

仓储熟成后风味更醇厚

鹿儿岛的

水果

椪柑

主要品种 太田椪柑/吉田椪柑/萨州

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

依托温暖气候广泛种植。糖度高、果香独特，深受喜爱。萨州产椪柑经仓储熟成后，果肉更富弹性，风味更温润醇厚。

咨询联系处

- JA南萨摩
TEL0993-55-3488
- JA萨摩日置
TEL0996-36-3675
- JA种子屋久
TEL0997-47-2211

相关网站

鹿儿岛的美食
Kagoshima-shoku.com

鹿儿岛县/果树
pref.kagoshima.jp



鹿儿岛最具代表性的水果之一

鹿儿岛的

水果

文旦

主要品种 大橘 (Sour Pomelo) / 本田文旦

最鲜美的时期是？

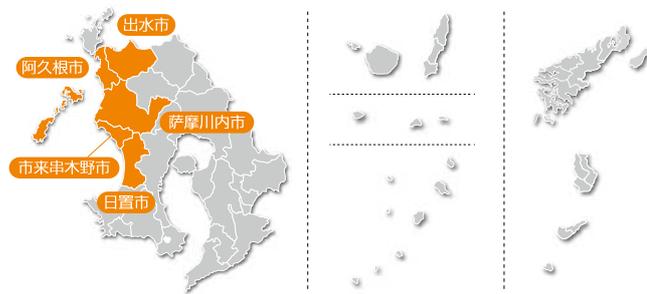
最佳品尝期时令指南

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

特点在于如孩童头颅般大小的果实、海绵状的厚内皮以及口感扎实的大果肉。经仓储熟成后，果肉会变得柔软，酸度降低、甜度提升。果皮厚实，是鹿儿岛的代表性水果之一。

咨询联系处

- JA萨摩日置
TEL0996-36-3675
- JA鹿儿岛出水
TEL0996-68-1310

相关网站

鹿儿岛的美食
Kagoshima-shoku.com

鹿儿岛县/果树
pref.kagoshima.jp



出游、运动会的佳品，餐桌、被炉旁的小食。

鹿儿岛的

水果

温州蜜柑

主要品种 鹿儿岛早生/宫川早生/十万温州

最鲜美的时期是？

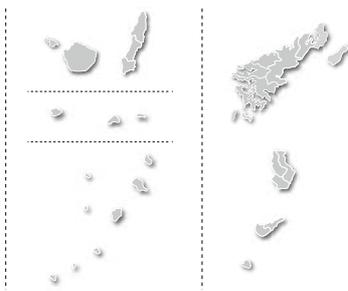
最佳品尝期时令指南

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

得益于当地温暖的气候，实现温室栽培到露天种植的极早生品种、早生品种和普通品种的各类品种的广泛供应。极早生品种兼具清爽酸味与恰到好处的甘甜，风味迷人。早生与普通品种的糖度更高，风味醇厚，且果皮易剥。

咨询联系处

- JA鹿儿岛出水
TEL0996-68-1310
- JA北萨摩
TEL0996-53-1247

相关网站

鹿儿岛的美食
Kagoshima-shoku.com

鹿儿岛县/果树
pref.kagoshima.jp



匠心培育，无杂味的淡淡甘甜

鹿儿岛的

水果

枇杷

主要品种 长崎早生/Natsutayori/Harutayori

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

枇杷的栽培面积傲居日本第三，每颗都精心套袋培育，并在采收与运输过程中细心防护，以防碰伤。风味纯净无杂味，有淡淡的甘甜。酸味少，水润多汁，口感绝佳。

咨询联系处

- JA鹿儿岛未来
TEL099-239-9305
- JA鹿儿岛肝付
TEL0994-32-1121

相关网站

鹿儿岛的美食
Kagoshima-shoku.com

鹿儿岛美食图鉴
pref.kagoshima.jp

