

白菜を選別し、外葉を外して四割り

樽で水洗い

水気を切って、消毒液に約10分間つける

流水で水洗い後、細切

大きな水槽でさらに水洗い

キュウリ・ニンジンも消毒・水洗いして細切

白菜・キュウリ・ニンジンに調味液を加える

一昼夜冷蔵

パック詰めして出荷



(原因食品の同等品)

図1 白菜きりづけ製造工程