

■ 品種

長芋



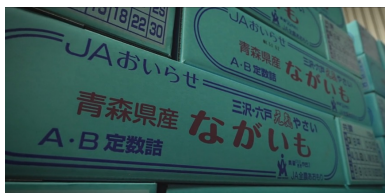
■ ご紹介

青森ながいもは、色白で粘りが強く柔らかい肉質で、アクが少なく美味しく食べやすいのが特徴です。

■ 特色

青森ながいもは、色白で粘りが強く柔らかい肉質で、アクが少なく美味しく食べやすいのが特徴です。

■ 梱包形態



気を付けている点：
輸出先までの輸送期間が国内流通より長いため、選別の徹底や低温貯蔵により品質の維持に努めています。



■ おすすめの食べ方

- ①バター焼き
- ②千切り

■ 食べごろ
通年

■ 輸出可能時期

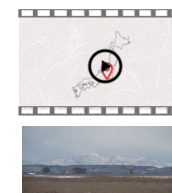
12月～9月

■ 輸出対象地域

アメリカ、東アジア、東南アジア等

■ 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



青森県農林水産物輸出促進協議会

(事務局：青森県観光国際戦略局国際経済課)



MADE IN JAPAN

■住所

〒030-8570
青森県青森市長島1丁目1番1号

■連絡先

TEL : 017-734-9574
E-MAIL : kokusaikeizai@pref.aomori.lg.jp
URL : なし

■輸出体制・施設整備

青森県産ながいもの輸出拡大に向けて、現地スーパーでのプロモーションや市場調査、現地バイヤーの招請などを行ってきました。

■海外でのPR活動

現地スーパーマーケットで試食宣伝等のPRを行っています。

■事業者（産地）の特徴・強み

青森ながいもは、全国トップクラスの生産量を誇ります。5月に植付が始まり、11月～2・3月（秋掘り）と越冬後の3～4月（春掘り）の年2回の収穫後、低温冷蔵庫で貯蔵され、年間を通じて出荷できます。

■生産量・輸出量情報

品種の作付面積	1,252ha
生産量	過去10ヵ年の平均値 25,500t
輸出可能数量（年間）	15,000箱/10kg
輸出可能数量（1回あたり）	400箱～500箱/10kg
輸出可能最小ロット	400箱/10kg
輸出国別の輸出総量	アメリカ 250t 台湾 50t

■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