

NEWS!

5. とれたて元気市となりの農家店: 価格状況

1. 週間売上上位品目 (3月28日~4月3日)

住 所: 広島県東広島市西条町寺家7957番1 140台
営業時間: 9:00~18:00 TEL: 082-437-5831

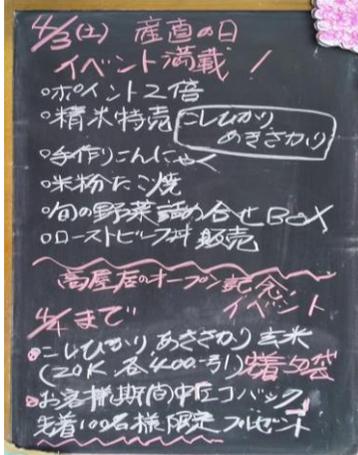
とれたて元気市
となりの農家店

野菜			
品目	点数	前週比	平均単価
1 ほうれん草	1,857	→	90
2 アスパラガス	1,756	→	180
3 ブロccoli	1,120	↗	120
4 トマト	1,025	↘	280
5 白ねぎ	969	→	110
6 小松菜	894	↗	80
7 たまねぎ	725	↗	190
8 きゅうり	676	↗	140
9 スナックえんどう	662	↗	170
10 キャベツ	627	↗	150
11 なばな	606	↘	90
12 菌床しいたけ	551	↗	200
13 春菊	531	↗	100
14 人参	527	↗	140
15 ミニとまと	518	↘	230
16 青ねぎ	515	↘	100
17 原木しいたけ	480	↘	200
18 ミディトマト	406	↑	210
19 わけぎ	391	↘	100
20 レタス	341	↘	100

果物			
品目	点数	前週比	平均単価
1 柑橘レモン	456	↗	190
2 柑橘はるみ	387	→	380
3 柑橘紅はっさく	328	↗	320
4 柑橘清見	317	↗	320
5 柑橘しらぬひ	308	↘	390

花卉			
品目	点数	前週比	平均単価
1 その他切花	339	→	170
2 その他鉢物	197	↗	200
3 その他花木	192	↗	130
4 ストック切花	109	↗	210
5 キク切花	96	↗	360

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・・・ ↓

- フィンガーライム
- アイスプラント
- プチパール・紅葉苔
- ケール・ふたん草

調理の仕方も様々ですが中でもプチパール人気(〇)/

レアベジタブルの売り場画像



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	200~300	↓	なばな	150~180g	80~100	→
トマト	280~500g	140~250	↓	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	110~200	↓	青ねぎ	100~140g	80~100	↑
馬鈴薯	500~600g	200~300	↓	高菜	450~600g	60~110	→
たまねぎ	420g~1kg	180~200	→	ブロッコリー	300~450g	150~200	↓
人参	350~400g	100~150	↓	大根	600g~1kg	100~180	↓
わらび	120~170g	100~180	↓	きぬさや	90~100g	130~180	↓
ほうれん草	200~250g	80~100	→	つくし	30~50g	90~100	↓
みず菜	200~300g	100~120	↓	スナックえんどう	90~100g	150~200	↓
小松菜	200~250g	70~100	↑	タラの芽	90~100g	170~200	↓
レタス	200~500g	70~120	↓	こごみ	90~100g	110~180	↓
キャベツ	650~2.5kg	130~200	↓	しょうが	120~150g	100~190	↓
ラディッシュ	800~240g	90~120	↓	うど	150~200g	160~180	↓
たけのこ	350~1kg	150~350	↓	晩白柚	1kg~2kg	500~1,000	↓
れんこん	350~430g	180~250	↓	紅はっさく	900g~1kg	250~400	→
菌床しいたけ	200~250g	220~260	→	ネーブル	400~500g	250~400	↓
春菊	40~200g	90~110	→	安政柑	900g~1.3kg	270~450	→
原木しいたけ	150~200g	170~200	↓	ぶんたん	600~800g	160~400	↓
アイスプラント	100~120g	130~150	→	レモン	130~250g	130~220	→
紅葉苔	150~200g	120~150	↓	はるみ	400~750g	300~500	↓
アスパラガス	110~150g	150~200	↑	清見	800g~1kg	300~360	↓
白ネギ	200~230g	100~130	↓	いちご	200~250g	400~700	↓
みつば	90g~150g	100~150	↓	はるか	400~550g	300~360	↓
わけぎ	100~150g	90~110	→	きんかん	180~200g	150~170	↓

■ 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、元気市から提出を求めた場合、必ず提出をお願いします。

~ とれたて元気市からのお知らせ ~
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。