

■品種



市田柿



■介紹

柿餅起源於長野縣的南信州地區，據說已有600年的歷史。
個頭較小，外形優雅，鮮豔的琥珀色果肉上，覆蓋著白色的柿霜。
特徵是果肉質地細緻，柔軟適中又有彈性的口感，具有高雅的甜味。



■特色

市田柿屬於較小型柿餅，上面覆蓋著白色的柿霜，果肉呈美麗的琥珀色，其特點是具有彈性的口感，以及高雅的天然甜味。

■推薦的食用方法

直接吃就很美味，如果搭配乳酪起司一起享用，既簡單又美味。

■最佳食用季節

12月下旬

■可出口時期

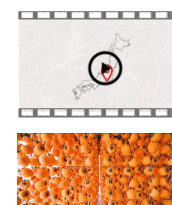
12月~2月（主要是1月與2月）

■出口對象地區

東南亞

■生產與出貨過程影片

掃描QR碼，就能帶您欣賞產地長野縣飯田市農園的影片。



■包裝形態



注意事項：
最需注意的就是溫度管理。

業者名稱



南信州農業合作社

地址

395-0817
長野縣飯田市鼎東鼎281

聯絡方式

電話：0265-21-2317
電子郵件：han00-1@mis.nn-ja.or.jp
網址：<https://www.ja-mis.ijjan.or.jp/>

出口系統和設施開發

市田柿的日本國內需求旺季是在12月，而1、2月份日本國內的消費低迷成為一項課題。自2016年以來，加強了以東南亞為中心的農曆新年需求，為了保持日本國內的供需平衡，也努力進軍海外市場。希望能在海外建立更多的忠實客戶群。

海外宣傳活動

在台灣（台北、台中、高雄）宣傳促銷。
在香港（日本超市）宣傳促銷。
在馬來西亞和新加坡宣傳促銷。
與ABC Cooking Studio合作，在台灣、香港、泰國、新加坡和馬來西亞的工作室舉辦試吃活動。



MADE IN JAPAN

業者（產地）的特點和優勢

市田柿是經過多道加工和栽培管理程序所製成的。在加工作業開始之前，針對所有JA的出貨業者展開設施巡邏，以進行徹底的衛生管理措施。

生產量和出口量資訊

品種的栽種面積	市田柿：332公頃
產量	1,200公噸
可出口數量（年度）	100公噸
可出口數量（每批）	1公噸
最小可出口批次	170g盤x30入（5.1公斤）20箱
出口國別的總出口量	台灣60公噸、香港6公噸、新加坡1.2公噸、 馬來西亞0.8公噸、泰國1.8公噸、越南0.07公噸、柬埔寨0.4公噸

商標和認證

是否有商標	有
是否取得地理標示 (GI)	有
各種認證取得狀況	（市田柿工房）已取得HACCP的各項認證 榮獲2021及2022年度的國際品質標章最高金獎