出荷時の注意点
～新たまねぎ～

JA交流ひろば
とれたて元気市

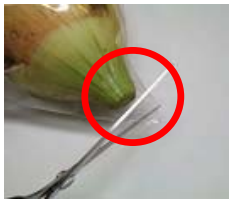
〈チェック事項〉
新たまねぎは甘みが強くて辛味が少なく、水分が多くてみずみずしいのが特徴です。しかし反対に水分が多くて柔らかいため**カビが生えたり傷みやすく、商品劣化が早いのが難点**です。
この難点を少しでも緩和させるため、以下の点を工夫して出荷をお願いします。

①防曇(ボウドン)袋もしくはネットに入れる
⇒湿気が多いとカビが生えやすくなるため、曇りやすいビニール袋には入れない。**防曇(ボウドン)袋**や**穴の開いた袋**が良く、**ネット**が最もおすすめ。

⇦ 防曇(ボウドン)袋
これでもまだ湿気がこもる

⇨ ネット
湿気にくい

②防曇(ボウドン)袋の端を切り落とす
⇒少しでも空気が通るよう、袋の下の両角を切り落とすことをおすすめします。できるだけ湿気がこもらないようにしましょう。



※商品を詰めてから切り落とすよりも、袋を重ねた状態で先に切り落としておくと便利です。

その他注意点

〇「トウ」立ちには要注意
⇒硬くてクレームになりやすいため、明記して販売する

〇袋はゆるゆるより、少しきつめに締める
⇒袋の中がゆるいと、**鮮度が悪く見える**

⇨ 少しきつく

★★★