



品質保証
だより

野菜・果物の加工施設が新しくなり、
鮮度管理を高めました。

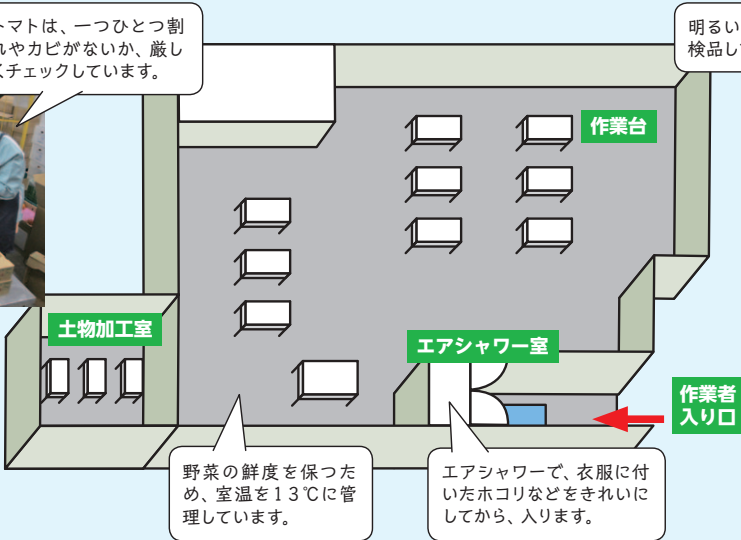
2017年3月に、野菜・果物の袋詰め、検品を行う加工施設が、栗東市から近江八幡市のアズコム物流センター内へ移転しました。お届けまでの時間短縮と、劣化につながる品温変化がなくなり、より鮮度の良いものをお届けできるようになりました。

品質チェック



ミニトマト 検品、パック詰めの様子

トマトは、一つひとつ割れやカビがないか、厳しくチェックしています。



明るい部屋で、しっかり検品しています。



カラーピーマン 検品、パック詰めの様子



作業服はポケットをなくし、不要な物を持ち込めないようにしています。

野菜の鮮度を保つため、室温を13℃に管理しています。

エアシャワーで、衣服に付いたホコリなどをきれいにしてから、入ります。

野菜・果物

～おいしく食べるための保存方法～



■メロン

メロンは、常温で保存するとだんだん熟します。良い香りがして、メロンのお尻が少し柔らかくなってきたら食べ頃です。食べる数時間前に冷しましょう。



■じゃがいも

じゃがいもは光に当たると、光合成し緑色になります。蛍光灯の光でも同じです。緑色になった部分は、厚めにむいたら食べられます。じゃがいもは風通しの良い、冷暗所で保存しましょう。