

# 新生姜の詰め方

秀	L 200 g 以上		M 130 g ~ 200 g 未満	
	○秀 200 g 以上		M 200 g 未満	

乾燥後外れる恐れのある皮

## アマ皮除去の基準



1.変色



2.破れ



3.密度が弱い皮

容量	等級	階級	等階級の内容	選別基準
4 kg	秀	L	200 g 以上	肌白く、紅の美しいもの。概ね無傷のもの。 ※300 g 以下ばかりのカケラでの DB 詰めは M 規格とする
		M	130 g ~200 g 未満	
		S	80 g ~130 g 未満	
	○秀	L	200 g 以上	
		M	130 g ~200 g 未満	
		S	80 g ~130 g 未満	

※2kg も同規格

## 備考

1. 茎の赤味と鮮度が重要であり、掘り取り後の扱いを十分に注意する（乾燥させない）
2. 掘り取り後、直ちに根を除き茎は 1.5 cm以内（水洗い後 二度切り処理、青茎は除く）  
  
良く切れるハサミで見栄え良く切り取る。
3. 水洗いは適水圧で芋・茎の損傷に注意し、土・汚れ・あま皮等を丁寧に取り除く。
4. DB には、折れ・茎の押されが出ないように丁寧に入れ、湿度を保ち直ちに涼しい場所に保管する。
5. 鮮度保持を図るため、グラシンを下に敷き、上面に規定の防曇フィルムを使用する。
6. DB の入れ目は 5%とし、2kg=2.1 kg、4 kg=4.2 kgを確保する。（販売状況により変更の場合もあります）

※ 2kgDB 出荷期間は 3 月～5 月連休中辺りまでを基準とします。（販売状況により変更の場合もあります）

※ 送り状に量目記入を必ずお願いします。

※ ○秀、M、S を出荷の際、DB への記入は必ず鉛筆でお願いします。