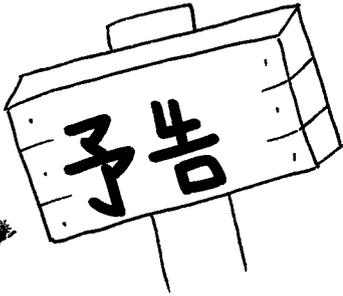


黒川店

さんさい院
No. 173



3月のイベント

春の彼岸の市開催

3/17(火) ~ 3/20(金)
〈彼岸の入り〉 〈春分の日・中日〉

○受入開始時間 7:30 ~ ○営業時間 8:30 ~ 17:00

◎外テントは17日より利用可。木物・枝物は、二つらへ並べて下さい。

- バーコードの貼り忘れなどに、十分に気を付けてもらえると幸いです。
- 木物・枝物は商品が袋から抜けないようにして下さい。(豆・荷物は、木枠から取り出し、上の方へ付けて下さい。)
- 午前・午後と、1日を通して出荷していただくと幸いです。

加工食品の表示(基本) 事項名とその表示内容

※ 商品名とは
あやません。

名称	一般的な名称を表示
原材料名	重量順に表示、(アレルギー、原料原産地名の表示等)
添加物	重量順に表示
内容量	g、ml、個 等で表示
消費期限	消費期限又は賞味期限を表示
保存方法	開封前の保存方法を表示
製造者	製造者の名称又は氏名 製造所の所在地を表示

遺伝子組み換え
情報も表示し可。

品質が急速に
劣化する食品は
「消費期限」以外の
食品は「賞味期限」
を表示し可。

食品関連事業者が
表示内容に責任を
有する者

① 漬物は、使用できる名称が定められています。

(※ 漬物によつては、薄切りの場合は名称の次に括弧を付して
「薄切り」と、細刻り又は小切りの場合は同様に「刻り」と記載します。)

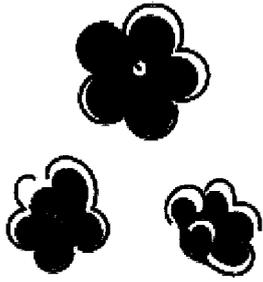
- 自分でシールを作成する際の参考にしてみてください。
- 分からない時は、保健所に相談されることをオススメします。

1月の売上報告

売上	8,075,818円 (9,456,286円)
点数	29,280点 (31,488点)
客数	7,021人 (8,377人)
前年対比	85.40%



昨年の同月が良かったので、現月の85%という前年対比。(今年度7-21)
平日の午後、土曜、祝日の客足が増えれば、切り売上も上がるのでは?? 旨味の出荷を、お持ちしておきましょう。



サンピコだより

2月号



令和8年 2月

発行者 道の駅サンピコごうつ

一年で野菜が一番おいしくなる季節になりました。寒さに耐えた野菜は甘くおいしくなるそうです。

「白菜」・「大根」・「白ねぎ」の出荷がピークを迎えました。1点でも多くの出荷をお願い致します。

春を呼ぶ「菜の花」・「ふきのとう」が出始めました。また、種類豊富な「かんきつ類」がたくさん入荷しています。観光などで訪れた県外のお客様がよく買って帰られます。

なお、自分の商品がどうすればお客さんの目に止まるか、包装やラベルを工夫して出されると良いかもしれません。

3月は「春の彼岸市」や「いちごフェア」を開催します。土・日曜日やイベント時は普段よりも多くの出荷をお願い致します。

2月・3月の予定

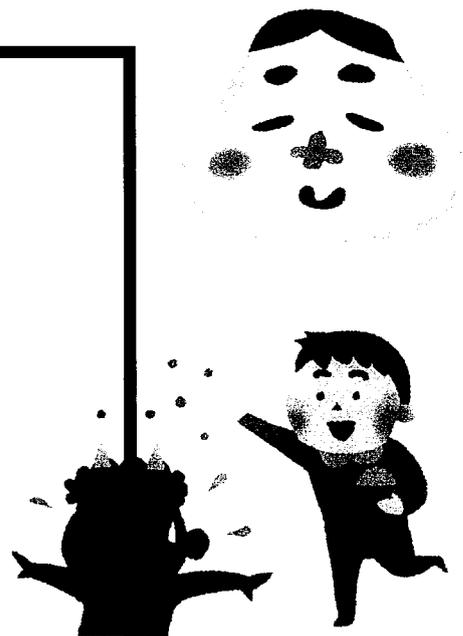
2/18(水) サンピコの日

3/18(水) サンピコの日

3/20(金)~22(日) 春の彼岸市

3/21(土)~22(日) いちごフェア ♡

毎週木曜定休日



令和8年1月産直売上実績

産直売上実績 8,047,853 円
昨年売上実績 8,770,001 円
昨年対比 91.8%
客数 10,374 人
客数昨年対比 92.0%

令和8年1月総売上実績

総売上実績 14,252,660 円
昨年総売上実績 15,645,318 円
昨年対比 91.1%

1月産直品売れ筋ランキング（ベスト5）

- ・第1位 白ネギ 2,293 点
- ・第2位 大根 1,965 点
- ・第3位 菌茸類（椎茸・なめこ等） 1,959 点
- ・第4位 柑橘類 1,723 点
- ・第5位 ミニトマト 1,162 点



重要なおお願い

- 栽培履歴は出荷の一週間前までには提出をお願い致します。栽培履歴が出ていない場合は、出荷品を持ち帰って頂く事になります。
- バーコードがしわ等によって読み取れない事がないように、きっちり貼るようお願い致します。
- 野菜を濡れたまま袋に入れるとカビの原因になります。水分をしっかりふき取るか、乾かして袋に入れるようにして下さい。
- 出荷前にもう一度袋の中に虫がいないか、下の方の葉は傷んでいないか等消費者の視点でチェックして下さい。

じゃがいもの出荷についてのお願い

- 病斑・掘った時のシャベル等の傷は腐敗の原因となります。
- シワシワで芽が生えている物や収穫から時間が経っている物は、見た目が悪く売れ残る要因となります。
- 土がベッタリ付いているとお客さんは避けてしまいます。乾いた軍手やブラシで優しく土を払って下さい。