Japan Fruit and Vegetables Export Promotion Council
日本青果物輸出促進協議会

■品種

シャインマスカット

■ご紹介

ぶどう生産量日本一の山梨。日当たりがよく水はけの良い土壌、標高500m前後の畑は、日照時間も日本一で、昼夜の寒暖差が大きく美味しいぶどうを作るために欠かせない条件が揃っているため、高品質で色合いの良い果樹が出来ます。

■特色

爽やかでジューシー、見た目が鮮やかな翡翠色をしています。他の品種のぶどうと比べて酸味が少なく甘みが強いのが特徴です。パリッとした食感と、口いっぱいに広がる果汁と上品なマスカット香。種なしで食べやすく、お子様からお年寄りまで幅広い年代に人気です。海外でも高い評価を得ている品種です。

■梱包形態

気を付けている点：
可能な限り朝もぎぶどうを当日中に出荷しています。
現地でもフレッシュな状態で食べて頂けるよう、鮮度保持袋に包み出荷しています。

■おすすめの食べ方

冷やしてお召し上がりください。
凍らせてシャーベットにしてもおすすめです。

■食べごろ

8月下旬～10月上旬
※年によって時期が異なることがございます。

■輸出可能時期

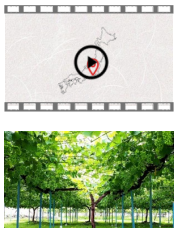
8月下旬~9月

■輸出対象地域

タイ、香港、シンガポール、台湾

■生産・出荷行程ムービー

生産地である山梨県笛吹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

株式会社ヴァインヤード

MADE IN JAPAN

■住所

〒405-0018
山梨県山梨市上神内川1162-6

■連絡先

TEL　：0553-20-1655
E-MAIL：info@e-vine.jp
URL　：https://e-vine.jp/

■輸出体制・施設整備

果実の需要拡大に向けて新たな販路開拓を図るため、2017年度より輸出の取り組みをスタート。現地の食文化やニーズに合わせて企画提案を行っています。
また、SNSを利用したPR活動も続けています。

■海外でのPR活動

バンコクジャパンフェアに出品

■事業者（産地）の特徴・強み

山梨のぶどう産地は扇状地が多く砂地で水捌けが良く、標高が高い山々に囲まれた盆地のため昼夜の温度格差が大きく、日照時間が多く、傾斜地であることが葡萄という作物に適した地域です。

■生産量・輸出量情報

品種の作付面積	600a
生産量	85t
輸出可能数量（年間）	4t
輸出可能数量（1回あたり）	100kg
輸出可能最小ロット	5kg×2(計10kg)
輸出国別の輸出総量	タイ:1.5t、シンガポール:0.4t、香港:0.7t

■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	一部やまなしGAP