

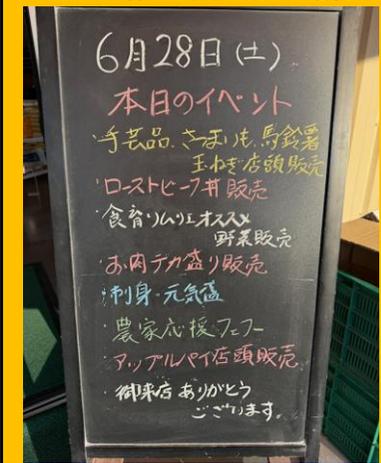
1. 週間売上位品目 (6月22日~6月28日)

住 所:広島県東広島市西条町寺家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 きゅうり	2,479	→	140	1 柑橘 レモン	608	↗	230	1 その他切花	1,024	→	230						
2 トマト	2,086	→	280	2 ブルーベリー	260	↗	420	2 キク切花	268	→	250						
3 ミニとまと	1,383	→	250	3 びわ 田中	246	↑	500	3 その他鉢物	150	↗	240						
4 ズッキーニ	1,250	↗	120	4 びわ	226	↘	490	4 パラ切花	147	↗	350						
5 小松菜	1,244	→	100	5 柑橘 甘夏みかん	156	↘	390	5 ダリア切花	119	↗	210						
6 とうもろこし	1,229	↗	280	<p>2. スタッフが書いた今週のイチオン看板!</p>  <p>6月28日(土) 本日のイベント 手芸品、さよれ馬鈴薯、玉ねぎ店頭販売 ローストビーフ販売 食育りんごお楽しみ 野菜販売 お肉テカ盛り販売 押し身・元気値 農家応援フェア リアルタイム店頭販売 御来店ありがとうございます ごこります。</p>			<p>4. 売場画像 ↓</p>  <p>レアベジタブルの売り場画像</p> 										
7 ピーマン	1,074	↗	150							16 だいこん	680	↘	130	17 馬鈴薯	636	↘	240
8 なす	1,009	↑	190							18 ほうれん草	627	↘	140	18 チンゲン菜	150	→	140
9 菌床しいたけ	934	↘	160							19 モロッコ豆	617	→	140	19 グリーンリーフ	150	→	160
10 えだ豆	887	↑	260							20 えん菜	526	↑	140	20 春菊	180	→	120
11 キャベツ	875	↘	140										21 きぬさや	100	→	180	
12 たまねぎ	859	↘	180														
13 アスパラガス	843	↘	210														
14 人参	840	↘	160														
15 いんげん豆	729	↗	140														
16 だいこん	680	↘	130														
17 馬鈴薯	636	↘	240														
18 ほうれん草	627	↘	140														
19 モロッコ豆	617	→	140														
20 えん菜	526	↑	140														

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・・・ ↓  
○ミント  
○フェネル  
○バジル・赤キャベツ  
○イタリアンパセリ  
○ローズマリー  
○ローリエ  
調理の仕方多种多样ですが  
中でもローズマリーが人気です(^\_^)

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	230~270	→	にんにく	200~400g	180~250	↑
トマト	200~500g	230~280	→	梅	700~1kg	700~800	↓
白ねぎ	300~350g	150~180	↓	アスパラガス	100~200g	180~230	↓
きゅうり	300~350g	120~160	↑	青ねぎ	100~140g	100~140	→
馬鈴薯	450~600g	230~350	↑	スナップえんどう	100~140g	100~150	↓
たまねぎ	350~500g	150~190	↑	サニーレタス	150~250g	90~130	↓
人参	350~400g	140~180	→	かぶ	300~500g	130~160	→
キャベツ	650~2kg	120~170	↑	インゲン豆	180~200g	120~150	↑
ほうれん草	200~250g	120~170	↓	カリフラワー	300~450g	170~200	↓
みず菜	200~300g	100~130	→	そらまめ	350~500g	200~250	→
小松菜	200~250g	80~120	→	ブロッコリー	300~450g	150~220	↓
だいこん	400~600g	110~150	↓	えん菜	150~250g	120~150	↑
かぼちゃ	500~1kg	380~560	↓	レタス	300~500g	140~180	↓
れんこん	400~500g	200~250	↓	えだまめ	380~450g	220~280	→
ふき	400~800g	170~250	↓	ラディッシュ	200~300g	100~120	↓
ズッキーニ	180~250g	100~150	↑	ブルーベリー	100~120g	380~440	↓
菌床しいたけ	200~250g	180~220	→	小玉すいか	800g~1kg	600~1,100	↓
原木しいたけ	300~450g	200~250	↓	びわ	400~500g	470~530	→
しょうが	120~150g	200~270	↓	いちご	150~250g	450~550	↓
ごぼう	200~280g	200~300	↓	柑橘 はるか	500~700g	450~550	↓
とうもろこし	250~350g	200~250	→	柑橘 紅甘夏	600~800g	280~380	→
チンゲン菜	150~200g	120~140	→	柑橘 紅はっさく	600~800g	320~430	↓
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	80~120	↓	もも	450~500g	380~450	↓
きぬさや	100~150g	120~180	↑	レモン	200~250g	180~220	→

■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、よろしくお願ひ致します。  
◎インスタにて旬な情報をお知らせ中~ Followお願ひいたします → @genkitonari