

1. 週間売上上位品目 (3月10日~3月16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	ほうれん草	1,576	→	110	1	柑橘 はるか	428	↑	440	1	その他切花	1,347	→	340
2	白ねぎ	1,417	→	140	2	いちご 紅ほっぺ	384	↑	600	2	キク切花	367	→	300
3	小松菜	1,153	↑	100	3	柑橘 しらぬひ	342	↓	430	3	ストック切花	304	↑	320
4	菌床しいたけ	1,090	↓	200	4	柑橘 清見	331	↑	390	4	その他鉢物	210	→	280
5	トマト	930	→	320	5	柑橘 レモン	330	↓	240	5	スプレーギク切花	208	↑	410
6	人参	853	→	160	2. スタッフが書いた今週のイチオシ看板!				4. 売場画像 ↓					
7	れんこん	795	↑	190										
8	ミニとまと	672	↑	260										
9	だいこん	642	↑	140										
10	キャベツ	634	↑	150										
11	青ねぎ	621	→	110										
12	わけぎ	617	→	110	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・・・↓ ○アビオス ○野菜パパイア ○ディル・イタリアンパセリ ○コールラビ ○ピーツ・ぎんなん 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 					
13	サラダ水菜	467	↑	120										
14	なばな	456	↑	130										
15	春菊	445	↑	130										
16	里いも	364	↑	200										
16	しょうが	364	↓	240										
18	馬鈴薯	335	↑	290										
19	レタス	307	↑	150										
20	にら	255	↑	140										

5. とれたて元気市となりの農家店: 価格状況

2024年3月19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	220~250	↓	菊芋	450~600g	130~150	→
トマト	280~500g	240~280	↓	れんこん	450~500g	190~210	↓
白ねぎ	300~350g	130~160	↓	にんにく	80~120g	100~200	→
きゅうり	300~350g	190~250	↓	青ねぎ	100~140g	100~130	↓
馬鈴薯	450~600g	200~280	↓	なばな	150g~250g	100~120	↓
たまねぎ	350~500g	280~320	↓	さつまいも	450~500g	120~140	↓
人参	350~400g	130~160	↓	カリフラワー	350~400g	230~350	↓
キャベツ	650~2kg	200~250	↓	かぼちゃ	550g~1kg	250~300	↓
ほうれん草	200~250g	120~160	↓	いちご	380~400g	550~650	↓
みず菜	200~300g	100~120	↓	レモン	200~250g	200~260	↓
小松菜	200~250g	100~120	↓	みかん 大津	450~600g	200~250	↓
だいこん	400~600g	120~150	↓	みかん 青島	450~600g	200~250	↓
里芋	400~450g	220~260	↓	柑橘 清見	450~550g	450~480	↓
ふきのとう	20~50g	100~150	↓	柑橘 せとか	450g~600g	380~450	↓
ケール	220~250g	100~140	↓	柑橘 伊予柑	450~500g	250~280	↓
はくさい	1kg~2kg	280~380	↓	柑橘 はっさく	650~800g	230~260	↓
菌床しいたけ	200~250g	180~220	→	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	350~400	↓
ブロッコリー	250~300g	220~280	↓	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 ～
食品衛生法改正に伴い令和3年6月から、**漬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。**