

■產品名稱



成熟金柑「TAMATAMA」



■介紹

宮崎縣品牌的「成熟金柑TAMATAMA」，糖度在16度以上，非常甘甜，果實大顆，質地柔軟，可以直接一口咬下，連皮一起食用。此外，富含維生素C、E和膳食纖維等，自古以來，作為預防感冒而食用的保健效果，也很吸引人。這是一種可以輕鬆美味補充維生素的水果。

■特色

在溫室中，從開花起經過210天以上，在樹上成熟的果實中，直徑達到2.8公分以上、糖度達到16度以上等，通過嚴格標準的成熟金柑，作為「TAMATAMA」品牌的產品，並且直徑達到3.2公分以上、糖度達到18度以上，幾乎沒有傷痕的漂亮果實，才能作為「TAMATAMA EXCELLENT」來銷售。

■包裝形態



為了避免在甘甜熟透狀態下採收的「金柑」損傷，我們小心地處理，並且在出貨箱內放入緩衝材等，採取了各種因應措施。



■推薦的食用方法

- 最棒的吃法，就是連皮一起吃！
- 也可做成開胃菜、沙拉、甜點、飲料等享用。

■最佳食用季節

1月~3月

■可出口時期

1月中旬~3月中旬

■出口對象地區

東亞

■生產與出貨過程影片

掃描QR碼，即可欣賞產地宮崎縣宮崎市農園的影片。



業者名稱



宮崎「食品與農業」 促進海外出口協議會

地址

880-8501
宮崎縣宮崎市橘通東2-10-1 宮崎縣廳

聯絡方式

電話：0985-26-7126
電子郵件：nogyoryutsu-brand@pref.miyazaki.lg.jp
網址：無

出口系統和設施開發

有鑑於日本食品市場的萎縮，為了掌握新的海外需求，我們從2019年開始，針對香港和新加坡等大中華地區的需求，正式推動出口業務。其中，為了符合台灣嚴格的殘留農藥標準，我們劃分出專為出口台灣的果園，制定和實施病蟲害防治紀錄，並且在出貨之前，進行殘留農藥檢查等作業。

海外宣傳活動

針對中華地區的春節需求為主，以①糖度16度以上的「美味」、②可以連皮一起吃的「健康」、③中華文化地區所認知的「吉利」作為宣傳重點，努力在零售店、飯店、餐廳、甜品店等進行促銷和宣傳。



MADE IN JAPAN

業者（產地）的特點和優勢

宮崎縣是日本金柑種植面積和產量最大的產地（生產量占約70%）。可以連皮食用的「TAMATAMA」，從30年前就由推動結合農業人士、農業團體、行政機關將其品牌化，歷史悠久，也獲得了消費者與實際需求者的高度肯定。

產量和出口量資訊

品種的栽種面積	50公頃（成熟金柑）
產量	1,040公噸（成熟金柑）
可出口數量（年度）	100公噸
可出口數量（每批）	根據商流等設定（需洽詢）
最小可出口批次	5箱（15公斤）
出口國別的總出口量	58公噸（香港、新加坡、台灣） （2021年）

商標和認證

是否有商標	有
是否取得地理標示 (GI)	無
各種認證取得狀況	致力於宮崎縣版本的GAP