

■品名



完熟金桔—“圆玉”



■简介

宫崎品牌完熟金桔“圆玉”的糖度达到16度以上，味道甘甜，个头大，果肉柔软，可以直接带皮咬着吃。此外，产品富含维生素C、维生素E和膳食纤维等成分，自古以来就有用作预防感冒的用途，保健功效也很突出，是一种能够轻松补充维生素的美味水果。

■特色

在温室中种植，开花后要求在树上的生长期达到210天，满足果径2.8厘米以上、糖度16度以上等严格标准的金桔才能被称为完熟金桔“圆玉”；而直径3.2厘米以上、糖度18度以上，且几乎毫无损伤的完美果实则作为“圆玉Excellent”销售。

■包装形式



为了避免达到完熟状态的甘甜“金桔”受到损伤，我们轻拿轻放，并采取了在发货箱内放置缓冲材料等保护措施。



■推荐的吃法

- 最佳吃法是带皮咬着吃！
- 用作制作前菜、色拉、甜点、饮料等也非常美味。

■食用季节

1月至3月

■出口时期

1月中旬至3月中旬

■出口地区

东亚

■生产与发货流程视频

您可以扫描二维码观看视频，了解水果的产地——位于宫崎县宫崎市的农场。



■经营者名称

宫崎“食与农” 海外出口促进协议会

■地址

邮编880-8501
宫崎县宫崎市橘大街东2丁目10番1号宫崎县厅

■联系方式

电话：0985-26-7126
电子邮箱：nogyoryutsu-brand@pref.miyazaki.lg.jp
网站：无

■完善出口体制和设施

鉴于日本食品市场萎缩的预测，为了满足新出现的海外需求，从2018年起，协议会瞄准香港和新加坡等中华圈需求，正式启动出口业务。其中，台湾出口方面，为了满足严格的农药残留标准，协议会采取了开辟台湾出口专用园区、制定并执行病虫害防治大纲、发货前实施农药残留检测等措施。

■海外宣传活动

以中华圈春节需求为中心，主要围绕以下三点进行宣传：①糖度16度以上，甘甜可口；②可带皮食用，健康满分；③有中华文化圈注重的“吉祥”寓意，努力在零售商店、酒店、餐馆和甜品店等处开展促销和宣传活动。



MADE IN JAPAN

■经营者（产地）的特征和优势

宫崎县的金桔种植面积和产量在日本均首屈一指（产量占市场总产量的约70%）。

“圆玉”金桔可带皮咬着吃。从30年前开始，农户、农业团体和政府部门就联手开展品牌打造工作，拥有引以为傲的品牌发展史，在消费者和实际需求者中有着良好的口碑。

■生产量和出口量信息

品种的种植面积	50公顷（完熟金桔）
生产量	1040吨（完熟金桔）
可出口数量（每年）	100吨
可出口数量（每次）	按商流等进行设置（需洽谈）
最小可出口批次	5箱（15公斤）
按出口目的地划分的出口总量	58吨（香港、新加坡、台湾） （2021年度）

■商标与认证

有无商标	有
是否获得GI	无
获得各种认证的情况	正在开展宫崎县版GAP认证工作