学可能時間
5:00～15:00 休休日
●参加方法
正門にある警備員詰所で見学希望と伝えてください。

せりの開始時間

水産 5:40～ 花き 7:00～
青果 野菜 6:50～ 果物 7:00～

※水産のせりは衛生上公開していません

お問い合わせ先

☎03-3790-6539

大田市場 市場管理課 庶務担当まで

ルーツは江戸初期！ 大田市場の過去を徹底深掘り！

5つのDNAを受け継ぐ大田市場

平成元年に誕生した大田市場。しかしながら、大田市場のルーツには5つの旧市場が存在するんです。青果・水産・花き、それぞれ別々だった5つの市場が、今の大田市場の原型です。中でも、現在のJR秋葉原駅電気街口にあった「神田市場」は、その成立が江戸時代の初期にさかのぼります。それを計算に入れると、大田市場は旧市場時代も合わせて300年以上の歴史を持っていることになるのです。

旧5市場



当時の姿を見てみよう



▲神田市場を描いた図

慶長のころに開かれた「菜市」がその始まりとされています。当初は江戸古町のひとつ「多町」にあったとされ、明暦の大火後に分散していた江戸の市場を集約し江戸幕府御用市場となり、大きく発展していくことになります。



▲秋葉原にあった神田市場の上空より

東京都中央卸売市場
大田市場

旧5市場の成立した年代

神田市場	慶長年間	多町の菜市が始まりと 言われている
荏原市場	昭和11年	
荏原市場 蒲田分場		
大森市場	昭和22年	
民営市場	民間企業のため様々	

市場にまつわる
こぼれ話

「市場」は英語で「Market (マーケット)」と言いますよね？ これは、ラテン語で「商いをする」という意味の単語「Mercari (メルカーリ)」が語源といわれています。