

出 品 規 格

会 場	種 別	品 目	数量	荷 造 方 法
第 1		山 東 菜	2株	紙巻をつける(市場向き)・結束
第 2		白 菜	2株	紙巻をつける(市場向き)・結束
第 3	洋 菜 類	サ ラ ダ 菜	8ヶ	容器については農協出荷規格のもの
	〃	パ セ リ	2束	袋詰め・1束200g
	〃	レ タ ス	6ヶ	容器については農協出荷規格のもの
	〃	ブロッコリー	6ヶ	容器については共進会出荷規格のもの(段ボール)2kg
	〃	カリフラワー	6ヶ	容器については農協出荷規格のもの(段ボール)6kg
	〃	そ の 他		適当
第 4	葉 果 菜 類	わ け ぎ	5束	根切
	〃	ね ぎ	20本	根付
	〃	キ ャ ベ ツ	5ヶ	容器については農協出荷規格のもの(段ボール)
	〃	ホウレン草	3束	水洗い・根切・1束400g・ビニール袋(農団連から支給)
	〃	小 松 菜	3束	水洗い・根付・1束400g・ビニール袋(農団連から支給)
	〃	春 菊	3束	1束200g・ビニール袋(農団連から支給)
	〃	京 菜	3束	ビニール袋
	〃	からしな	3束	水洗い
	〃	チンゲン菜	3束	2株1束・水洗い結束・ビニール袋(農団連から支給)
	〃	そ の 他		適当
第 5	土もの根菜類	馬 鈴 薯	12ヶ	容器入
	〃	甘 薯	5本	容器入
	〃	里 芋	20ヶ	容器入
	〃	八 ッ 頭	5ヶ	容器入
	〃	長 芋	3本	土落とし・箱詰め
	〃	ご ぼ う	10本	土落とし結束
	〃	長 大 根	3本	水洗い結束
	〃	丸 大 根	3本	水洗い結束
	〃	三 寸 人 参	3束	5本1束
	〃	小 か ぶ	3束	7ヶ1束
	〃	蓮 根	3本	水洗い結束・漂白剤使用不可・箱詰め
	〃	く わ い	1箱	20cm×20cm指定箱(農団連から支給)
	〃	玉 ね ぎ	12ヶ	容器入
	〃	ちょうろげ		共選用小なす箱使用
	〃	そ の 他		適当
第 6	玄米・果実・その他	玄 米	2kg	品種名明記・ビニール袋使用
	〃	雑 穀	1.8 ^{リットル}	共選用小なす箱使用・ラップでこぼれないよう包装する・表面はみがかない
	〃	黒 豆 ・ 小 豆		共選用小なす箱使用・ラップでこぼれないよう包装する
	〃	ぎ ん な ん		共選用小なす箱使用
	〃	い ち ご	1パック	容器入(10～15粒)
	〃	柿 ・ ゆ ず	12ヶ	容器入
	〃	夏 み か ん	6ヶ	容器入
	〃	キウイフルーツ	12ヶ	容器入
	〃	カ リ ン	6ヶ	容器入
	〃	ハ ヤ ト ウ リ	6ヶ	容器入
	〃	冬 瓜	2ヶ	みかん箱
	〃	椎 茸		共選用小なす箱使用
	〃	鶏 卵	10ヶ	パック使用(M)
	〃	そ の 他		適当
第 7	花 類	切 花	10本	チューリップ・菊・フリージア・バラ
	〃	〃	5本	ユリ
	〃	〃	3本	シンビジューム・ファレノプシス
	〃	〃		その他原則として10本
	〃	鉢 物		6寸以上1鉢・6寸以下2鉢 洋蘭は1鉢1点
	〃	枝 物		適当
	〃	地被植物類		適当

※ 共選用小なす箱・ブロッコリー用の箱及びビニール袋(農団連から支給)は、後日、事務局にて手配します。

※ その他の容器については、各自でご用意ください。