

■ 品種

川中島



■ ご紹介

ずっしり大きめの実は糖度15度以上、山形県の生食用桃生産量の50%を占める人気の品種、「川中島白桃」。外観はきめの細かい濃紅色で、豊かな香りが特徴。果肉は硬めで、しっかりした歯応えが感じられるが、完熟すると甘くトロリとした食感、豊富な果汁が楽しめる。お好みで硬めから柔らかめまで楽しめる日持ちのよい品種。

■ 特色

ずっしり大きめの実は糖度15度以上、山形県の生食用桃生産量の50%を占める人気の品種、「川中島白桃」。外観はきめの細かい濃紅色で、豊かな香りが特徴。果肉は硬めで、しっかりした歯応えが感じられるが、完熟すると甘くトロリとした食感、豊富な果汁が楽しめる。お好みで硬めから柔らかめまで楽しめる日持ちのよい品種。

■ 梱包形態



気を付けている点：
果実が傷まないようにしています



■ おすすめの食べ方

- ・桃は常温に置いておいて完熟に、食べる1～2時間前から冷蔵庫で冷やすと、果肉も引き締まり、皮もむきやすくなります。流水で流しながらかるく、やさしく洗った後にお召し上がりくださいませ。
- ・ケーキなどのトッピングや他のフルーツと合わせてお召し上がりください。

■ 食べごろ

8月中旬～9月中旬

■ 輸出可能時期

8月中旬～9月中旬

■ 輸出対象地域

香港

■ 生産・出荷行程ムービー

生産地である山形県東根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



リンベル株式会社

■ 住所

〒103-0027
東京都中央区日本橋3-13-6

■ 連絡先

TEL : 03-3246-1122
E-MAIL : なし
URL : <https://www.ringbell.co.jp/>

■ 輸出体制・施設整備

輸出時の振動による傷みを防止するための緩衝材を含む梱包材について生産者との取り組み強化が必要である。

■ 海外でのPR活動

山形県産の川中島白桃は中秋節と収穫時期が重なり、ギフトとしてニーズがある。日本のもも（主に白肉桃）に味で競合できる他国産がなく、人気がある。ぶどう同様に中秋節は籠もりにしてギフトとしてマーケット需要がある為法人ギフトに適している



MADE IN JAPAN

■ 事業者（産地）の特徴・強み

昔からある桃で甘みがありみんなに好まれる品種です。
こだわりの肥料を使用、病害虫にも強く生産量が安定しています。
桃の産地として北限とされる山形県ですが昼夜の寒暖差が激しく夏でも朝晩の気温が低い事から桃本来の甘みが引き出され、一級品が誕生します。

■ 生産量・輸出量情報

| | |
|---------------|--|
| 品種の作付面積 | 700㎡ |
| 生産量 | 約4t |
| 輸出可能数量（年間） | 未定 |
| 輸出可能数量（1回あたり） | 未定 |
| 輸出可能最小ロット | MOQアウター10箱～（インナー4箱入り） 計40箱～ 香港へは受発注の纏め送り中秋節前にお届けする |
| 輸出国別の輸出総量 | 0.01t |

■ 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 |