

日本水果



Four Seasons of Japan

2017年8月17日

日本蔬果出口促進協議會



日本特有的各種農作物，打造健康生活每一天

活用水土氣候，收穫各式各樣的農作物

日本的氣候環境獨特，春夏秋冬四季分明，各個季節能收穫不同蔬果。另外，由於日本國土南北狹長，受到海流影響，而且山勢起伏地形多變，所以各處土地的自然環境大相逕庭，造就出各個地區的獨有特產。再加上積極因應水土氣候進行品種改良及技術研發，讓消費者全年都能品嚐到種類豐富的農作物。

支持長壽國日本的是飲食文化

世界各國人民越來越注重健康，現今更開始注意到「和食」。由於「和食」的脂肪及卡路里含量低，卻能提供均衡的蛋白質及各種維他命與礦物質等必要營養素，因此廣受歡迎。而在背後支持著每日美味豐富的「和食」菜式的，當然就是各式各樣的蔬果。日本的蔬果種類多得天天吃也不會厭倦，讓你能充分享受各式美味佳餚。



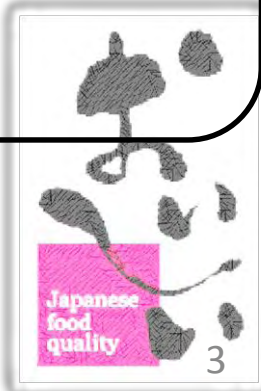
形狀、色澤、口感全達高標準

高品質由各種工夫及細心手工作業煉成

日本蔬果的生產不單重視數量，更重視品質。例如，結出的果實中只有優質的果實才能被留下來，其他果實則會被摘除掉，讓數量有限的果實獲得悉心栽培。生產商追求品質，全心全意投入生產，才能成就優質的日本蔬果。不論是外形、香氣及味道，所有方面均達致最高水平。

為店舖及家庭送上新鮮的農作物

不論收穫的農作物如何鮮美，無法保持鮮度則毫無意義。果實的鮮味多汁感及蔬菜的爽脆口感，由最先進的預冷技術、保冷設備及保冷車等完善的物流體制實現。從產地到店舖之間，低溫物流體系實現完美的溫度管理，讓日本蔬果以高品質的狀態送到您的手上。

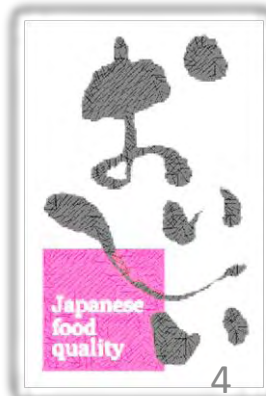


呈獻安全的蔬果

環保農業已成為日本的常識

日本消費者現在對於食品安全非常嚴格，連蔬果也包括在內，適當地使用農藥及化學肥料是關鍵所在。環保農業已成為日本的常識。在生產方面，成功研發出各式各樣不使用化學農藥的除蟲方法，並取得了成果。雖然環保農業非常費工夫，但能生產出安全的農作物，供消費者食用。這也是生產商的講究之處。

日本引入了「肯定表列制度」（設定殘留農藥的標準，超出標準的食物將會被禁止出售的制度）。請安心享用符合此嚴格標準的日本蔬果。



日本梨



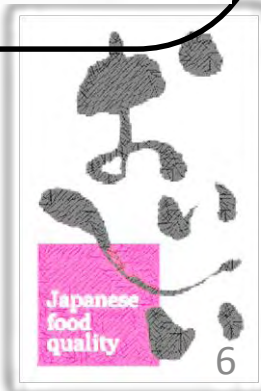
日本梨最大的特徵，是獨特的爽脆口感及盈溢口中的香甜多汁感。日本梨有綠色及啡色兩個品種，與以糖漿醃製加工的西洋梨不同，生食是最美味的食用方法。請以縱向方式切成八等份，並切去果芯與果皮來享用。日本梨幾乎不會進行自然交配，是由生產的農家以人手逐一進行授粉。結出果實後，只留下優質的果實，並逐一套上袋子，預防疾病及害蟲的侵害。到了收穫季節，亦是以人手逐一小心地採摘下來。



桃



桃分為果肉雪白的生食用白桃，以及製成罐頭等果肉金黃的黃桃。從日本運送而來的白桃圓滿豐潤，色澤為柔和的淡紅，呈現入口即溶的柔美口感及香濃的甜味，在全世界獲得很高的評價。熟透時散發獨特的甘甜芳香，會讓人感到幸福快樂吧。



葡萄



「Pione
(貓眼葡萄)」



「Shine Muscat
(翡翠綠葡萄)」

日本有30至40種葡萄，各個品種富有獨特香氣及味道。「巨峰」獲譽為葡萄之王，果實巨大，極受歡迎；「Pione（貓眼）呈現優雅的風味；「亞歷山大麝香」獲譽為葡萄之后；而「Delaware」的果實細小且無籽。（「」內是品種名稱。）



溫州蜜柑



蜜柑是日本最常見的水果。日本人的家裡經常會有一籃子滿滿的蜜柑，人們會隨意地拿起來，剝去外皮，將蜜柑送到口中。不必用刀，以手將果皮剝下來即可吃食，而且每一瓣蜜柑由薄薄的果衣包裹著，果汁不會弄髒雙手。日本蜜柑沒有籽，酸甜味適中，富含維他命C。

