

■ 品種



ゆず

■ ご紹介

徳島県の西部に位置する那賀町木頭地区では半世紀に及ぶゆずの産地です。香り高く酸味の強い日本を代表するゆずのブランドです。

■ 特色

標高300m～500mに及ぶ木頭の山岳地帯は1年を通じて寒暖の差が大きく、香り高く酸味の強いゆずが栽培されている。

■ 梱包形態



気を付けている点：
商品検品（傷）



■ おすすめの食べ方

果汁の使用

■ 食べごろ

11月～12月

■ 輸出可能時期

11月～12月

■ 輸出対象地域

EU

■ 生産・出荷行程ムービー

生産地である徳島県那賀郡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



株式会社 黄金の村

■住所

〒 771-6404
徳島県那賀郡那賀町木頭南宇字上平47-3

■連絡先

TEL : 0884-64-8883
E-MAIL : info@ogonomura.jp
URL : ogonomura.jp

■輸出体制・施設整備

日本を代表する柑橘であるゆずはフランスのミシュランシェフ、パティシエたちがこぞって使うようになり、今や世界中のテイストの1つにまで及んでいる。2012年に初めて高知県がフランスに初めてゆず青果を輸出したが、黄金の村もその翌年2013年に輸出を開始現在に至るが、EUでの食品展示会にも出展している。

■海外でのPR活動

具体的にはEUでの食品展示会、シラ、シアル、アヌーガなどに出席している。



MADE IN JAPAN

■事業者（産地）の特徴・強み

1977年の朝日農業賞獲得、1987年には全国ゆずサミット開催、2017年GIマークを獲得しそのテロワール（風土）は高品質ゆず栽培の適地として世界に紹介されている。

■生産量・輸出量情報

品種の作付面積	ゆず5ha
生産量	150t
輸出可能数量（年間）	2t
輸出可能数量（1回あたり）	600kg
輸出可能最小ロット	300kg
輸出国別の輸出総量	フランス1.5t、ドイツ0.3t

■商標・認証

商標の有無	なし
GI取得の有無	あり
各種認証取得状況	JFS-B取得