農業協同組合 御中

(とれたて元気市 となりの農家 担当部署)



NEWS

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

1.	週間売上上位品目	(10月8日~10月15日)
----	----------	----------------

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	ピーマン	434	\Rightarrow	120	‡	1	いちじく	249	<i></i>	340		1	その他切花	165 ^l	\Rightarrow	220
2	白ねぎ	408	A	190		2	かき 西条柿(渋柿)	213	<i></i>	500	#	2	キク 切花	64	\Rightarrow	210
3	れんこん	407	A	200	‡	3	みかん	168		290		3	小ギク 切花	44	\Rightarrow	210
4	小松菜	394	A	120		4	ぶどう	167		970		4	その他鉢物	38		240
5	きゅうり	374		180		5	みかん 種早生	150	†	350	#	5	大小菊 切花	33		220

	- ' ' '			
6	菌床しいたけ	341	1	200
7	なす	294		160

270 8 ほうれん草 190 9 おくら 250 120 10 だいこん 228 180 11 里いも

215

240

12 トマト 209 340 13 サラダ水菜 197 130 14 キャベツ 167 190

15 アスパラガス 163 180 16 たまねぎ 151 170 # 17 ミニ白菜 150

18 春菊 149 180 19 青ねぎ 126 140 20 えだ豆 123

スタッフが書いた今週のイチオシオ

10月15日(日) 本日のイバント *とれたて元気市広島店 リニューアル2周年イバントリ 当たり付きレンート(50名様限 *売好きによみそ汁

試食販売 この時期お楽しみのりり マコモダケ

アクセグなくほかに甘 歯ざかりは筍やアスパラにくか どんな料理にし合う食材です

レアベジタブルとは珍しい野菜や面白い野 200 y 菜を売場にてご紹介しています。 今週は・・・ ↓

〇ローリエの葉 Oなつめ・ローゼル

○ディ-ル ○むかご・食用ほおずき 〇ミントの葉

210 調理の仕方も様々ですが 中でもむかご人気です(^^)



売場画像

商品を売るのに金・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。

5. とれたて元気市となりの農家店:価格状況

2023年10月17日

	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	180~240	↓	甘長とうがらし	100~160g	80~110	≖
	トマト	280~500g	180~280		れんこん	450~500g	200~250	↓
	白ねぎ	300~350g	140~160		にんにく	80~120g	100~200	↑
	きゅうり	300~350g	150~180		青ねぎ	100~140g	100~140	
)	馬鈴薯	450~600g	130~190	+	とうがん	550g~1kg	160~180	↑
)	たまねぎ	350~500g	150~180		栗	300~400g	280~300	1
)	人参	350~400g	180~200	+	なす	280~300g	100~140	
) ;	おくら	150~180g	100~130		ケール	200~300g	130~150	
)	ほうれん草	200~250g	180~200		キャベツ	650~2kg	200~250	+
	みず菜	200~300g	90~120	←	春菊	180~200g	100~150	+
	小松菜	200~250g	90~120		かぽちゃ	550g~1kg	250~380	↓
	だいこん	400~600g	160~180		さつまいも	450~500g	160~180	↑
	里芋	400~450g	180~200	→	ししとうがらし	120~150g	90~130	
	ピーマン	250~300g	80~110	1	ぎんなん	100~150g	180~200	
*	コリンキー	350~500g	150~200	←	キウイフルーツ	300~350g	200~250	←
	とうがらし	30∼50g	110~130		いちじく	350~400g	250~300	
	菌床しいたけ	200~250g	180~200	+	甘柿	100~180g	130~160	→
8	にら	100~140g	90~110	+	りんご	750~850g	550~650	
	しょうが	120~150g 150~190			ぶどう シャインマスカット	450g~600g	750~1,300	↓
	ごぼう	200~250g	180~220	→	ぶどう ピオーネ	500~600g	450~550	↓
	いんげん豆	90~120g	90~110		干し柿用 (渋柿)	450g~600g	350~400	↑
	チンゲン菜	150~200g	100~140	1	ぶどう ベリーA	500~600g	350~400	1
	ズッキーニ	200~250g	100~130		レモン	200~250g	150~200	1
A STATE OF THE PARTY OF THE PAR	えん菜	200~300g	90~110	+	梨	350~450g	280~380	
	アスパラガス	100~180g	160~180	1	ゆず	80g~100g	130~190	1

適格請求書等保存方式(インボイス制度)が導入されますが、制度対応のためシステム改修を行うことに より、出荷商品に貼付いただく「バーコードラベル」が変更になります。