

■ 品種



# 紅はるか



■ ご紹介

生産から加工販売まで一貫管理し、かんしょ専用倉庫にて熟成保管しております。



■ 特色

熟成紅はるか（自社ブランド：紅和み）を特別貯蔵し、最大限に良質な甘味を引き出しており、年間供給しております。

■ 梱包形態



気を付けている点：  
鮮度や外見の検品を注意



■ おすすめの食べ方

焼き芋がベスト

■ 食べごろ

2月～6月

■ 輸出可能時期

11月～5月

■ 輸出対象地域

東南アジア

■ 生産・出荷行程ムービー

生産地である茨城県銚田市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



# 株式会社ひのでや

■ 住所

〒300-0134  
茨城県かすみがうら市深谷381-1

■ 連絡先

TEL : 029-840-8080  
E-MAIL : [saga@apc-hinodeya.co.jp](mailto:saga@apc-hinodeya.co.jp)  
URL : <http://www.apc-hinodeya.co.jp>

■ 輸出体制・施設整備

かんしょの輸出は品質維持との闘いです。現地バイヤー様と共にお客様のニーズにあわせた取組みをしています。

■ 海外でのPR活動

東南アジアにて販売プロモーション



MADE IN JAPAN

■ 事業者（産地）の特徴・強み

創業80年を迎え、生産から熟成貯蔵・加工・販売と一貫管理し、安全で良質な甘味が特徴です。

■ 生産量・輸出量情報

品種の作付面積	かんしょ600ha
生産量	15,000t
輸出可能数量（年間）	1,000t
輸出可能数量（1回あたり）	5t
輸出可能最小ロット	5t
輸出国別の輸出総量	タイ50t マレーシア30t

■ 商標・認証

商標の有無	なし
GI取得の有無	なし
各種認証取得状況	なし