

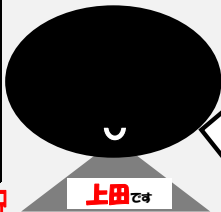
# とれたて元気市 広島店 週刊にゅーす

## 1. とれたて元気市(広島店)売場の状況 9月6日 朝9:00頃



## 2. 週間売上上位品目 (8月30日~9月5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	7,099	⇒	178	1 いちじく	2,496	⇒	361	1 その他切花	1,507	⇒	190
2 なす	5,942	⇒	151	2 ぶどう ピオーネ	1,002	⇒	499	2 大小菊 切花	521	↗	246
3 トマト	4,623	⇒	267	3 ぶどう	703	⇒	555	3 トルコギキョウ 切花	447	↘	254
4 おくら	3,638	⇒	118	4 ぶどう ニューベリー-A	648	↑	388	4 キク 切花	422	↘	223
5 ミニトマト	3,632	⇒	188	5 柑橘 しももん	636	↘	165	5 小ギク 切花	345	↘	192
6 ピーマン	3,038	⇒	112	6 まくわ瓜	451	↘	174	6 パラ 切花	315	↘	315
7 アスパラガス	3,014	⇒	139	7 なし 幸水	428	↘	328	7 ケイトウ 切花	197	↗	169
8 小松菜	2,933	↘	112	8 くり	358	↘	345	8 スプレーギク 切花	189	↘	224
9 えだ豆	2,622	↘	283	9 フルーベリー	328	↘	318	9 サカキ 切枝	178	↘	306
10 白ねぎ	1,736	↘	152	10 いんご	182	↘	522	10 リンドウ 切花	148	↘	245
11 長なす	1,589	↘	162								
12 ゴーヤ	1,548	↘	105								
13 青ねぎ	1,525	↘	117								
14 ほうれん草	1,487	↘	168								
15 たまねぎ	1,298	↘	173								
16 菌床しいたけ	1,117	⇒	196								
17 おおほ	1,116	⇒	97								
18 馬鈴薯	1,003	⇒	225								
19 かぼちゃ	972	↑	235								
20 キャベツ	882	↘	220								



上田です

こんにちは。担当の上田です。  
元気市の9月6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、ほうれん草、きゅうり、トマト、ねぎなどの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6日(日)8時現在、きゅうりが少ないため、出荷をお待ちしております。

## 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)
ほうれん草	250g 180~220円	ピーマン	210g 110~150円	にんにく	140g 210~250円
小松菜	190g 110~150円	とうがらし	100g 110~150円	とうがん	1300g 250~290円
きゅうり	480g 160~200円	なす	430g 130~170円	バターナッツ	1200g 320~360円
白ねぎ	350g 160~200円	長なす	480g 180~220円	かぼちゃ	830g 250~290円
青ねぎ	110g 110~150円		g ~ 円		g ~ 円
にら	70g 70~110円		g ~ 円		g ~ 円
サラダ水菜	210g 130~170円		g ~ 円		g ~ 円
大根菜	150g 100~140円		g ~ 円		g ~ 円
おくら	150g 130~170円		g ~ 円		g ~ 円
ツルムラサキ	180g 90~130円		g ~ 円		g ~ 円
モロヘイヤ	80g 100~140円	パプリカ	250g 110~150円	青なす	240g 100~140円
水なす	430g 180~220円	アスパラガス	120g 100~140円	馬鈴薯	720g 280~320円
シカクマメ	500g 100~140円	甘長とうがらし	200g 130~170円	トマト	430g 230~270円
いんげん豆	60g 80~120円	ししとうがらし	120g 110~150円	ミニとまと	200g 180~220円
ゴーヤ	230g 130~170円		g ~ 円		g ~ 円
おおほ	10g 70~110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。