

## G 葡萄 Grapes



Japan grows a variety of grapes – *the Kyoho*, also called the King of Grapes and popular for its plump, juiciness, *the Pione*, with its fine flavor, *the Muscat of Alexandria*, also called the Queen of Grapes, and the small, seedless *Delaware*, – in fact, we grow from 30 to 40 varieties of grapes in Japan, each with its own unique fragrance and flavor.

ぶどうの王様と呼ばれ大粒で人気の『巨峰』、上品な風味の『ピオーネ』、ぶどうの女王『マスカット・オブ・アレキサンドリア』、小粒で種のない『デラウェア』など、日本では30～40種類もの「ぶどう」が栽培されており、それぞれの品種ごとに特有の香りと味が楽しめます。(『 』は品種名である。)





The persimmon, a fruit mentioned in the earliest history of Japan, “*the Kojiki: Records of Ancient Matters*”, which was compiled and presented to the court in 712 AD, has a very long history of production in Japan. The persimmon tree heavily laden with red mature fruits in the garden is a precious image evoking the Japanese autumn.

There are many varieties of persimmon in Japan, including *the Fuyu*, known for its plump, round shape, and *the Hiratanenashi* recognized by its somewhat squat shape, but all of them are characterized by their crispy textures and gentle, sweet flavors. Persimmons are rich in Vitamin C.

「かき」は、西暦712年に編纂された日本最古の歴史書「古事記」にもその名前が登場するほど日本では長い歴史を持つ果実。庭の柿の木に赤く熟した実がたわわに実る様は、日本の秋を象徴する大切な風景のひとつです。「かき」には、ふつくと丸みのある『富有』<sup>ふいう</sup>から四角張った『平核無』<sup>ひらたねなし</sup>まで、いろんな品種がありますが、いずれもカリッとした食感とまろやかな甘みが特長です。ビタミンCを豊富に含みます。(『 』は品種名である。)



# Persimmons

柿



## Strawberries

苺



Japan ranks third in the world in the production of strawberries, and first in the world in its consumption of the fruit in its raw form. The Japanese strawberry is highly fragrant, and is typically very sweet without being too sour, making it ideal for raw consumption. Japanese strawberries come in many varieties, from small and very sweet ones, to huge strawberries that weigh as much as 40 grams per fruit. With the development of many new varieties and the spread of green house cultivation, we are now able to ship strawberries over a longer period of the year, from October to June. Strawberries contain 80 mg of vitamin C per each 100 grams of fruit, and about five strawberries a day are enough to satisfy a person's daily vitamin C requirement, making strawberries a very precious source of vitamins during the winter, when fruits are scarce.

日本は、生産量では世界で3番目ですが、生食での消費量は世界一です。日本の「いちご」は香りが高く、甘みが強く酸味が少ないことから、生でおいしく食べられるのが特長です。品種も豊富で、小粒で甘みの強いものから一粒が40gになる超大粒のものまで、たくさんの種類の「いちご」が生産されています。新品種の開発やハウス栽培の普及によって、10月～6月頃までの長い期間出荷できるようになりました。可食部100g中に80mgものビタミンCが含まれ、5粒ほど食べれば一日に必要なビタミンCが摂取できることから、果実の少なくなる冬場には、とても貴重なビタミン源です。





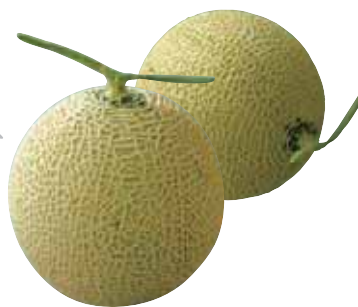


Of all fruits, the melon is probably the most noble. Japan grows a variety of melons including the highest grade *Earl's Melon* (*musk melon*), the densely patterned *Andes Melon*, and the *Quincy Melon* with its orange pulp, all of which boast the most elegant fragrance, delicious sweetness, and juicy flesh that melts in the mouth and captures the eater's heart. *Earl's Melons* (*musk melons*) are grown with the utmost care and luxury in Japan, inside glass or plastic greenhouses, with only one fruit allowed to be borne per plant. Each individual fruit is handled with the most delicate care, polished several times as one would polish a precious gemstone, in order to raise it into the most beautiful fruit.

「メロン」は、数ある果物の中でも特別高貴なイメージを誇る果実です。日本の「メロン」には、最高級の「アールス系メロン(ネット型メロン)」、網目が密に入った『アンデス』、果肉がオレンジ色の『クインシー』などがあり、そのどれもがエレガントな香りと濃厚な甘み、そしてとろけるような食感で人々を魅了します。「アールス系メロン(ネット型メロン)」は管理の行き届いたガラス温室やビニールハウスの中で、一株にひとつの果実しか実らせない贅沢な方法で栽培されます。1個1個をていねいに扱い、まるで宝石を磨いていくように、何度も何度も実を拭いて美しい果面に仕上げます。(『 』は品種名である。)



Melons 甜瓜



# Japanese vegetables bring excellent taste and good health to your table

Beautiful to behold and delicious to eat – Japanese vegetables bring health and joy to your dinner table



長芋

Japanese yam



甘藍

Cabbage


日本の野菜が、おいしさと健やかさをもたらします。

ご家族の楽しい食事と健康な毎日のために。  
美しく、おいしい日本の野菜をお召し上がりください。



萵  
苣

Lettuce



大  
根

Radish