

とれたて元気市ニュース

1. 週間売上上位品目(11月4日～11月10日)

JA交流ひろば とれたて元気市

2. とれたて元気市の状況

野菜(売上:425万円 構成比:36.4%)

品目	点数	前週比	平均単価
1 ほうれん草	2,283	→	99
2 菌床生しいたけ	1,563	→	197
3 白ねぎ	1,437	↗	115
4 ブロッコリー	1,206	↘	122
5 だいこん	1,113	→	109
6 はくさい	1,103	↗	157
7 きゅうり	1,093	↘	148
8 れんこん	1,031	↗	189
9 キャベツ	970	↗	122
10 里芋	937	↘	207
11 春菊	921	↗	109
12 にんじん	877	↗	129
13 小松菜	851	↘	83
14 トマト	844	↘	239
15 青ねぎ	738	→	88
16 いんげん	593	↗	118
17 ピーマン	567	→	95
18 かぼちゃ	521	↗	151
19 小かぶ	495	↗	115
20 さつまいも	486	↘	171
21 ひらたけ	450	→	186
22 レタス	429	↗	140
23 かぶ	417	↑	110
24 えのき	406	→	151
25 ごぼう	385	↗	219
26 原木しいたけ	379	↑	257
27 サラダ水菜	372	↘	88
28 ミニトマト	366	↘	186
29 玉ねぎ	335	↘	164
30 ゆず	333	↑	117

果物(売上:133万円 構成比11.3%)

品目	点数	前週比	平均単価
1 みかん	1,025	→	288
2 甘柿	583	↗	159
3 レモン	450	↗	178
4 リンゴ	443	↘	434
5 イチジク	306	↘	281
6 祇園坊柿(渋柿)	296	↗	622
7 あわせ(渋抜き)柿	196	↑	317
8 ピオーネ	178	↘	627
9 梨	159	↘	495
10 キウイフルーツ	146	↑	210

花き(売上55万円 構成比4.7%)

品目	点数	前週比	平均単価
1 小ギク	657	↗	149
2 その他切り花	508	↘	212
3 大小菊	295	→	248
4 スプレーギク	292	→	188
5 ユリ	211	→	273
6 バラ	117	↗	304
7 輪ギク	92	→	227
8 サカキ	89	↘	263
9 その他枝物	75	→	293
10 ユリ(オリエンタル)	54	→	467

※前週比は前週の売上点数との上下を示しています。なお、↗は点数増加、↘は点数減少、↑はランク外からの売上上位進出。

- ・サラダ水菜(200g)～100円
- ・小松菜(200g)80～100円
- ・ほうれん草(200g)80～100円
- ・春菊(200g)100～130円
- ・白ねぎ 100円～120円
- ・きゅうり(M3本)100～150円
- ・キャベツ(1kg前後)100～150円
- ・ブロッコリー(1株)100～150円
- ・はくさい100円前後/kg
- ・南瓜100～200円/kg
- ・冬瓜(大)50～80円/kg
- ・ミニ冬瓜100～150円/kg
- ・さつまいも(500g前後)150円～200円
- ・里芋(400g～500g)150円～250円
- ※いずれも入荷過剰につき、販売して回転させるためには400g～500gで120円から150円程度が妥当価格
- ・ぶどう(1房)400～650円前後
- ・梨(1～1.5kg)550～600円
- ・りんご(約1kg)500円前後
- ・渋柿(約1kg超)500～600円
→ 祇園坊柿
- ※量目はあくまで参考です。

3. とれたて元気市の1週間の売上・客数

＜客数:人＞
(日)1,048 (月)711 (火)768 (水)784 (木)834 (金)809 (土)1,123
 ＜売上:万円＞
(日)211 (月)139 (火)126 (水)185 (木)136 (金)142 (土)226
 ※11/7(水)に、NHK売上約61万円計上

＜入荷状況＞

＜全体＞
 入荷量に対して販売が鈍い状況です。
 野菜では、さつまいも・里芋の入荷が多く、価格的にも高いため、過剰です。
 果物は、いちぢくの入荷がほぼ終了しました。現在は「柿(甘・渋・渋抜き)」が好調です。ただ、渋柿は購入後に「柔らかいものがある」とのクレームが頻発していますので、出荷の際にはご注意ください。
 ●入荷が安定～多い
 葉物、白ねぎ
 ●入荷過多
 冬瓜、はくさい、さつまいも、里芋
 ◎最近では花の入荷が少ないです。

加工品の出荷について(重要)
 11月に入り、今年もあとわずかとなりました。賞味期限が年を越える商品については、「2012年」→「2013年」、「24年」→「25年」と、なりますので、お間違いのないよう、出荷前に再度ご確認ください。

ここで質問!
 同じ値段のさつまいも。あなたならどっちを買いますか!?
 鮮度などは同じでも、商品作り(見栄え)でお客様に与える印象は大きく違いますね。。。



農薬の適正使用と生産履歴の記帳を!

■農薬を使用の際は、適用作物、使用時期、使用方法を十分に確認して使用してください。
 ■生産履歴(栽培記録)を確実に記帳し、とれたて元気市が提出を求めた場合には必ず提出をお願いします。