

■品種



紅春香地瓜



■介紹

2010年登記品種的地瓜，是由「九州121號」與「春小金」雜交之後選拔和培育而成的品種。果皮呈紅紫色，紡錘形狀。甜味強烈，經過貯藏之後，肉質會變得黏稠溼潤。適合作為烤地瓜、甜地瓜糕、炸地瓜等食用，口感滑順。

■特色

據說在糖分含量較高的碳水化合物之中，麥芽糖所占比例往往較高，其特點是在濃郁的甜味之後，散發出清爽高雅的甜味。

■包裝形態



注意事項：
裝箱時，會以避免受損的方式包裝。



■推薦的食用方法

烤地瓜

■最佳食用季節

10月~3月

■可出口時期

10月~1月

■出口對象地區

香港、新加坡、泰國等

■生產與出貨過程影片

掃描QR碼，即可欣賞產地鹿兒島縣指宿市農園的影片。



業者名稱



鹿兒島縣經濟農業合作社聯合會

地址

890-8515
鹿兒島縣鹿兒島市鴨池新町15番地 農業協會館5樓

聯絡方式

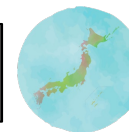
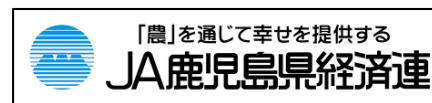
電話：099-258-5650
電子郵件：<https://www.kg-shoku.jp/publics/index/5/>
網址：<https://www.kg-shoku.jp/>

出口系統和設施開發

自2020年以來，JA鹿兒島縣經濟聯合會一直致力於運用全球產地推廣業務，推動建立出口用地瓜產區的措施。海外對於優質日本產地地瓜的需求量很大，為了進一步拓展海外的銷售通路，我們展開了海外市場調查、與買家的商務洽談以及參加海外展示會等措施。

海外宣傳活動

主要出口地瓜到香港、新加坡和泰國。
(近年來受到地瓜根腐病的影響，出口量有減少的趨勢)



MADE IN JAPAN

業者（產地）的特點和優勢

鹿兒島合作社食品「以食品安全為第一」，透過徹底的品質管理，將鹿兒島人民和氣候所生產的農產品提供給消費者和客戶。

產量和出口量資訊

| | |
|-----------|----------|
| 品種的栽種面積 | 3,300公畝 |
| 產量 | 500公噸 |
| 可出口數量（年度） | 20公噸 |
| 可出口數量（每批） | 1~3公噸 |
| 最小可出口批次 | 100公斤 |
| 出口國別的總出口量 | 香港：0.6公噸 |

商標和認證

| | |
|---------------|---|
| 是否有商標 | 無 |
| 是否取得地理標示 (GI) | 無 |
| 各種認證取得狀況 | 無 |