

日本一のさくらんぼブランドを守るため、
おいしい果実を厳選してお届けしましょう

最後の仕上げ
出荷規格を
しっかり守って
おいしいさくらんぼを出荷しよう!

大きさの基準

M玉以上

生食向けの出荷は…

着色の基準

着色面積
50%以上

注：出荷基準を満たさない果実は、加工・果汁原料として、区別して流通しています。

佐藤錦

収穫遅れは軟化、
ウルミ果の原因に
なります。
計画的に収穫を
行いましょう。

紅秀峰

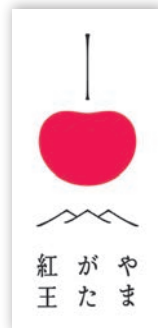
着色が先行しや
すいため、食味を
確認してから収穫
を開始しましょう。

やまがた紅王

今年から出荷基準が変わります。

階級：M以上
等級：丸秀以上

※出荷の際には、箱やパックに必ず
ロゴマークを表示してください。



山形さくらんぼブランド力強化推進協議会

事務局：山形県農林水産部園芸大国推進課 TEL:023(630)2249

【構成団体】 山形県・さくらんぼ主産地市町・JA全農山形・JAやまがた・JAてんどう・JAさがえ西村山・JAみちのく村山・JAさくらんぼひがしね・JA山形おきたま・南果連協同組合・山形県青果商組合連合会・山形県青果市場協会・主産地観光果樹園関係団体・最上さくらんぼブランド確立プロジェクト推進会議・庄内さくらんぼ生産振興協議会



リサイクル適性
この印刷物は、印刷用の紙へ
リサイクルできます。

「オール山形」で、出荷規格を守ろう

生食出荷向けの基準

- 果実の大きさ…M玉以上(19mm以上)
- 果実の着色……50%以上 **厳選して出荷しよう!**

等級(着色割合)の目安

出荷できます

やまがた紅王
紅秀峰

最上級規格
「やまがた紅王プレミアム」



階級: 4L以上
等級: 特秀

特秀(80%以上)

秀(65%以上)

丸秀(50%以上)

佐藤錦
他
(一般品種)



特秀(70%以上)



秀(60%以上)



丸秀(50%以上)

出荷できません



生食用として
出荷できません



規格外品
(50%以下)



規格外品
(着色不良果混入)

着色と食味を十分に確認して、消費地の期待に応えましょう。