



事業者：名古屋市（名古屋中央卸売市場本場）

計画概要

関東と関西の中間に位置する生鮮食料品等の物流拠点として重要な役割を果たす名古屋中央卸売市場本場において、荷下ろし・積み込み等の機能強化に資する荷捌きスペースの確保や、水産部門の温度管理機能を充実させる施設整備により、生鮮食料品等の取扱数量の維持・拡大や品質・衛生管理の向上を図る。

目標

水産卸売場及び水産仲卸売場の低温化整備を行うことによりコールドチェーンを維持し、令和18年度において、低温売場面積率を現状から63.5%拡大させる。

食料システムへの寄与

品質・衛生管理機能を充実させることで一般消費者に安全安心な生鮮食料品等を安定的に供給する。

場内物流の効率化をすることで産地側のコスト低減に寄与するとともに、大量の商品を迅速に捌く事が可能となり、取扱数量の維持・拡大が可能になる。

新鮮な生鮮食料品等をより多く安定供給することで、消費量の拡大による産地側の収入増に繋がり、ひいては農林漁業の成長発展に寄与する。

計画のイメージ

1. 水産部門において低温化施設の不足による品質・衛生管理に課題
2. 作業導線、屋根のない荷下ろし場等、場内物流に課題

市場整備



低温エリアの整備

[品質管理高度化]

- ・水産の低温化施設拡大
- ・出入口にシャッター取付

[流通効率化]

- ・荷下ろし場等の有蓋化
- ・作業導線の効率化
- ・伝票の電子化

信頼・安全の取引が確立される事で、事業者、消費者ともに利益の増進



荷捌き場等の有蓋化

(2026年3月24日認定)