

1. 週間売上上位品目 (2月18日~2月24日)

住 所: 広島県東広島市西条町寺家7957番1 ①140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

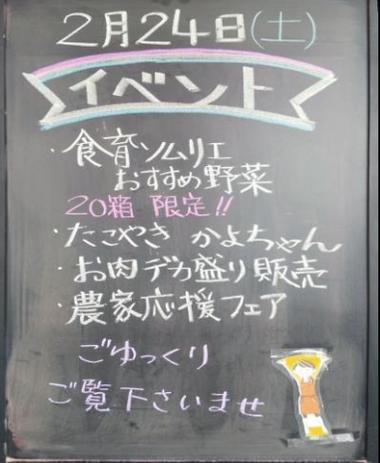
野菜

果物

花卉

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 白ねぎ	1,891	→	130	1 柑橘 しらぬひ	464	→	390	1 その他切花	687	→	340
2 ほうれん草	1,616	→	130	2 みかん 大津	445	↑	290	2 その他鉢物	221	↑	320
3 菌床しいたけ	1,257	↑	210	3 柑橘 はるみ	431	↓	420	3 ストック切花	125	↓	270
4 小松菜	1,238	↓	100	4 柑橘 せとか	420	↑	450	4 シンビジウム切花	119	→	480
5 トマト	1,042	→	310	5 柑橘 レモン	367	↑	220	5 スイセン切花	77	→	230

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... ↓
 ○ローズマリー
 ○ピーツ・イタリアンパセリ
 ○にんにくスプラウト
 ○アヒオス・むかこ
 ○コールラビ・ディル
 調理の仕方多种多样ですが中でもピーツ人気です(^_^) →



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	200~230	↓	菊芋	450~600g	130~160	↑
トマト	280~500g	210~240	→	れんこん	450~500g	190~210	↓
白ねぎ	300~350g	110~140	↑	にんにく	80~120g	100~200	↑
きゅうり	300~350g	180~200	↓	青ねぎ	100~140g	100~130	↓
馬鈴薯	450~600g	150~200	↓	なばな	150g~250g	100~120	→
たまねぎ	350~500g	250~280	↓	わさび菜	100~150g	120~150	↓
人参	350~400g	110~130	↑	カリフラワー	350~400g	230~350	↓
キャベツ	650~2kg	180~200	↓	オータムポエム	100~180g	100~150	↓
ほうれん草	200~250g	100~130	↑	かぼちゃ	550g~1kg	250~300	↓
みず菜	200~300g	90~120	↓	さつまいも	450~500g	120~140	↓
小松菜	200~250g	90~100	→	いちご	380~400g	400~500	↓
だいこん	400~600g	110~150	↓	レモン	200~250g	150~200	→
里芋	400~450g	180~220	↓	キウイフルーツ	300~350g	200~240	↓
ふきのとう	20~50g	100~150	↓	りんご	750~850g	550~650	↓
ケール	220~250g	100~140	↓	みかん 青島	450~600g	200~250	→
アイスプラント	130~180g	100~130	↓	柑橘 はっさく	650~800g	230~260	↓
菌床しいたけ	200~250g	180~200	↑	柑橘 紅はっさく	650g~800g	250~280	→
にら	100~140g	90~110	↓	柑橘 大津	450~600g	250~300	→
しょうが	120~150g	150~180	↑	柑橘 ネーブル	600~800g	250~280	↓
ごぼう	200~250g	200~250	↓	柑橘 はるみ	450g~600g	300~380	→
かぶ	250~300g	100~120	↓	柑橘 安政柑	600g~1.2kg	200~400	↓
チンゲン菜	150~200g	100~120	↓	柑橘 ポンカン	450~600g	210~240	↓
リーフレタス	150~250g	110~140	↓	柑橘 不知火	500~600g	350~390	→
春菊	180~200g	100~150	↓	柑橘 はるか	450g~600g	300~380	↓
ブロッコリー	250~300g	190~220	↓	柑橘 晩白柚	1.3g~1.7kg	350~500	↓

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 ~
 食品衛生法改正に伴い令和3年6月から、濃物を製造して販売する場合、「営業許可」が必要になりました。令和3年5月末以前から製造している方で、許可書をお持ちでない方は、令和6年5月31日までに許可の取得をお願いいたします。