



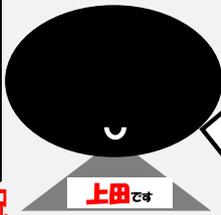
# とれたて元気市 広島店 週刊にゅーす

## 1. とれたて元気市(広島店)売場の状況 1月24日 昼14:00頃



## 2. 週間売上上位品目 (1月17日~1月23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	2,642	→	161	1 みかん	668	→	387	1 その他切花	537	→	306
2 白ねぎ	2,197	→	128	2 柑橘 レモン	513	→	187	2 小ギク 切花	169	→	238
3 だいこん	1,609	→	102	3 柑橘 ぼんかん	391	→	351	3 パラ 切花	131	→	336
4 人参	1,293	→	140	4 いんご ぶじ	297	→	333	4 スイセン 切花	131	→	204
5 はくさい	1,275	→	190	5 柑橘 はれひめ	266	→	442	5 キク 切花	129	→	279
6 キャベツ	1,231	→	152	6 いちご	181	→	618	6 ストック 切花	126	→	243
7 トマト	1,029	→	238	7 柑橘 ほっさく	144	→	244	7 トルコギキョウ 切花	121	→	350
8 ミニとまと	760	→	246	8 いちご さちのか	142	→	621	8 シンビジウム 切花	119	→	436
9 春菊	757	→	141	9 柑橘 はるみ	121	→	449	9 ラン 切花	114	→	349
10 青ねぎ	724	→	94	10 キウイフルーツ	113	→	189	10 スプレーギク 切花	95	→	260
11 フロッコリー	689	→	149								
12 小松菜	604	→	115								
13 原木しいたけ	602	→	281								
14 里芋	583	→	211								
15 れんこん	572	↑	217								
16 菌床しいたけ	572	→	209								
17 馬鈴薯	559	→	238								
18 サラダ水菜	536	→	130								
19 レタス	522	→	115								
20 にんにく	467	→	204								



上田です

こんにちは。担当の上田です。  
元気市の1月24日(日)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んでいただきました。特に、10時から11時の客数が多いように見られました。  
現在、小松菜、白菜、春菊、ブロッコリー、カリフラワー、レタスなどが不足しています。生産者の皆さまご協力お願いいたします。



1月24日(日)14時現在、小松菜、ブロッコリー、カリフラワー、レタスが不足しているため、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)
<b>入荷量が少ない品目</b>	<b>入荷量が多い品目</b>	
小松菜 250g 100~130円	ほうれん草 230g 150~200円	
白菜 2000g 180~400円	大根 120g 90~140円	
かぶ 860g 180~240円	人参 380g 120~180円	
小かぶ 600g 150~230円	里芋 600g 200~280円	
広島菜 1000g 180~200円	キウイモ 370g 120~200円	
リーフレタス 100g 100~120円	さつまいも 500g 220~460円	
サニーレタス 360g 100~130円	g ~ 円	
春菊 180g 140~170円	<b>入荷量が適度な品目</b>	
菌床しいたけ 180g 200~250円	サラダ水菜 230g 130~150円	ミニとまと 220g 200~250円
チンゲンサイ 240g 90~100円	白ねぎ 420g 110~160円	ヤーコン 850g 130~170円
キャベツ 1800g 120~250円	ペピーリーフ 40g 160~170円	馬鈴薯 700g 180~300円
フロッコリー 220g 180~250円	原木しいたけ 250g 250~460円	g ~ 円
カリフラワー 730g 160~280円	しょうが 150g 230~280円	g ~ 円
レタス 400g 100~120円	トマト 470g 160~250円	g ~ 円
玉ねぎ 950g 180~220円		
ルッコラ 120g 100~130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)を確実に記載し、元気市から提出を求めた場合、必ず提出をお願いします。