

9. 海 草 類

規格番号	品 名	規 格 内 容	備 考
901	浅 草 の り	1. 色黒く光沢があり、表面にむら穴あき・砂・ わらくずの混入のないもの 2. 1枚2g程度の厚みのあるもの	湿気防止保存 容器入り
902	寒 天	夾雑物を認めないもの	
903	昆 布	1. 茶褐色等に変色したものを除く 2. 着色品は不可	
904	と ろ ろ 昆 布	1. 香味よいもの 2. 白又は初霜とろろで、夾雑物の混入のないもの	
905	と こ ろ て ん	1. 原料のてんぐさは良質のものであること 2. 透明度良好なもの 3. 重量についてはその都度示す	
906	ひ じ き	1. 芽ひじきにて乾燥よく、砂のないもの 2. 特有の香味を有し、異味異臭・夾雑物を認め ないもの	
907	若 布	☆ 干若布 1. 葉薄く、茎が細いもので人工着色された ものを除く 2. 防湿包装されたもの 3. 200g袋入り、カット済み  ☆ 生若布 1. 葉薄く、やわらかく緑褐色をしているもの 2. 人工着色は不可 3. 塩蔵、冷凍法処理によるもの	
908	味 付 の り 焼 海 苔	1. 良質なのりを、醤油・みりん等で味付けしたもの 2. 防湿包装されたもの 3. 焼のりは良質なものを焼いたもの	
909	青 の り	1. 乾燥良好で、変色・変質等の認められないもの 2. 夾雑物の混入のないもの	
910	も み の り き ざ み の り	1. 乾燥良好で、変色・変質等の認められないもの 2. 夾雑物の混入のないもの 3. 寿司のりをしようしたもの	
911	切 り 昆 布	1. 砂がなく、着色のないもの 2. 1分もの 3. 乾燥・生はその都度示す	

規格番号	品 名	規 格 内 容	備 考
912	結 び 昆 布	1. おでん用 2. 乾燥・半生はその都度示す	
913	く き 若 布	塩蔵カットものとする	
914	と さ か の り	自然色を呈し、夾雑物がなく、塩蔵冷凍法 処理によるもの	
915	青 お ご り	規格番号914に準ず	
916	生 刻 み 昆 布	1. 塩抜きものとする 2. バラ詰めのもの	
917	海 草 サ ラ ダ	1. 若布・白とさか・赤とさか・ふのり入りのものとする 2. 100g又は500g袋入りとする	
918	も ず く	1. 味付きのもの、業務用 2. 品質保持期限表示のこと	