

■ 品種



紅はるか



■ ご紹介

2010年（平成22年）に品種登録されたさつまいもで、「九州121号」と「春こがね」を交配して選抜・育成した品種です。皮は赤紫色で紡錘形。甘味が強くて、貯蔵されたものは粘質でしっとりした肉質になります。焼き芋やスイートポテト、天ぷらなどに適していて、口当たりはなめらかです。

■ 特色

高い糖度の糖質の中でも麦芽糖が占める比率が高い傾向にあると言われ、強い甘さの後のすっきりした上品な甘さが特徴です。

■ 梱包形態



気を付けている点：
箱詰めの際にキズが付かないように梱包します。



■ おすすめの食べ方

焼き芋

■ 食べごろ

10月～3月

■ 輸出可能時期

10月～1月

■ 輸出対象地域

香港・シンガポール・タイ等

■ 生産・出荷行程ムービー

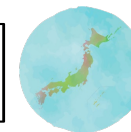
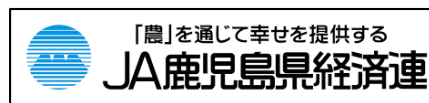
生産地である鹿児島県指宿市の農園にトリップできる動画をQRコードからお楽しみいただけます。



■事業者名



鹿児島県経済農業協同組合連合会



MADE IN JAPAN

■住所

〒890-8515
鹿児島県鹿児島市鴨池新町1-5番地農協会館5階

■連絡先

TEL : 099-258-5650
E-MAIL : <https://www.kg-shoku.jp/publics/index/5/>
URL : <https://www.kg-shoku.jp/>

■輸出体制・施設整備

JA鹿児島県経済連では令和2年度からグローバル産地づくり推進事業を活用した輸出用さつまいも産地づくりに取り組んでいる。海外では品質が良い日本産のさつまいもに対する需要が高く、更なる海外への販路拡大を進めていくため、海外の市場調査やバイヤーとの商談、海外展示会への出展等に取り組んでいく。

■海外でのPR活動

香港・シンガポール・タイを中心にさつまいもを輸出しています。
(近年はさつまいも基腐病の影響で輸出額は減少傾向)

■事業者（産地）の特徴・強み

鹿児島くみあい食品は「食の安全を第一に」、
鹿児島の人と風土が生み出した農産物を
徹底した品質管理により消費者・顧客にお届けします。

■生産量・輸出量情報

品種の作付面積	3,300a
生産量	500t
輸出可能数量（年間）	20t
輸出可能数量（1回あたり）	1～3t
輸出可能最小ロット	100kg
輸出国別の輸出総量	香港：0.6t

■商標・認証

商標の有無	なし
GI取得の有無	なし
各種認証取得状況	なし