

味道鲜美、有益健康。

请享用高品质的日本食材



富于变化的气候风土 培育出丰富的食物材料

日本列岛四面环海，四分之三的国土是山地，具有多种多样的地形。日本国土南北延伸3000公里，呈细长形。春夏秋冬四季分明，各地在不同季节都能收获当地特有的蔬菜和水果。大部分的山地都被森林覆盖，从山林中流出的河川，水质良好，含有丰富的营养，灌溉两岸的良田，然后流入大海，培育近海的水产资源。另外，日本近海正是寒流和暖流的交汇处，多种鱼类随海流汇集于此，这一带海域还拥有大量的能成为鱼饵的浮游生物，是世界三大渔场之一。

这样丰富多彩的自然环境使日本的食物材料品种繁多，希望中国的消费者也能尝到这些美味。

不断下功夫， 进一步提高品质

为了使食物材料的味道更好、外形更漂亮，日本的生产者时刻做出不懈的努力。

味道香甜可口、外形如宝石般漂亮的日本水果，在世界上也是一流的。

这些都归功于为改良品种做出了努力，再加上熟知果树特性的生产者卓越的技术和辛勤的劳动。

苹果和梨的一些花朵和锥形果被摘掉了，以便集中营养于保留下来的果实，使其更加香甜可口。不言而喻，在这期间，为授粉、消毒和包纸袋等多项作业花费了大量的时间和劳力，从而产生了色、形、味都达到最高水平的日本水果。

日本水产的新鲜程度 早有定评

在日本，自古以来就有吃寿司和生鱼片等生吃鱼肉的习惯，因而早已确立了“冷冻连环系统”，鲜度管理技术不断进步。

近年来，已经开发出破坏鲜鱼细胞进行冷冻以保持原有鲜度和风味的技术。

另外，日本的水产养殖技术，在世界上也是最高水平。

通过顾及到鱼的健康成长和饲养环境的细致入微的饲养管理，稳定供应肉质不亚于鲷鱼和鲷鱼等天然鱼的高品质养殖鱼。过去，金枪鱼的养殖被认为是不可可能的。但是，最近金枪鱼的人工养殖也获得了成功。

一流品质

在日本，为了适应国民对食品安全的高度关注，根据严格的基准适度使用农药和水产品药品，对生产过程进行严格管理，引进GAP（正确农业实施）制和HACCP（分析危害性因素规定管理要点）的手法等，通过各种方法达到国内外严格的品质标准。直到今天，这样高品质的日本食品不断增多，请尽情享受。