

# 鹿児島中生姜 商品カード



## 生姜本来の香りと辛みを追究しました！

- 現在、一般に販売されている生姜は収量重視の大生姜が主流です。日本人に慣れ親しんできた豊かな香りと辛みを持つ中生姜品種を鹿児島県奄美諸島で大規模栽培し、周年安定価格でご提案いたします
- 果皮は艶があり、果肉は黄色味を帯び、摺りおろしても変色しません。
- 辛み成分は大生姜の約130%あります。
- 当地は年平均気温 21.3℃で生姜の生育に適した気候条件下にあります。豊富な水、ミネラル、有機物豊かな土壌は高品質な生姜を育てます。
- 基盤整備された7000㏊の広大な農地で余裕ある輪作体系を組めるため、連作障害、病害虫の発生が少なく、農薬の使用量が抑えられます（ネットで栽培履歴が確認できます）



品名 (品種)	鹿児島中生姜		栽培区分	慣行栽培	
出荷者名称	(株)永豊フーズ徳之島		住所	鹿児島県大島郡徳之島町	
生産者数	契約栽培	栽培面積	80㏊	年間出荷量	1000トン
荷姿	80g <sup>ラ</sup> ×40袋	出荷期間	周年	規格・サイズ <sup>*</sup>	込み
出荷方法	宅配便	出荷単位	3箱単位	リードタイム	ご相談
備考					