

味道鮮美、有益健康。

請享用高品質的日本食材



富於變化的氣候風土， 培育出豐富的食材

日本列島四面環海，四分之三的國土為山地，擁有富於變化之地形。日本國土南北延伸3000公里，呈細長形。春夏秋冬四季分明，在每個季節各地可各自迎接各式各樣蔬菜和水果的採收期。從覆蓋大部分山地的森林中，流出豐沛且優質水源匯流成河川，滋潤流域旁的稻田，然後流入包圍四面的大海中，孕育了近海的漁產資源。另外，日本近海正是寒流和暖流的交匯處，擁有大量的浮游生物，是世界首屈一指的好漁場。如此自然環境所惠予食材之多樣化，是其他國家無可比擬的。

在台灣，大家對很多日本食材已很熟悉，我們也將提供更豐富的日本食材，以期讓大家的餐桌更加豐富多彩。

累積努力， 增進味道與外形

為生產出更美味、外形更美好之食材，日本農林漁產品的生產者，持續不斷地努力。

日本水果的鮮美多汁、甘甜可口，是因深知水果特性並以卓越栽培技術所培育出的。在梨子、桃子、蘋果等開花和發育的過程中，即摘除許多未成熟的果實，讓營養集中在所存留之果實上，而培育出更臻甘甜味道的果實。此外，透過剪枝、授粉、消毒和套袋等多重作業，不但使果實的味道鮮美，且培育出猶如藝術品一般美麗的果實。

在蔬菜生產方面，因透過選種且研磨出最適宜產地水土之栽培方法等，即使在海外，日本蔬菜的優質口味及高品質亦受到高度評價。

另外，由於改良品種十分盛行，新品種的水果和蔬



菜陸續不斷登場。持續地提供消費者充滿魅力的農產品。並且在運送方面，為防止運送過程中受損，並保持其美味和鮮度，非常細心注意包裝方法及運送過程中之溫度管理。

在漁產方面，除豐富的天然資源外，加上各種魚貝類的養殖技術及建立了鮭魚、鱒魚的孵化流放技術，使質與量兩方面都得以穩定供應。

例如，深受消費者歡迎的扇貝，由於中期培育技術與養殖技術的進步，得以穩定供應。可生食的貝肉和經加熱處理的幼貝等高品質產品，也大量出口至台灣。

提供一流品質

在日本，為因應國民對食品安全的高度關切，不但依據嚴格標準正確使用農藥及水產品用藥，並致力於生產履歷管理，引進GAP（良好農業規範）制和HACCP（食品危害分析重點管制）的方法等，配合國內外嚴格的品質標準要求。

期待多加品嘗優良品質且深受台灣民眾喜愛的日本食品。