

■品種



有機安納地瓜



■介紹

五島列島的有機安納地瓜，追求最高品質，以「適合寶寶吃的有機栽植地瓜」作為栽培品質。因此，為了讓寶寶安全、媽媽安心地享用，敬請享用這款利用海島的特性，栽種出富含礦物質的地瓜所作成甜度超過40度的烤地瓜。



■特色

有機安納地瓜的烤地瓜，甜度在40度以上，是甜得像蜜一樣的烤地瓜。

■包裝形態



注意事項：
顏色和形狀不佳的產品會先剔除掉。

■推薦的食用方法

經過自然解凍之後，放入烤麵包機或烤箱內烘烤15~20分鐘即可。
重點是要自然解凍或者使用解凍功能來解凍。

■產季

由於是冷凍地瓜，所以隨時都可以享用。

■可出口時期

9月~8月（全年皆可採收）

■出口對象地區

北美

■生產與出貨過程影片

掃描QR碼，就能帶您欣賞產地長崎縣五島市農園的影片。



業者名稱



株式會社Agri Corporation

地址

853-0601
長崎縣五島市三樂町濱之畔2969-3

聯絡方式

電話：0959-84-2989
電子郵件：sato@gotoagri.com
網址：osyaburi.jp/

出口系統和設施開發

我們於2019年建成食品工廠，具有每年生產100公噸烤地瓜的能力。並已取得有機認證，去年還針對美國進行了冷凍有機烤地瓜的試驗，備受好評。

海外宣傳活動

以香港為主，出口蔬果類的有機安納地瓜。



MADE IN JAPAN

業者（產地）的特點和優勢

五島列島是非常適合種植地瓜的地區，過去甚至曾被稱為地瓜島。本公司專門從事100%有機栽培，是一家專業生產鮮食、地瓜泥、烤地瓜、地瓜粉等有機安納地瓜的農業法人。

生產量和出口量資訊

品種的栽種面積	有機安納地瓜20公頃、有機紫地瓜2.5公頃 有機地瓜乙女2.5公頃
產量	500公噸
可出口數量（年度）	100公噸
可出口數量（每批）	1公噸
最小可出口批次	10公斤
出口國別的總出口量	香港30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	有機認證