

グル米四季菜館 農産物出荷規格及び荷姿一覧表(平成30年5月作成)

	品名	量目	包装	備考
葉菜	アスパラ	100g	袋・束	
	かき菜	300~330g	袋・束	
	カリフラワー	1個		葉付、花つぼみの締まりの良い物。変色・病虫害に注意。
	キャベツ	1個	テープ	品質・形状・結球が充分な物。根部・外葉及び病虫害葉は取り除く
	セロリ		袋	
	チンゲン菜	2~3個	袋	株の大きさを揃える。出来る限り水につけない(とろけの原因)
	にら	100g	袋・テープ	水洗い厳禁。葉丈30cm前後。テープ下部5cm位。軟白部長さ1.5~3cm以内。
	パセリ		袋	
	ふき	500g	袋・束	葉柄の長さ、太さを揃える。中間切の物は規格外品。
	ブロッコリー	1個		長さ17cm位外葉つぼみ幅切・咲き過ぎに注意。花つぼみ締まり良く。
	ほうれん草	250~300g	袋・束	根切り、草丈20~30cm以内。大きさを揃え、枯れ葉等を除去・すぐりを良くする。
	モロヘイヤ	200~250g	袋	茎の長さ24~26cm位。枯れ葉・虫害・病害葉を除く
	レタス	1個		球の締りが良く形状良好な物。裂球、病虫害や損傷の物は除く。
	下仁田ネギ		袋・束	軟白部長さ15~20cm以上。その他はネギに準じる。
	春菊	200g	袋	根切り、草丈20~25cm以内。大きさを揃え、枯れ葉等を除去・水洗いをしない。
	小ねぎ	100g	袋	
	小松菜	250~300g	袋・束	草丈20~30cm以内。大きさを揃え、色沢良好な物。
	長ねぎ	2~3本	袋・束	秋冬、軟白部長さ30cm以上。太さを揃える。泥付以外は葉むきを良くする。
白菜	1個・カット	袋・束	結球が十分な物。外葉を取り青味を残す。	
果菜類	きゅうり	3~5本	袋	揃いを良くし、肥大に注意する。尻丸・尻細・は区別する。
	トマト	3~5個	袋・パック	玉揃えを良くする。ひび割れ・烈果・くされ・空洞等は除く。
	ミニトマト	200~250g	袋・パック	玉揃えを良くする。ひび割れ・烈果・病害果
	なす	3~5本	袋	病虫鳥害・キズ物注意・ひどい物は除く。揃い良く茎の長さ1cm以内切過ぎに注意。
	イチゴ	300g以上	パック	先端軟弱果(先白)・選別・調整を良くする。
	メロン	1個		適熟期の物・未果熟に注意。
	スイカ	1個・カット		適熟期の物・未果熟に注意。
	ピーマン	150g	袋	揃いを良くする・変色に注意。なりじくは短く切る。
	かぼちゃ	1個・カット		適熟期の物・未果熟に注意。病虫害・日焼け等に注意。
	ししとう	100g	袋	揃いを良くする、変色に注意。
	オクラ	100g	袋・ネット	揃いを良くする・変色に注意。なりじくの長さは1cm以内に揃える。
	トウモロコシ	1本		標準1本350g以上・先端不稔3cm以内。病虫鳥害・粒着疎・しなびに注意。
	ニガウリ	1本以上	袋	適熟期の物・未果熟に注意。
	ズッキーニ	1本以上	袋	
	果類	キウイフルーツ	500g以上	袋・パック
ぎんなん			袋・パック	
ブドウ		1房以上	袋・パック	品種表示。病虫害果・傷害果は除く。適熟果の物。
プラム			袋・パック	
ユズ			袋	病虫害果・傷害果は除く。大きさを揃える。
りんご			袋	品種表示。病虫害果・傷害果は除く。適熟果の物。大きさを揃える。
柿			袋	品種表示。
栗		1kg	袋・ネット	水洗い不可。病虫害果は除く・選別を良くする。粒揃い(LLLM)
小梅		1kg単位	袋	病虫害果・傷害果は除く。大きさを揃える。黒星病等に注意。
大梅		1kg単位	袋	病虫害果・傷害果は除く。大きさを揃える。黒星病等に注意。
桃			パック	品種表示。病虫害果・傷害果は除く。適熟果の物。大きさを揃える。
梨		1個以上	袋	病虫害果・傷害果は除く。適熟果の物。複数の場合は大きさを揃える。
ブルーベリー		100g以上	袋・パック	病虫害果・傷害果は除く。適熟果の物。大きさを揃える。

根菜類	ウコン		袋		
	エシャレット		袋	青混入に注意。大きさを揃える。葉先は切る。	
	ごぼう	400g以上	袋	過生育に注意(す入り等)外葉の傷み除去。又根・虫害等注意。	
	サツマイモ		袋	秋冬・軟白部	
	じゃがいも	600~700g	袋	発芽・緑化厳禁。奇形・傷物・病虫害の物は除く。大きさを揃え、極小は除く。	
	だいこん	1本		洗いを良くし、長さ・太さ・ヒゲ根を除き揃える。曲がりの程度2cm以内とする。	
	たまねぎ	700~800g	袋・ネット	青混入に注意・大きさを揃える。葉鞘・根切除・外皮等良好・適度に乾燥。	
	にんじん	400~500g	袋	長さ・太さを揃えてヒゲ根を除く。洗い後は、日陰干にして水分を良くとる。	
	にんにく	1個以上	袋・ネット		
	らっきょう	500g	袋	青混入に注意。大きさを揃える。葉は切る。収穫は晴天の日に行う。	
	干しだいこん	5・10・15kg	ひも・ロープ	す入り・凍結・カビ等に注意。しっかりと束ねる(バラケないように)	
	小カブ	3~5個	袋・束	品質・形状(ひび・割れ等注意)色沢良好な物。肥大注意・枯葉除去。	
	大根	1本		品質・形状(ひび・割れ等注意)色沢良好な物。肥大注意・枯葉除去。	
	八つ頭	1個	袋	泥付・洗い 日焼け緑化の物は除く・凍結に注意。	
	葉しょうが		袋・束	洗い・病害注意。	
	里芋	600~700g	袋	泥付・洗い・大きさを揃える極小は除く。日焼け緑化の物は除く・凍結に注意。	
	豆類	インゲン	100g	袋	濃緑色の物・病虫害に注意。茎は付けずゴミを良く除く。
えだまめ		300g	袋・ネット	枝なし・過熟・病虫害(ずいムシ等)に注意。	
ごま		100g	袋	異物混入に注意 計量法による表示義務	
ささげ		150g	袋	異物混入に注意 計量法による表示義務	
さやえんどう		100g	袋	ツルは短く切る。過熟に注意する。	
小豆		300~500g	袋	異物混入に注意 計量法による表示義務	
大豆		300~500g	袋	異物混入に注意 計量法による表示義務	
落花生			袋		
菌茸類	うど	3~5本	袋	大きさを揃える。	
	赤しその葉	400g	テープ	根付き・葉のみは袋、パック入り(200g以上)	
	せり		袋・パック		
	たけのこ		袋	長さ20~40cm以内の物。真竹等は別。	
	たらの芽	70~80g	袋・パック	袴を2cm以内に切る。葉のみは別・開きすぎに注意。	
	フキノトウ	50g以上	袋・パック	出来すぎ(ホウケ)に注意。	
	みつば	100g	袋	根付・切りみつばは50g以上	
	みょうが	50g以上	パック・袋	花の咲き過ぎに注意。	
	わらび		袋・束	とう立ちに注意。	
	葉唐辛子		袋	品種・軟らかめで茎の細い物。出来すぎに注意。	
	芋がら	50g以上	袋	異物混入に注意 JAS法による表示義務	
	切干大根	100g以上	袋	異物混入に注意 JAS法による表示義務	
	漬物		袋	異物混入に注意。食品衛生法により表示義務。	
	鶏卵		袋・パック	パック入りは6個以上。食品衛生法により表示義務。	
	烏骨鶏卵		袋・パック	食品衛生法により表示義務。	
	菌茸類	生しいたけ	100g以上	袋・パック	菌床・原木の表示。石突き部分のおがくずは取り除く。
		ヒラタケ		袋・パック	石突き部分のおがくずは取り除く。
エリンギ			袋・パック		
エノキ			袋		
舞茸		100g以上	パック	石突き部分のおがくずは取り除く。	

※ 上記一覧表に無い商品や規格に合わない商品は各店長に相談をすること。

許可の無い規格外品は棚から下げる場合があります。