

観光名所にアンテナショップオーブン

加賀野菜や加工品を全国に発信

丸果石川中央青果（松本久典社長、金沢市中央卸売市場）では、金沢の観光名所である東山にアンテナショップ「菜四季（さいしき）」を

オーブンした（写真左）。加賀野菜などをはじめとした県内各地の農産物加工品を販売するほか、特産サツマイモ「五郎島金時」の焼き

芋、同市場の金沢市青果食品商業協同組合を通して「加賀野菜セット」の発送受けも行う。

店舗の運営は、同社の子会社であるMRKペジフルが行う。西川暁(さとる)店長ほか計3人のスタッフは、この事業のために採用された。売場は約10平方㍍と小ぢんまりしているが、加賀れんこんなどのチップス、金時草を練り込んだそば、打木赤皮甘栗かぼちゃのパスタソース、五郎島金時の焼

年度末には北陸新幹線の東京—金沢間が開業予定。岡嶋啓介常務は「県産農産物および加工品の魅力を全国から訪れる観光客に発信し、ファン獲得につなげたい」としている。

営業職を希望。当初は「前例がない」として入社試験を断られたが、何度も会社に足を運び、その熱意が伝わって採用されたという。8日の初めてのセリではカフシナ、ワサビナ、ギンナン、コガミ、ノゼリなどを担当。松沢さんは「テレビ局なども来ていて緊張し、頭の中で緊張し、頭

「月例会を行なうなどセリ人をめざしていきます」と抱負を述べた。なお同社では、松沢さんのほかに5人の女性社員がセリ人をめざしている。女性を営業に積極的に活用していく方針だ。

丸果石川中央青果

西など、金沢がらでに特西品を使用した加工品が数多く品揃えされている。

ム、一ラ、シントウなどの仕入れおよび相対販売を担当。今年2月のセリ入試験に合格し、今年度からアビリティをもつた(写真左下)。

の方からは、声が小さいと指摘されました」と反省しつつも、「全体としては二応、大丈夫だったかなと思ひます。産地の味方になれる

