



水產

扇貝



天然貝與養殖貝均為高品質、烹調法各式各樣

日本的扇貝因產量高居世界第二位而引以為傲。由於是天然產物，再加上養殖技術的進步，使養殖扇貝可計劃生產。可十分穩定地出口至台灣。目前出口的扇貝有三種類型：未加熱的冷凍品、經過加熱處理的冷凍品及乾貝。

扇貝肉柱(干貝)
是中式料理不可或缺的高級食材

具有高雅的甜味與豐醇美味，具有彈性口感是干貝的特色，脂肪少、含有豐富的蛋白質是健康的食品。去除邊緣和內臟僅留甘貝肉進行急速冷凍，保持鮮度封存。只要解凍美味即可重現，稍經煎烤處理即成最佳之美食。在十分嚴格的衛生管理下所生產的甘貝，無論作成壽司或以生干貝食用，都極為美味。

小扇貝
因價格適中，一般家庭也可利用方便烹調的小型扇貝

小扇貝為，4~8月從水中撈出養殖1~2年之扇貝，以蒸氣加熱處理後，去除內臟再加以冷凍之物。全年供應，價格實惠，在家也可以輕鬆享用之高級食材，味道與鮮度有保證，直接將冷凍的小扇貝用牛油煎烤、燉煮或放入火鍋或當作飯食等，料理範圍十分廣泛。

乾燥干貝
味道濃厚、
是高級中國菜不可或缺的乾貨

煮後再進行乾燥加工的乾燥干貝，品質之好，已有定評。乾燥干貝凝縮了新鮮干貝的美味成份(穀氨酸、肌苷酸)，除了可熬湯或燉煮之外，還可拿來當作XO醬等調味品的材料。

肉·米

豬肉

在衛生環境中健康成長的日本豬

日本的豬被飼養在舒適衛生的環境中健康成長。不論飼料的種類、調配，或獸醫定期地進行健康檢查等，都極為細心管理，培育出具有理想肉質的健康豬。另外，具有獸醫資格的檢查員常駐於屠宰場中，除了監督衛生管理之外，還實施嚴格的檢查。在分解豬體之前須進行檢查，只有合格的豬體才能被分解。之後，更進行一系列的檢查，合格後才能以「豬肉」進入市場銷售。

因此日本豬肉是安全而美味，適合燒烤、燉煮和油炸等多樣化的台灣豬肉菜色。最近在台灣很受歡迎的「炸豬排」本來就是從日本傳到台灣的，請務必享用以道地日本豬肉做的炸豬排。

米

油亮亮帶黏性的美味米飯

日本除了擁有豐沛水源和溫暖氣候等優越的自然條件之外，還累積了農業技術改善與品種改良等不斷的努力，才能生產出安全美味的高品質白米。

日本的米是煮成米飯時，會顯得油亮帶黏性的蓬萊米。加水後煮熟的白米飯米粒飽滿含自然的甘味，光吃白飯就很美味。

白米雖是碳水化合物，但富含蛋白質、鐵、維生素B1、維生素E及食物纖維等均均衡營養素。

日本米與各種料理都很相配，且兼具提味功能，當然，更是深受歡迎的壽司，所不可缺的。

