■品種

ふじ

■ご紹介

青森県は日本の北方に位置し、非常に自然が豊かな地域で日本のりんごの約６割を作っている日本一のりんご産地です。
冷涼な気候はりんご栽培に適しており、特に昼夜の寒暖差が大きいことで糖度が高く鮮やかな色合いに仕上がります。
生産者が丹精込めて作った高品質で美味しい青森りんごを是非お召し上がりください。

■特色

ふじはジューシーで果皮が鮮やかな赤色が特徴で、貯蔵性にも優れるので年明け以降も美味しく食べることができます。
王林も同じく販売期間が長く甘みが強い品種で、ほかの品種に比べ豊かな芳香が特徴的な人気の品種です。
その他にもとても大きい世界一や色鮮やかな陸奥など品種ごとに特徴的なりんごが様々あります。

■梱包形態

気を付けている点：
産地では選果段階でりんご一つ一つに対し光センサーによる品質チェックした後に、徹底した温度管理で貯蔵を行います。梱包、出荷の際には、それまでの品質管理、温度管理を損なうことが無いよう細心の注意を払って実施しています。

■おすすめの食べ方

皮ごと食べるスターカット（日本産りんごはノーワックス）

■食べごろ

10月の出荷スタートからシーズンごとに旬の美味しいりんごが順次出荷されるので、時期ごとに美味しい青森りんごを食べていただきたいです。
10月トキ　11月～　ふじ、金星、王林など

■輸出可能時期

10月～

■輸出対象地域

東南アジア（台湾、香港、タイ、ベトナム、シンガポール、インドネシア、マレーシア、フィリピンなど）

■生産・出荷行程ムービー

生産地である青森県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

一般社団法人青森県りんご対策協議会

MADE IN JAPAN

■住所

〒030-0803
青森県青森市安方二丁目８－４

■連絡先

TEL　　：　017-723-1386
E-MAIL：ringo-taisaku@aomori-ringo.or.jp
URL　　：https://www.aomori-ringo.or.jp/

■輸出体制・施設整備

日本産果物の中でもりんごは輸出品目の中心的役割を担っており、特に台湾、香港やタイでは消費者に評価されています。
今後、東南アジア全域の人口増加や所得向上が見込まれる中、新たな輸出市場を開拓するため青森りんごの輸出拡大に向けた取組として認知度向上施策に取組んでいます。

■海外でのPR活動

台湾、香港、タイ等で量販店の販売宣伝会（現地マネキン、PR販促ツール活用）の他、WEBやSNSでのキャンペーン展開、産地情報発信による消費拡大PRを実施。
また、渡航による量販店でのＰＲイベント（またはオンラインイベント）開催、健康機能性に着目した情報発信（テレビ放映、店頭ＰＯＰ）の展開。

■事業者（産地）の特徴・強み

青森りんごが世界トップクラスの品質と言われる理由は３つあります。
１つは生産者の愛情です。広い園地に数えきれない程のりんごが成る中であっても、実がなった時から収穫までそれぞれのりんご１つ１つに生産者は７回は手をかけると言われています。愛情込め一つ一つ丁寧に手をかけて高品質なりんご作りに励んでいます。
２つ目は自然環境、青森県の冷涼な気候で糖度が高く実が引き締まったりんごができます。
３つ目は管理技術で収穫から出荷までの産地での温度管理、日本から海外へ運ばれる際も品質を損なわないよう最新の注意を払っています。

■生産量・輸出量情報

品種の作付面積	----
生産量	----
輸出可能数量（年間）	----
輸出可能数量（1回あたり）	----
輸出可能最小ロット	----
輸出国別の輸出総量	----

詳細はお問い合わせください

■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