



## 鸣门金时 里娘

鸣门金时 里娘  
用矿物质丰富的鸣门的田地栽培出的“鸣门金时 里娘”  
“深邃的美味”、“优雅的甘甜”、“绝妙的口感”，  
尝过一次便永生难忘的极致口味！  
里浦的农家倾注满满的爱培育出的自豪的绝品！

用复种方式栽培的萝卜也是严选品种，  
按传统严格的栽培标准进行栽培，  
水嫩多汁、肉质柔软且口味深邃，  
美味令人惊艳！



〈咨询单位〉



邮编 772-0021 德岛县鸣门市里浦町里浦字花面 233 番地 1  
电话：088-685-2111 传真：088-685-0779  
网址 <https://jasatoura.com>

### 株式会社 JA 里浦农场

[总部]

邮编 772-0021 德岛县鸣门市里浦町里浦字花面 233 番地 1  
电话：088-685-2111 传真：088-685-0779

[里娘公园]

邮编 772-0021 德岛县鸣门市里浦町里浦字西滨 313 番地 1  
电话：088-612-8401 传真：088-612-8402

网址 <https://jasatourafarm.com> (网络销售受理窗口)



## 鸣门金时简介...

德岛县引以为豪的特产红薯。  
在吉野川下游流域的砂土田栽培的  
口味卓越的品种群的统称。(取得地域团体商标)  
虽同样为“鸣门金时”，  
但各地域的栽培方式各有讲究，  
因此又分支出各种名称（里娘、松茂美人、甘姬等）。

## “里娘”品牌...

在被称为“鸣门金时”的品种群当中，  
JA 里浦的生产者极尽讲究生产的红薯  
具有顶级品质，  
拥有“鸣门金时 里娘”之称。  
作为红薯的复种作物萝卜也美味至极，  
以“青首萝卜 里娘”之名出货。  
JA 里浦将这两项作物列为“里娘品牌”，  
持续将高品质的红薯与萝卜送到全日本粉丝的手中。

※“里娘”为 JA 里浦的注册商标



JA 里浦  
[jasatoura.com](https://jasatoura.com)



## 家庭简单烹饪方法

●烤箱  
用200°C烤50~60分钟

●微波炉  
用厨房纸巾包裹250g(L尺寸)红薯，用水沾湿厨房纸巾后从外包上保鲜膜，微波炉瓦数500W时加热2分钟，150W时加热15分钟后冷却。

●蒸笼/平底锅  
横切成1~2cm厚的圆片后清蒸10分钟  
用平底锅煎红薯圆片也很美味!

●电锅  
红薯冲洗后放入电饭锅内，加热40分钟即可轻松享用“蒸红薯”!

## 食谱



(材料6人份)  
•红薯 500g  
•玉米粒 1杯  
•洋葱 1/2个  
•大蒜 1/2片  
•芝士 80g  
A: 玉米酱(1/2杯)  
鲜奶油(2/3杯)  
盐、胡椒粉 酌量添加

### 焗红薯

- 红薯纵切成两半后，斜切成5mm厚的薄片。
- 大蒜、洋葱切丁，加入沙拉油和黄油(各1大匙)炒香后，再加入红薯和约2大匙的水，盖上锅盖蒸煎至竹签可贯穿的软度。加入玉米粒煎炒，撒上稍多的盐、胡椒粉后移至焗烤盘内。
- 混和搅拌A后淋在2上，撒上芝士后以190°C烤20分钟。



(材料6人份)  
•红薯 150g  
•米 2杯  
•盐 2/3小匙  
•鸡肉糜 150g  
•生姜 1片

### 鸡肉茼酱金时饭

- 洗米后加入420cc的水浸泡30分钟。红薯切薄片后浸泡在水中。加入酒(1大匙)、盐，放上红薯后煮饭。
- 加入水2杯、鸡肉糜、生姜，开火余烫去血水后，加入酒和味醂(各1大匙)、砂糖(2/3大匙)、淡口酱油(2大匙)调味后炖煮3分钟。勾芡后淋在1上。



(材料10个份)  
•红薯 250g  
•红糖 50g  
•黄油 40g  
•鲜奶油 40cc  
•红薯(底座) 圆片10片  
•鲜奶油 100g(组合用)  
•糖粉 8g

### 红薯奶油千层塔

- 红薯用烤箱250度烤45分钟后捣碎。红薯、黄油、鲜奶油混和搅拌。
- 将用烤箱烤的红薯横切成圆片。鲜奶油和糖粉混和搅拌，并打发至霜淇淋的软度后挤在红薯上。最后再挤上1。

## 关于里浦

里浦面朝因涡流而闻名的鸣门海峡，在全日本罕见的砂土田生产红薯、萝卜，为日本屈指可数的品牌产地。用排水能力佳且富含矿物质的砂土栽培而成的“红薯”不但甜度适中，且拥有绝妙口感，并通过柔软的海砂形成鲜艳的皮色与美丽的纺锤形状。复种栽培的萝卜又被称为“青首萝卜里娘”，水嫩、肉质细腻且甘甜，与红薯同样广受好评。

## 里浦历程 ~里浦的历史~

根据相关资料显示，里浦砂丘田的历史可追溯至平安时代。其后砂丘田农业代代相传，现在的主要品种红薯于约200年前的藩政末期被引进里浦。天保11年(1840年)，里浦村花面出生的西上国藏精选并培育了优异品种，开启了现今的“鸣门金时”的发展历史。是适于海岸砂土地带的早熟品种，并且口味及品质优异，因此从当时起就广受关西市场的欢迎。

昭和时代更从县外引进新品种并改进栽培技术，进一步扩大栽培面积，昭和35年(1960年)左右起确立副产萝卜的轮作体系。昭和40年(1965年)左右起通过专用贮藏设施成功实现长期贮藏。

昭和63年(1988年)左右起，通过活用无病毒种苗等各种技术进步，成功地大幅提升了品质，平成7年(1995年)起“里娘”这一品牌名称正式启用，逐渐形成了闻名全日本的一大产地。

## 红薯栽培的特征

~美味背后的秘密~

### 1. 大量吸收 鸣门海峡涌出的 天然矿物质!

- 海拔0m的砂丘田。在只要挖掘1m就会渗出海水的地区进行栽培。
- 面朝鸣门海峡，天天沐浴着富含矿物质的海风。

### 2. 吉野川的惠泽 ~“田地的砂质”和“水”~

- 吉野川水系的砂土形成的砂田拥有极佳的排水能力，最适于栽种红薯与萝卜。
  - 通过专用管线供水，引灌来自吉野川中游流域的洁净水源。



### 3. 少雨的温暖气候 最适于栽种红薯!

- 温暖且少雨的气候环境最适于栽种红薯与萝卜。能增添甘甜与美味!(香甜可口^^)

### 4. 薯种是 里浦原创的 特殊品种!

- 红薯使用农协严格挑选管理的无病毒种苗。历经数十年严选口味卓越的品种“高系14号”进行培育种植，是里浦原创的口味卓越品种。

### 5. 栽培及出货方法上下的工夫 ~视同己出，倾注满满的爱~

- “期盼培育出美味且好看的红薯”，有如照顾儿女般倾注爱用心培育。“爱”是栽培红薯最佳的调味料!

