

■品种



# 红遥甘薯



■简介

从生产到加工销售，实行一条龙管理，在甘薯专用仓库内保存。



■特色

熟成红遥（自有品牌：红和）进行特殊储存，最大限度激发出甘薯的优质甜味，全年均可供货。

■推荐的吃法

烤红薯最佳

■食用季节

2月至6月

■出口时期

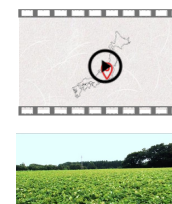
11月至次年5月

■出口地区

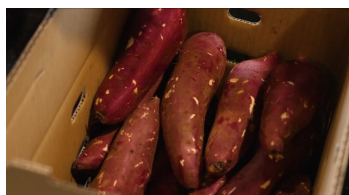
东南亚

■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——位于茨城县牟田市的农场。



■包装形式



用心之处：  
注意新鲜度，严格进行外观检查



■经营者名称

# 株式会社日之出屋



MADE IN JAPAN

■地址

邮编300-0134  
茨城县霞浦市深谷381-1

■联系方式

电话 : 029-840-8080  
电子邮箱: [saga@apc-hinodeya.co.jp](mailto:saga@apc-hinodeya.co.jp)  
网站 : <http://www.apc-hinodeya.co.jp>

■完善出口体制和设施

甘薯出口就是一场保持品质之战。我们与本地买家通力合作，努力满足客户需求。

■海外宣传活动

在东南亚进行销售宣传

■经营者（产地）的特征和优势

公司拥有80年历史，实行从生产到熟成储存、加工、销售的一条龙管理，出品的甘薯具有品质安全、甜味甘美的特点。

■生产量和出口量信息

品种的种植面积	甘薯600公顷
生产量	15000吨
可出口数量（每年）	1000吨
可出口数量（每次）	5吨
最小可出口批次	5吨
按出口目的地划分的出口总量	泰国50吨，马来西亚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	无