

■品種

紅春香地瓜、絲滑地瓜、
高系14號地瓜



■介紹

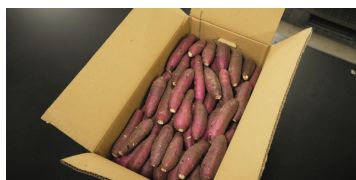
熊本縣產的地瓜，種植在以大津町和西原村為主，擁有世界上最大規模火山口的活火山阿蘇山的火山灰土壤中，口感香甜柔軟，作為烤地瓜等美食備受歡迎。



■特色

「高系14號地瓜」的特點是蓬鬆的口感，以及清爽的甜味。「紅春香地瓜」和「絲滑地瓜」的特點是質地黏稠和濃郁的甜味。

■包裝形態



注意事項：
根據季節而定，放置在名為「貯藏庫」的地瓜保管庫中待其熟成，讓澱粉糖化後，甜度增加再出貨。

■推薦的食用方法

紅春香地瓜和絲滑地瓜，建議採用「烤地瓜」的方法，以慢火烘烤後食用。高系14號地瓜的品種，不只適合作為烤地瓜食用，也很適合作為「炸地瓜」和「拔絲地瓜」等美食。

■最佳食用季節

各個品種都是在1月之後進行採收和儲存

■可出口時期

10月~6月

■出口對象地區

東南亞

■生產與出貨過程影片

掃描QR碼，即可欣賞產地熊本縣菊池郡農園的影片。



業者名稱



熊本縣經濟農業合作社聯合會

地址

860-8528

熊本縣熊本市南千反畑町3番1號 熊本縣經濟農業合作社聯合會

聯絡方式

電話：0963-28-1109

電子郵件：jigyuu@jakk.or.jp

網址：<https://www.jakk.or.jp/>

出口系統和設施開發

自2009年起，我們開始整合JA菊池、JA阿蘇的縣內兩大地瓜產地，制定出口計畫。我們將出口用的地瓜（2S、3S尺寸）集中運送到JA菊池的包裝中心。

海外宣傳活動

為了展開針對海外市場的出口對策，我們針對當地策劃和舉辦縣產品展銷會，並且製作和導入介紹產品的摺頁（英文）。



MADE IN JAPAN

業者（產地）的特點和優勢

放置在名為「貯藏庫」的地瓜保管庫中待其熟成，讓澱粉糖化後，甜度增加再出貨。

產量和出口量資訊

品種的栽種面積	JA菊池（大津町） 76公頃
	JA阿蘇（西原村） 80公頃
	※2020年度
產量	JA菊池（大津町） 1.8公噸
	JA阿蘇（西原村） 1.6公噸
可出口數量（年度）	60.0公噸
可出口數量（每批）	1.5公噸～2.0公噸
最小可出口批次	1箱以上
出口國別的總出口量	香港 56.1公噸（2020年4月～2021年3月）

商標和認證

是否有商標	無
是否取得地理標示 (GI)	無
各種認證取得狀況	無