

■品名



完熟きんかん「たまたま」



■ご紹介

みやざきブランド「完熟きんかん“たまたま”」は、糖度16度以上でとても甘く、大きくて柔らかいので、そのままパクっ！と皮ごと丸かじりできます。また、ビタミンC・E、食物繊維等が豊富で、古くから風邪予防として食べられてきたヘルシーさも魅力。簡単手軽に美味しくビタミンチャージできるフルーツです。

■特色

温室の中で、開花から210日以上、樹上で完熟させた果実のうち、直径が2.8cm以上、糖度が16度以上等の厳しい基準をクリアしたものを完熟きんかん“たまたま”として、さらに直径3.2cm以上、糖度18度以上で傷がほぼない綺麗な果実を“たまたまエクセレント”として販売しています。

■梱包形態



甘く完熟した状態で収穫された「きんかん」が傷つかないように、丁寧に扱うとともに、出荷箱内に緩衝材を入れるなど工夫をしています。



■おすすめの食べ方

- ・一番の食べ方は、皮ごと丸かじり！
- ・前菜、サラダ、スイーツ、飲料等でも楽しめます。

■食べごろ

1月～3月

■輸出可能時期

1月中旬～3月中旬

■輸出対象地域

東アジア

■生産・出荷行程ムービー

生産地である宮崎県宮崎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



みやざき『食と農』 海外輸出促進協議会

■住所

〒 880-8501
宮崎県宮崎市橘通東2丁目10番1号宮崎県庁

■連絡先

TEL : 0985-26-7126
E-MAIL : nogyoryutsu-brand@pref.miyazaki.lg.jp
URL : なし

■輸出体制・施設整備

わが国の食市場の縮小を見据え、新たな需要が見込まれる海外の需要を取り込むため、令和元年度から香港やシンガポールの中華圏のニーズをターゲットに輸出を本格化。このうち、台湾向けに関しては、厳しい残留農薬基準に対応するため、台湾向けの園地確保、防除暦の策定と実践、出荷前の残留農薬検査等を行っています。

■海外でのPR活動

中華圏の春節需要を中心に、①糖度16度以上の「おいしさ」、②皮ごと食べられる「ヘルシーさ」、③中華文化圏で認知されている「縁起の良さ」をアピールポイントとして、小売店、ホテルや飲食店、スイーツ店等における販促・PRに努めています。



MADE IN JAPAN

■事業者（産地）の特徴・強み

宮崎県はきんかんの栽培面積・生産量とも日本一の産地です(生産量シェア約7割)。
皮ごとまるかじりできる“たまたま”は、30年前から、農業者、農業団体、行政が一体となってブランド化を図ってきた長い歴史を誇り、消費者・実需者からも高い評価をいただいています。

■生産量・輸出量情報

品種の作付面積	50ha（完熟きんかん）
生産量	1,040t（完熟きんかん）
輸出可能数量（年間）	100 t
輸出可能数量（1回あたり）	商流等に応じて設定(要相談)
輸出可能最小ロット	5ケース（15kg）
輸出国別の輸出総量	58t（香港、シンガポール、台湾） （令和3年度）

■商標・認証

商標の有無	あり
GI取得の有無	なし
各種認証取得状況	宮崎県版GAPに取り組んでいます