黒川店 きんさい日記 No.182



12月のイベント

年の瀬市 12/26(土)～30(水)

※30日は、12時まで営業

- 注連飾り、注連縄を出荷される際には「紙垂」がはずれないようにして下さい。
- 注連飾りの柑橘の腐れ、ウラジロのしおれ、ゆずり葉の傷みには気をつけて下さい。
- ウラジロ・ゆずり葉のセット、各単品を出荷する際には、袋から商品が出ないようにして下さい。（毎年、セットの袋からゆずり葉が何枚か出ています。）
  そしてお手数ですが、中に入っている枚数を明記して下さい。
  （毎年、袋の中の枚数を質問されます。）

- 千両・南天は、実がしっかり付いていて全体的にバランスが良い物が好まれます。
  （・南天を出荷する際は、実や葉が折れないようにひと手間かけてもらえたら幸いです。）

- ヒバ・葉ボタン・松は 真っすぐな物が好まれます。
  （・イベント中、ヒバは途切れないことが望しいです。
  ・松は「若松」「大き松」など明記してもらえたら分かりやすいです。）

- フラワーキャップのはまり具合が甘いと抜けやすいので要注意!!
  （ 忙しい時ほど甘い状態の物が多いです。）

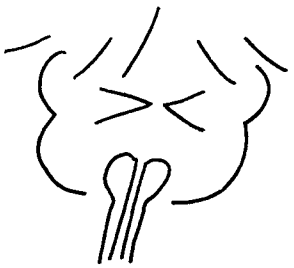
- バーコード・豆札・荷札は、見やすい場所へ!!
  （下の方だと、水に濡れて外れたり破れたりすることがあるので…）

※ バーコードの**貼り忘れ・貼り間違い**がないようにして下さい。

の忙しい時ほどチェック作業は大事です。
『商品にバーコードは貼ってありますか？』
『そのバーコードの商品名、値段は合っていますか？』

（バーコードの貼り忘れ、貼り間違い、フラワーキャップが抜けた物などをレジに持って来られると、それを捜す間、お客様をを待たせることになります。見つかれば、まだ良いですが、見つからない時は…待たせた上に、その商品を諦めてもらうことになりますので、皆様、気をつけて下さい。）

お願い



- サツマイモ・里芋・秋ジャガイモは、長期売場に置いていると、腐ったり・カビが発生したりするので、出荷した後の動きを気にかけておいてもらえると幸いです。

  （※洗った物、湿気を含んだ物は、特に注意が必要です。
  動きが悪いと思えば早めの価格変更、入れ替えなどをしてもらえたらと思います。
  ※サツマイモ・ジャガイモは、必ず品種名を明記して下さい。）

- 農薬は、ラベルなどをよく見て、正しく使用して下さい。

  （ちなみに、日本化薬によると『「ダイアジノン粒剤5」を使用した"かぶ・人参"の間引き菜やうまみ菜は、試験などで安全性が確認されていないため収穫できません。』となっています。間引き菜を出荷したい人は気をつけて下さい。）

- 乾燥豆類は、栽培履歴票の提出が必要です。〈加工品ではありません。〉

※お客様に内容量が分かるようにするために、乾燥豆類を出荷される際には、右側のバーコードを貼ってもらえるよう、ご協力のほど宜しくお願い申し上げます。
◎自分で作成していただいたものを貼ってもらっても大丈夫です。





10月の売上報告

売上	15,708,757円	(15,433,106円)
点数	50,512点	(49,471点)
客数	12,593人	(12,379人)
前年対比	101.79%	

6月以来の、売上・購買点数・客数の全部が前年超えという嬉しい結果となりました。応援チケットも始まり、来店も増えているのに、店に商品が少ないと残念に思われるので、皆様への出荷をスタッフ一同、期待して待っております。小豆・大豆・黒大豆の問い合わせ増えております。

サンピコだより

令和8年　11月号

令和8年　11月

発行者　道の駅サンピコごうつ

朝晩の冷え込みが増し、短い秋から冬へと季節が移り変わろうとしています。先月の連休期間中や週末には、多くのお客様にご来店頂き、売上も非常に好調な結果となりました。週末を重点に途切れる事なく、新鮮で魅力的な農産物を毎日出荷して頂いた生産者の皆様に、心より感謝申し上げます。

11月に入り、これから冬野菜の本格的なシーズンを迎えます。白菜、大根、白ねぎ、ほうれん草等は寒さが増すにつれて甘みを増し、お客様からの需要が一段と高まります。皆様の自慢の冬野菜を、是非店頭に多く並べて下さい。

今後のお願い

行楽シーズンや週末には引き続き多くのお客様のご来店が見込まれます。

●**金・土・日の積極的な出荷**にご協力お願い致します。

●お昼過ぎや夕方にかけて品薄になりやすい傾向です。**午後からの追加納品**も意識して頂けますと大変助かります。

寒暖差の激しい時季ですので、体調にはくれぐれも気を付けてお過ごし下さい。

今月もどうぞ宜しくお願い致します。

サンピコスケジュール

11月18日(水)	**サンピコの日**
12月16日(水)	**サンピコの日**
12月19日(土)～30(水)	**年末セール**

※12月24日(木)は営業致します

※12月30日(水)は17時閉店です

※12月31日(木)は定休日です。

令和８年１０月産直売上実績

産直売上実績	14,777,677 円
昨年売上実績	11,255,322 円
昨年対比	131.3%
客数	17,017 人
客数昨年対比	113.4%

令和８年１０月総売上実績

総売上実績	27,793,458 円
昨年総売上実績	21,130,235 円
昨年対比	131.5%

１０月産直品売れ筋ランキング（ベスト５）

・第１位	ピーマン	2,202 点
・第２位	ぶどう	2,169 点
・第３位	ナス	2,099 点
・第４位	豆類	1,354 点
・第５位	トマト	1,348 点

冬野菜の包装・出荷ポイント

●泥付き・汚れのチェック
根菜を除き、過度な泥や枯れ葉、虫食いの部分はきれいに取り除いて下さい。
（葉物野菜の根元の汚れを軽くふき取るか切り落としておくと清潔感が増します）

●鮮度・乾燥対策
冬は空気が乾燥しやすいため、葉物等は萎れやすくなります。適度に袋の口を閉じるか、通気用の穴の空いた袋を使用して乾燥を防ぎましょう。

●表示の確認
バーコードシールは、お客様の見えやすい位置にしっかり貼って下さい。

※「冬野菜はどうやって食べたら一番美味しいか」が購入の決め手になります。小さなメモや POP 添えるだけで手に取るお客様がグッと増えます。是非お試し下さい。

具体例
- 白菜、キャベツ：「甘味たっぷり」「芯までトロトロ、ミルフィーユ鍋に」「スープやロールキャベツに最適」
- 大　根：「おでん、ふろふき大根に！」「葉も細かく刻んで炒め物や塩漬けなどに」
- 白ねぎ：「焼くだけでトロりと、甘い！鍋の主役に」
- 春菊、水菜：「サラダやしゃぶしゃぶに」
- 表現の工夫：「霜にあたって甘味がグッと増しています」「柔らかくてみずみずしい採れたてです」

冬の食卓を温める美味しい野菜を、是非多くのお客様に届けましょう。

～ 古紙（新聞紙）回収のご協力について～

サンピコでは、商品の梱包や切花の包装等に多くの新聞紙を使用しております。ご家庭や作業場に眠っている「不要になった新聞紙」がありましたらサンピコ（または集荷便）までお持ち願います。皆様のご協力を宜しくお願い致します。