

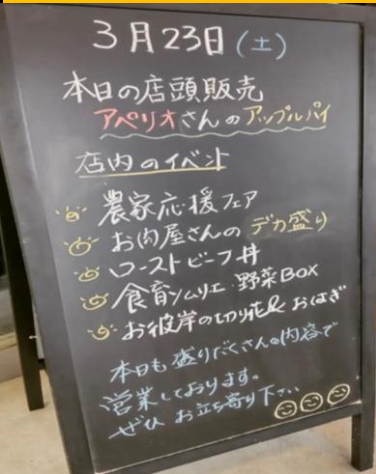
1. 週間売上上位品目 (3月17日~3月23日)

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			
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	1,598	↑	140	1 柑橘 しらぬひ	543	↑	330	1 その他切花	1,464	→	350
2 ほうれん草	1,376	↓	120	2 柑橘 レモン	423	↓	150	2 キク切花	685	→	300
3 菌床しいたけ	1,236	↑	210	3 いちご	393	↑	230	3 小ギク切花	564	↑	290
4 小松菜	1,209	↓	100	4 柑橘 はるみ	370	↑	520	4 スプレーギク切花	519	↑	390
5 人参	924	↑	160	5 柑橘 清見	350	↑	320	5 大小菊切花	355	↑	330

2. スタッフが書いた今週のイチオシ看板!



4. 売場画像 ↓



レアベジタブルの売り場画像



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... ↓  
○ピーツ・野菜バイヤ  
○のらぼう菜  
○イタリアンパセリ  
○アピオス  
○アイスプラント  
調理の仕方多种多样ですが  
中でもアイスプラント人気です(〇) →

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	220~260	↓	菊芋	450~600g	130~150	→
トマト	280~500g	240~300	↓	れんこん	450~500g	190~210	↓
白ねぎ	300~350g	130~170	↓	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	200~300	↓	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	↓	つくし	120~150g	150~180	↓
キャベツ	650~2kg	200~260	↓	アスパラガス	120g~180g	250~280	↓
ほうれん草	200~250g	120~160	↓	わらび	100~150g	130~150	↓
みず菜	200~300g	100~120	↓	スナップエンドウ	120~150g	150~180	↓
小松菜	200~250g	100~120	↓	きぬさや	120~150g	150~180	↓
だいこん	400~600g	120~150	↓	レモン	200~250g	200~260	↓
里芋	400~450g	220~260	↓	いちご	380~400g	550~650	↓
ふきのとう	20~50g	120~150	↓	柑橘 清見	450~550g	450~480	↓
ケール	220~250g	100~140	↓	柑橘 伊予柑	450~500g	250~280	↓
はくさい	1kg~2kg	350~450	↓	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	650~800g	250~280	↓
にら	100~140g	90~110	↓	柑橘 せとか	450~600g	380~450	↓
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	180~250	↓	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。