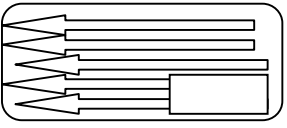
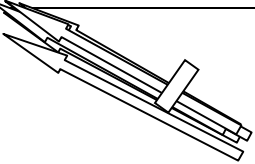


# うるい 自然物 (100g パック・200g 束)

## 1) 規格

区分	選別基準	形態
100g パック	(1) 適切な展葉であるもの (2) 色沢、形状、規格選別が適切であるもの (3) 長さが10～18cmであるもの	
200g 束	(1) 適切な展葉であるもの (2) 色沢、形状、規格選別が適切であるもの (3) 長さが20cm前後であるもの	

### 荷姿(100g パック)

C - 3トレ - を使用し100g×24 パック入れとする。(皆掛け115g以上)

大きさ、向きを規格ごとに一定方向へ揃える。

葉の傷み、変色、汚れているものは混入しない。

山菜シールを使用する。(トレ - の右下) 促成うるいシールは使わない

### こと。

トレ - は下段12パック斜め並べ、上段12パック斜め並べとする。

### 荷姿(200g 束)

新鮮野菜テープを使用し200g 束×20束入れとする。(皆掛け210g以上)

大きさ、根本をきれいに揃える。

葉の傷み、変色、汚れているものは混入しない。

5束ずつ互い違いに並べる。(20束入れ/1ケース)

## 2) 調整

水切りはタオル等を使用し十分に行い、ラッピングは中で品物が躍らないように、束はし

っかりと新鮮野菜テープで巻いて止める。

パックの場合は山菜シールを使用する。(トレ - の右下)

トレ - は下段12パック斜め並べ、上段12パック斜め並べとする。

高温時に発生した物については、トロケの発生がないか、個人の段階で出荷直前に確認する。トロケのものは出荷しない。

ダンボールの上フタは検査のため止めない。(出荷初期のみ)