

黒川店

きんさい日記

No. 176

受入開始時間 変更のお知らせ

誠に勝手ながら 6月より

朝の受入開始時間も7:30

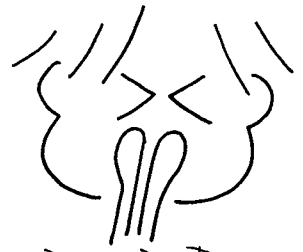
に統一させていただくことになりました。

皆様には、ご不便ご迷惑を

おかけしますが、何卒ご理解と

ご協力を宜しくお願い申し上げます。

お願い



- 花を出荷される方は、花の名前を明記して下さると幸いです。
(「花の名前が書いてある下り(111)です。」と、お客様から、よく言われます。)
- カット野菜(お豆未成熟豆を含む)は、日持ちがしないので各自で責任をもって管理して下さると幸いです。
- ジャガイモを出荷される際は、必ず「品種名」を明記して下さい。
※ 皮が緑色に変色した部分や、未成熟なジャガイモなどには天然毒素であるソラニンやコニンギニンが多く含まれているので、食べる時食中毒の危険性があるそうです。

4月の売上報告



売上	10,999,517円	前年 (11,463,285円)
点数	42,270点	(42,407点)
客数	10,602人	(10,801人)
前年対比	95.95%	

4月14日(日)曜日営業再開。
土曜日の客足が増えたのは
良いけれど、日曜日の入荷が
増えないのは、とても残念...。
下旬に、応援チケットが始ま
り、来店される人も増えている
ので、皆さんの出荷をお待ち
しております。

サンピコだより

令和8年 5月号



令和8年 5月

発行者 道の駅サンピコごうつ

梅雨の始まりとともに初夏の野菜が次々と出荷されています。

いよいよ出回り始めた夏野菜をお客様が楽しみに待っておられます。皆様が手塩にかけて育てた野菜や果物が一人でも多くの方の食卓に届くよう、スタッフ一同精一杯販売に努めて参ります。

6月は「梅まつり」を開催します。また、梅まつりに続き「かわピコまつり」を開催します。多くのお客様が見込まれますので、普段よりも一袋でも多くの出荷をお願い致します。

気温も上がってきました。作業中は体調を優先してこまめな休憩、水分補給をして熱中症には十分ご注意ください。また、これからの高温期にむけ、お客様に安心してお買い物を楽しんで頂けるように、出荷品の輸送時の直射日光対策（朝採り・予冷徹底）、野菜の蒸れ対策（袋詰め時通気性確保）に可能な限り努めて頂きますようお願い致します。お客様に最高の品質と一緒に届けて行きましょう。よろしくお願い致します。

サンピコスケジュール

6/14(日)

✿ 梅まつり ✿

6/17(水)

サンピコの日

6/20(土)~21(日)

かわピコまつり

7/15(水)

サンピコの日

7/18(土)~20(日)

うみピコまつり

毎週木曜定休日

令和8年4月産直売上実績

産直売上実績 11,379,141 円
昨年売上実績 11,183,428 円
昨年対比 101.8%
客数 15,960 人
客数昨年対比 97.9%

令和8年4月総売上実績

総売上実績 21,580,134 円
昨年総売上実績 21,750,260 円
昨年対比 99.2%

4月産直品売れ筋ランキング (ベスト5)

- | | | |
|------|--------------|---------|
| ・第1位 | 山菜 | 3,563 点 |
| ・第2位 | ほうれん草 | 2,095 点 |
| ・第3位 | 玉ねぎ | 1,893 点 |
| ・第4位 | いちご | 1,774 点 |
| ・第5位 | 菌茸類(椎茸・なめこ等) | 1,432 点 |



梅雨時期の出荷について

湿気と気温の上昇により、品質管理が一年で最も厳しくなる時期です。

1、鮮度保持と湿気対策

梅雨時期は「蒸れ」が原因で、店頭での劣化が急激に進みます。

- ・十分な放熱…日中収穫した野菜は熱をもっています。すぐ袋詰めせず、冷ましてからパッキングしてください。
- ・水気の除去…雨天時に収穫したものは、表面の水分をふき取るか、扇風機などで乾かしてから袋詰めをしてください。袋の中に水滴がつくと、カビや腐敗の原因になります。
- ・通気性の確保…葉物野菜などは、完全に密閉せず、穴の開いた袋を利用して通気が行われるように工夫してください。

2、害虫・病気の混入防止

高温多湿により、虫の活動が活発になります。

- ・品質の徹底…レタスなどの巻き野菜などの中にナメクジやアブラムシ、青虫などが潜んでないか、出荷直前に再確認をおねがいします。
※お客様が最も不快に感じるポイントであり、売場全体の信頼に関わります。
- ・病変部位の除去…泥はねによる菌の付着が多い時期です。斑点が出ている葉や、傷んでいる部分はあらかじめ取り除いてください。

3、6月の主力商品重点管理ポイント

- ・梅…収穫から時間が経つと追熟して黄色くなります。当日の収穫を基本とし、サイズを揃えて出荷してください。収穫後、風通しの良い涼しい場所で熱を取って袋詰めすると、袋内の結露や蒸れを防げます。多少の斑点のあるものは「お徳用」「梅酒用」「シロップ用」などのラベルを張ると手にとってもらいやすくなります。
- ・きゅうり…気温の上昇とともに成長スピードが早いので注意が必要、長さ 20 cm前後で形の整った状態での収穫を徹底してください。大きく曲がったものや、極端に太いものは「加工用」や「お徳用袋」などのラベルを貼って分けましょう。
イボは鮮度のバロメーターです。つぶれないようにやさしく取り扱ってください。
実の先端に枯れた花が残っているとカビが発生しやすいので取除いてください。