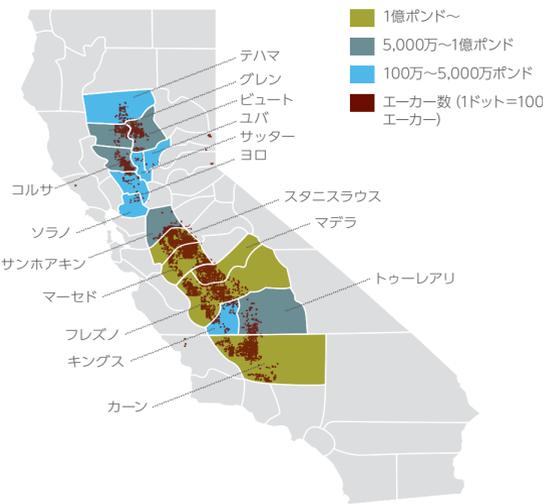


カリフォルニア・アーモンドのガイド

郡別のアーモンド生産状況



品種とサイズ*

18/20 20/22 23/25 25/27 27/30 30/32 32/34

アルドリッチ



分類
カリフォルニアタイプ、
カーメルタイプ
殻
柔らかい、形が均一、開きやすい
粒
中粒、細い、表面に浅いシワ



ビュート



分類
カリフォルニアタイプ、ミッションタイプ
殻
適度に硬い、色が薄い
表面が滑らか、開きにくい
粒
小粒、短く肉厚、表面にシワ



カーメル



分類
カリフォルニアタイプ
殻
柔らかい、形が均一、開きやすい
粒
中粒、細い、表面に浅いシワ



フリッツ



分類
カリフォルニアタイプ、ミッションタイプ
殻
適度に硬い、形が均一、開きにくい
粒
小粒、中程度の肉厚、表面に多くのシワ



インディペンデンス



分類
ノンパレルタイプ、
カリフォルニアタイプ
殻
柔らかい、色が薄い、開きやすい
粒
中粒、扁平、表面が滑らか



マルコナ



分類
ミッションタイプ、その他のタイプ
殻
硬い、非常に厚い、色が濃い、開かない
粒
中粒、短く肉厚、表面が滑らか



モントレー



分類
カリフォルニアタイプ
殻
硬い、表面は滑らか、開きにくい
粒
大粒、細長い、表面に深いシワ



ノンパレル



分類
ノンパレルタイプ
殻
柔らかい、色が薄い、開きやすい
粒
中粒、扁平、表面が滑らか



パドレ



分類
カリフォルニアタイプ、ミッションタイプ
殻
硬い、形が均一、開かない
粒
小粒、短く幅広、表面にシワ



プライス



分類
カリフォルニアタイプ
殻
柔らかい、濃い茶色、表面は粗い、
開きやすい
粒
小粒、短く細い、表面に多くのシワ



ソノラ



分類
カリフォルニアタイプ
殻
柔らかい、濃い茶色、表面は粗い、
開きやすい
粒
大粒、細長い、色が薄い、表面が滑らか



ウッドコロニー



分類
カリフォルニアタイプ、カーメルタイプ
殻
柔らかい、形が均一、開きやすい
粒
中粒、長く扁平、細い、表面に浅いシワ



*サイズ、色および/または形状は年ごとに異なります。

ホールの皮付きアーモンドの成分

100g、可食部

一般成分	ミネラル	ビタミン
エネルギー	カルシウム	ビタミンE*
タンパク質	鉄	チアミン (B1)
総脂質 (脂肪)	マグネシウム	リボフラビン (B2)
飽和脂肪	リン	ナイアシン
脂肪酸	カリウム	ビタミンB6
一価不飽和	ナトリウム	パントテン酸
脂肪酸	亜鉛	葉酸
多価不飽和	マンガン	
脂肪酸		
コレステロール		
食物繊維		

*アルファトコフェロール。免責事項: 数値の範囲は、さまざまな民間および政府が行った調査から得られたものであり、当協会が知る限り、事実かつ正確です。収穫が年ごとに異なるため、数値にもばらつきが生じます。さまざまな民間機関および政府機関から得られた分析および数値は、現在および今後の収穫から得られる実際のデータと異なる場合もあります。出典: USDA全国栄養データベース標準リファレンス、リソース24 (2011年)。



米国農務省による等級

	全粒	最小直径 (インチ)	不揃い	ダブル	欠け・傷	異物混入	粒子・ほこり	割れ・こわれ	その他の欠陥	重大な欠陥	標準より小さい
U.S. ファンシー	—	—	5%	3%	5%	0.05%	0.1%	1%	2%	1%	—
U.S. エクストラNo. 1	—	—	5%	5%	5%	0.05%	0.1%	1%	4%	1.5%	—
U.S. No. 1 (最高)*	—	—	5%	15%	10%	0.05%	0.1%	1%	5%	1.5%	—
U.S. 特選シェラー・ラン	—	—	5%	15%	20%	0.1%	0.1%	5%	3%	2%	—
U.S. 標準シェラー・ラン	—	—	5%	25%	35%	0.2%	0.1%	15%	3%	2%	—
U.S. No. 1全粒と破損粒	30%	20/64 UOS†	5%	35%	x	0.2%	0.1%	x	5%	3%	5%
U.S. No. 1こわれ	x	8/64	x	x	x	0.2%	1%	x	5%	3%	5%

x 制限なし [その他の欠陥]にも含まれています。 20/64インチ以下最大2%まで 20/64インチ以下最大5%まで パーセントは「欠け・傷」にも含まれます。

*U.S.No. 1は通常、業界で「最高」ランクと見なされますが、「最高」は米国農務省による等級ではありません。†UOS = Unless Otherwise Specified (特に断りがない限り) (1997年3月24日発効)



米国農務省による等級の基準

不揃い
品種が異なるものも含まれる。通常、この等級はホールでの使用や皮むきまたはローストなどの加工用に用いられる。

ダブル
1つの殻に2つの粒が入っているもの。片面が平ら、もしくはくぼんでいることが多い。

欠け・傷
機械での加工処理によって薄皮がはがれたもの。直径が1/8インチ (3.2ミリ) より大きい場合は傷、1/4インチ (6.4ミリ) より大きい場合は欠陥と見なされる。

異物混入
目の直径が8/64インチ (3.2ミリ) の丸穴あきに残る殻、果皮、その他の異物など。

粒子・ほこり
目の直径が8/64インチ (3.2ミリ) の丸穴あきを通過するアーモンドの破片など。

割れ・こわれ
大きさがホールの7/8以下で、目の直径が8/64インチ (3.2ミリ) の丸穴あきに残るもの。

その他の欠陥
アーモンドの外観、または食品としての品質や出荷品質を著しく損なうすべての欠陥。樹脂、しぼみ、茶色の斑点、変色を含む。

重大な欠陥
アーモンドやアーモンド片を食品として不適格にする欠陥 (異臭、異臭、虫食い、カビを含む)。

形状

ホール (丸粒のまま)
皮付きまたは皮むき
共通規格
皮付きの場合は米国農務省による等級、皮むきの場合は加工業者または顧客の規格に従う
一般的な用途
• そのまま、もしくはローストや味付けしたスナック
• アーモンド入りチョコレート、チョコレートコーティング
• 菓子、栄養補助食品、パンの材料
• 加工材料

スライス
皮付きまたは皮むき
共通規格
厚み: 1.5~1.8mm
標準: 1.1~1.4mm
薄: 0.7~1.0mm
極薄: 0.5~0.7mm
一般的な用途
• サラダのトッピング
• シリアル材料
• 風味を生かした料理の飾り
• 焼き菓子やデザート

スリパード
皮むき
共通規格
厚み: 3.0~5.0mm
標準: 3.0~5.0mm
薄: 4.0~6.0mm
一般的な用途
• ローストまたは味付けしたスナック
• 焼き菓子やシリアル材料
• 菓子の生地
• 野菜やサラダのトッピング

ダイス
皮付きまたは皮むき
共通規格
大: 28/18.....28/64インチ&18/64インチ (1.1 & 7.1mm)
中: 2/8.....22/64インチ&8/64インチ (8.7 & 3.2mm)
小: 12/8.....12/64インチ&8/64インチ (4.8 & 3.2mm)
細: 8/0.....8/64インチ (3.2mm)
一般的な用途
• 乳製品や焼き菓子のトッピング
• アイスクリューパーのコーティング
• パンや菓子のフィリング
• 肉や魚の衣

パウダー
皮付きまたは皮むき
共通規格
粗挽き
粗挽き
細挽き
(粒の細かさは、挽き方と使用するふるいによって異なる)
一般的な用途
• 欧風パンには重要な材料
• グルテンフリーのパン
• ソースのとりみ付け
• 揚げ物の衣

オイル
共通規格
低温抽出、薄い琥珀色
一般的な用途
• サラダドレッシングや冷たい料理
• 食品以外 (例:化粧品、保湿クリーム)

バター/ペースト
皮付きまたは皮むき
一般的な用途
• 他のナッツバターに代用品
• チョコレート、シリアルバー、菓子、パンのフィリング

