

■ 品種



市田柿



■ ご紹介

長野県の南信州地域で誕生した干し柿でその歴史は600年とされています。

大きさはやや小ぶりで上品な姿をし、鮮やかな飴色の果肉は白い粉で覆われています。きめ細やかな果肉質は適度に柔らかくもっちりとした食感と上品な甘味が特徴です。

■ 特色

市田柿は干し柿の中でも小ぶりで白い粉に覆われていますが、果肉はきれいな飴色をしており、もっちりとした食感と上品な自然な甘味が特徴です。

■ 梱包形態



気を付けている点：
温度管理を1番気を付けています。



■ おすすめの食べ方

そのまま食べても美味しいのですが、クリームチーズを付けて食べるのがシンプルでとても美味しいです。

■ 食べごろ

12月下旬

■ 輸出可能時期

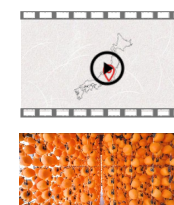
12月～2月（メインは1月・2月）

■ 輸出対象地域

東南アジア

■ 生産・出荷行程ムービー

生産地である長野県飯田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



みなみ信州農業協同組合

■住所

〒395-0817
長野県飯田市東東281

■連絡先

TEL： 0265-21-2317
E-MAIL： han00-1@mis.nn-ja.or.jp
URL： <https://www.ja-mis.iijan.or.jp/>

■輸出体制・施設整備

市田柿の国内需要期は12月であり、1月2月は国内の消費低迷が課題となっていた。平成28年より東南アジア中心に春節需要へのアプローチを強化し、国内の需給バランスを保つために海外展開に取り組んでいます。海外に沢山のファンを作りたいです。

■海外でのPR活動

台湾（台北・台中・高雄）でのプロモーション実施。
香港（日系スーパー）でのプロモーション実施。
マレーシア・シンガポールでのプロモーション実施。
ABC Cooking Studioと連携し、台湾・香港・タイ・シンガポール・マレーシアのスタジオで試食会を実施。



MADE IN JAPAN

■事業者（産地）の特徴・強み

市田柿は何工程にも及ぶ加工作業や栽培管理を経て作られます。加工作業開始前にはJA出荷者を対象に全戸の施設巡回を実施し、徹底した衛生管理に取り組んでいます。

■生産量・輸出量情報

品種の作付面積	市田柿：332ha
生産量	1200 t
輸出可能数量（年間）	100 t
輸出可能数量（1回あたり）	1 t
輸出可能最小ロット	170 g トレー × 30入 (5.1kg) 20ケース
輸出国別の輸出総量	台湾60 t ・ 香港6 t ・ シンガポール1.2 t ・ マレーシア0.8 t ・ タイ1.8 t ・ ベトナム0.07 t ・ カンボジア0.4 t

■商標・認証

商標の有無	あり
GI取得の有無	あり
各種認証取得状況	(市田柿工房) HACCP各種認証取得 2021・2022モンドセレクション最高金賞受賞