

鹿儿岛的“日本第一”
鹿儿岛的“黑”
鹿儿岛的畜产
鹿儿岛的水产
鹿儿岛的农产
鹿儿岛的农林水产品
鹿儿岛的农林水产品
鹿儿岛的加工品
农林、水产品宣传册

日本第一的产量。鹿儿岛的代表性蔬菜!

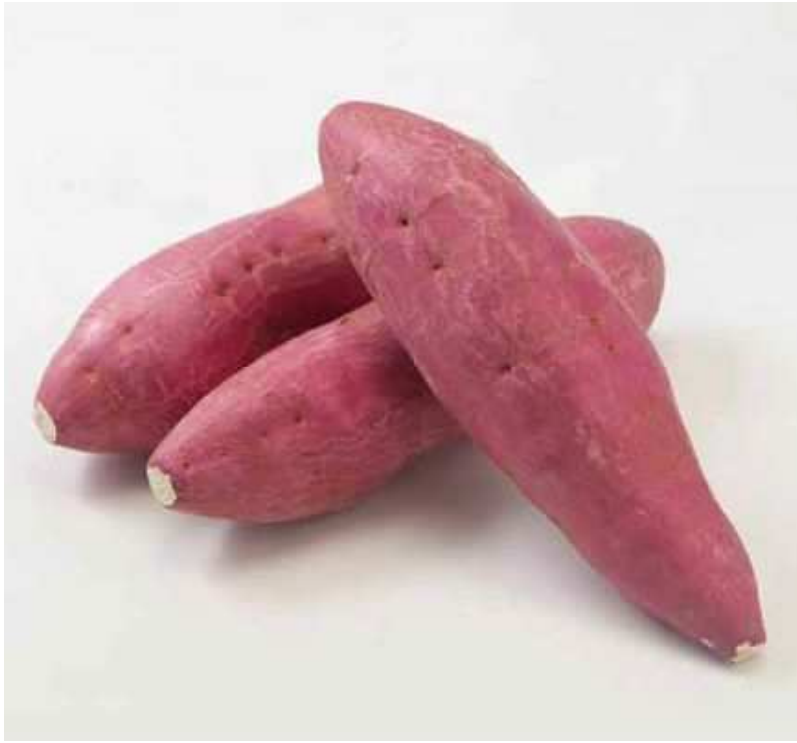
蔬菜 甘薯

主要品种 红萨摩/红春香/Silk Sweet



最鲜美的时期是? / 最佳品尝时期时令指南

春			夏			秋			冬		
3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月
全年											



什么样的食材? /

核心卖点

- 形态、色泽俱佳的甘薯。
- 红萨摩的口感粉糯，香气浓郁，甜味高雅，适用于多种食用场景。
- 红遥的水分含量高，口感湿润绵密，是制作烤红薯的热门之选。
- 冬季可仓储保鲜，因此全年均可供应。

在这里可以采摘。/

产地地图



这里是厉害之处! /

专栏

- 日本产量第一，也是鹿儿岛的代表性蔬菜。
- 全年生产多个品种

咨询联系处

● JA南萨摩南部营农中心	TEL0993-78-3303 (鹿儿岛品牌团体)
● JA指宿总部 农产部 销售科	TEL0993-35-3414 (鹿儿岛品牌团体)
● JA曾于鹿儿岛	TEL099-482-6832
● JA鹿儿岛肝付 园艺农业部	TEL0994-44-3115
● JA种子屋久	TEL0997-22-1212

相关网站

鹿儿岛的美食
Kagoshima-shoku.com

鹿儿岛县
鹿儿岛的萨摩芋
pref.kagoshima.ip



鹿儿岛的
蔬菜

口感绵密黏糯! 其特点是如蜜般甘甜!



种子岛安纳红薯

主要品种 安纳红/安纳黄金薯

最鲜美的时期是?

最佳品尝时令指南

春			夏			秋			冬		
3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月
全年											



什么样的食材? /

核心卖点

这是一种以加热后黏糯绵密的口感和蜜糖般浓郁的甘甜为特色的甘薯。与其他产地的普通鲜食甘薯相比，其加热后的果糖与葡萄糖含量更高，而淀粉含量较低。凭借其黏糯口感和甘甜备受市场青睐，客户需求也很多，交易价格相较普通鲜食甘薯高出约 2~5 成左右。

精彩在这里! /

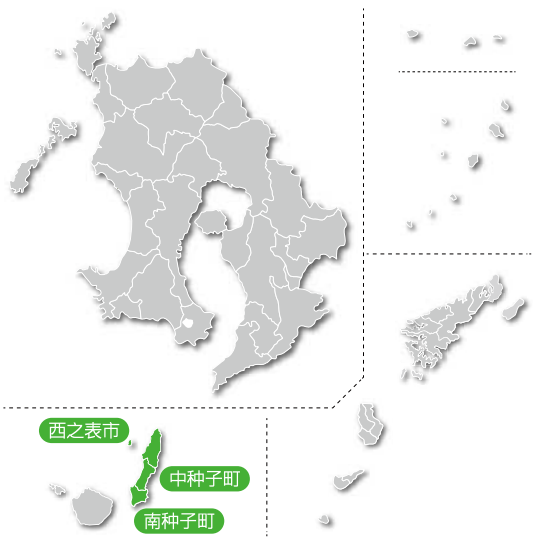
GI注册产品

【注册生产者团体：一般社団法人安纳甘薯品牌推进总部】

种子岛是日本最早（1968年）实现甘薯规模化种植的地区，位于鹿儿岛市以南约115公里的海上，年平均气温19.6℃，属温暖的亚热带气候，几乎无霜冻。此外，当地的气候条件非常适宜甘薯生长（适温为15℃~35℃），且冬季储存时不易因低温而受损。据传，“种子岛安纳红薯”最早于1947年前后在西之表市的安纳地区种植。

在这里可以采摘。/

产地地图



这里是厉害之处! /

专栏

一般社団法人安纳红薯品牌推进本部会对甘薯美味指标--糖度（Brix值）进行检测。此举在日本甘薯产业中尚属首例。当地种子岛高中的学生负责为该品牌供应健康的安纳红薯种苗--组培苗。

咨询联系处

●一般社団法人安纳甘薯品牌推进总部 TEL0997-27-3133

相关网站

鹿儿岛的美食
Kagoshima-shoku.com


地理标志保护制度
注册商标
Kagoshima-shoku.com

一般社団法人
安纳甘薯品牌推进总部
annouimo-brand.com



鹿儿岛的“食味”品质全国名列前茅

鹿儿岛的蔬菜 **南瓜** 主要品种 Ebisu/Kuriyutaka/栗五郎/Kurihomare



最鲜美的时期是? / 最佳品尝期时令指南

春			夏			秋			冬		
3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月
▶						▶					



在这里可以采摘。 / 产地地图

什么样的食材? / 核心卖点

- 鹿儿岛县是日本南瓜产量排名第二的产区。此外，鹿儿岛品牌的首个认证农产品“加世田南瓜”，以完熟状态出货，在品质与风味方面均享有盛誉。

咨询联系处

- JA南萨摩 西部营农中心 (鹿儿岛品牌团体) TEL0993-53-3123
- JA奄美 喜界事业总部 TEL0997-65-2545


相关网站

鹿儿岛的美食 Kagoshima-shoku.com

鹿儿岛县 鹿儿岛的南瓜 pref.kagoshima.ip

和洋皆宜，百搭美味

鹿儿岛的蔬菜 **青椒** 主要品种 TM铃波



最鲜美的时期是? / 最佳品尝期时令指南

春			夏			秋			冬		
3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月
▶ 全年											



在这里可以采摘。 / 产地地图

什么样的食材? / 核心卖点

- 色泽翠绿鲜亮。
- 虽然青椒是炒菜中的经典食材，但与盐昆布凉拌同样很美味。

咨询联系处

- JA鹿儿岛肝付 东申良分部 TEL0994-63-2525
- JA曾于鹿儿岛农协 东部综合中心 TEL099-472-0467 (所有鹿儿岛品牌团体)

相关网站

鹿儿岛的美食 Kagoshima-shoku.com

鹿儿岛县 鹿儿岛的青椒 pref.kagoshima.ip

鹿儿岛的“日本第一”
鹿儿岛的“黑”
鹿儿岛的畜产
鹿儿岛的水产
鹿儿岛的农产品
鹿儿岛的农林水产品
鹿儿岛的加工品
鹿儿岛的农林水产品
农林、水产品宣传册

鹿儿岛的蔬菜 **水润多汁，口感爽脆** **黄瓜** 主要品种 NinaZ/瑞帆/Marin

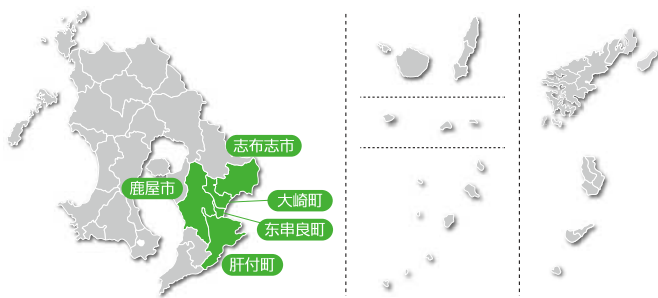


最鲜美的时期是? / 最佳品尝期时令指南

春			夏				秋			冬	
3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月
全年											



在这里可以采摘。/
产地地图



什么样的食材? /

核心卖点

- 水润多汁、口感爽脆的优质黄瓜。
- 翠绿鲜亮，属顶级优品。
- 践行严苛的环保措施与品控管理。
- 多措并举，保障食材的安全与安心。

咨询联系处

● JA鹿儿岛肝付
东串良分部
(鹿儿岛品牌团体)
TEL0994-63-2525

相关网站

鹿儿岛的美食
Kagoshima-shoku.com



鹿儿岛县
鹿儿岛的黄瓜
pref.Kagoshima.ip



鹿儿岛的蔬菜 **夏季必备的滋补蔬菜** **秋葵** 主要品种 Blue Sky/Jupiter/Peakfive/New Sky

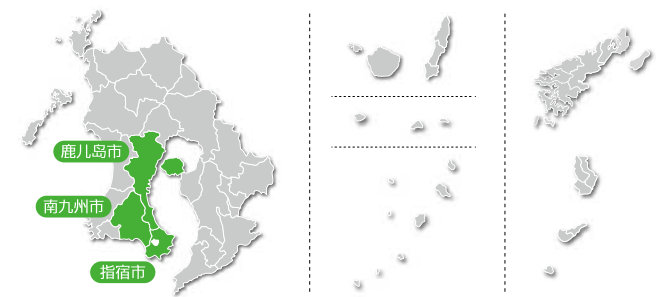


最鲜美的时期是? / 最佳品尝期时令指南

春			夏				秋			冬	
3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月
全年											



在这里可以采摘。/
产地地图



什么样的食材? /

核心卖点

- 是夏季必备的滋补蔬菜。
- 鹿儿岛县是秋葵产量日本第一的产地。
- 不仅便于烹饪，切面呈现漂亮的星形能为菜肴增添一抹亮色。

咨询联系处

● JA指宿总部
农产部 销售科
(鹿儿岛品牌团体)
TEL0993-35-3414

相关网站

鹿儿岛的美食
Kagoshima-shoku.com




鹿儿岛县
鹿儿岛的秋葵
pref.Kagoshima.ip



鹿儿岛的蔬菜 **蚕豆** 具有代表性的春季蔬菜，味道甘甜，口感粉糯

主要品种 陵西一寸/唐比之春



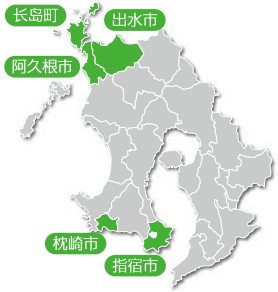


最鲜美的时期是？

最佳品尝期时令指南

春			夏			秋			冬		
3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月
▶									◀		



在这里可以采摘。/ 产地地图

什么样的食材？/ 核心卖点

- 其特点是颗粒饱满、清甜浓郁，并拥有粉糯绵密的口感。
- 无论是简单水煮，还是连豆荚一同烤制，都十分美味。

咨询联系处

- JA指宿总部 农产部 销售科 TEL0993-35-3414
- JA鹿儿岛出水 园艺农产事业部 销售营业科 (鹿儿岛品牌团体) TEL0996-64-2631

相关网站


鹿儿岛的美食 Kagoshima-shoku.com

鹿儿岛县 鹿儿岛的蚕豆 pref.kagoshima.ip



鹿儿岛的蔬菜 **豌豆** 色泽鲜绿，口感软嫩

主要品种 Mamekozou/Super Green/南海绿




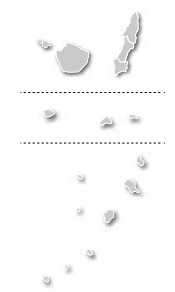

最鲜美的时期是？

最佳品尝期时令指南

春			夏			秋			冬		
3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月
▶									◀		



在这里可以采摘。/ 产地地图

什么样的食材？/ 核心卖点

- 色泽翠绿鲜亮，口感清甜。
- 供货期长，从12月持续至次年5月，能充分满足市场需求。
- 90%及以上为露天种植。
- 没有豆类特有的青涩味。

咨询联系处

- JA指宿总部 农产部 销售科 TEL0993-35-3414
- JA鹿儿岛出水 园艺农产事业部 销售营业科 (鹿儿岛品牌团体) TEL0996-64-2631

相关网站

鹿儿岛的美食 Kagoshima-shoku.com

鹿儿岛县 鹿儿岛的青豆 pref.kagoshima.ip



鹿儿岛的 蔬菜 **唤醒春日的应季蔬菜** **马铃薯 (土豆)** 主要品种 Nishiyutaka/北海黄金/Toyoshiro/May queen

最鲜美的时期是? / 最佳品尝时期时令指南

春			夏			秋			冬		
3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月
▶						▶					



在这里可以采摘。 / **产地地图**

西之表市 中种子町 南种子町 德之岛町 天城町 伊仙町 和泊町 知名町 长岛町 南大隅町 锦江町

什么样的食材? / **核心卖点**

- 鹿儿岛县的新马铃薯率先在日本全国上市。
- 新马铃薯表皮薄嫩，清洗后可带皮享用。
- 久煮不烂，适用于各种料理。

咨询联系处 (所有鹿儿岛品牌团体)

- JA鹿儿岛肝付根占分部园艺农产科 TEL0994-24-3131
- JA奄美德之岛事业总部 TEL0997-83-2761
- JA奄美天城事业总部 TEL0997-85-6005
- JA奄美和泊事业总部 TEL0997-92-0403
- JA奄美知名事业总部 TEL0997-92-4123
- JA鹿儿岛出水 园艺农产业部 销售营业科 TEL0996-64-2631
- JA种子屋久 TEL0997-27-1211

相关网站 鹿儿岛的美食 Kagoshima-shoku.com

鹿儿岛县 鹿儿岛的马铃薯 pref.kagoshima.jp

鹿儿岛的 蔬菜 **口感爽脆，带有甘甜的香气** **牛蒡** 主要品种 山田早生/柳川理想/Azuma hayabutori shirohada

最鲜美的时期是? / 最佳品尝时期时令指南

春			夏			秋			冬		
3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月
▶ 全年											



在这里可以采摘。 / **产地地图**

涌水町 雾岛市 曾于市 志布志市 大崎町 肝付町 始良市 鹿屋市 南大隅町

什么样的食材? / **核心卖点**

- 与普通牛蒡相比，其生长周期更短，因此口感格外柔软，表皮莹白是其特色。
- 牛蒡特有的涩味极淡，可充分利用其清香与细腻的口感，像吃沙拉一样享用，更能体验其美味。

咨询联系处

- JA始良 经济部 TEL0995-43-7310
- JA鹿儿岛经济联合 大隅蔬菜事业所 (大隅牛蒡区) TEL099-472-4511 (所有鹿儿岛品牌团体)

相关网站 鹿儿岛的美食 Kagoshima-shoku.com 鹿儿岛县 鹿儿岛的牛蒡 pref.kagoshima.jp

鹿儿岛的
蔬菜

口感爽脆是其特点!

菘头

主要品种 Rakuda



最鲜美的时期是? /

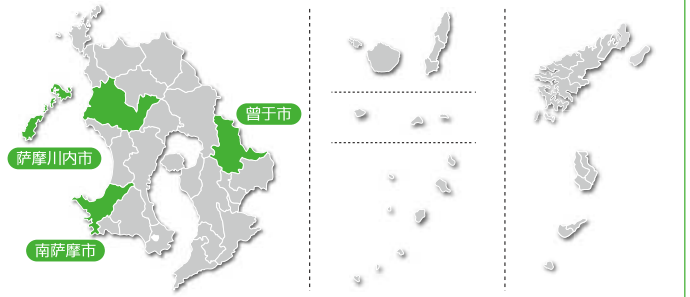
最佳品尝期时令指南

春			夏			秋			冬		
3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月
	▶										



在这里可以采摘。 /

产地地图



什么样的食材? /

核心卖点

- 在排水性良好的沙地中精心栽培。
- 鹿儿岛县的菘头产量位居全国第二。(截至 2024 年数据)
- 欢迎品尝新鲜采收菘头的风味与爽脆的口感。
- 也推荐制作沙拉或生食。

咨询联系处

- JA南萨摩
西部营农中心
(鹿儿岛品牌团体)
TEL0993-53-3123

相关网站

鹿儿岛的美食
Kagoshima-shoku.com鹿儿岛县
鹿儿岛的菘头
pref.kagoshima.ip鹿儿岛的
蔬菜

冰鲜、冷链运输，严格锁鲜

西兰花

主要品种 Ohayou/Grandome/Kaisei113号/快绿



最鲜美的时期是? /

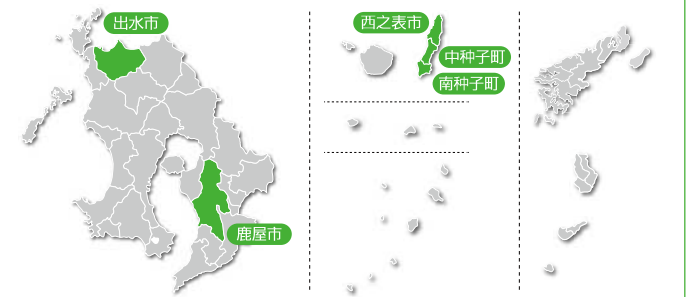
最佳品尝期时令指南

春			夏			秋			冬		
3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月
	▶						▶				



在这里可以采摘。 /

产地地图



什么样的食材? /

核心卖点

- 表面凹凸少，呈现漂亮的半球形。
- 通过精细规划播种时间避免上市时间重叠，致力于实施精细化种植管理。

咨询联系处

- JA种子屋久
(鹿儿岛品牌团体)
TEL0997-27-1211
- JA鹿儿岛出水
TEL0996-64-2600

相关网站


鹿儿岛的美食
Kagoshima-shoku.com鹿儿岛县
鹿儿岛的西兰花
pref.kagoshima.ip

鹿儿岛的蔬菜

烹饪便捷，冬季风味更加浓郁

小松菜

主要品种 夏苍天/Harunosenbatsu/Sakuragi/Satomatsuri



最鲜美的时期是? / 最佳品尝时期时令指南

春			夏				秋			冬	
3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月
全年											



在这里可以采摘。 / 产地地图

什么样的食材? / 核心卖点

- 没有涩味，口感清爽淡雅。
- 简单焯水即可食用。
- 冬季风味更浓，美味倍增。

咨询联系处

- JA鹿儿岛未来 (鹿儿岛品牌团体) TEL099-239-9305

相关网站

- 鹿儿岛的美食 Kagoshima-shoku.com
- 鹿儿岛县 鹿儿岛的小松菜 pref.kagoshima.ip

鹿儿岛的蔬菜

以酸甜可口的风味为特色

草莓

主要品种 Sagahonoka/Koiminori/丰之香/Satsumaotome/Pikaichigo



最鲜美的时期是? / 最佳品尝时期时令指南

春			夏				秋			冬	
3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月
>						<					



在这里可以采摘。 / 产地地图

什么样的食材? / 核心卖点

形状规整，味道、色泽俱佳的草莓。

(Sagahonoka) 所有种植区域均基于土壤分析实施精准管理，还利用叶螨天敌等，致力于实现化学合成农药使用量低于常规标准的种植模式。该品种味道、色泽俱佳、酸味少。

(Satsumaotome) 由鹿儿岛县培育的草莓品种“Satsumaotome”，果实紧实，口感脆弹。2月上旬第二批果实开始成熟时，滋味会愈发甜美。

咨询联系处

- JA萨摩日置 (鹿儿岛品牌团体) TEL099-273-2124

相关网站

- 鹿儿岛的美食 Kagoshima-shoku.com
- 鹿儿岛县 鹿儿岛的草莓 pref.kagoshima.jp