

農 産 物 品 評 会 出 品 規 格

※ 数量等厳守でお願いします。

類 別	品 目	数 量	備 考
穀類・豆類	米麦類	1 kg	米は玄米
	そば類	1 kg	玄そば
	落花生(さや実)	1 kg	指定の箱を使用する
	その他豆類	1 kg	〃
いも類	さつまいも	6 個	指定の箱を使用する
	じゃがいも	7 個	〃
	さといも	8 個	〃
	(親いも)	(3 個)	〃
	その他いも類	適 宜	〃
野菜類	小かぶ	3 把	指定の箱を使用する } 〃 〃 〃
	ほうれん草	3 把	
	しょうが	3 把	
	菜 類	3 把	
	結球白菜	3 株	指定の箱を使用する (1袋100g) 葉は残し、泥、根は落とす 指定の箱を使用する
	葉にんにく	2 袋	
	ね ぎ	2 kg	
	玉ねぎ	7 個	
	キャベツ	3 個	指定の箱を使用する 〃 指定の箱を使用する 〃
	花野菜	3 個	
	かぼちゃ	2 個	
	トマト (大玉)	4 個	
	トマト (中玉)	10 個以上	〃 } 〃 } 個数は 中玉1パックあたり ミニ3パックあたり
	ミニトマト	15 個以上	
	大 根	3 本	
	ごぼう	7 本	
	にんじん	5 本	指定の箱を使用する 葉は残す 指定の箱を使用する
	きゅうり	7 本	
	いちご	1 パック	
	青パパイヤ	3 個	
	さやいんげん	3 袋	指定の箱を使用 1個460 g (L) 以上 1袋150gとする。(パックも可)
	その他野菜類	適 宜	

類 別	品 目	数 量	備 考
果実類	みかん	10 個	指定の箱を使用する 〃 〃 〃 〃 磨かずに 出品
	雑かん	5 個	
	か き	7 個	
	キウイフルーツ	10 個	
	く り	1 kg	
	その他果実類	適 宜	
花き類	カーネーション	10 本	同一品種同一規格 直径30cm以内の鉢を使用 指定の籠等（直径16cm以内）を使用
	バ ラ	10 本	
	大 菊	10 本	
	中 菊	10 本	
	小 菊	10 本	
	枝 物	(市場規格に準ずる)	
	鉢 物	2 鉢	
	鉢物ガーデニング (寄せ植)	1 鉢	
	球 根	10 球	
	花壇苗物	1 ケース	
食品加工類	指定容器を使用。食品加工類は、出品票の主な材料、コメント欄に記入すること		【丸パック】 ・みそは麦や黒大豆等種類を書く ・梅干は概ね10個程度とする 【四角パック】 ・たくあんは切らない ・粕漬は水洗いしない ・野菜は自家生産であること ・市販の調味の素は使用不可 水分量が多いもの等はビン・丸パックも可
	み そ	200 g	
	梅 干	10 個	
	たくあん	2 本	
	粕 漬		
	・白うり	1 枚	
	・きゅうり	6 本	
	・大 根	1 本	
	・な す	6 個	
	その他漬物類	適 宜	
	こんにゃく	2 枚	

らっきょう甘酢漬 果汁類 果実酒類 ジャム類	【ビン】 200 g 200 cc 200 cc 200 g	・ らっきょう甘酢漬は必ずつけ液を入れる ・ 果実は自家生産であること			
【丸パック又は四角パック】 <table border="1" style="width: 100%;"> <tr> <td data-bbox="416 591 719 913"> 菓子類 ・ 砂糖漬 ・ あられ ・ ケーキ 等 </td> <td data-bbox="719 591 932 913"> (目安) 200 g 200 g 200 g </td> <td data-bbox="932 591 1481 913"> ・ 米や小麦等、主な材料は自家生産であること </td> </tr> </table> ～ 注 意 点 ～ ◆ <u>規格は数量も含め厳守</u>をお願いします。 ◆ <u>食品加工類のみ</u>、出品票の「主な材料」と「コメント欄」に必ずご記入ください。			菓子類 ・ 砂糖漬 ・ あられ ・ ケーキ 等	(目安) 200 g 200 g 200 g	・ 米や小麦等、主な材料は自家生産であること
菓子類 ・ 砂糖漬 ・ あられ ・ ケーキ 等	(目安) 200 g 200 g 200 g	・ 米や小麦等、主な材料は自家生産であること			

【注意事項】

- 野菜類の荷造りについては市場出荷規格に準じますが、数量や備考を確認してください。
- 花き類の出品規格については、数量及び備考に明記されていない場合は、神奈川県花き展覧会の規格に準じます。それ以外は市場規格に準じます。
- 食品加工類は、指定の容器又はビンを使用してください。詳細については、秦野市農協生活福祉課（72-7661）にお問い合わせください。
- アレンジメントについては、個人で搬入してください。