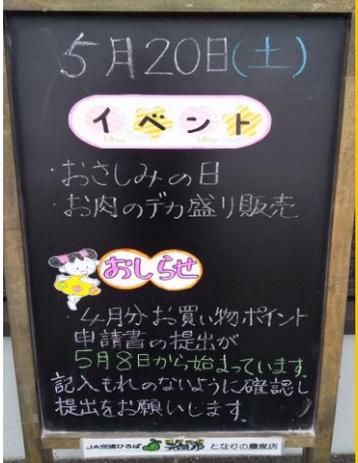


1. 週間売上上位品目 (5月14日~5月20日) 住所: 広島県東広島市西条町寺家7957番1 回140台 営業時間: 9:00~18:00 TEL: 082-437-5831 **とれたて元気市 となりの農家店**

野菜				果物				花卉			
品目	点数	前週比	平均単価	品目	点数	前週比	平均単価	品目	点数	前週比	平均単価
1 アスパラガス	1,713	→	199	1 柑橘 レモン	509	→	190	1 その他切花	812	→	247
2 ほうれん草	1,656	→	122	2 柑橘 甘夏みかん	404	↑	331	2 その他鉢物	211	→	485
3 スナップえんどう	1,496	→	139	4 いちご	341	↑	438	3 キク切花	189	↑	222
4 きゅうり	1,439	↑	164	8 いちご とちおとめ	100	↑	498	4 カーネーション 切花	144	↑	341
5 たまねぎ	1,300	↓	165	9 柑橘 サンプルーツ	93	↑	347	5 ペチュニア(鉢)	131	↑	80

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	190~230	↓	梅	500g~1kg	450~750	↓
トマト	280~500g	250~350	→	たけのこ(はちく)	500g~1kg	100~200	↓
白ねぎ	300~350g	90~140	↓	にんにく	80~120g	100~200	↓
きゅうり	300~350g	150~180	→	青ねぎ	100~140g	90~100	↓
馬鈴薯	450~600g	150~250	↓	ブロッコリー	300~600g	150~180	→
たまねぎ	350~500g	120~150	↑	春菊	80~250g	90~110	↓
人参	350~400g	100~130	↓	わけぎ	100~140g	90~110	↓
なばな	150~200g	80~100	↓	かぶ	450~500g	80~100	↓
ほうれん草	200~250g	90~110	↓	キャベツ	650~2kg	150~190	↓
みず菜	200~300g	80~100	↓	そら豆	200~250g	160~200	↓
小松菜	200~250g	80~100	↓	スナップえんどう	90~120g	100~150	↑
だいこん	400~600g	80~110	↓	きぬさや	50~100g	100~150	↑
レンコン	400~500g	180~250	↓	アイスプラント	120~200g	100~150	↓
ふき	100~200g	120~150	↓	わけぎ	100~140g	90~110	↓
春菊	80~150g	100~120	↓	アスパラガス	100~180g	160~180	→
ラディッシュ	150~200g	130~160	↓	にんにくの芽	200~300g	120~180	↑
菌床しいたけ	200~250g	180~200	↓	ズッキーニ	200~250g	140~170	→
にら	100~140g	90~110	↓	ぶんどろ豆	150~200g	200~280	↓
しょうが	120~150g	150~190	↓	さくらんぼ	100~200g	150~250	↓
ごぼう	200~250g	180~220	↓	いちご	200~350g	400~550	↓
こごみ	120~150g	100~120	↓	柑橘 甘夏みかん	200~350g	400~600	↑
チンゲン菜	150~200g	90~120	↓	柑橘 安政柑	600~1kg	280~350	↓

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・・・
 ○大根の実・カモミール
 ○ミントの葉・ぎんなん
 ○ローズマリー・コールラビ
 ○フェネル・ピーツ
 ○イタリアンパセリ
 調理の仕方多种多样ですが、中でもピーツ人気です(〇)/

レアベジタブルの売り場画像



商品を守るのに金・土・日曜日、狙い目ですよ!! (*^▽^*)

■ 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 ~
 5月27日(土)、28日(日)の二日間!
 おかげさまで4周年記念イベント開催いたします。
 皆様の出荷物のおかげで4周年を迎えることができます。
 大感謝!!!です。(〇)
 今後も生産者と消費者の懸け橋になれるようにスタッフ一同頑張りますので引き続き宜しくお願いいたします。m(〇)m

