

Đảo Dâu Tây Kyushu

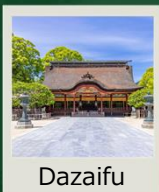
Bạn đã đến Kyushu bao nhiêu lần rồi?



Saga

Khu vực sản xuất
dâu Ichigo-san

Đây là nhà sản xuất gốm sứ Nhật Bản lớn nhất như tàn tích Yoshinogari, đồ gốm Imari và đồ gốm Arita tuyệt đẹp. Đây là nhà sản xuất nori lớn nhất Nhật Bản. Lâu đài Karatsu, chợ sáng Yobuko và mực cũng rất nổi tiếng.



Fukuoka

Khu vực sản xuất
dâu Amaou

Hakata, cổng ngõ đến Kyushu và châu Á, là một thành phố lớn. Nơi đây cũng có nhiều hải sản tươi sống và nông sản phong phú. Ramen, Udon, Mizutaki và Motsunabe cũng rất nổi tiếng. Ngoài ra còn có các lễ hội truyền thống, và nhiều du khách ghé thăm khu vực Yatai.



Oita

Khu vực sản xuất
dâu Berryts

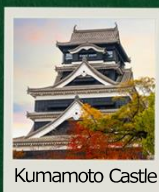
Số lượng suối nước nóng và lượng nước nóng ở đây là lớn nhất Nhật Bản, và Beppu Onsen cùng Yufuin Onsen rất nổi tiếng. Cá thu Seki rất đắt đỏ. Nơi đây cũng nổi tiếng với cảnh quan đô thị cổ điển, bãi biển và cây cầu treo dành cho người đi bộ lớn nhất Nhật Bản.



Nagasaki

Khu vực sản xuất
dâu Yumenoka
and Koi minori

Ba mặt giáp biển, nơi đây có số lượng đảo lớn nhất Nhật Bản. Đây đã là cửa ngõ cho thương mại nước ngoài từ thời cổ đại. Nơi đây có nền văn hóa độc đáo chịu ảnh hưởng của phương Tây và Trung Quốc. Huis Ten Bosch rất thú vị. Hải sản phong phú cũng rất hấp dẫn.



Kumamoto

Khu vực sản xuất
dâu Youbeni,
Hinoshizuku

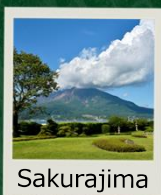
Aso tự hào có một trong những miệng núi lửa lớn nhất thế giới. Nơi đây có những ngọn núi và đồng cỏ đẹp, nước suối tinh khiết và nhiều suối nước nóng. Trên hết, đây là quê hương của Kumamon. Lâu đài Kumamoto là biểu tượng của tái thiết sau động đất. Các món ăn địa phương như cà chua, trái cây và basashi cũng rất hấp dẫn.



Miyazaki

Khu vực sản xuất
dâu Sagahonoka

Takachiho nổi tiếng là nơi thần thoại mà một vị thần được cho là đã giáng trần từ thiên đường. Nơi đây không chỉ có bãi biển đầy nắng và biển xanh, mà còn là điểm đến hấp dẫn với các làng nông nghiệp và ngư nghiệp cũng như các trại thể thao. Thịt bò Wagyu, trái cây và rượu shochu cũng rất nổi tiếng.



Kagoshima

Khu vực sản xuất
dâu Satsumaotome
and Awayuki

Vùng đất rộng lớn trải dài 600 km từ bắc đến nam, bao gồm Sakurajima, một trong những núi lửa hoạt động mạnh nhất thế giới, và các di sản thiên nhiên thế giới của Yakushima, Amami Oshima và Tokunoshima, sản xuất nhiều sản phẩm tốt nhất của Nhật Bản, bao gồm thịt bò wagyu, thịt lợn Kurobuta, cá cam nuôi và cá kampachi, và khoai lang. Tỉnh này cũng tự hào với những sản phẩm độc đáo như rượu shochu đích thực và lúa Oshima, cũng như nhiều suối nước nóng đa dạng. Trà Kagoshima cũng rất nổi tiếng.



Một loại dâu tây từ Kyushu

Bạn đã ăn bao nhiêu loại dâu tây Kyushu?

Amaou®

(Các ý nghĩa của các chữ cái đầu của "akai," "marui," "ookii," và "umai.")



Đặc điểm: Mọi người đều biết đến vua của dâu tây. Quả dâu to và tròn, có hình nón. Đặc điểm của nó là màu đỏ đậm, thịt cứng và mọng nước. Nó có hương vị rất đậm đà và sự hòa quyện giữa ngọt và chua rất hài hòa. Nó chỉ được trồng ở tỉnh Fukuoka.

Ichigo-san®

(Ý nghĩa là họ muốn được yêu thương trong một thời gian dài)



Đặc điểm: Hình dạng nón đẹp mê hồn với vỏ màu đỏ đậm. Ngay cả phần thịt cũng chuyển sang màu đỏ. Nó có hương thơm tươi mát và vị ngọt tuyệt vời, và rất mọng nước. Nó có sự cân bằng tốt giữa vị ngọt và chua. Tôi cũng khuyên dùng các món ngọt.

Yumenoka

(Dâu tây ngon làm cho giấc mơ của mọi người trở thành hiện thực)



Đặc điểm: Quả lớn và hình nón. Thịt quả vừa cứng vừa mọng nước. Vị ngọt và chua hòa quyện tốt, bạn có thể thưởng thức hương vị ngọt ngào và chua. Nó cũng rất hợp với kem tươi. Chủ yếu được sản xuất ở tỉnh Nagasaki.

Sagahonoka

(Có nghĩa là vẻ đẹp và tâm hồn của Saga)



Đặc điểm: Đây là một giống rất nổi tiếng. Nó có hình nón đẹp. Đặc điểm của nó là thịt hơi cứng và màu trắng. Độ chua nhẹ và ngọt. Mùi thơm ngọt rất mạnh. Licca-chan đã làm đại diện quảng cáo từ năm 2007 đến năm 2020.

Koi Minori

(Ý nghĩa là những điều ước được gửi gắm qua dâu tây sẽ được thực hiện với sản lượng cao.)



Đặc điểm: Quả hơi tròn và có trọng lượng lớn. Vỏ có màu đỏ tươi và bóng, còn thịt quả thì màu trắng. Hương thơm phong phú, và vị ngọt và chua hòa quyện. Nó giữ được lâu. Chủ yếu được sản xuất ở tỉnh Nagasaki.

Youbeni

(Có nghĩa là đọc chữ 'you' và vỏ màu đỏ tươi 'beni').



Đặc điểm: Quả lớn và có hình nón. Vỏ sáng bóng và màu đỏ tươi, bên trong thịt quả cũng có màu đỏ. Nó cứng, tươi và có sự cân bằng tốt giữa vị ngọt và chua. Nó có hương vị đậm đà. Màu đỏ tươi rất phù hợp với bánh ngọt.

Berryts®

(Có nghĩa là dâu tây giống như kẹo ngọt)



Đặc điểm: Tỉnh Oita đã dành tám năm để phát triển nó. Màu đỏ rực rỡ và bóng loáng. Nước trái cây tràn đầy hương thơm phong phú. Hàm lượng đường cao và sự cân bằng tốt giữa vị ngọt và chua. Xuất khẩu ít và hiếm. Xin hãy đến Oita và thưởng thức nó.

Hinoshizuku

(Có nghĩa là dâu tây tươi từ Kumamoto với nước sạch)



Đặc điểm: Phải mất 8 năm để phát triển. Nó có hình tròn. Đặc điểm của nó là thịt cứng, từ trắng đến hồng nhạt. Nó có ít độ chua và vị ngọt thanh tao. Bạn có thể thưởng thức một hương thơm rất mạnh.

Awayuki

(Có nghĩa là một lớp tuyết nhẹ)



Đặc điểm: Được trồng bởi gia đình Yamashita ở tỉnh Kagoshima. Độ chua vừa phải và độ ngọt mạnh. Nó có vị nhẹ và hương thơm dịu dàng của dâu tây trắng lan tỏa. Vỏ quả màu trắng, nhưng hạt thì màu đỏ. Nó rất hiếm.

Satsumaotome

(Có nghĩa là một phụ nữ trẻ từ phía tây của Kagoshima)



Đặc điểm: Quả lớn, màu đỏ tươi và sáng bóng, bên trong có màu trắng. Nó có độ chua ít, hàm lượng đường cao và làm nổi bật vị ngọt, và có đặc điểm là hương thơm và hương vị giống như đào. Đây là một giống khó trồng. Nó chỉ được trồng ở tỉnh Kagoshima.

Pika Ichigo®

(Có nghĩa là dâu tây "picaichi" có vị ngon và hình thức đẹp.)



Đặc điểm: Quả có hình nón. Bạn có thể thưởng thức vị ngọt đồng đều suốt mùa. Tươi mát và ngon miệng. Nó có màu sắc đẹp mà không bị loang lổ và trông rất bắt mắt. Nó chỉ được trồng ở tỉnh Kagoshima.

