

カット野菜 規格一覧表

㈱京成青果

商品名		形態・規格	
牛蒡	千切	2×2~4×4mm(長さ30~60mm)	
	乱切	5~20g	
	笹がき	2~4mm	
	割ごぼう	4~10割(長さ100mmまで)	
	ダイス	3mm、5mm	
	斜めスライス	3~15mm	
	筒切(たたき牛蒡)	2~80mm	
	洗い牛蒡	2S~4L	
	人参	皮むき	M~3L
千切		2×2~4×4mm(長さ30~60mm)、つま切	
短冊		2×10、3×15mm等(長さ30~60mm)	
乱切		5~20g	
ダイス		3mm、5mm、10mm、15mm	
银杏切		2~10mm	
梅花、六角型抜き		直径約35mm、2~10mm	
シヤトー		4割、6割、8割	
スティック		10×10mm	
玉葱	むき	天地残し、天地カット、芯取り、半割、四割	
	ダイス	3mm、5mm、10mm、15mm	
	スライス	1~15mm	
キャベツ	半割、四割(芯取)		
	スライス	1~15mm	
	角切	10×10~40×40mm	
	ダイス	5mm	
長葱	ホール	葉部(緑部)カット	
	スライス・斜めスライス	1~15mm	
	みじん	5mm	
馬鈴薯	むき	ホール、1/2カット(水入り又は真空)	
	ダイス	3mm、5mm、10mm、15mm	
白菜	角切	10×10~40×40mm	
	スライス	1~15mm	
大根	皮むき	M~3L	
	千切	2×2~4×4mm(長さ30~60mm)、つま切	
	银杏切	2~10mm	
	梅花、六角型抜き	直径約35mm、2~10mm	
	スティック	10×10mm	
蓮根	スライス		
	银杏切・乱切		
南瓜	スライス・馬蹄		
	角切・ダイス		

2023年3月20日

※その他品目、サイズ等は要相談になります。

※通年国産品で対応可能です。(南瓜除く、著しい不作傾向等ある場合には御相談させていただきます)

※時期により、千葉県認証特別栽培の産直品等の御提供も可能です。