

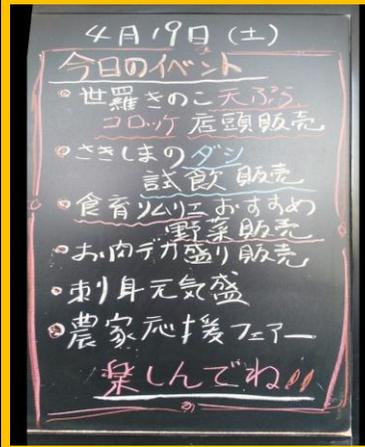
# NEWS!

1. 週間売上位品目 (4月13日~4月19日)

住 所:広島県広島市西条町寺家7957番1 区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 ほうれん草	2,023	→	120	1 柑橘 甘夏みかん	524	↑	400	1 その他切花	1,041	→	250
2 小松菜	1,593	→	100	2 いちご	522	↓	510	2 その他鉢物	237	↑	320
3 菌床しいたけ	1,426	↑	200	3 柑橘 レモン	455	↓	200	3 キク切花	227	↓	280
4 たけのこ (孟宗竹)	1,178	↑	520	4 柑橘 紅甘夏	299	↓	310	4 マリーゴールド (鉢)	149	↑	80
5 たまねぎ	1,117	↑	270	5 柑橘 なつみ	222	↑	390	5 その他花木	89	↑	110

2. スタッフが書いた今週のイチオン看板!



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・・・  
↓  
○パパイア  
○フェンネル  
○アビオス・イタリアンパセリ  
○パセリ・ミントの葉  
○レモンバーム  
○ローズマリー  
調理の仕方様々ですが  
中でもミントの葉が人気です(^)/

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	150~230g	280~340	→	にんにく	100~130g	180~230	↓
トマト	200~500g	300~370	↓	なばな	150~250g	100~130	→
白ねぎ	300~350g	160~200	↓	アスパラガス	100~200g	220~270	↓
きゅうり	300~350g	200~240	↓	青ねぎ	100~140g	100~140	↓
馬鈴薯	450~600g	230~350	↓	スナップえんどう	100~140g	160~200	↓
たまねぎ	350~500g	220~300	↓	サニーレタス	150~250g	100~150	↑
人参	350~400g	160~210	↓	かぶ	300~500g	150~250	↓
キャベツ	650~2kg	250~350	↓	きくいも	350~400g	160~200	↓
ほうれん草	200~250g	100~140	↓	カリフラワー	300~450g	220~280	↓
みず菜	200~300g	120~140	↓	さつまいも	500~800g	230~330	↓
小松菜	200~250g	90~110	→	ブロッコリー	300~450g	150~250	↓
だいこん	400~600g	140~180	↓	紅葉苔	150~250g	130~180	↓
かぼちゃ	500~1kg	380~560	↓	白ねぎ	450~600g	140~180	↓
れんこん	400~500g	200~280	↓	わらび	130~200g	180~220	↓
ふき	600~800g	240~280	↓	ラディッシュ	200~300g	120~150	↓
ごごみ	130~200g	120~160	↓	柑橘 紅はっさく	600~800g	320~430	→
菌床しいたけ	200~250g	160~200	→	柑橘 ネーブル	600~800g	340~400	↓
原木しいたけ	300~450g	200~300	↓	柑橘 紅甘夏	600~800g	320~400	↓
しょうが	120~150g	200~270	↓	いちご	150~250g	500~600	→
ごぼう	200~280g	200~300	↓	柑橘 はるか	500~700g	320~480	↓
はくさい	1.5k~3kg	300~500	↓	柑橘 安政柑	600~800g	350~450	↓
チンゲン菜	150~200g	120~140	↓	柑橘 せとか	500~700g	400~500	↓
グリーンリーフ	150~300g	130~160	↓	柑橘 甘夏みかん	600~800g	380~450	↑
春菊	180~300g	100~140	↓	柑橘 ぶんたん	450~700g	350~450	↓
きぬさや	100~150g	120~180	↓	レモン	200~250g	180~220	→

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 ~  
原木しいたけ、菌床しいたけには、植菌地の記入が必須となっております。  
ご記入の方、よろしく願い致します。  
◎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