

딸기 섬 규슈

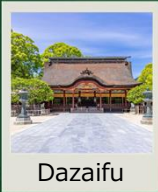
규슈에 몇 번 가봤어요?



사가

이치고산의 생산 지역

이곳은 요시노가리 유적, 아름다운 이마리 도자기 및 아리타 도자기와 같은 일본 도자기의 최대 생산지입니다. 이곳은 일본에서 가장 큰 김 생산지입니다. 가라스 성



후쿠오카

아마오우 딸기의 생산지

규슈와 아시아의 관문인 하카타는 대도시입니다. 신선한 해산물과 농산물도 풍부합니다. 라면, 우동, 미즈타키, 모츠나베도 유명합니다. 전통 축제도 있어 많은 관광객이 야타이현을 방문합니다.



오이타

베리츠 생산지역

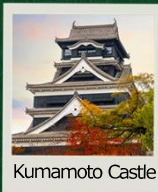
온천의 수와 온천의 양이 일본에서 가장 많으며, 벳푸 온천과 유후인 온천이 매우 유명합니다. 세키 고등어는 비쌉니다. 또한 북고풍의 마을 풍경, 해변 및 일본 최대의 보행자 전용 현수교로도 유명합니다.



나가사키

유메노카와 코이 미노리의 산지

세 면이 바다로 둘러싸여 있으며 일본에서 가장 많은 섬을 가지고 있습니다. 고대부터 외국 무역의 창구 역할을 해왔습니다. 서양과 중국의 영향을 받은 독특한 문화를 가지고 있습니다. 하우스텐보스는 재미있습니다. 풍부한 해산물도 매력적입니다.



구마모토

유베니 산지 히노시즈쿠

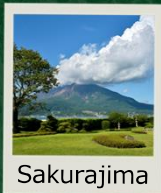
아소는 세계에서 가장 큰 칼데라 중 하나를 자랑합니다. 아름다운 산과 초원, 맑은 샘물과 많은 온천이 있습니다. 무엇보다도, 이곳은 쿠마몬의 고향입니다. 구마모토 성은 지진 재건의 상징입니다. 토마토, 과일, 그리고 바사시와 같은 지역 요리도 매력적입니다.



미야자키

사가호노카 생산 지역

다카치호는 신이 하늘에서 내려왔다고 전해지는 신화적인 장소로 유명합니다. 이곳은 햇볕이 가득한 해변과 푸른 바다뿐만 아니라, 농어촌 마을과 스포츠 캠프로도 매력적인 장소입니다. 와규, 과일, 그리고 소주도 유명합니다.



가고시마

사츠마오토메와 아와유키의 산지

북쪽에서 남쪽으로 600km에 걸쳐 펼쳐진 광대한 토지에는 세계에서 가장 활발한 화산 중 하나인 사쿠라지마와 세계 자연 유산인 야쿠시마, 아마미 오시마, 도쿠노시마가 포함되어 있으며, 와규 소고기, 쿠로부타 돼지고기, 양식 방어 및 캄파치(방어와 젓방어), 그리고 고구마 등 일본 최고의 제품을 생산합니다. 이 현은 또한 정통 소주와 오시마 실크와 같은 독특한 제품과 다양한 온천으로 자랑스롭습니다. 가고시마 차도 유명합니다.



큐슈에서 온 다양한 딸기

여러분은 몇 종류의 큐슈 딸기를 먹어보셨나요?

Amaou®

("akai", "marui", "ookii",
"umai"의 머리글자의
의미.)



특징: 모두가 딸기의 왕을 알고 있습니다. 이 과일은 크고 원뿔 모양으로 둥글다. 깊은 빨간색이 특징이며, 과육이 단단하고즙이 많습니다. 매우 맛있고 달콤함과 신맛이 조화를 이룹니다. 후쿠오카 현에서만 재배됩니다.

Ichigo-san®

(의미는 그들이 오랫동안
사랑받기를 원한다는
것입니다)



특징: 매혹적이고 아름다운 원뿔 모양의 진한 빨간색 피부. 심지어 과육도 빨갱게 변합니다. 신선한 향과 화려한 단맛을 가지고 있으며, 다즙하고즙이 풍부합니다. 단맛과 신맛의 균형이 좋습니다. 디저트도 추천합니다.

Yumenoka

(모두의 꿈을 이루어주는
맛있는 딸기)



특징: 과일은 크고 원뿔 모양입니다. 과육은 적당히 단단하고즙이 많습니다. 단맛과 신맛이 잘 조화되어 달콤하고 신맛을 즐길 수 있습니다. 신선한 크림과도 잘 어울립니다. 주로 나가사키 현에서 생산됩니다.

Sagahonoka

(사가의 아름다움과
마음을 의미합니다)



특징: 이것은 매우 유명한 품종입니다. 멋진 원뿔 모양을 가지고 있습니다. 약간 단단하고 흰색 과육이 특징입니다. 산도는 부드럽고 달콤합니다. 달콤한 향이 매우 강합니다. Licca-chan은 2007년부터

Koi Minori

(딸기를 통해 말려진 소원이
높은 수확량으로
이루어진다는 의미입니다.)



특징: 과일은 약간 둥글고 과일 무게가 큼니다. 껍질은 밝은 빨간색이고 빛나며, 과육은 흰색입니다. 향이 풍부하고, 단맛과 신맛이 조화를 이룹니다. 잘 보관됩니다. 주로 나가사키 현에서 생산됩니다.

Youbeni

('you'라고 읽고 밝은
빨간색 껍질 'beni'를
의미합니다.)



특징: 과일은 크고 원뿔 모양입니다. 껍질은 빛나고 밝은 빨간색이며, 과육 내부도 빨간색입니다. 단단하고 신선하며 단맛과 신맛의 균형이 좋습니다. 풍부한 맛을 가지고 있습니다. 밝은 빨간색은 케이크와 잘 어울립니다.

Berryts®

(사탕 같은 딸기라는
의미)



특징: 오이타현은 8년 동안 개발했습니다. 생생한 빨간색과 광택. 과즙이 풍부한 향기로 넘쳐납니다. 높은 당도와 단맛과 산도의 좋은 균형. 수출은 적고 희귀합니다. 오이타에 오셔서 드셔보세요.

Hinoshizuku

(깨끗한 물로 재배한
구마모토의 신선한
딸기라는 의미)



특징: 개발하는 데 8년이 걸렸습니다. 둥근 모양입니다. 단단하고 흰색에서 연한 분홍색 과육이 특징입니다. 산도가 적고 우아한 단맛이 있습니다. 매우 강한 향기를 즐길 수 있습니다.

Awayuki

(얇은 눈 층이라는 의미)



특징: 가고시마 현의 야마시타 가족에 의해 재배되었습니다. 산도는 적당하고 단맛이 강합니다. 부드러운 맛과 흰 딸기의 은은한 향기가 퍼집니다. 과피는 흰색이지만 씨앗은 빨간색입니다. 매우 희귀합니다.

Satsumaotome

(가고시마 서부 출신의
젊은 여성을 의미)



특징: 과일은 크고 밝은 빨간색이며 빛나고, 내부는 흰색입니다. 산도가 적고 당도가 높아 단맛이 강조되며, 복숭아 같은 향기와 맛이 특징입니다. 재배하기 어려운 품종입니다. 가고시마 현에서만 재배됩니다.

Pika Ichigo®

((맛도 좋고 모양도 좋은
"picaichi" 딸기를
의미합니다.)



특징: 과일은 원뿔 모양입니다. 계절 내내 일정한 단맛을 즐길 수 있습니다. 상쾌하고 맛있습니다. 색깔이 고르고 아름다워 보기에 좋습니다. 가고시마 현에서만 재배됩니다.

