

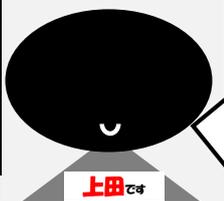
とれたて元気市 広島店 週刊にゅーす

1. とれたて元気市(広島店)売場の状況 9月27日 昼15:00頃



2. 週間売上上位品目 (9月20日~9月26日)

野菜				果物				花卉			
品目	点数	点数前週比	平均単価	品目	点数	点数前週比	平均単価	品目	点数	点数前週比	平均単価
1 きゅうり	4,309	↔	191	1 柑橘 レモン	1152	↔	250	1 その他切花	3,831	↔	244
2 なす	3,881	↔	149	2 いちじく	1125	↔	367	2 大小菊 切花	1,214	↔	337
3 ピーマン	2,807	↔	114	3 くり	976	↔	381	3 ケイトウ 切花	1,127	↔	143
4 おくら	2,131	↔	132	4 りんご	753	↔	536	4 スズレーギク 切花	1,035	↔	261
5 れんこん	1,891	↔	227	5 ぶどう	502	↔	503	5 キク 切花	743	↔	245
6 小松菜	1,782	↔	134	6 ぶどう シャインM	473	↔	748	6 小ギク 切花	467	↔	303
7 トマト	1,733	↔	341	7 ぶどう ニューベリー-A	461	↔	351	7 パラ 切花	287	↔	320
8 アスパラガス	1,631	↔	140	8 ぶどう ピオーネ	459	↔	825	8 コスモス 切花	283	↔	147
9 キャベツ	1,607	↔	201	9 ぶどう 藤稜	203	↔	924	9 クジャク草 切花	278	↔	165
10 ミニトマト	1,469	↔	214	10 なし 豊水	180	↔	381	10 コリ(オリエンタル)	241	↔	527
11 白ねぎ	1,398	↔	148								
12 菌床しいたけ	1,392	↔	196								
13 どうもろこし	1,357	↔	238								
14 青ねぎ	1,301	↔	110								
15 にら	1,130	↔	100								
16 たまねぎ	1,078	↔	197								
17 かぼちゃ	1,067	↔	209								
18 ほうれん草	944	↔	212								
19 えだ豆	934	↔	273								
20 原木しいたけ	928	↔	209								



上田 ひとみ

こんにちは。担当の上田です。
元気市の9月27日現在の状況をお伝えします。開店前から多くのお客様が足を運び、午前中に足を運ばれるお客様が多いように見られます。
現在は、葉物、トマト、きゅうりなど、全体的に野菜が不足しております。生産者の皆さまご協力お願いいたします。



9月27日(月)15時現在、トマトがないため、コンテナ置きで対応しております。

3. とれたて元気市(広島店)販売価格の状況

(品目) (規格) (販売価格)	(品目) (規格) (販売価格)	(品目) (規格) (販売価格)
小松菜 190g 170~210円	ピーマン 240g 110~150円	穂じそ 30g 80~120円
にら 130g 90~130円	甘長とうがらし 140g 100~140円	くり 350g 340~380円
白ねぎ 350g 140~180円	とうがらし 50g 100~140円	にんにく 100g 160~200円
キャベツ 1000g 240~280円	なす 350g 140~180円	g ~ 円
きゅうり 330g 180~220円	g ~ 円	g ~ 円
おくら 130g 130~170円	g ~ 円	g ~ 円
えん菜 180g 100~140円	g ~ 円	g ~ 円
ミニトマト 130g 260~300円		
トマト 560g 280~320円		
みょうが 70g 230~270円		
ゴーヤ 250g 130~170円		
馬鈴薯 510g 210~250円		
サラダ水菜 230g 130~170円		
広島菜 190g 120~160円		
青ねぎ 110g 110~150円		
サラダセロリ 60g 110~150円		
	パプリカ 240g 230~270円	たまねぎ 540g 130~170円
	ししとうがらし 140g 80~120円	里芋 400g 230~270円
	しょうが 130g 180~220円	さつまいも 580g 280~320円
	青豆 430g 180~220円	菌床しいたけ 160g 180~220円
	g ~ 円	g ~ 円
	g ~ 円	g ~ 円

入荷量が少ない品目

入荷量が適度な品目

~ とれたて元気市からのお知らせ ~
HACCPの考え方を取り入れた衛生管理が令和3年6月1日から義務化されます。
食品関連事業者は衛生管理責任者を設置することが必要となります。



■ 農業を使用の際、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)を確実に記録し、元気市から提出を求めた場合、必ず提出をお願いします。