

ACARA RASA STRAWBERI KYUSHU

Pulau Strawberi Kyushu



Strawberi Kyushu Memberi Anda Senyuman



**16hb (Isnin) – 18hb (Rabu) Feb 2026
Acara Rasa Percuma!**

Lapangan Terbang Fukuoka,
Bangunan Terminal Penumpang Antarabangsa,
Tingkat 1

Nikmati 9 Jenis Strawberi Segar dan Lazat dari Kyushu!



Panduan Menikmati Strawberi Lazat Kyushu



"Peta Strawberi Kyushu" yang dibuat khas untuk lawatan anda, akan memandu anda ke tempat terbaik untuk membeli strawberi lazat semasa bersiar-siar.

***Strawberi dari Kyushu biasanya boleh didapati dari bulan Disember hingga April.**



Hashtag #Kyushu_Strawberry



Strawberi yang dijadualkan untuk disediakan



Amaou®



Amaou, "Raja Strawberi", ditanam eksklusif di Fukuoka. Buahnya besar, bulat & merah pekat. Isinya padat tetapi sangat berjus. Rasanya hebat dengan kemanisan dan keasidan yang seimbang.

Ichigo-san®



Ichigosan berbentuk kon menawan, berwarna merah pekat dari kulit hingga ke isinya. Ia menawarkan kemanisan hebat dan aroma yang menyegarkan. Varieti yang sangat berjus ini sedap dimakan begitu sahaja atau dibuat sebagai manisan.

Youbeni



Youbeni berbentuk kon sempurna, berwarna merah cerah luar dan dalam. Teksturnya yang padat dan berjus memberikan rasa yang hebat, dengan keseimbangan manis & masam. Warnanya menawan di atas kek.

Yumenoka



Yumenoka dari Nagasaki, strawberi kon besar yang berjus dan sangat sedap. Teksturnya sederhana padat dengan rasa manis masam seimbang. Sesuai dipadankan dengan krim segar dan pencuci mulut lain.

Awayuki



Awayuki ialah strawberi putih yang jarang ditemui dan elegan, dihargai kerana rasa manisnya dan keasidan yang rendah. Ia mempunyai aroma lembut yang unik, dengan biji merah yang kontras dengan kulitnya yang pucat.

Sagahonoka



Sagahonoka, varieti popular, dikenali dengan bentuknya yang cantik dan aroma manis yang kuat. Isi putih yang padat mempunyai rasa manis bersih yang diserlahkan oleh keasidan ringan, mencipta rasa strawberi yang klasik.

Berryts®



Hasil 8 tahun pembangunan di Oita, Berryts bersinar merah menyala dengan kilauan yang cantik. Ia mempunyai aroma yang kaya dan kandungan gula yang tinggi. Varieti seimbang ini dianggap hidangan mewah yang jarang ditemui kerana eksportnya terhad.

Satsumaotome



Varieti ini menawarkan kontras antara kulit merah cerah berkilat dan isi putih bersih. Satsuma Otome terkenal dengan kandungan gula tinggi, asid rendah, dan aroma unik seperti pic. Ia juga sukar untuk ditanam.

Koi Minori



Koi Minori berbentuk segi tiga bulat yang menawan. Ia terkenal dengan teksturnya yang padat dan rangup. Ia memberikan rasa manis padu seimbang dengan asid ringan, dengan aroma yang elegan. Ditanam di Nagasaki & Kumamoto.