

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。

米国産殻付き卵のサイズ

卵は自然の産物のため、大きさにはばらつきがあります。米国産殻付き卵は重さによってサイズが決められます。米国の卵重計量器は、卵 12 個分の最小平均重量を満たす、同等重量の卵を 1 つのカートンに入れてサイズ分類されるようプログラミングされています。

卵 12 個分の最小平均重量によるサイズ分類（単位：グラム、オンス）

JUMBO (ジャンボ)	EXTRA LARGE (特大)	LARGE (大)	MEDIUM (中)	SMALL (小)
850 g 30 oz	765 g 27 oz	680 g 24 oz	595 g 21 oz	510 g 18 oz
				

レシピ・調理用の
基準サイズ



米国産の高品質殻付き卵についての詳細は、[AEB.org](https://www.aeb.org) をご覧ください。



American Egg Board
AEB.org