

1. 週間売上上位品目 (8月4日~8月10日)

住所: 広島県東広島市西条町寺家7957番1 140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**

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	2,846	→	170	1 ぶどう	833	↑	850	1 その他切花	1,769	↑	335
2 なす	2,822	→	150	2 まくわ瓜	747	↑	220	2 キク	1,393	↓	270
3 おくら	2,533	→	120	3 もも	710	↑	1,430	3 小ギク	1,385	↑	262
4 ピーマン	2,087	→	120	4 あじうり	680	↓	205	4 トルコギキョウ	972	↓	266
5 ミニトマト	2,081	→	150	5 ブルーベリー	625	↓	347	5 スプレーギク	540	↑	258

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...

- 食用ほうづき
- パジル
- とうがらし
- おかわかめ
- へちま
- 香味野菜

調理の仕方も様々ですが、中でもローリ工の業人気です(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	130~180	→	にんにく	100~130g	100~200	↑
トマト	280~500g	220~260	→	ズッキーニ	150~250g	110~150	↓
白ねぎ	300~350g	140~180	→	青うり	200~220g	140~160	↓
きゅうり	300~350g	150~200	↓	青ねぎ	100~140g	100~140	↓
馬鈴薯	450~600g	200~330	↑	ソウメン南京	800g~1kg	400~450	↑
たまねぎ	350~500g	180~220	↓	サニーレタス	150~250g	100~150	↓
人参	350~400g	130~180	↓	わさび菜	100~150g	120~150	↓
キャベツ	650~2kg	110~180	↓	アスパラガス	120~180g	130~180	→
ほうれん草	200~250g	150~180	↓	おくら	120~200g	100~140	↑
みず菜	200~300g	100~120	↓	スナップエンドウ	120~150g	120~140	↓
小松菜	200~250g	90~120	↓	えだ豆	280~300g	220~290	↓
だいこん	400~600g	100~150	↓	ピーマン	280~300g	100~150	↑
にら	100~140g	90~120	↓	リーフレタス	150~250g	100~130	↓
とうもろこし	250~350g	150~250	↓	なす	350~450g	130~180	→
ケール	220~250g	100~130	↓	みょうが	80~100g	120~150	↓
空心菜	150~200g	120~150	→	おおば	10~20g	80~110	→
菌床しいたけ	200~250g	180~240	↓	いちじく	300~350g	400~500	↓
いんげん豆	150~200g	100~140	↓	もも	400~550g	550~700	↓
しょうが	120~150g	150~180	↓	もも(箱)	2k~2.5kg	4000~4200	↓
ごぼう	200~280g	280~350	↓	ブルーベリー	150~200g	350~400	→
かぶ	300~350g	120~140	↓	すもも	300~350g	280~390	↓
チンゲン菜	150~200g	100~120	↓	プリンスメロン	650~950g	600~1500	↓
レタス	150~250g	120~160	↓	ぶどう	500~1kg	560~1500	↓
春菊	180~200g	120~150	↓	レモン	200~250g	230~280	↓
ツルムラサキ	150~200g	100~120	→	まくわ瓜	380~400g	200~260	→

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 ~
日曜日の午後や月曜日の午前が野菜の出荷が狙い目ですよ。
野菜の出荷を引き続きよろしくお願い致します。
◎インスタにて旬な情報をお知らせ中~ Followお願いいたします → @genkitonari