



米国産殻付き卵の国際購買指針

米国の卵産業には厳格な品質管理・衛生プロトコルがあり、それらは米国の法令が求めるものより厳しい内容となっています。米国産の卵は、洗浄、消毒、包装され、産卵後数時間以内に出荷されます。安全と品質を確保するため、サプライチェーンおよび輸送プロセスのあらゆる段階において常に冷蔵保存されます。

卵購買のベストプラクティス

- 購買サプライチェーン全体を通して冷蔵保存する。
- USDA グレード A または AA の殻付き卵を選ぶ。グレードの認定を受けた卵は、品質と大きさの基準を満たしています。
- 利用方法や用途に最も適した大きさの卵を選ぶ。

米国産殻付き卵のグレード

米国産の殻付き卵は米国農務省（USDA）の基準に従い、3つの消費者向けグレードに分類されています。卵のグレードは、米国政府が定める規則と規格に則り、包装時の卵の内部と殻の品質に基づいて決定されます。グレードは卵の栄養価を示すものではありません。



グレード AA

最も新鮮で最高品質の卵。割ったときに黄身と白身がコンパクトにまとまっています。白身は厚く引き締まっていて、黄身は丸く盛り上がっています。



グレード A

非常に品質が高く、割ったときに黄身と白身が少し広がります。白身はやや薄くなりますが、引き締まっています。黄身の丸みはあるものの、グレード AA ほどの盛り上がりはありません。



グレード B

通常、割卵用原卵（液卵）として使用されるもので、小売店では販売されません。グレード B の卵の販売先の大半は、パン屋や企業などです。固くゆでるのに最適です。

USDA が定める卵のグレードについての詳細は、<https://www.ams.usda.gov/grades-standards/egg-grading-manual> をご覧ください。



米国産の高品質殻付き卵についての詳細は、AEB.org をご覧ください。

