



日本大米是在长期的栽培历史和不断努力的过程中诞生的

日本国土处于温带，水源充沛、水质良好，再加上日照时间较长等等，形成了适合稻米生长的自然环境。为此，自古以来日本就盛行种稻，现在日本人的主食仍是大米。人们一直在追求好吃的大米，在栽培方面不断做出努力。通过开发与各地的气候风土适合的品种和农业技术的改良等，全国各地都生产出非常好吃的良种米。

欢迎品尝凝聚了日本农业技术的高品质大米。

亮油油有点粘性，味道极佳

日本大米在烹调时显出光泽和粘性。用水煮熟的白米饭，米粒丰满、有一股自然的甜味，没有配菜只吃白米饭也非常好吃。能配合各种菜肴，而且能增加菜肴的美味。现在寿司在世界上很有人气，但是做寿司必须有新鲜的鱼蚌类和可口的寿司用米饭。做寿司用米饭日本大米最合适。希望中国的消费者能尝一尝用日本大米做成的米饭，这样才能知道什么是米饭应具有的真正的美味。

作为主食有益健康，很有魅力

不加油和盐等，只用水煮出来的米饭，就是非常有益健康的主食。

大米的主要成分是碳水化合物，在消化时能长时间地向血液供应葡萄糖，这是人脑唯一的热量来源。

另外，日本大米还含有蛋白质、铁、维生素B1和维生素E，还有很多食物纤维等，配合比例恰到好处。



海参盖饭



水产干货

鱼翅、鲍鱼干、干贝、干海参

保持传统做法的高品质干货



炒鱼翅



蒸萝卜干贝



鱼翅

因高品质而得到深厚信赖的、健康美味食材

日本是全世界屈指可数的产鱼翅的国家之一。最高等级的鱼翅是鲸鲨和姥鲨的鱼翅、一般品级的有大青鲨鱼翅。日本产的鱼翅，由于干燥处理等加工技术很先进，因此不管哪种鱼翅，其品质都得到了消费者的信赖。可以煮食和做汤等，也可以放在自己常吃中餐菜肴里加以品尝。

鲍鱼干

日本的鲍鱼干得到最高评价、是做中餐的高级食材

从十八世纪起，鲍鱼干和干海参以及干鱼翅都是与中国交易的重要商品。由于当时都是装在草袋里出口的，因此在日本被称为「草袋货物」。长期的交易证明了日本产干货的可信赖性。为了使高品质鲍鱼干的水产资源不致枯竭，日本渔民通过养殖和幼贝放流等方法，为保护水产资源做出了努力。

鲍鱼干是中餐不可或缺的高级食材，同时也是高蛋白、低热量的有益健康的食物材料。

干贝

能使菜肴味道浓厚的、被凝缩的美味

向中国出口干贝始于十八世纪初叶。近年来，在北海道和东北地区确立了扇贝的计划生产，再加上先进的干燥技术，实现了高品质干贝的稳定供应。干贝含有能使菜肴更加美味的谷氨酸和肌苷酸等，由于是干燥的扇贝，提味效果得到进一步的浓缩。味道浓厚的干贝是做汤菜和XO酱等的不可或缺的材料。

干海参

作为烹调材料和药材向中国出口

被评定为一流品质的日本干海参，中国自古以来就承认其作为高级食材和药材的价值。由于海参的蛋白质大部分都是成胶质纤维，所含热量非常低，据说可以防止骨骼和皮肤的老化。现在中国人对美容和健康的关心程度越来越高，请食用这种健康食品。