

■品种

# 川中岛白桃



■简介

“川中岛白桃”个头大，分量足，糖度达15度以上，是很受欢迎的桃子品种，占山形县鲜食桃产量的50%。外观呈深红色，纹理细腻，具有香味馥郁的特点。肉质脆硬有嚼劲，熟透后则甜美多汁，口感绵软。“川中岛白桃”属于耐储存品种，从口感偏硬到入口绵软，可满足不同口味的喜好。

■特色

“川中岛白桃”个头大，分量足，糖度达15度以上，是很受欢迎的桃子品种，占山形县鲜食桃产量的50%。外观呈深红色，纹理细腻，具有香味馥郁的特点。肉质脆硬有嚼劲，熟透后则甜美多汁，口感绵软。“川中岛白桃”属于耐储存品种，从口感偏硬到入口绵软，可满足不同口味的喜好。

■包装形式



用心之处：  
确保果实不受损伤



■推荐的吃法

- 在常温下放至熟透，吃前提前1到2小时放入冰箱冷藏，果肉将会变得非常紧实，且容易剥皮。请用流动的水小心冲洗后食用。
- 可用作蛋糕等的顶料，或与其他水果一起食用。

■食用季节

8月中旬至9月中旬

■出口时期

8月中旬至9月中旬

■出口地区

香港

■生产与发货流程视频

您可以扫描二维码观看视频，了解白桃产地——位于山形县东根市的果园。



■经营者名称

# RING BELL株式会社

■地址

邮编103-0027  
东京都中央区日本桥3-13-6

■联系方式

电话 : 03-3246-1122  
电子邮箱: 无  
网站 : <https://www.ringbell.co.jp/>

■完善出口体制和设施

对于防止出口时的振动造成果实损伤用的缓冲材料等包装材料，需要联合果农加强有关措施。

■海外宣传活动

山形县生产的川中岛白桃恰逢中秋佳节采收，有作为礼品馈赠亲朋的需求。日本桃（主要为白肉桃）与其他国家产品相比味道更胜一筹，不存在竞争对手，很受欢迎。  
与葡萄一样，中秋佳节时存在以果篮的形式送礼的市场需求，非常适合用作企业礼品。



MADE IN JAPAN

■经营者（产地）的特征和优势

传统桃子品种，甘甜可口，深受大众喜爱。  
用肥讲究，抗病虫害能力强，产量稳定。  
山形县属于桃子的“最北”产地，这里昼夜温差大，即使夏季早晚气温也很低，这有利于激发桃子本身的甜味，形成品质上乘的果实。

■生产量和出口量信息

品种的种植面积	700平方米
生产量	约4吨
可出口数量（每年）	不定
可出口数量（每次）	不定
最小可出口批次	起订量为大箱10箱～（内装4小箱） 共40小箱～ 发往香港为接单后集中统一发货，中秋节前送达
按出口目的地划分的出口总量	0.01t

■商标与认证

有无商标	无
是否获得GI	无
获得各种认证的情况	无