

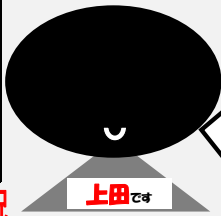
# とれたて元気市 広島店 週刊にゅーす

## 1. とれたて元気市(広島店)売場の状況 9月13日 昼15:00頃



## 2. 週間売上上位品目 (9月6日~9月12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	4,572	⇒	186	1 いちじく	1,939	⇒	352	1 その他切花	1,463	⇒	196
2 なす	4,143	⇒	145	2 柑橘 レモン	874	↗	167	2 小ギク 切花	473	↗	186
3 トマト	3,568	⇒	280	3 ぶどう ピオーネ	516	↘	554	3 トルコギキョウ 切花	419	⇒	298
4 ミニトマト	2,978	↗	189	4 くり	471	↗	352	4 キク 切花	387	⇒	220
5 ピーマン	2,476	⇒	111	5 ぶどう ニューベリー-A	396	↘	372	5 大小菊 切花	356	⇒	256
6 えだ豆	2,254	↗	275	6 ぶどう	361	↘	597	6 パラ 切花	282	⇒	316
7 おくら	2,240	↘	119	7 なし 幸水	349	⇒	410	7 ケイトウ 切花	213	⇒	173
8 小松菜	2,210	⇒	107	8 ぶどう シャインM	305	↗	828	8 クジャク草 切花	201	↗	169
9 アスパラガス	2,007	↘	138	9 ぶどう 藤稜	205	↗	844	9 サカキ 切枝	184	⇒	346
10 青ねぎ	1,523	↘	124	10 まくわ瓜	194	↘	162	10 コリ(オリエンタル)	127	↗	548
11 白ねぎ	1,341	↘	149								
12 キャベツ	1,211	↗	203								
13 菌床しいたけ	1,191	↗	188								
14 ほうれん草	1,113	⇒	181								
15 長なす	936	↘	163								
16 ゴーヤ	932	↘	108								
17 甘長とうがらし	825	↘	114								
18 たまねぎ	815	↘	156								
19 パプリカ	800	↘	139								
20 かぼちゃ	735	↘	225								



上田です

こんにちは。担当の上田です。  
元気市の9月13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13日(日)15時現在、葉物がないため、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)
ほうれん草 200g 220~260円	パプリカ 100g 130~170円	ツルムラサキ 170g 100~140円
小松菜 210g 100~140円	ピーマン 160g 100~140円	なす 520g 140~180円
アスパラガス 120g 100~140円	甘長とうがらし 140g 100~140円	青なす 410g 180~220円
白ねぎ 290g 80~120円	ししとうがらし 150g 100~140円	にんにく 300g 360~400円
青ねぎ 100g 110~150円	とうがらし 60g 130~170円	とうがん 1300g 180~220円
れんこん 350g 210~250円	トマト 610g 280~320円	g ~ 円
きゅうり 300g 140~180円	菌床しいたけ 160g 180~220円	g ~ 円
シカクマメ 200g 180~220円		
里芋 480g 210~250円		
さつまいも 620g 280~320円		
たまねぎ 700g 160~200円		
ゴーヤ 270g 100~140円		
えだ豆 300g 280~320円		
赤たまねぎ 430g 240~280円		
g ~ 円		
g ~ 円		

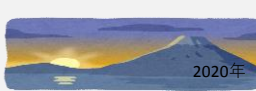
### 入荷量が多い品目

カラピーマン 150g 130~170円	モロヘイヤ 130g 110~150円
おくら 90g 120~160円	しょうが 180g 260~300円
えん菜 190g 100~140円	馬鈴薯 440g 150~190円
g ~ 円	g ~ 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。