

# NEWS!

1. 週間売上上位品目 (5月19日~5月25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

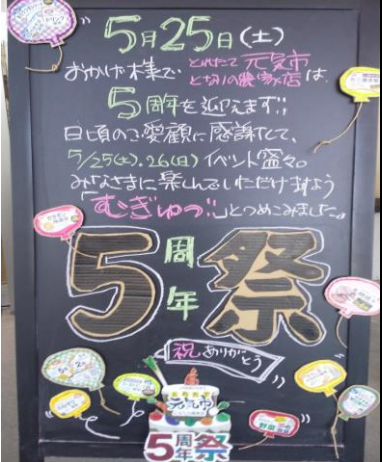
野菜

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 きゅうり	2,003	→	180	1 柑橘 甘夏みかん	725	→	340	1 その他切花	832	→	240
2 小松菜	1,485	↗	100	2 いちご	442	↗	410	2 その他鉢物	256	→	260
3 アスパラガス	1,409	→	200	3 柑橘 レモン	435	→	250	3 キク切花	236	→	290
4 スナップえんどう	1,402	↘	140	4 いちご 紅ほっぺ	200	→	440	4 パラ切花	159	→	360
5 ほうれん草	1,334	→	140	5 柑橘 ブラッドオレンジ	80	↗	640	5 スターチス切花	98	↗	250

2. スタッフが書いた今週のイチオシ看板!



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  
 ○ミントの葉  
 ○ローリエの葉  
 ○おかのり・タイム  
 ○フェンネル・山椒の実  
 調理の仕方も様々ですが中でも山椒の美人気です(^)/

4. 売場画像 ↓



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	200~220	→	にんにく	100~130g	100~200	↑
トマト	280~500g	260~300	↓	ズッキーニ	150~250g	180~200	→
白ねぎ	300~350g	130~150	↓	青うり	200g~220g	140~160	↓
きゅうり	300~350g	150~190	↑	青ねぎ	100~140g	100~130	↓
馬鈴薯	450~600g	200~300	↓	らっきょう	500g~600g	450~500	↓
たまねぎ	350~500g	130~160	↑	サニーレタス	150~250g	100~140	→
人参	350~400g	130~160	↓	わさび菜	100~150g	120~150	↓
キャベツ	650~2kg	180~250	↓	アスパラガス	120g~180g	170~190	↓
ほうれん草	200~250g	100~140	↓	ピーツ	120~200g	190~230	↓
みず菜	200~300g	100~120	↓	スナップエンドウ	120~150g	120~140	↓
小松菜	200~250g	100~120	↓	きぬさや	120~150g	120~140	↓
だいこん	400~600g	160~200	↓	わけぎ	100~140g	100~130	↓
にら	100~140g	90~120	↓	梅	500g~700g	500~600	↓
コリアンダー	60~80g	120~140	→	そら豆	450~550g	250~350	→
ケール	220~250g	100~140	↓	にんにくの芽	100~120g	150~180	→
れんこん	450~500g	190~210	↓	山椒の実	10~30g	180~200	↓
菌床しいたけ	200~250g	180~220	→	えだ豆	280~300g	300~330	↓
にら	100~140g	90~110	↓	リーフレタス	150~250g	100~130	→
しょうが	120~150g	150~180	↓	さつまいも	450~550g	160~200	↓
ごぼう	200~280g	280~350	↓	柑橘 紅はっさく	650g~800g	250~280	↓
かぶ	300~350g	130~150	↓	柑橘 はっさく	650~800g	230~260	↓
チンゲン菜	150~200g	100~120	↓	柑橘 甘夏みかん	650~800g	230~260	↓
レタス	150~250g	120~160	→	柑橘 ブラッドオレンジ	600~800g	250~280	↓
春菊	180~200g	120~160	↓	レモン	200~250g	200~260	↓
ブロッコリー	250~300g	180~260	↓	いちご	380~400g	550~650	↓

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、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。