(とれたて元気市 となりの農家 担当部署)



品目

1 その他切花

2 大小菊 切花

3 その他鉢物 』 カーネーション 切

住所:広島県東広島市西条町寺家7957番1 回140台 日本4月24日) 営業時間:9:00~18:00 TEL:082-437-5831 となりの農家店

品目

1 柑橘 清見

2 柑橘 甘夏みかん

3 柑橘 レモン

果物

点数

280

641 300

391 200

417

506

159

135

花卉

点数

1. 週間売上上位品目(4月18)						
野菜						
	品目	点数	前週比	平均 単価		
1	アスパラガス	1,914		170		
2	ほうれん草	1,655		100		
3	スナップえん <i>ど</i> う	1,372		150		
4	小松菜	1,117		80		
5	トマト	1,065		250		
6	たまねぎ	1,056		160		
7	ミニとまと	871	1	230		
8	きゅうり	824		130		
9	青ねぎ	817	1	90		
10	たけのこ(孟宗竹)	717	<i></i>	270		
11	白ねぎ	628		120		
12	キャベツ	547		180		
13	サニーレタス	547	<i></i>	90		
14	だいこん	478	<i></i>	120		
15	たけのこ	425	A	270		
16	ブロッコリー	394	1	180		
17	人参	388	1	130		
18	わらび	387	1	150		
19	れんこん	358		200		
20	レタス	305		110		

4	柑橘 カラ	359	*	360
5	いちご さちのか	304		610
2.	スタッフが書いた	今週のイラ	オシ	看板!
	37			800
	10	2	~	2
	4#	251		
9	S	21	ы	
4	5 BO	11		
3	でムナ・チョ	きぬの	弱	£ 1
	ち肉テカ		~	~
	クロワッサ		上	. 1
	松すし	-1-	15	
	春の天ぷ	2 6	3	
	→ 1= ±		311	1
100				

C/4 /mm	رمدال . ا
GI	
_4H25H	
2 112	BH BH
くちものイベン	A CONTRACTOR
# + # # P - 17 3	
キムナ・手芸品の販売	
お肉テカ盛り	
クロワッサンたい様キ	CARD .
松かし	
春の天が	
Ald All	
. レアベジタブル	
アベジタブルとは珍しい野菜や面白	

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・・・ ↓
Oアイスプラント
○大根の実
○べんり菜
○ふだん草
調理の仕方も様々ですが
中でもアイスプラント
人気(^^)/

4	花		97	4	360
5	カスミソウ		93		250
4	.	場	画像	,	,
	IDO.				
	Way.			1	
		ند			
		4			
		J. J.	14		
		10			
V					1
1				6	222
	1	1		200	

レアベジ	タブルの売り場画像
LP.	SINGER CONTROL OF THE PROPERTY AND THE PROPERTY OF THE PROPERT
ヘンタブル	A PROPERTY OF THE PERSON OF TH
- CONT	
livett	
	是《唐秋》 《秦家教》
State Helanding	
	AND A CONTRACT OF THE PARTY OF

	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	200~280	1	なばな	150~180g	80~100	1
される で で で で で で で で で で で で で で で で で で で	トマト	280~500g	140~250	1	にんにく	60~120g	100~340	1
	サニーレタス	200~250g	90~110	→	ふきのとう	50~120g	120~200	1
前週 平均 比 単価	きゅうり	300~370g	130~200	→	青ねぎ	100~140g	80~90	→
140	馬鈴薯	450~600g	250~300	1	高菜	450~600g	60~110	1
290	たまねぎ	450g~1kg	150~280	1	にら	100~140g	150~200	→
210	人参	350~400g	100~150	1	大根	600g~1kg	100~140	4
360	ふだん草	200~250g	100~120	1	きぬさや	90~100g	130~180	1
250	ほうれん草	200~250g	90~110	→	小かぶ	450~500g	100~130	1
	みず菜	200~300g	100~120	1	スナップえんどう	90~100g	150~190	→
	小松菜	200~250g	70~90	→	タラの芽	90~100g	170~200	1
	玉レタス	200~500g	70~120	1	こごみ	90~100g	110~150	1
	キャベツ	650~2.5kg	130~250	1	しょうが	120~150g	100~190	→
	ラディッシュ	800~240g	90~120	1	うど	150~200g	160~180	4
	たけのこ	350~1kg	140~300	→	木の芽	3 ∼ 5g	70~100	→
	れんこん	400~430g	200~250	→	紅はっさく	900g∼1kg	250~380	4
	菌床しいたけ	200~250g	220~260	1	晚白柚	1~2kg	250~400	1
	春菊	40~200g	90~110	1	安政柑	900g~1.3kg	270~450	1
	ブロッコリー	200~700g	120~240	1	ぶんたん	600~800g	160~400	1
	アイスプラント	100~120g	130~150	1	レモン	130~250g	130~220	1
J場画像	にんにくの芽	150~200g	120~150	1	甘夏みかん	1~1.2kg	250~280	1
Paramiz.	アスパラガス	110~150g	150~190	→	清見	800g~1kg	300~350	→
	白ネギ	200~230g	130~180	1	いちご	200~400g	380~750	→
	みつば	90g~150g	100~120	1	夏みかん	1~1.1kg	160~180	→
NA CO	わけぎ	100~150g	100~120	1	柑橘アンコール	180~200g	180~200	1

■農薬を使用の際、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)を確実に記帳し、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。