

「大分かぼす」について

「大分かぼす」が当市場で高く評価されている事由として、最大の要因は、数ある産地の中で唯一年間供給がされている点である。

ハウス⇒露地⇒貯蔵と出荷体制を変えながら年間供給されているのは「大分かぼす」のみであり、他の産地では実現不可能である。

そのため業務を中心としたメニュー提案も可能で、顧客からも高い評価をされている。

量販店に対しても長期間販売提案が行える他、F G等のアイテムも充実し、時期によって様々な売り場展開も出来る点で評価が高い。

市場では「大分かぼす」がかぼすとしてはほぼシェアを占めているが、品質評価も含めその地位が揺らぐことはないと思われる。

青果玉については選果選別が徹底され、グリーンの濃さ、果汁量の多さ等、他県産と比較しても別格で、市場評価につながっている。

また県内需要も多く、様々な料理に使用されていることから、知名度も高い。

そのため、かぼすと言えば「大分かぼす」というイメージが定着している。

「大分かぼす」

資料No2「大分かぼす」出荷マニュアル

出荷マニュアル

選

果

区

分

青



文句なしの秀品



秀品



このくらいの果形なら秀品



この程度の緑色なら秀品



この程度の軽微な傷は秀



この程度の軽微な傷は秀



このくらいの果形なら秀品

秀



果形が悪い(腰高果)



果形が悪い



果形が悪い



果形が悪く小さい傷が少しある



小さい傷が数カ所ある



縦に細く長い傷がある



小さい傷が一カ所と色が少しい

優



小さい傷が数カ所ある



小さい傷がある



小さい傷が一カ所ある



小さい傷がある



色がうすい



葉かげで色がうすく傷が少しある



葉かげ果

果



縦に長い傷がある



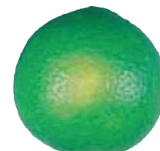
横長の傷と小さい傷が数カ所ある



小さい傷が一カ所と色がうすい



小さい傷が数カ所ある



色が全体的にうすい



小さな傷が二ヶ所



中くらいの傷が一ヶ所ある

良