

## 輸出梱包の概略工程と仕様

(例: 山牛蒡)

### 木枠梱包 ネット 360kg



110W × 85D × 64H cm  
木箱



強化ポリエチレン袋  
を入れた後更に4層の  
ポリシートを重ねる。



品質検査済みの山牛  
蒡を 360kg 計量



濃度 22 度の塩水を約  
100kg 入れさらに 40kg  
の精製塩を加える。



山牛蒡が塩水面下（山牛  
蒡が空気に触れないよ  
う）になるようポリ袋。  
シートを結び梱包する。

### ポリドラム梱包 ネット 50kg



50kg 用ポリドラム



ポリ袋をドラムにい  
れ製品検査済み山牛  
蒡を 50kg 計量し収め  
る。



濃度 22 度の塩水 15kg  
をいれ、さらに 5kg 精  
製塩を加入する。



山牛蒡が空気に触れ  
ない状態で袋を封じ  
る。



キャップする。