

とれたて元気市ニュース

1. 週間売上上位品目(1月10日~1月16日)

JA交流ひろば とれたて元気市

野菜				
品目	点数	前週比	平均単価	
1 ほうれん草	1,594	➡	119	
2 菌床生しいたけ	1,493	➡	171	
3 はくさい	1,340	↗	156	
4 白ねぎ	1,335	↗	122	
5 だいこん	1,196	↘	100	
6 にんじん	1,147	↗	127	
7 キャベツ	1,029	➡	159	
8 春菊	934	↘	115	
9 きゅうり	683	↗	152	
10 さつまいも	677	↗	166	
11 じゃがいも	666	↗	258	
12 小松菜	649	↘	120	
13 サラダ水菜	640	↘	100	
14 青ねぎ	624	↘	98	
15 れんこん	525	↘	245	
16 里芋	525	↗	200	
17 せり	451	➡	101	
18 トマト	439	➡	264	
19 ブロッコリー	434	↘	121	
20 くわい	411	↗	100	
21 ミディマト	410	↘	221	
22 金時人参	390	↘	120	
23 かぶ	361	⬆	106	
24 レタス	335	➡	121	
25 小かぶ	325	↗	117	
26 ねぎ	302	↘	99	
27 えのき	202	↘	150	
28 みず菜	193	⬆	101	
29 菜花(食用)	179	⬆	138	
30 なめこ	115	➡	225	

果物				
品目	点数	前週比	平均単価	
1 みかん	1,067	➡	306	
2 レモン	275	➡	190	
3 ポンカン	219	↗	303	
4 はっさく	147	↗	184	
5 ネーブル	138	↘	598	
6 キウイフルーツ	133	↗	193	
7 紅ほっぺ	130	↗	518	
8 イチゴ	92	↘	521	
9 伊予柑	41	↘	281	
10 きんかん	26	⬆	142	

花き				
品目	点数	前週比	平均単価	
1 その他切り花	355	➡	268	
2 ユリ	280	↗	372	
3 輪ギク	250	↗	322	
4 スプレーギク	222	↗	278	
5 小ギク	184	↘	257	
6 バラ	173	➡	348	
7 キンギョソウ	111	⬆	280	
8 大小菊	87	↘	290	
9 サカキ	57	↗	261	
10 蠟梅(ろうばい)	56	⬆	195	

2. とれたて元気市の状況

- ・法連草120~130円(200g)
 - ・小松菜100円(200g)
 - ・サラダ水菜100円(200g)
 - ・春菊130円(200g)
 - ・青梗菜100円(250g)
 - ・わさび菜100円(200g)
 - ・里芋150~200円(400g)
 - ・大根100~120円(1kg)
 - ・白菜150~250円(2kg)
 - ・青葱90~100円(100g)
 - ・ニラ100円(100g)
 - ・葉わさび180円(100g)
 - ・さつまいも200円(500g)
 - ・白葱150~170円(L・2L)
 - ・トマト250~300円(500g)
 - ・ミニトマト200円(200g)
 - ・ミディマト200円(250g)
 - ・サニーレタス120円(1株)
 - ・チマサンチュ70円(100g)
 - ・人参100~120円(400g)
 - ・カリフラ150~200円(800g)
 - ・レタス180円1玉(400g)
 - ・キャベツ150円(1kg)
 - ・春系キャベツ200~250円
- ★入荷少ない品目はブロッコリー、キャベツ、ハウレン草などが少ないのが現状です。菜花が出荷され始めました。

※前週比は前週の売上点数との上下を示しています。

なお、↗は点数増加、↘は点数減少、⬆はランク外からの売上上位進出。

3. とれたて元気市の1週間の売上・客数



皆様のご参加をお待ちしております。



さつまいものおしるこ大振る舞い!!!

毎日本当に寒いですね(T_T)1月15日(土)にさつまいものおしるこ大振る舞い!!といたしましてお汁粉をお客様に食べていただきました。まだまだ寒い時期が続きます。右にお手軽、簡単さつまいもお汁粉レシピを載せています。これを食べて寒い冬を乗り越えましょう!!!



○さつまいものお汁粉の作り方!!

材料...★さつまいも 300g(中2本程度)★牛乳 100~300cc程度★おもち 3~4個(一口大に切っておく)★砂糖 おおさじ2~4★塩 ひとつまみ

作り方...

- ①さつまいもを一口大に切り、鍋に入れ浸る程度の水を張り柔らかくなるまで煮る。
- ②鍋の水分を半分程度流しミキサーにかけてペーストを作る。
- ③鍋に戻し火にかけ、牛乳、砂糖、塩を加えて味を調える。
- ④一口大の大きさに切った餅を焼く。

3. お問い合わせ先

JA交流ひろば とれたて元気市