

NEWS!

5. とれたて元氣市となりの農家店: 価格状況

1. 週間売上上位品目 (1月10日~1月16日)

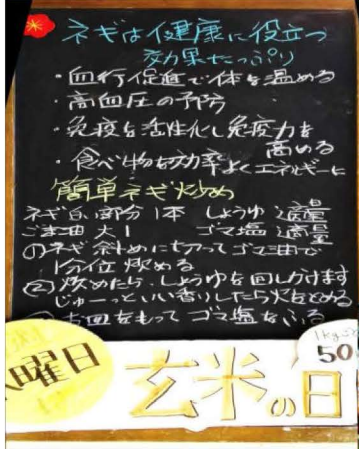
住 所: 広島県東広島市西条町寺家7957番1 団140台
営業時間: 9:00~18:00 TEL: 082-437-5831 **とれたて元氣市 となりの農家店**

野菜			
品目	点数	前週比	平均単価
1 白ねぎ	1996	→	120
2 ほうれん草	931	↑	140
3 はくさい	917	↑	150
4 トマト	897	↑	180
5 ミニとまと	896	↑	230
6 人参	687	→	140
7 キャベツ	670	↑	170
8 青ねぎ	662	↑	110
9 小松菜	625	↑	110
9 れんこん	625	↑	200
11 馬鈴薯	574	↑	250
12 だいこん	552	↓	100
13 菌床しいたけ	524	↓	200
14 かぶ	425	↑	130
15 ブロッコリー	402	↓	160
16 里いも	400	↓	190
17 さつまいも	389	↑	200
18 しょうが	382	→	230
19 サラダ水菜	347	↑	130
20 きゅうり	328	↑	200

果物			
品目	点数	前週比	平均単価
1 みかん	492	↑	280
2 柑橘 レモン	440	↑	140
3 みかん 大津	348	↑	320
4 柑橘 プリンズ清見	256	↑	340
5 柑橘 はれひめ	236	↑	310

花卉			
品目	点数	前週比	平均単価
1 キク 切花	240	→	240
2 小ギク 切花	197	→	210
3 その他切花	107	↑	250
4 ストック 切花	104	↓	240
5 ユリ 切花	71	→	110

2. スタッフが書いた今週のイチオシ看板!



4. 売場画像 ↓



3. レアベジタブル

レアベジタブルとは珍しい野菜や面白い野菜を売場にてご紹介しています。今週は... ↓

- 京芋
- 馬鈴薯 (アンデスレッド)
- ピーズ
- 野菜パイナップル

調理の仕方も様々ですが中でも京芋人気(〇)!

商品名	目安規格	販売価格	入荷量	商品名	目安規格	販売価格	入荷量
ミニトマト	150~210g	160~250	↓	チンゲンサイ	150~180g	80~110	↓
トマト	280~500g	160~280	↓	タアサイ	300~400g	100~120	↓
サニーレタス	200~250g	90~110	↓	ふきのとう	50~120g	120~200	↓
きゅうり	330~370g	180~190	↓	青ねぎ	100~140g	80~110	↓
馬鈴薯	500~600g	200~300	↓	高菜	450~600g	60~110	↓
金時人参	280~300g	140~160	↓	かぶ	130~600g	100~150	↓
人参	350~400g	120~140	↓	大根	600g~1kg	80~120	↓
京芋	400~650g	250~350	↓	たまねぎ	420g~1kg	250~280	↓
ほうれん草	200~250g	140~200	↓	さつまいも	330~780g	150~220	↓
みず菜	200~300g	110~130	↓	ぎんなん	160~180g	200~230	↓
小松菜	200~250g	100~130	↓	安納芋	400~450g	200~250	↓
レタス	400~550g	80~120	↓	にんにく	40~300g	120~300	↓
キャベツ	650~2.5kg	130~200	↓	みかん 青島	500~700g	250~300	↓
ラディッシュ	800~240g	90~120	↓	不知火	40~300g	120~320	↓
菊芋	350~520g	100~150	↓	清見	500~600g	200~300	↓
れんこん	350~430g	180~250	↓	はるか	700g~14kg	300~800	↓
菌床しいたけ	200~250g	220~260	↓	キウイフルーツ	400~520g	100~200	↓
春菊	40~300g	100~130	↓	りんご	500~800g	300~500	↓
かぼちゃ	950g~2.5kg	150~550	↓	ぶんたん	600~700g	160~230	↓
アイスプラント	100~120g	130~150	↓	レモン	130~250g	130~220	↓
里芋(親)	150~350g	180~200	↓	きんかん	250~280g	230~250	↓
里芋	400~500g	160~250	↓	ポンカン	800g~1kg	300~360	↓
白ネギ	200~230g	100~130	→	いちご	200~250g	400~700	↓
白菜	500g~3kg	120~200	↓	ネーブル	400~500g	250~400	↓
しょうが	120~150g	100~190	↓	梨	540~600g	300~330	↓

商品売るのに日曜・月曜日は狙い目ですよ! (*^▽^*)

■ 農業を使用の際、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)を確実に記載し、元氣市から提出を求めた場合、必ず提出をお願いします。

~ とれたて元氣市からのお知らせ ~
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。