

■品種



山藥



■介紹

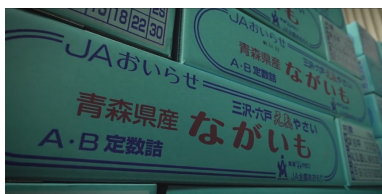
青森山藥顏色偏白、質地黏稠而柔軟，特點是苦澀味較少、味道鮮美。



■特色

青森山藥顏色偏白、質地黏稠而柔軟，特點是苦澀味較少、味道鮮美。

■包裝形態



注意事項：
由於運送到出口地的運輸時間比國內流通更長，因此透過徹底篩選和低溫貯藏，努力維持品質。



■推薦的食用方法

- ①奶油煎烤
- ②切絲

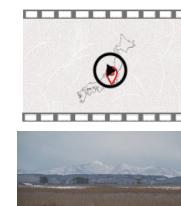
■最佳食用季節
全年

■可出口時期
12月~9月

■出口對象地區
美國、東亞、東南亞等

■生產與出貨過程影片

掃描QR碼，即可欣賞產地青森縣農園的影片。



業者名稱



青森縣農林水產品促進出口協議會

(事務局：青森縣觀光國際策略局國際經濟課)



MADE IN JAPAN

地址

030-8570
青森縣青森市長島1-1-1

聯絡方式

電話：017-734-9574
電子郵件：kokusaikezai@pref.aomori.lg.jp
網址：無

出口系統和設施開發

為了擴大青森縣產山藥的出口，在當地的超市進行宣傳和市場調查，並且向當地買家展開招商等活動。

海外宣傳活動

在當地超市舉辦試吃宣傳等公關活動。

業者（產地）的特點和優勢

青森山藥的產量以日本全國頂級水準為豪。5月開始種植，經過11月～2、3月（秋季挖掘）和越冬之後的3～4月（春季挖掘）的一年2次採收之後，貯藏在低溫冷藏庫中，全年都能出貨。

產量和出口量資訊

品種的栽種面積	1,252公頃
產量	過去10年的平均值 25,500公噸
可出口數量（年度）	15,000箱/10公斤
可出口數量（每批）	400箱～500箱/10公斤
最小可出口批次	400箱/10公斤
出口國別的總出口量	美國 250公噸 台灣 50公噸

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