

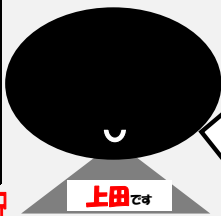
とれたて元気市 広島店 週刊にゅーす

1. とれたて元気市(広島店)売場の状況 12月20日 昼14:00頃



2. 週間売上上位品目 (12月13日~12月19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 ほうれん草	2,742	⇒	108	1 みかん いしじ	1,548	⇒	392	1 その他切花	639	⇒	256
2 白ねぎ	2,725	⇒	122	2 みかん 早生	1,044	⇒	344	2 小ギク 切花	504	⇒	195
3 はくさい	2,022	⇒	187	3 柑橘 レモン	926	⇒	161	3 大小菊 切花	430	⇒	256
4 だいこん	2,005	⇒	95	4 いんご	558	⇒	537	4 葉ボタン 切花	284	⇒	191
5 れんこん	1,550	⇒	203	5 みかん	278	⇒	256	5 ストック 切花	266	⇒	223
6 人参	1,483	⇒	129	6 なし	133	⇒	467	6 キク 切花	254	⇒	202
7 小松菜	1,263	⇒	86	7 キウイフルーツ	131	⇒	213	7 パラ 切花	191	⇒	335
8 ミニとまと	1,263	⇒	243	8 いちご	93	⇒	618	8 コリ(LA) 切花	187	⇒	253
9 春菊	1,212	⇒	121	9 柑橘 ネーブル	87	⇒	435	9 シンビジウム 切花	186	⇒	502
10 青ねぎ	1,178	⇒	83	10 柑橘 はれひめ	59	⇒	388	10 トルコギキョウ 切花	164	⇒	343
11 里芋	1,095	⇒	225								
12 キャベツ	1,084	⇒	152								
13 ブロッコリー	1,013	⇒	132								
14 トマト	886	⇒	266								
15 ゆず	840	⇒	127								
16 菌床しいたけ	836	⇒	209								
17 馬鈴薯	791	⇒	231								
18 かぶ	775	⇒	111								
19 サラダ水菜	580	⇒	100								
20 きゅうり	555	⇒	196								



上田です

こんにちは。担当の上田です。
元気市の12月20日(日)の状況をお伝えします。開店前から多くのお客様に足を運んでいただきました。
現在、ほうれん草、小松菜、サラダ水菜、キャベツ、ブロッコリー、カリフラワー、れんこん、たまねぎなど、全体的に不足しています。生産者の皆さまご協力お願いいたします。



12月20日(月)14時現在、ほうれん草、小松菜、れんこんが不足しているため、コンテナ置きまで対応しています。
出荷をお願いいたします。

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)
入荷量が少ない品目	入荷量が多い品目	
ほうれん草 210g 100~130円	白菜 2000g 150~300円	キクイモ 400g 180~250円
小松菜 160g 90~120円	大根 1300g 90~130円	馬鈴薯 570g 160~300円
サラダ水菜 200g 100~120円	サニーレタス 180g 90~140円	さつまいも 500g 180~300円
れんこん 350g 150~300円	きくらげ 60g 200~260円	g ~ 円
青ねぎ 100g 80~90円	人参 530g 120~180円	g ~ 円
キャベツ 1200g 130~220円	金時人参 520g 190~250円	g ~ 円
広島菜 2000g 130~200円	里いも 510g 150~300円	g ~ 円
菌床しいたけ 160g 150~230円		
ラティッシュ 180g 100~120円	入荷量が適度な品目	g ~ 円
ブロッコリー 360g 130~200円	白ねぎ 320g 100~140円	チンゲンサイ 280g 80~110円
セルリー 130g 100~140円	トマト 520g 220~250円	とうがらし 60g 110~150円
パセリ 30g 80~110円	ミニとまと 180g 150~300円	しょうが 160g 100~250円
カリフラワー 660g 150~260円	かぶ 300g 110~180円	g ~ 円
リーフレタス 270g 80~110円	わけぎ 100g 80~100円	g ~ 円
高菜 240g 90~100円	春菊 160g 110~150円	g ~ 円
たまねぎ 420g 170~200円		

~ 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。



■ 農薬を使用の際、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。