■品种

有机安纳甘薯

■简介

五岛列岛的有机安纳薯追求最高品质，以“为婴儿制作有机薯”为栽培品质。为了给婴儿提供安全，让妈妈安心食用，农户充分发挥岛屿优势，种植出富含矿物质的安纳甘薯，烤制后糖度超过40度，欢迎品尝。

■特色

烤制后的有机安纳甘薯的糖度可达40度以上，甜度超高，味道就像吃蜂蜜一样。

■包装形式

用心之处：
去除色泽、品相不佳的产品。

■推荐的吃法

自然解冻后用烤面包机或者烤炉烤15至20分钟。口味取决于自然解冻还是使用解冻功能解冻。

■食用季节

属于冷冻烤甘薯，四季均可食用。

■出口时期

9月至次年8月（全年可出口）

■出口地区

北美

■生产与发货流程视频

您可以扫描二维码观看视频，了解甘薯的产地——位于长崎县五岛市的农场。

■经营者名称

株式会社AGRI CORPORATION

■地址

邮编853-0601
长崎县五岛市三井乐町滨之畔2969番地3

■联系方式

电话　：0959-84-2989
电子邮箱：sato@gotoagri.com
网站　：osyaburi.jp/

■完善出口体制和设施

公司于2019年建造食品厂，拥有年产100吨烤甘薯的能力。工厂还已通过有机认证，在去年进行的出口美国冷冻有机烤红薯检测中获得好评。

■海外宣传活动

面向香港等地出口新鲜有机安纳甘薯。

MADE IN JAPAN

■经营者（产地）特征和优势

五岛列岛曾被称为“薯岛”，属于非常适合薯类种植的地区。公司专注于百分百有机种植，是有机安纳甘薯的专业农业法人，有鲜食、薯糊、烤甘薯、薯粉等产品。

■生产量和出口量信息

品种的种植面积	有机安纳甘薯20公顷、有机紫薯2.5公顷、有机甘薯红乙女2.5公顷
生产量	500吨
可出口数量（每年）	100吨
可出口数量（每次）	1吨
最小可出口批次	10公斤
按出口目的地划分的出口总量	香港30吨

■商标与认证

有无商标	无
是否获得GI	无
获得各种认证的情况	有机认证