

充滿水果和蔬菜的 有益健康的食品也是廣島的特色。

在瀨戶內海上的島嶼栽培的柑橘在日本全國 遐邇聞名,產量格外多。而山地則能栽培蘋 果等適合嚴寒地區栽培的水果,這一帶的環 境可以種植種類廣泛的水果。無花果、葡 萄、梨子等的栽培技術高超,作為地方性的 十特產很受喜愛。







海外的評價

廣島的水果品種獨特、外觀美麗, 作成健康加工品也能吸引很多海外消費者!

産ニ品 廣島縣水果農業協同組合聯合會

URL http://www.fruit-morning.com/

是由柑橘類日向夏培育而成的新品種,香甜可口

廣島HARUKA

結了果仍讓其在樹上過冬, 到2月上旬摘下儲藏。充分 成熟後發貨。雖然果皮呈現 鮮艷的黃色,但酸味不重,具 有蜂蜜般的甜味。不但在產 地,而且在各地也越來越受 歡迎。切開食用時,注意留 下果芯有子的部分,那吃起 来就方便了。



- ●商品名/廣島HARUKA
- ■品種名/柑橘類HARUKA
- ●主要原材料/柑橘類HARUKA
- ●內含量/5kg
- ●日本國內希望零售價格/4,000日圓 (含稅)
- ●包裝箱尺寸/長35cm, 寬24·5cm,高16·5cm
- ●重量、內裝数量(每1箱)/5·5kg,2L大小則約22個,L大小則約27個
- ●出貨可能日期/3月下旬到4月中旬
- ●最少批量/商定
- ●保存方法/常溫
- ●有效期限/-
- ●JAN編碼/-
- ●出口國家、地區/台灣、香港、新加坡

企業DATA

■設立年/1948年 ■資本金/3億7,750萬日圓 ■員工數/65人 ■地址/郵遞區號729-2316/廣島縣竹原市忠海中町1-2-17

■E-mail / hiroshima2@hirokaren.com

有限會社平田觀光農園

URL http://www.marumero.com/

世界一流的大廚師-三國清三也讚不絕口的柚子豆醬。

YUZUMISO(柚子豆醬)

不論什麼季節均可享受柚子 特有的酸味和香味的柚子豆 醬。以"再多一道菜"為主 題,使用廣島縣三次市產的 無種子的柚子「多田錦」, 將廣受當地居民喜愛的味道 做成商品。只要用柚子豆醬 拌蔬菜、或加在肉類上面, 就能增添菜餚的美味。



- ●商品名稱/YUZUMISO(柚子豆醬)
- ●品目名稱/柚子豆醬
- 主要原材料/柚子、米豆醬、砂糖、味醂風味調味料(麥芽糖、 米、米麴釀造調味料、釀造醋)調味料(氨基酸等)、酸味料 ※原材料的一部分含有大豆
- ●內容量/200a
- ●日本國內希望零售價格/530日圓(含稅)(透過日本國內貿易公司時)
- ●包裝箱尺寸/長47.0cm×寬30.0cm×高10.0cm
- ●重量、內裝數量(每1箱)/17kg、48瓶
- ●出貨可能日期/全年 ●最少批量/1箱
- ●保存方法/常温 ●有效期限/1年
- ●JAN編碼/4935261010412
- ●出口國家、地區/-

企業DATA

■設立年/1984年 ■資本金/500萬日圓 ■員工數/21人 ■地址/郵遞區號728-0624 廣島縣三次市上田町1740-3 ■TEL/81 (824) 69-2346 ■FAX/81 (824) 69-2246 ■E-mail / hirata@marumero.com

廣島生產哪些蔬菜?

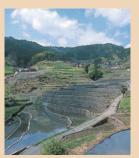
慶祝節日的料理中使用討吉利的材料,如冬蔥、慈姑等蔬菜都可以在廣島生產。秋季種的馬鈴薯,廣島在日本全國也屬於屈指可數的產地。大尺寸的蘆筍、綠辣椒作為土特產出貨,廣島醃菜的

原料廣島菜和適合廣 島好燒用的高麗菜新 品種也被積極地進行 栽培。



■日本的原風景「梯田」

梯田就是在坡地一台階一台階形成的 稻田。農作業的效率雖然差一點,但 另一方面排水良好、可防止洪水和滑 坡等災害、可保護生態系統等具有環 保的作用。另外,這種梯田沿襲著傳 統的農作業方式,可以在這裡體驗如 種田、割稻等。廣島縣的井仁梯田被 選為日本梯田百選。



多數梯田還栽培附加價值高的作物

■廣島縣主要 蔬菜產量(單位/t)

冬蔥	1,428 第一位
慈姑	207 第二位
蒟蒻	425 第六位
豌豆	729 第七位
蕃茄	8,160
青蔥	5,900
菠菜	4,590
蘿蔔	15,800
黄瓜	4,020
蘆筍	798
馬鈴薯	7,030
茄子	3,100
高麗菜	7,950
茼蒿	898
1. 3.1-3	

■廣島縣主要 水果產量(單位/t)

檸檬	4,291 第一位
柑橘	3,227 第一位
八朔柑	7,051 第二位
Dekopon橘	3,926 第三位
清美橘	1,078 第四位
無花果	676 第六位
伊予柑	540 日本全國
橘子	40,700 日本全國
葡萄	3,970
日本梨	2,890
蘋果	1,600

〈資料:農林水產省相關統計(2008年・2009年)〉





ITOKU食品株式會社

URL http://itokufood.info/

幫助您從身體內面變得美麗的檸檬&生薑粉末飲料。

檸檬生薑4P

將安心品質的高知縣產生薑 和富含維他命C的岩城島產 「綠檸檬」的美味和香味, 滿滿地裝在「檸檬生薑4P」 裡。"生薑"對便秘、手腳 冰冷、浮腫很有效。檸檬裡 加上突出的生薑,喝起來爽 口順喉。熱飲或冷飲均可。 加入紅茶飲用也很可口。



- ●商品名稱/檸檬生薑4P
- ●品目名稱/粉末清涼飲料
- ●主要原材料/砂糖、檸檬(愛媛縣產)、生薑(高知縣產)、 寡糖、蜂蜜、維他命C、香料
- ●內容量/80g
- ●日本國內希望零售價格/315日圓(含稅)(透過日本國內貿易公司時)
- ●包裝箱尺寸/長22.5cm×寬40.0cm×高45.0cm
- ●重量、內裝數量(每1箱)/6.74kg、10×6個
- ●出貨可能日期/全年
- ●最少批量/1箱(混載3箱以上時免收運費)
- ●保存方法/常溫 ●有效期限/1年
- ●JAN編碼/4970107110062
- ●出口國家、地區/-

企業DATA

■設立年/1963年 ■資本金/1,000萬日圓 ■員工數/28人 ■地址/郵遞區號722-0232 廣島縣尾道市木庄町木門田491 ■TEL/81 (848) 48-1664 ■E-mail/itoku01@guitar.ocn.ne.jp



萬田發酵株式會社

URL http://www.manda.co.jp/

使用53種以上的原材料長期自然發酵而製成的植物發酵食品

萬田酵素

原材料是經過嚴格挑選的黑砂糖、水果、根菜類、穀物、海藻類、豆類以及芝麻類等充滿生命力的旺季水果、蔬菜等。不加添加物,也不進行熱處理,花大約3年3個月使之成熟而製成。世界已有30幾個國家的人們從中攝取維生素、礦物質、氨基酸等,来增強身体健康。



- ●商品名稱/萬田酵素
- ●品種名稱/萬田酵素
- ●主要原材料/黑砂糖、水果、根菜類、穀物、海藻類、豆類以及芝麻類等53種植物原材料
- ●內容量/145g
- ●日本國內希望零售價格/11,655日圓(含稅)(透過日本國內貿易公司時)
- ●包裝箱尺寸/長26·5cm, 寬35·5cm,高50·5cm
- ●重量、內裝數量(每1箱)/17·2kg,48支
- ●出貨可能日期/根據交易條件●最少批量/根據交易條件
- ●保存方法/陰暗處或冷藏 ●有效期限/3年
- ●JAN編碼/4909882122137
- ●出口國家、地區/法國、蘇丹、德國、台灣、韓國等

企業DATA

■設立年/1987年 ■資本金/8,000萬日圓 ■員工數/123人 ■地址/郵政編碼722-2192/廣島縣尾道市因島重井町5800-95 ■TEL/81(845)24-3561 ■FAX/81(845)24-2311

■E-mail/biz@mandagr.com