

SPECIAL FOOD SELECTIONS



东北·新潟特产精选
日本天与海
珍馐八十八

东北·新潟地区



介绍 introduction

这次有幸得到各方诸位的鼎力协助，日本东北特产品目录《东北·新潟特产精选 日本天与海珍饈八十八》最终得以出版。

本目录所载的商品，是由众美食专家所组成的评审委员会，从日本东北六县及新潟县众多出色的特产中，精心挑选出的代表杰作。所选的每一项都是结合自然地域及人力技术所生出的美食，大家定可从中感受到东北新潟饮食文化之丰厚和生产技术之高超。

希望大家能更容易亲近认识及品尝我们众多引以为傲的特产品，从而亲身莅临各县，享受当地独一无二的魅力—这正是我们制作本目录的最大愿望，我的心底里亦期盼能藉此加深两国之间的各种交流活动。

最后我谨向东北六县、新潟县、评审委员会各委员、各生产者及一切有关同人，致以最衷心的感谢。

公益财团法人东北活性化研究中心

会长 高桥 宏明

关于封面图片

在寿司饭（醋饭）上撒满众多应时鱼类及新鲜蔬菜的「杂锦寿司饭」，是东北及新潟地区广泛流传，于祭典等特别节日时制作食用的家庭料理。图片中的杂锦寿司饭使用了大量的金枪鱼、三文鱼，六线鱼及三文鱼子等食材。



享受日本丰富鱼食文化

宴客佳肴 [鱼介篇]

11



著名产地邂逅极品滋味

宴客佳肴 [鲜肉篇]

17



继承传统的酒窖自信作

馥郁美酒

21



应时鲜果伴随讲究甜点

鲜果甜点

27

特集 ~产自东北风土的美味食材~

[岩手县大船渡市]	三陆的鲍鱼	5
[宫城县气仙沼市]	气仙沼的鱼翅	7
[秋田县北秋田市]	秋田的比内地鸡	9
日本名牌米老字号风韵	珍珠名米、传统风味	33
最高醍醐味本地绝妙品	乡土特产	36
集营养健康可口于一身	养生素食	41
人气急升中精选色香味	馈赠佳品	45
Antenna Shop (县外门市部) 一览表		48
交通方法		49

关于本目录的使用事项

本目录中所载的特产品内容，是根据各特产品的生产者、销售者或关连机构所提供的资料制作而成的，请注意各特产品的制法及价格，有可能由于生产者或销售者的诸种事宜而改变。特别在价格问题上，由于2014年4月日本的消费税提高之故，本目录所载的基本为直至3月为止不含消费税的价格。

关于各特产品的具体查询，请参阅特产品介绍栏中所记载的联络方法。由于某些机构不能使用中文或英语对应，故请尽量安排通晓日语之士进行磋商。此外，生产者均设有网站（主要为日语），欢迎各位前往浏览参考。

（公财）东北活性化研究中心对于各特产品的个别具体查询或商谈，不会作出任何回应及介入，还请各位见谅。

※严禁擅自转载。

有关各种图样



曾获奖

曾于国家或各县主办的特产品比赛中获奖。



曾于海外有销售业绩

曾输出至以中国为主的地域。



可使用中文联系

可使用中文查询、联络及商谈（包括某些只限于电子邮件的机构）。



左图开始 福岛县田村郡三春町：流樱、宫城县东松岛市：奥松岛、青森县十和田市：奥入濑溪流、岩手县八幡平市：树冰

各县知事致辞 Message from the Prefectural Governors

我们积极支持 所有对地域 活性化带来贡献的 新出特产品

【食材王国宫城】 传统特优美食简介

2011年3月东日本大地震后，宫城县得到了世界各国人民的大力支援和帮助，在此我代表宫城县人民表示衷心的感谢！

此次东北活性化研究中心制作了《东北·新潟特产精选日本天与海珍饈八十八》，其中宫城县介绍了本县历史悠久、品质优良、安全放心的特优美食。

地震灾害已经过去了近3年，希望通过本手册向全世界人民表达感谢之意，并介绍震后全体宫城县人民将团结一致，以坚实的步伐迈向复兴的宫城现状。

宫城拥有蔚蓝的大海、肥沃的土地、丰富的森林环境，它培育了多彩的【食材王国宫城】传统特优美食，敬请大家品尝，并一如既往地惠予更多的厚爱。



宫城县知事
村井嘉浩

岩手的食材 大众的财产

自发生东日本大地震及海啸以来，我们得到全国很多人士伸出热情之手给予帮助，对此谨表示由衷的谢意。

岩手县充满了绿色的大地，清澈的水源及丰饶的海峡，在这种天赋的自然环境中，各种多姿多彩的农林水产业得以发展，而四季分明各具特色的「食财」亦能得以成长。

借着这次机会，我谨向大家介绍生产者精心制作的食财，及利用食财所开发的食品，希望大家能亲身体会品尝。

为了让岩手县的商品能够比震灾前更安全，令大众更能安心享用，我们一众同人倾尽全力，以恢复水产业、农林业、商工业及观光业等地域产业为己任。希望大家在享用岩手县的特产之余，亦能大驾光临此地，亲身体会这个食财丰富的国度。



岩手县知事
达增拓也

满载醍醐味 相邀至福岛

自东日本大地震发生以来，承蒙来自世界各国的鼎力相助，我谨代表全体福岛县人民表示衷心的感谢。

福岛县地员辽阔，风情万种的山海河川遍布县内，自然环境丰富多彩。生息在这片沃土上的县民对故乡的历史文化津津乐道，更充分利用地域的独特性，孕育出了多姿多彩的饮食文化。

借此机会，我郑重地将凝聚福岛县大自然精华的农畜产品、在日本及海外各大品评会上屡获好评的日本酒，以及制造商倾注心血所制出的众多精品介绍给大家，若能让大家得知「食在福岛」的魅力，将是我最大的荣幸。

福岛是一座美食的宝库，还有其他数之不尽的佳品，故在此希望大家能够亲赴福岛，享受「食在福岛」的魅力之余，领略美丽的自然风光，享受丰富的温泉资源，切身体会到我们发自内心的「待客之道」。



福岛县知事
佐藤雄平

决定胜负的关键,在青森县产

日本东北的朝气,从青森开始

青森县位于日本本州最北端，县内有八甲田山脉、「柏树」与「山毛榉」的森林——世界自然遗产白神山地，山峰连绵起伏。山脚下绿色的肥沃土地一望无际，一直绵延到三面环绕的丰饶大海的尽头。

在这得天独厚的自然环境下，青森县一年四季美食比比皆是，层出不穷。如产量居日本国内第一的苹果、山药等农产品，金枪鱼、扇贝等新鲜的海产品，以及使用这些原料制成的传统料理和加工品。

此外，青森县还有十和田湖、奥入濑溪流等美丽的自然风光、三内丸山遗迹这个日本规模最大的绳文遗迹群、日本三大祭典之一的「馁钵哒」、「八户沿走利」等传统文艺，品种多样功效各异的温泉等，魅力数之不尽，令人目不暇接。

热烈期待大家光临青森县。



青森县知事
三村申吾

品尝山形 美食满载

山形县有众多秀丽的山脉、有那被认为是母亲般的存在，纵横县内的最上川、有冠绝日本的山毛榉原生树林、亦有无数清澈的水源，实在是得天独厚，傲视他县。在这个丰富的大自然中，四季鲜明有致，而无数美丽的景观、新鲜的味觉、地区的节日活动，都是围绕它生生不息地成长，并继续往开来的发展下去。

丰富的大自然和美丽的四季，孕育出丰富的农产品。当中生产农家花了毕生精力所栽培的樱桃堪称日本第一、以「美丽的光泽」及「不一般的雪白甘香」而闻名的大米「艳姬」、日本屈指可数的品牌牛肉「总称山形牛」、还有以县产农产品为原料的加工食品，各种精挑细选的山形美食尽现各位眼前。

我希望借着这个机会，能让世界各国更加多的群众体会并品尝山形各种既美味又安全的农产品及加工食品，并希望各位能莅临山形，亲身感受这名不虚传的「美味山形」。



山形县知事
吉村美荣子

孕育秋田美人的自豪食材!

秋田县位于日本本州的西北方，北面有世界自然遗产的白神山地，东面坐拥奥羽山脉，南面是被称为出羽富士的鸟海山和三面环山的自然景观，西面则俯瞰日本海。

就是这样，丰富的大自然遍布秋田县内，而国家指定的重要无形民俗文化财亦达15项之多，数目为日本第一；加上众多秘密温泉或著名温泉分散各地，秋田实为全国屈指可数的温泉乡。还有不得不提的是，这里盛产「秋田美人」，与「京都美人」号称双璧，享誉盛名。毫无疑问，秋田美人就是在丰富的大自然、节日、温泉、独自的饮食文化及美酒佳酿等的优良条件下诞生的。

这次有幸能把孕育自秋田丰富大自然中，种种引以为傲的特产介绍给大家，希望借着这个机会让大家亲身接触秋田，更加了解其真正的底蕴，则是我本人和秋田人民之福。诚邀大家莅临这个充满魅力的地方——秋田。



秋田县知事
佐竹敬久

新潟美食多 其味无穷尽

「新潟美食名不虚传。」访问过新潟县的人大都这么说。

「美味的新潟」有其充足的理由。

冬季的积雪，化作初春时节丰沛的雪融水；夏季充足的日照，秋季的温差，四季分明。海洋·高山·江河等丰饶的大自然是新潟美食的源头。

新潟县作为日本最美味大米的产地而久负盛名。日本人传统的饮食文化“和食”已被联合国教科文组织注册为无形文化遗产，而大米则是和食的中心。此外，新潟县还有近百家以大米为原料的日本酒酒窖，堪称大米和日本酒的宝库。

新潟县除了蔬菜水果以及日本海的新鲜海产品等美食之外，还有滑雪场及温泉等，具有四季风格迥异的无穷魅力。请您一定来此，乐享既美丽又美味的新潟。



新潟县知事
泉田裕彦

三陆的鲍鱼



三陆地方普遍实施吉滨式制法，其特征是以专用的纱线把鲍鱼垂吊。吉滨鲍鱼身体中有线通过的小孔，这正是其留下的痕迹。

在波涛汹涌的大海及艳阳下产生的干鲍

岩手县的三陆海岸是一个渔获丰富的渔场，当中尤以鲍鱼的肉质细密，口感美味，制成干鲍后鱼香犹存，余味浓厚。渔获多输出至中国，作为高级食材而受众食家所喜爱。

清蒸鲍鱼。香滑的口感，干货所独有的海水潮香及深层的滋味是每位食家都憧憬的高级料理。



三陆各地的干鲍制法。熟练女工首先把鲍鱼从壳中快速并干脆落地剥出。

成为最高级佳肴的吉品鲍

从江户时代中期开始，三陆的鲍鱼渔获量就冠绝整个日本。曾几何时，干鲍、干海参及鱼翅并列输出中国的三大重要商品。明治时代，水上助三郎成为大船渡市三陆町吉滨村渔业协同组合的理事后，开始对鲍鱼的生产作出改革。首先，为了确保天然资源得以保护，他禁止捕获9厘米以下的鲍鱼，而且把捕获期从3个月缩短为1个月。此外，为了禁止滥捕，他甚至掏出私产，作借渔场之用；再者，为了防止非法捕鱼，他设立了繁殖保护工会，令一度荒废的鱼场急速地回复到昔日的盛况。最后，他更设立了干鲍制造工场，当中技术人员的伊藤菊之助成功发明了利用棉纱辅助的干燥法，令品质提升之余更趋向均一化，而成品的处理量亦得到大幅度的增加。自此，输出中国的吉滨产干鲍，由于品质优良而获得众多好评，被赋予“吉滨鲍”之名，后来更成为被重金收购的高



吉滨渔业协同组合董事长庄司尚男先生强调三陆优良的海域孕育出优良的鲍鱼。



正在干燥中的鲍鱼。收到日光及冷风全面的照射吹干，最终形成美丽色泽的干鲍。

级产品。

水上助三郎去世后，伊藤菊之助继承其干鲍制造事业。进入昭和时代后，他接受了岩手县渔业协同组合连合会的委托，奔走于整个县的沿岸地区，负责指导干鲍的制造事业。自此，吉滨式制法开始普及，而岩手县亦成为了高品质的干鲍产地。时至今日，岩手县产的干鲍鱼在中国被称为「吉品鲍」，而大众对其的高度评价则多年来从未改变。

灵活运用自然力量的制作方法

岩手县三陆各地的海滨地区，沿袭多年来的吉滨式制造法，进行干鲍的生产活动。吉滨渔业协同组合代表理事董事长的庄司尚男先生称赞三陆是一个丰饶的海域，并说：“面对太平洋的三陆地区，拥有丰富的矿物质，是一个透明度高的美丽海峡。鲍鱼在波涛汹涌的大海中成长，并且长年吃进海中茂盛的昆布，故有着优良的品质。”吉滨渔协以往一直致力于干鲍制造，但在2011年的东日本大地震中蒙受重大损失，所有设备和备品均遭海噬，故现在只能以贩卖鲜鲍维生。然而很多生产者均致力于重开干鲍制造事业，一步一步地为「吉品鲍」的完全复活作出贡献。

三陆的鲍鱼，鲍身较小，肉质紧密纤细，属于「虾夷鲍」的一种，最适合制造干鲍。制作方法为首先采用人工把鲍鱼从壳中剥出，在这个过程中要想快速取出鲍身且不下任何损伤，是需经过长年累月的技术改进才能做到的。剥出后的鲍身需数日间反覆用盐搓揉及浸腌后再蒸煮，为避免鲍身表面出现裂痕，过程中需根据其大小作出温度调节。完成后把鲍鱼分类，根据各种体积串联成不同的组别。接着就是进行干燥，三陆地区冬天所吹的干燥冷



正在用盐搓揉鲍鱼。数日间反复用盐搓揉及浸腌就是为了取出鲍身中黑色的污垢。

风最适合进行这个步骤，故天气晴朗时可在外直接干燥，而其它时候则放进室内通风良好的地方。这个过程亦根据鲍鱼大小，需要2~3个月的时间方能完成。就这样，自然的风与艳阳造就了金黄中带整甲色的优质干鲍。

凝聚美味与营养于一身的干鲍

一般认为相比鲜鲍，干鲍的重量约为其80%，但营养却是其3~5倍。美味的原因是其与昆布及香菇相同，含有谷氨酸及线苷酸之故。另外亦丰富蕴含促进肝脏解毒作用的牛磺酸及有助皮肤活性化的骨胶原，无论是汤炖，蚝油清蒸或是鲍鱼扒，均是有效发挥其优点的菜式。材料的光滑色泽、干货独特的潮香、深层有致的味道，滑嫩浓厚的口感均是干鲍独有的特征。食用前，干鲍需要放在水中浸软，再进行蒸煮等为期数日的流程，故要求高度的烹饪技术。经过多重繁复的工序及漫长的时间，最后终能摆上餐桌，成为人们眼中高级的佳肴。

今时今日，几乎所有岩手县出产的干鲍，均经由商社输出至中国及香港；而吉品鲍亦在享誉中外的中华饮食文化中占有重要的一席位。



由于地震灾害而受到破坏的吉滨湾根白渔港，其复兴工作正在进行中。渔民们努力地捕捉裙带菜、扇贝及新鲜鲍鱼等。

气仙沼的 鱼翅



务求保持鱼翅的形状完整，采用人工一块块的精心加工及干燥，故成品的鱼翅能保持外观上的美感。图片为胸鳍。

出自匠人高超的技艺而制成的美味鱼翅

说起鲨鱼的渔获量，气仙沼可是日本数一数二的渔港。加上自高山吹下来的冬风，造就了一个对鱼翅进行干燥的合适环境，再配上加工匠人高超的技艺，令作为高级食品的鱼翅得以诞生。

清澈原翅。鱼翅同时具备纤细滑溜，入口即溶及弹性爽口的口感，是美食的象征，高级料理的真髓。



需经过连串工序方能加工而成的鱼翅，会根据厨师们要求的大小和重量作细致分类后再等待出售。



专务董事石渡久师先生提及除了需要制作高质素的鱼翅外，在家能享用的鱼翅加工食品亦需花心思开发及改良。

气仙沼是生产鱼翅的合适地方

作为中国料理的高级食材而闻名中外的鱼翅，自江户时代起已由日本的长崎进口至广州，为广东料理不可或缺的食材而备受世间推崇。

今时今日被称为世界上品质最佳的正是气仙沼的鱼翅，当中最大的原因归功于其自然土地环境。首先，位于气仙沼港前那一望无际的三陆海域是一个理想的捕鱼地方。伴随着一船船捕获的吞拿鱼，当中混杂着不少诸如大青鲨、太平洋鼠鲨（又名鲑鲨）及灰鯖鲨等的渔获。另外，此地亦是一个适合自然干燥的地方。每逢冬天，从岩手县一关的室根山上会吹来一股股西北风，为气仙沼提供“吹干鱼翅体内水分的既寒冷且干燥的风”与“冬季的高晴天率”这两个

有利的因素。此外，渔获后的鲨鱼会马上被送至加工场，在保持新鲜的状态下进行处理，这个完善的体制亦是气仙沼能成为优良鱼翅生产地的重要条件。

人工作业配合尖端科技成就优良加工

石渡商店创业自1957年，多年来为气仙沼的鱼翅生产事业贡献良多。东日本大震灾时，虽遭受毁灭性的破坏，但于2012年9月建成了新工厂，重组新的生产体制。

鱼翅的种类除了有体积较大的背鳍，胸鳍及尾鳍等主要部分外，还有体积较小的腹鳍和臀鳍。加工时，首先把生鱼鳍的皮、骨和肉除去，再取出纤维部分。由于务求保持鱼鳍的形状完整，过程是通过人手一块一块精心处理的。其次是使用压力锅进行蒸煮。采用高温蒸气，根据鱼鳍的部位和大小不同作时间调节，并保持明胶质（用以保持的鱼鳍的形状）在不外洩的状态下进行蒸煮，最后作长时期的干燥。干燥后的制成品只要保存在适当的环境下就不会腐坏，这种鱼翅能随时用水泡软作烹调之用。

经以上制法所制成的鱼翅称为「素剥」（日语为「sumuki」），是石渡商店为了减少厨师在烹调时所费的功夫及时间而首先开发的技术，现已是同业界的专门用语，并成为彼此所遵行的共同制法。多年来，石渡商店灵活融合人手作业及尖端科技，不断致力于生产高质素的鱼翅。

对美容与健康均有好处的佳肴

为了让鱼翅这种高级食品也能简单地在家里品尝，石渡商店开发了各种蒸煮袋食品，包括鱼翅汤、清炖原翅及鱼



放入袋中的鱼翅加工品在出售前，经过精密的机械检查，确保不含任何异物。



气仙沼的新兴特产鱼翅寿司。把组织细致的粗大纤维状（散翅）揉开制成鱼翅，再配合日式调味而成的寿司，吸引了全国无数老饕的慕名追求。

翅拉面等商品，并以网络邮购方式贩卖。在饮食行业的用途上，除了可用于中式料理外，和食的天妇罗、刺身及炖蛋料理均可使用。生产商与当地的寿司店联合开发的鱼翅寿司，更是气仙沼的新兴特征。由此可见，鱼翅实为口味多变，用途广泛的食材。

同时鱼翅亦是有益于健康的食物。由于含有大量人体皮肤和软骨所需的骨胶原及软骨素，食用后不但能增加肌肤弹力及保持光滑，还可加强骨质，有预防骨质疏松症及关节炎的功用，甚至被誉为具返老还童的神效。石渡商店的专务董事石渡久师先生曾言：“我正在学习中医药知识，知道了鱼翅的营养及功效，再次认为它是一种非常优秀的食材。为了客人的健康着想，我们希望今后能不断开发并改良新的加工方式及品尝方法。”

从新鲜的鲨鱼加工至生产成品质优良鱼翅，气仙沼已成为一个以创作深层味道的料理为已任的城市。



东日本大震灾发生1年半后所建成的工厂。鱼翅的制造技术与时并进。

秋田县北秋田市 秋田北央农业协同组合

秋田的比内地鸡



雌性的比内地鸡。一般而言相比雄性，雌性地鸡的肉身较柔软，故多作食用。比内地鸡与隆摩鸡，名古屋鸡并列为日本三大地鸡。

在大自然中生长，保留鸡的丰富滋味

秋田县北部的比内地带是一个充满了清澈的融雪水及土地肥沃的地方。饲养员以古来培养的比内地鸡为基础作出品种改良，经过长年累月的努力尝试，孕育出今时今日那越咀嚼滋味越浓厚的比内地鸡，深获市场各食家的高度评价。

秋田著名的乡土料理切蒲英锅。所谓切蒲英是指把饭捣碎后制成筒状的焦饭；而制作切蒲英锅时，比内地鸡的肉和汤是不可或缺的材料。



生产者的后藤久美先生。他一直不懈于观察比内地鸡的健康状态，对每一只鸡均细心地饲养。



加工部长杉渊忠寿先生(右)及加工课长小笠原吉则先生。两人分析了严密的品质管理正是比内地鸡的美味秘诀。

环境、时间及人工培育比内地鸡

本地品种的比内地鸡，其历史可追溯至江户时代，多是老百姓进献给藩主的贡品。1973年，秋田县畜产试验场为了开发出一种更加可口的食肉，于是把雄性的比内鸡及雌性的罗德岛红鸡作出交配饲养，最后成功培育出「比内地鸡」，并于1978年上市发售。

比内地鸡能获得大众高度的评价，无非是归功于其成功的饲养方法。当鸡雏送到生产农家后，会被放在广阔的空间进行露天式的放养。饲养期间为150日左右，比小型肉鸡的60日稍长，但期间鸡只可在毫无压力状态下自由地走动成长。除了吃混合了本地优质糙米的合成饲料外，鸡只还吃屋外的草和泥土。作为生产者的后藤久美先生，几乎每天都会巡视鸡笼，以确保鸡只得到充足的饲料及水份，保持健康的成长状态。对此，他曾说：“在饲养的过程中，诸如饲料量等的的数据都需要认



饲料混合了玉米、麦糠、鱼粉、矿物质及本地产的糙米。

真记录，以便易于管理鸡只的成长。但最重要的还是经常观察鸡只，例如它们蹲坐着就可能是患病的先兆，一言蔽之，其实对鸡与对人都是同样的感觉。为了保持鸡只的健康，我会想很多办法，比如有时会把韭菜和大蒜捣碎再混入水中让它们喝。”就在这种理想的环境下，没有多余脂肪、肉质弹力丰富，滋味仿如山鸡与铜长尾稚的比内地鸡健康地成长下去。

保持优良品质品牌认证制度

在秋田县，为了确保消费者对比内地鸡的信赖，有一套结合了生产者、食肉处理、加工业者及销售单位等的“秋田县比内地鸡品牌认证制度”。针对生产者而言，规定鸡雏需是源自雄性比内鸡及雌性罗德岛红鸡之间的「交配种第一代」(F1)，雌性的饲养期间为150日以上，而雄性的则为100日以上。除此以外，饲养密度为出生28日后的鸡只在每1平方米不多于5只。针对处理及加工制造者而言，规定凡是处理比内地鸡的设施里，均不可混集其它鸡种，另外设立并实施“品种可追溯性系统”等各种管理基准。只有能满足所有基准的生产者，方能获得认证票，而且这种认证票每2年更新一次，如果不符合认证要求的话，会被即时取消资格。实施种种严厉的监控措施，就是为了确保品质优良，而只有在这种制度下生产出的鸡方可称之为比内地鸡，这对消费者来说无疑是一个能安心享用美味商品的制度。

发挥肉质鲜美多彩的加工品

相比小型肉鸡，比内地鸡肉含有大量美味成分的肌苷酸及作为必需脂肪酸之一，增进肉质浓厚香醇的花生四烯酸，前



孵化后约120天的比内地鸡。在鸡笼内外均可自由活动。而食用泥土的习惯则促进了鸡肝的成长。

者有助于促进新陈代谢，而后者则被认为是有助于脑神经细胞生长的要素，故此鸡肉本身就是一种既美味且健康的食物。

经过各种加工，最后到达消费者手上的比内地鸡。位于北秋田市的秋田北央农业协同组合，以前面提到的后藤久美先生为代表，是一个结合了成员生产者、肉食处理、加工食品制造等机能的比内地鸡专门机构。像这样拥有加工部门的农协组合是很罕见的。在清洁的工场里，鸡胸肉、鸡腿肉、鸡脯肉及鸡骨等均被分类切割及处理，再运至各肉店及餐厅贩卖。另外农业协同组合亦有开发及出售各种独自の加工商品，如秋田著名乡土料理的切蒲英锅套装，包括比内地鸡、切蒲英及各种蔬菜等配料，25年来均深受食家欢迎。而新的商品则包括以比内地鸡及鸡骨汤配制而成的韩国著名料理「参鸡汤」，及把比内地鸡以含白神木灵酵母的「水果发酵液」腌制后再干燥制成的「水果美味鸡」等。加工部长杉渊忠寿先生说：“由于比内地鸡是驰名国内外的商品，我们希望能让更多食客享受其美味，故一直致力于进行品牌维持及商品开发等工作。”



日本人喜爱的亲子盖饭。选用了比内地鸡的亲子盖饭，细密香浓的鸡肉配合入口即溶的滑蛋，堪称无与伦比的美味。

宴客佳肴【鱼介篇】

Fish for Fine Dining

桃花流水鳊鱼肥

日本是一个四面环海的国家,当中东北及新潟附近的海域布满渔场,故各种鱼介类的捕获量十分丰富。而在四季不同时候所捕获的鱼介类,均是代表当地饮食文化的特产品,再配合最味道的食用方法,就是当地最高级的宴客之道。特别是「手捏寿司」更是最具代表性的日本鱼食文化之一。食客在享用时,除了舌尖上能体会到材料的鲜度外,心灵中亦能感受日本人那份浓厚的待客之情。



岩手县

【秋刀鱼】

秋刀鱼群在北海道海域吃了丰富的鱼饵后南下,在9月~10月份进入三陆海域形成自然渔场。秋刀鱼含有丰富的营养素,对身体非常好,积聚在全身的鱼脂更是美味。较大的适合加盐烤或作生鱼片,较小的则适合拍松(烹调法之一。用刀刃或刀身将鱼、肉、蔬菜切剁或拍打)成鱼饼或制作鱼汤。因为岩手渔场接近三陆海域,所以这里的秋刀鱼的新鲜度和品质都堪称上乘。并且由于渔人将新鲜的秋刀鱼直接在产地冰鲜,因此顾客全年都可以品味到这种美味。

岩手县农林水产部流通课

〒020-8570 岩手县盛冈市内丸10-1
TEL:+81-19-629-5739 FAX:+81-19-651-7172
<http://www.iwate-syokuzaiclub.com/>

价格等事宜请在洽谈时查询。●渔获丰收期/9月~10月



岩手县

【鲑鱼】

岩手县的鲑鱼仅次于北海道,有着全国第二渔获量的骄人记录,因而成为代表该县的重要水产资源。被称为「南部歪鼻鲑鱼」的秋鲑,其渔期是9月下旬到翌年1月,丰收期为11月中旬以后。寒干过的鲑鱼,也就是「新卷鲑」,是从满是脂肪的鲑鱼里取出所有内脏,然后以盐腌制,再以淡水冲洗,最后透过寒风吹至熟成的制品。通过这种传统保存方法生产的三陆品牌鲑鱼,可以直接烧烤来吃,这样最能享受食材本来的鲜味。

岩手县农林水产部流通课

〒020-8570 岩手县盛冈市内丸10-1
TEL:+81-19-629-5739 FAX:+81-19-651-7172
<http://www.iwate-syokuzaiclub.com/>

价格等事宜请在洽谈时查询。●渔获丰收期/10月~12月



岩手县

【鲍鱼】

岩手县是日本第一鲍鱼出产地,无论是生产量或品质都冠绝全国。日本寒流(亲潮)与暖流(黑潮)对冲的三陆沿岸长满了丰富繁茂的海带及裙带菜,成为了鲍鱼的饵料,因此岩手的鲍鱼肉质既厚又有嚼头,而且有着醇厚的味道。为了保护生态环境资源,捕渔期限限于11月至12月两个月之间。另外,由于从古时起著名干鲍之一的「吉滨鲍」(日语为「Kippin Awabi」)已是中国菜不可或缺的材料,故本商品亦经常输出至中国及香港。

岩手县农林水产部流通课

〒020-8570 岩手县盛冈市内丸10-1
TEL:+81-19-629-5739 FAX:+81-19-651-7172
<http://www.iwate-syokuzaiclub.com/>

价格等事宜请在洽谈时查询。●渔获丰收期/11月~12月



岩手县

[扇贝]



岩手的养殖扇贝终年都是渔期,但丰收期是在9月~翌年2月。在充满营养的三陆海域中成长的扇贝,其特征是有着大而饱满且甜美可口的贝柱。由于渔人选择在清静的海中养殖,所以一般都是连着外壳出售。养殖的扇贝因为不含沙子,作为生鱼片食用最为适合。不过,亦有诸如烤扇贝、炸扇贝和奶汁烤等各式各样的吃法。这种扇贝主要产地为大船渡市、陆前高田市和釜石市。

岩手县农林水产部流通课

〒020-8570 岩手县盛冈市内丸10-1
TEL:+81-19-629-5739 FAX:+81-19-651-7172
http://www.iwate-syokuzaiclub.com/

价格等事宜请在洽谈时查询。●销售丰收期/9月~翌年2月

宫城县 宫城县渔业协同组合

[牡蛎]



宫城县全国屈指可数的牡蛎生产地,其历史悠久,养殖更可追溯到江户时代末期。宫城的牡蛎主要作生食用,多属「真牡蛎」类,肉身绷紧,口味清甜,浓厚多汁,营养丰富。生食无疑是牡蛎最被公认的吃法,然而油炸与炖煮亦各具风味,值得一试。每年冬天到春天(10月至翌年3月)是吃牡蛎的最佳季节,当中所含类脂体和糖原等促进人体机能的养分最多,不但味道新鲜可口,而且营养价值也最高。

宫城县渔业协同组合经济事业部经济事业第一班

〒986-0032 宫城县石卷市开成1-27
TEL:+81-225-21-5732 FAX:+81-225-21-5640 http://www.jf-miyagi.com/

价格等事宜请在洽谈时查询。

※宫城县渔协根据共同贩卖制度,容许承购人把投标商品直接交货到量贩店,故不设价格限定。

●保质期/请向销售店确认 ●保存方法/需要冷藏 ●销售期间/10月~翌年3月

宫城县盐釜市 盐釜市水产振兴协议会

[三陆盐釜ひがしもの(大眼金枪鱼)]

「三陆盐釜ひがしもの」(Sanriku-Shiogama-Higashimono)是被誉为「东方第一鱼市场」的盐釜市鱼市场的渔民,满怀自信和自豪地供应给大家的金枪鱼的地区品牌。这一品牌的大眼金枪鱼,需要满足的第一条件是那些于秋冬期间在三陆东方海域所捕获的,具备天然优质脂肪的新鲜品,并且还要兼备了其鲜度、光泽度、脂肪含量、口感、大小等优质上乘条件的金枪鱼才能作为「三陆盐釜ひがしもの」上市出售。以鱼皮有光泽及脂肪丰富为极品。



盐釜市水产振兴协议会

〒985-8501 宫城县盐釜市旭町1-1
TEL:+81-22-364-2222 FAX:+81-22-364-1169
http://www.shiogama.or.jp/ (盐釜市鱼市场买家合作社)

价格等事宜请在洽谈时查询。

●销售期间/9月~12月

青森县 青森县陆奥湾扇贝加工协同组合

[青森扇贝]

生长于群山环绕的陆奥湾地形,在北部地区的凉爽气候中长大的「青森扇贝」,特征为体大肉厚,鲜味十足,而且含有丰富的氨基酸,因此有着纯正的味道。制造商主要向市场提供水煮扇贝、冷冻贝柱、干贝柱等制品,近年又引进新的技术包装,推出名为「OXY元气!」的生扇贝,得到大众一致的好评。此外,青森县的研究机关已成功研发将氧气封入,维持扇贝鲜度的方法。寄送后的4日内,顾客仍可品尝到扇贝刚被捕获时的新鲜美味。

窗口/青森县陆奥湾扇贝加工协同组合

〒030-0801 青森县青森市新町1-9-9
TEL:+81-17-722-3945 FAX:+81-17-722-3954

价格等事宜请在洽谈时查询。●销售期间/全年



青森县青森市 山神

[扇贝之正直]

在陆奥湾生长的初生扇贝,其肉身柔软、鲜味浓郁,捕获后必须趁着新鲜之际尽快煮熟并急速冷藏。身兼鱼夫之职的经营者对味道和鲜度非常执着,因此从养殖至加工的整个生产均进行系统化的管理运作,成就出引以为傲的佳味。并且还通过在卫生情况优越的HACCP工场采用灭菌海水手段,实现既能兼顾食用安全,亦能保存扇贝原味的二重效果。本商品能与各种料理巧妙搭配,是不需另加调味料就足以满足食客口腹之欲的万用食材。

(株)山神

〒038-0059 青森县青森市大字油川字冈田262-5
TEL:+81-17-763-3380 FAX:+81-17-788-4481 http://www.yamazin.jp/

扇贝之正直(200g)440日元,(400g)740日元,(1kg)1,620日元(全不含税)

●保质期/540日(保存于-18℃以下) ●销售期间/全年
强力推荐以冰箱解冻或天然解冻,并请在解冻后尽快食用。

青森县八户市 八户前冲鲭鱼品牌推进协议会

[八户前冲鲭鱼]

八户前冲是日本最北端的鲭鱼渔场。因为入秋时海水温度急降,富有浓厚油脂的鲭鱼更为美味。有关组织特别将在特定期限里,于三陆冲和八户港所捕获的鲭鱼,作为「八户前冲鲭鱼」的品牌化对象。并且,还会为超过550g的大型鲭鱼冠以「银鲭」的称号。以当地的商店街为首,活用鲭鱼所制成的菜谱和加工品陆续出现,而大力发展品牌的力量亦使地域化的工作能够更加稳步和顺利地向前进。

窗口/八户前冲鲭鱼品牌推进协议会事務局

〒031-8511 青森县八户市堀端町2-3(八户商工会议所业务课内)
TEL:+81-178-43-5111 FAX:+81-178-46-2810 http://www.8saba.com

价格等事宜请在洽谈时查询。

●销售期间/9月~12月 ※每年以渔获的状况为基准来设定「品牌认定期间」。





新潟县 新潟县柳鲈品牌化推进协议会

〔越后柳鲈〕

纤细的鱼身令人联想到临风摆动的柳叶，故素有「柳鲈」之美称(标准日语则为「柳虫鲈」)，在鲈鱼类中尤属极品，兼具高雅且清淡的口感。产卵期(每年2月左右)前的10月至12月，特别是雌性的柳鲈由于腹藏甘香鱼卵，最是集美于一身。本商品以天妇罗或油炸方法烹调固然可口，然而从古到今最令人垂涎三尺的则非「一夜晒」(Ichiyaboshi)的干鱼莫属。

新潟县柳鲈品牌化推进协议会

〒950-0078 新潟县新潟市中央区万代岛2-1(新潟渔业协同组合内)
TEL: +81-25-244-6181 FAX: +81-25-244-6188
http://www.jf-net.ne.jp/nigyokyo/yanagi/index.html

价格等事宜请在洽谈时查询。

●销售期间 / 10月~12月



秋田县 秋田县渔业协同组合

〔鱼露渍雷鱼干〕

雷鱼是生长在海底砂地的一种深海鱼，就渔获量而言，秋田县冠绝日本全国，故被指定为该县的代表鱼产之一。所谓鱼露渍雷鱼干，顾名思义是把捕获自秋田县海域的雷鱼，放进经2年发酵而成，且成分仅为天然盐的完全天然鱼露『Shottsuru』中，为了就是把雷鱼的滋味提炼到最高级的「一夜晒」鱼干(日语为「Ichiyaboshi」)。由于这种白身鱼的淡薄美味容易突显，故只需轻轻一烤就能享受上等美味。

秋田县渔业协同组合

〒010-0945 秋田县秋田市土崎港西1-5-11
TEL: +81-18-845-1311 FAX: +81-18-846-5039
http://www9.ocn.ne.jp/~atgyokyo/

鱼露渍雷鱼干 200g(7~9条)400日元(不含税)

●保质期 / 制造日后120日之内(保存于-18℃以下) ●销售期间 / 全年



新潟县南蛮虾品牌化推进协议会

〔新潟南蛮虾〕

一般以「甜虾」的名字而广为人知，但因从颜色和形状来看，跟红辣椒(日语为「南蛮」, Nanban)相似，所以在新潟县被称为「南蛮虾」(标准日本名为「北国赤虾」, Hokkoku-aka ebi)。尤其在水深300m~500m的海域捕获的甘甜的南蛮虾，有着与其他虾种不同的独特的口感。所以，因其优良的鲜度、适中的身长及甘甜的味道而闻名。以刺身和寿司为首，火炙、干炸和酒气蒸等烹调方法均受人们欢迎，另外虾头可放在味噌汤中或干炸，而虾子则事先以盐和酱油调了味，同样适合作为简单的下酒菜，非常美味。

新潟县南蛮虾品牌化推进协议会

〒950-0078 新潟县新潟市中央区万代岛2-1(新潟渔业协同组合内)
TEL: +81-25-244-6181 FAX: +81-25-244-6188
http://www.jf-net.ne.jp/nigyokyo/nanban/index.html

价格等事宜请在洽谈时查询。

在县内，亦有南蛮虾鱼酱油(新潟地区)，
跳跃女儿(活南蛮虾·佐渡地区)，
翡翠女儿(鲜南蛮虾·上越地区)等其他商品发售。

●销售期间 / 9月~翌年6月

新潟县佐渡市 佐渡渔业协同组合

〔佐渡冬鰯〕

鰯鱼分布在北海道至台湾沿海的温带域，是普遍见于日本沿岸各地的海产。随着成长中对食物的需要，鰯鱼会不断地追捕鲱鱼和鲭鱼，以致周游于日本列岛。每年的11月中旬左右，受冬季气压增长而鸣动的雪前雷鸣(日语为「Yukiokoshi」)，使从北方海域南下的鰯鱼纷纷游进渔民预先设定的网中，再经过渔民们的细心挑选，最后把鱼脂饱满，入口清甜，余香无穷的天然冬鰯呈现在顾客面前。

佐渡渔业协同组合 佐渡冬鰯贩卖促进协议会事务局

〒952-0011 新潟县佐渡市两津夷98-90
TEL: +81-259-27-3264 FAX: +81-259-27-3266

价格等事宜请在洽谈时查询。 ●销售期间 / 冬季(11月末~翌年2月)



新潟县村上市 新潟渔业协同组合

〔岩牡蛎〕

在7至8月，渔夫会在距离岩船港较近的水域放出船只潜水获捉牡蛎。与一般四季流通的真牡蛎不同，岩牡蛎可以在其食用季节，即夏季，享受生食的美味。与被称为「海上牛奶」的真牡蛎相比，又名「海上芝士」的岩牡蛎的特征是拥有十分香浓的奶油口感。在新潟，从外壳直接取出新鲜且营养丰富的岩牡蛎生食，是夏天的一种享受。越大颗的岩牡蛎，带给你越浓厚的味道。

新潟渔业协同组合 岩船港支所 岩船港直卖所

〒958-0058 新潟县村上市岩船港町3144-21
TEL: +81-254-56-7107 FAX: +81-254-56-7371 http://www.iwafunegyokou.com

价格等事宜请在洽谈时查询。 ●销售期间 / 7月~8月

新潟县村上市 新潟渔业协同组合

〔喉黑〕

这是一种由于张口时有黑色的喉咙而被新潟人称为「喉黑」，不过一般则是叫做「赤鲑」的高级鱼类。喉黑主要使用拖网来捕获，即使在拖网被禁止使用的季节，渔夫一样可以在7至8月用蚊绳来捞鱼，因此全年都能在县内各地养殖场供应。新潟的「喉黑」以其鲜艳色彩而闻名，外观是夺目的橙色，其鱼身有丰厚脂肪，入口即溶。通常人们会作生鱼片生吃，或是加入到焗或烧的料理内一同食用。

新潟渔业协同组合 岩船港支所 岩船港直卖所

〒958-0058 新潟县村上市岩船港町3144-21
TEL: +81-254-56-7107 FAX: +81-254-56-7371 http://www.iwafunegyokou.com

价格等事宜请在洽谈时查询。 ●销售期间 / 全年



宴客佳肴【鲜肉篇】

Meats for Fine Dining



烹羊宰牛且为乐

在一份以外国人为对象的日本食材调查中发现,牛肉是大家最喜爱的食材;有趣的是被访者均异口同声地惊叹「牛肉在口中迅速溶化,十分美味」云云。东北及新潟自古以来盛行畜牧业,牛肉固然不在话下,这些地区亦作为著名的猪肉及鸡肉产地而被世人所认识,其肉类味道之鲜,品质之高,在国内均得到最高级的评价。涮涮锅也好,牛排也好,鸡素烧也好,顾客请以各自喜欢的吃法,细心品尝我们这些深具自信的味道。



秋田县潟上市 秋田味商

「比内地鸡」

比内地鸡被称为日本三大美味地鸡之一,在秋田县独立的认证制度下,饲养员花了不少时间和心机采用开放走地式方法饲养这种鸡。因此这种鸡没有多余的脂肪,咬下去有一股既不干硬也不黏软的适中口感,具有越咀嚼越香浓的味道,是秋田著名的乡土料理「切蒲英锅」(日语为「Kiritanpo」)中不可或缺食材。比内地鸡不论用于日式、中式,甚至西洋料理均合适,是即便在家也能品尝到顶级美味的极品。

(有)秋田味商

〒010-0201 秋田县潟上市天王字江川21-2
TEL:+81-18-870-6200 FAX:+81-18-870-6251

烤比内地鸡(1人份・135g) 盐味・油味・味噌味 各1,000日元
比内地鸡味噌渍(120g×4・放入木箱中)4,200日元(全不含税)

●保质期/烤比内地鸡(冷冻120日・冷藏7日),比内地鸡味噌渍(冷冻20日)
●销售期间/全年



福岛县会津若松市 会津地鸡网

「会津地鸡」

会津地鸡是从450年以前就会津地方里栖息的地鸡,这种纯种的「纯系会津地鸡」,目前被当地视为重要的特产加以保护。在福岛县养鸡试验场作改良后,会津地鸡的肉可供食用。浓厚的味道与出色的口感,肉多嫩滑且没有像一般的鸡所带的特殊腥味。除了以烧鸡肉串为主之外,更适合作为火锅、日餐、干炸等各式各样的料理。由于品质优良,故被当地认定为「福岛县品牌认证产品」之一。

(株)会津地鸡网

〒965-0201 福岛县会津若松市湊町大字赤井字笹山原3
TEL:+81-242-94-2266 FAX:+81-242-96-5055 <http://www.aizujidori.net>

会津地鸡 烧烤套装
鸡腿肉,胸肉混合串(3串×3袋)・鸡肝串(3串×2袋)・
鸡肉饼串(3串入×2袋)4,286日元(不含税)

●保质期/1年(保存于-18℃以下) ●销售期间/全年

「会津马肉刺身」

福岛县会津若松市 Hayao/会津坂下町 小林畜产

这是福岛县厂家直营门市部「福岛市场」内最受欢迎的商品之一。在会津的大自然中茁壮成长的马儿,富有光泽的肉色,素有「樱花肉」的美号,肉质幼嫩可口,是众食家心目中的高级食品。除了高蛋白质,低卡路里,具有丰富铁质及维他命易于消化等优点之外,更含有饱受生活压力的现代人所需的糖原等种种丰富营养素,故在会津流传着这么一句话:「为了能生出健康的小宝宝,让孕妇们吃马肉,暖身体吧!」

(株)Hayao

〒965-0804 福岛县会津若松市花春町6-6
TEL:+81-242-27-3361 FAX:+81-242-27-4546
<http://hayao-029.com/>

会津品牌马肉刺身(150g肉块×2)3,000日元(不含税)

●保质期/1年(冷冻) ●销售期间/全年

小林畜产

〒969-6584 福岛县河沼郡会津坂下町塔寺1524
TEL:+81-242-83-6350 FAX:+81-242-83-0575
<http://www.aizubasashi.com/>

国产马肉刺身(大腿肉)・附汁料(200g×5)6,000日元(不含税)

●保质期/1年(冷冻) ●销售期间/全年



▲(株)Hayao 会津品牌马肉刺身



▲小林畜产 国产马肉刺身(大腿肉)・附汁料

山形县
山形肉牛协会
「山形牛」



在日夜温差显著、四季变化分明的山形县中，由于牛会慢慢地增加体重，故形成肉质细嫩，脂肪筋线的分布处于一个非常良好的状态。同时，从资源丰富的自然环境中流出的优质水源，也提供了使其成为国产名牌牛肉的条件。以往按产地而定，如「米泽牛」、「山形牛」、「尾花泽牛」等叫法已经出现改变，自1962年起，山形县产的牛肉总称为「山形牛」，目前正在计划统一其品质以实行品牌化。

窗口/山形肉牛协会

〒990-0042 山形县山形市七日町3丁目1-16 全农山形县本部畜产部内
TEL: +81-23-634-8150 FAX: +81-23-631-5451
<http://www.yamagata-gyu.org>

价格等事宜请在洽谈时查询。

●销售期间/全年



福岛县川俣町 川俣町农业振兴公社

「烟熏川俣地鸡半只」

川俣地鸡是从「希望以最好的食材疗养身心」这样的姿态而诞生出来的福岛县品牌认证地鸡。本商品最吸引人之处，莫过于其浓厚的香味和恰到好处的弹性肉质，越是咀嚼，地鸡素有的鲜味便越能从口里扩散出来。用樱花片慢慢地将优质的鸡肉烟熏，使其成为充满嚼头和鲜味，并富含高蛋白·低脂肪的绝品。用手也能够容易撕开，用以制作沙拉和小吃也是最适合不过。

(株)川俣町农业振兴公社

〒960-1402 福岛县伊达郡川俣町小纲木字泡吹池8番地
TEL: +81-24-566-5860 FAX: +81-24-566-5083
<http://www.kawamata-shamo.com/>

烟熏川俣地鸡半只

(半只·1)2,800日元, (半只·1·以礼品盒装入)3,000日元(全不含税)

●销售期间/全年

岩手县

「岩手牛」



曾于海外有销售业绩



「岩手牛」是于岩手县内生产的黑毛和牛，肉身表面散发着象征肉质柔软及肉脂香甜的霜降纹理是其重要特征。在决定肉质优劣的全国肉用牛枝肉共励会中，曾十次获选日本第一(日本国内最多记录)，其品质之高引以为傲，冠绝业界。岩手牛可用作烹调牛排、鸡素烧(Sukiyaki)或刷刷锅(Shabushabu)等料理，当中以鸡素烧为首选。其柔软的肉质极易被味蕾所接纳，被评为「只要品尝过一次，就绝对忘不了那入口即溶的口感」的极品。

岩手县农林水产部流通课

〒020-8570 岩手县盛冈市内丸10-1 TEL: +81-19-629-5739 FAX: +81-19-651-7172
<http://www.iwate-syokuzaiclub.com/> <http://www.iwategyu.jp/>

价格等事宜请在洽谈时查询。

●销售期间/全年 ●曾于香港有销售业绩

宫城县
仙台牛品牌推广协议会
「仙台牛」



曾于海外有销售业绩



曾获奖



所谓仙台牛，是仙台牛生产登录农家于宫城县饲养的黑毛和牛品种，被评为肉质最高级别「5」的牛肉。生产商给予每头牛合适的独立管理，最终把绝妙的霜降牛肉呈现给顾客。柔软多汁且美味，更被高度评为「兼具脂肪和肉身原汁原味的绝妙搭配」。于全国规模的共励会中多次获受名誉奖，其质和量皆被夸奖为全国顶级水平。

仙台牛品牌推广协议会

(JA全农宫城 畜产部生产贩卖部内)

〒987-0005 宫城县远田郡美里町北浦字生地22-1
TEL: +81-229-35-2720 FAX: +81-229-35-2677
<http://www.sendaiguju.jp/> HP内有指定商店名单。

价格等事宜请在洽谈时查询。 ●销售期间/全年

山形县米泽市 米泽食肉公社

「山形县产粗磨猪肉香肠」

主要使用在肥沃的土地和适宜的气候所饲养出来的、山形县置赐地方产的猪只，配合经过严选的同县其他品牌的猪肉，粗磨至成熟。为了让顾客能品尝到爽脆的口感而挤进羊肠内成型，再以山樱花瓣熏制，是制造商引以为豪的佳品。除了纯国产猪肉外，部分揉进米泽牛肉的香肠也大受欢迎。米泽食肉公司由食肉处理到加工的制造和贩卖，确立了一套自家公司贯穿始终的完善体制，时刻心系商品，力求拉近生产者与顾客的距离，呈现让顾客看得到制造者的商品。

(株)米泽食肉公社

〒992-1125 山形县米泽市万世町片子5379-15
TEL: +81-238-22-0025 FAX: +81-238-24-5561 <http://www.yonesyoku.com>

山形县产粗磨猪肉香肠(170g) 552日元(不含税)

●保质期/制造后30日(保存于10℃以下) ●销售期间/全年
※真空包装开封后请尽快食用。●曾于中国大陆、香港及台湾等华人地区有销售业绩



馥郁美酒

High-quality Alcoholic Beverages



会须一饮三百杯

出外旅行时品尝当地美食，畅饮当地美酒，这是日本人自古以来的作风，其原因是美酒大都与美食互相配合，相辅相成，两者同时品尝，韵味相得益彰。洋溢了丰富饮食文化气息的东北及新潟，拥有很多富有个性，充满魅力的名酒，而除了日本酒之外，葡萄酒亦独具风格，故吸引天下酒客慕名而来。



岩手县釜石市 滨千鸟

[滨千鸟 大吟酿 /
仙人乡 纯米酒 /
梦穗波 本酿造]



「梦穗波 本酿造」是使用大槌町产的酿酒用米「吟吟雅」，并严格使用了南部杜氏的技术酿制而成的。清爽舒畅的味道让人耳目一新，是适合在晚饭时享用的地方酒。「仙人乡 纯米酒」用北上山地地底600m涌出的「仙人秘水」酿造，是兼有馥郁醇厚及清爽舒畅的新口味的日本酒。「滨千鸟 大吟酿」使用了岩手吟酿酵母「乔凡尼的曲调」（乔凡尼是岩手名作家宫泽贤治巨作《银河铁道之夜》的主人公，日语为「Jobanni no shirabe」），并结合南部众杜氏的技术酿制而成。上等的芳香及清晰明快的酒味，是彰显各种美味主菜佳肴的良伴。

(株)滨千鸟

〒026-0045 岩手县釜石市小川町3-8-7
TEL: +81-193-23-5613 FAX: +81-193-23-0510
<http://www.hamachidori.net/index.html>

梦穗波 本酿造 (720ml) 880日元
仙人乡 纯米酒・礼品盒 (720ml) 1,550日元
滨千鸟 大吟酿・礼品盒 (720ml) 2,900日元(全不含税)

●销售期间 / 由于生产量少的关系，期间可能出现缺货。

宫城县大崎市 一之藏

[一之藏
(特别纯米酒辛口・
藏之华纯米大吟酿・姬膳・
无鉴查本酿造超辛口)]



一之藏是一家由四个历史悠久的酒窖所组成的共同企业，多年来秉承传统酿酒方法，不断制作出高质量的日本酒。「特别纯米酒辛口」使用宫城县收获的大米，源自米的柔和馥郁和清雅的馥香是其特征；「藏之华纯米大吟酿」则令人不期然想起那浓厚芬芳的果香，充满着层层细滑的风味；巧妙地运用了日本酒制作方法的「姬膳」，是一种酒精度为8度的新感觉清酒，其甜中带酸的口味可直接当作鸡尾酒的原液饮用。「无鉴查本酿造超辛口」则具有恰到好处的苦涩味，喝起来有说不出的轻快爽口，尤其是把常温的酒略烫一下更是首选的喝法。

(株)一之藏

〒987-1393 宫城县大崎市松山千石字大榎14
TEL: +81-229-55-3322 FAX: +81-229-55-4513
<http://www.ichinokura.co.jp/>

一之藏 特别纯米酒辛口

(1.8ℓ) 2,305日元, (720ml) 1,077日元, (300ml) 517日元

藏之华 纯米大吟酿 (720ml) 2,381日元

姬膳 (1.8ℓ) 2,286日元, (720ml) 952日元, (300ml) 476日元

无鉴查本酿造超辛口 (1.8ℓ) 1,886日元, (720ml) 829日元(全不含税)

●保存方法 / 保存于阴暗地方 ●销售期间 / 全年

福岛县 福岛县酒造协同组合

「日本酒
(福岛县品牌认证产品)」



福岛县是一个生产了许多获得全国新酒评鉴会金奖的家乡。本县为了确保酒的生产过程，水的成分检查，县产米的100%使用等这些必要条件的达成，对香气·味觉·标签设计·价格等进行全面的严格审查，所挑选出来的21个品牌，即所谓的「福岛县品牌认证品」均被认为作为能向世界夸耀的高品质日本酒。这里所介绍的3个品牌，使用了福岛县独自开发的原料米「梦之香」，均是在各酿酒厂的传统技艺下诞生的日本酒。

福岛县酒造协同组合

〒960-0112 福岛县福岛市南矢野目古屋敷54-11
TEL: +81-24-573-2131 FAX: +81-24-573-2134
http://www.sake-fukushima.jp/index.html

〈开当男山酒造〉

特别纯米酒 开当男山 梦之香 (720ml) 1,300日元
〈(有)金水晶酒造店〉金水晶 纯米吟酿 (720ml) 1,600日元
〈花春酒造(株)〉花春 大吟酿酒 (720ml) 1,905日元 (全不含税)

宫城县盐釜市 佐浦

「纯米吟酿
浦霞禅」



酒窖创业于1724年，「纯米吟酿 浦霞禅」既带有浓淡适中的酒香，亦蕴含馥郁香醇的酒味，堪称凝集了杜氏多年心血结晶所制成的佳酿。据说此酒是杜氏于1970年代从一位松岛瑞岩寺出生的僧侣口中得知后，浦霞禅在法国便慢慢为人所知。逐灵机一触，于酒铭、标签以及礼盒上均画上蕴含宗教色彩的禅画，再制成商品，多年来一直成为畅销的高品质佳酿而备受推崇。本商品最适宜作10~40度的饮用，其清淡如蜜瓜般的酒香，舒畅润喉的余味，实在是餐桌上的佳品。

(株)佐浦

〒985-0052 宫城县盐釜市本町2-19
TEL: +81-22-362-4165
http://www.urakasumi.com/

纯米吟酿 浦霞禅 (720ml) 2,160日元 (不含税)
●保存方法 / 阴凉地方 (开栓后请尽早饮用) ●销售期间 / 全年

青森县弘前市 六花酒造

「本酿造
金之Joppari」



本商品为正宗辛辣本酿造酒，特别是当酒喝进喉咙时除了感到一股强烈的刺激之外，亦有醇和的余香。此酒比以往多添加了大米，从而令杂味得以清除，先让饮者享受一股沉淀的酒香，当中又融入了辛辣的后劲，故无论是温酒还是冷酒饮用均适宜。「Joppari」是青森县津轻地区的方言，代表「顽固倔强的人」的意思，越是饮用，越能深刻体会其中所包含的杜氏对酿酒绝不轻言妥协的深意。

六花酒造(株)

〒036-8066 青森县弘前市向外濑字丰田217
TEL: +81-172-35-4141 FAX: +81-172-35-4147 http://www.joppari.com/

本酿造 金之Joppari (720ml) 1,100日元, (1.8ℓ) 2,000日元 (全不含税)
●保质期 / 1年 (于阴凉地方保存) ●销售期间 / 全年

秋田县汤泽市 木村酒造

「大吟酿
福小町」



秋田县受上天眷顾，拥有能种植优质大米的土地及清澈的水源，从古时开始已经流行造酒业。时至今日仍然保留的39个酒窖，各自发挥其不同的传统技术而酿造出充满特色的日本酒。最近因采用新的吟酿酒用酵母和制酒用米，「大吟酿福小町」更是成为镁光灯下的焦点。此外，秋田县的日本酒在海外国家也大受好评，2012年木村酒厂生产的「大吟酿福小町」在世界性比赛IWC的日本酒部门夺得「和酒之冠」(最优秀奖) 殊荣可见其一斑。

(株)木村酒造

〒012-0844 秋田县汤泽市田町2-1-11
TEL: +81-183-73-3155 FAX: +81-183-73-3154 http://www.fukukomachi.com/

大吟酿 福小町
(720ml) 5,000日元, (1.8ℓ) 9,520日元 (全不含税) 桐箱装
●销售期间 / 全年

青森县八戸市 八戸酒造

「陆奥男山
金选」



八戸酒造是有超过235年历史的酒窖，而口味辛辣的「陆奥男山」系列则是一直受当地渔人町居民喜爱的日本酒。自古以来，其味道就兼有清爽及浓香两种元素，适合与不同的料理配搭。其中以「金选」为正宗代表作，酒味兼有淡丽且辛辣，是八戸酒造的品牌名酒之一。其冷酒或温酒的独特味道也深受人们喜爱，故赢得青森县内外广大日本酒爱好者的支持。

八戸酒造(株)

〒031-0812 青森县八戸市大字滨町字本町9
TEL: +81-178-33-1171 FAX: +81-178-34-1174
http://www.mutsu8000.com/

陆奥男山 金选 (720ml) 845日元
(1.8ℓ) 1,845日元 (不含税)

●销售期间 / 全年

「纯米吟酿」DEWA33

山形县 山形县酒造组合



源自山形名山大川，流经各处肥沃土壤的天然名水最适合作为酿酒之用。纯米吟酿酒「DEWA33」以历时10年岁月方被开发出来的酿酒米「出羽灿灿」为材料，被誉为是「酒性柔和，配搭灵活」的日本酒，并成为全国镁光灯下的焦点。山形县内主要的酒窖均使用「出羽灿灿」，酿制各种个性不同的纯米吟酿酒，但只有那些通过严格的审查会评核的日本酒，方能得到「DEWA33」的美号及贴上「纯正山形酒审查会认定证」的标签。

山形县酒造组合
 〒990-0041 山形县山形市绿町1-7-46
 TEL: +81-23-641-4050 FAX: +81-23-631-0903
 http://www.yamagata-sake.or.jp

〈纯米吟酿「DEWA33」〉
 参加酒窖30家 (720ml) 1,250日元～
 ●销售期间/全年

新潟县 新潟县酒造组合

「新潟清酒」



素有严寒冬季的新潟，用雪溶时醇厚的软水来酿酒，故能纯粹地培育出曲霉属菌和酵母等酿酒物，使得酿造出来的酒喝起来清新而不腻，有着「清淡辛辣」的风味。其入口明快的特色，仿如昙花一现的烟火般，起着增强料理风味的功能。除了代表新潟县的酿酒米「五百万石」之外，使用近年新开发的品种「越淡丽」来酿酒的酒窖正逐渐增加，酒的变化亦随之增多。各酒窖互相展现出独特的个性，钻研精深的技术以求精益求精，带动了香港及台湾等亚洲地区成为日本酒的主要市场，所以新潟县在3年间有近2倍的清酒出口增长率。

新潟县酒造组合
 〒951-8116 新潟县新潟市中央区东中通2番町292-2
 TEL: +81-25-229-1218 FAX: +81-25-229-1220
 http://www.niigata-sake.or.jp/

① 近藤酒造〈纯米吟酿越乃鹿六〉(1.8ℓ) 2,718日元
 ② 绿川酒造〈纯米〉(1800ml) 2,500日元, (720ml) 1,200日元
 ③ 麒麟山酒造〈麒麟山 传统辛口〉(1.8ℓ) 1,820日元

●保质期/全年
 ●曾于香港及台湾等华人地区有销售业绩
 ※价格为2014年3月末的参考价格，有可能变动。

岩手县二户市 南部美人

「糖类无添加梅酒」

为了满足大众「想要一种不过于甜的梅酒」的需求，本商品不加入任何砂糖、糖精或氨基酸等添加剂，是经过专利程序完成的梅酒。原材料只有纯米酒和梅。采用从明治35年经营至今的传统酒窖「南部美人」所持有的「全麹酿制」特殊技术，纯米酒独有的自然香甜和氨基酸的美味被发挥得淋漓尽致，酒内更有腌渍的梅肉。原汁原味地保留了梅酒应有的味道，有着健康、清新和味道自然的特征。

(株) 南部美人
 〒028-6101 岩手县二户市福冈字上町13
 TEL: +81-195-23-3133 FAX: +81-195-23-4713 http://www.nanbubijin.co.jp/

糖类无添加梅酒
 (1800ml) 2,839日元, (720ml) 1,619日元 (全不含税)

●保质期/无限期(常温保存) ●销售期间/全年



福岛县喜多方市 峰之雪酒造

「Mead酒(蜂蜜酒)美禄之森」

以蜂蜜发酵的蜂蜜酒(Mead)是比葡萄酒和啤酒有着更深远历史的酒。会津Mead「美禄之森」(茂密的森林之意)，由会津地方野生的日本七叶树花中采取蜂蜜作为原料，与饭丰山的伏流水一起，从酵母开始酿制而成的。清爽的甜酸味、饮后口中留有余香是其特征，更重要的是饮用者可完全吸收维生素、矿物质和氨基酸等蜂蜜所蕴含的丰富营养价值。本商品固然可作为饭前或睡前酒来饮用，也可在制作沙拉、水果腌和蛋糕时作调味之用。



(有) 峰之雪酒造
 〒966-0802 福岛县喜多方市字櫻丘1-17
 TEL: +81-241-22-0431 FAX: +81-241-22-0432 http://minenoyuki.com/

Mead酒(蜂蜜酒)美禄之森 (520ml・1瓶) 3,000日元, (520ml×2瓶) 6,000日元 (全不含税)

●保质期/无固定(常温保存) ●销售期间/全年

「山形县产认证葡萄酒」

山形县 山形县葡萄酒酒造组合



山形县是日本全国屈指可数的产酒地。县内现今有11间酿酒厂，当地的葡萄能酿出各种个性独特的酒。所谓「山形县产认证葡萄酒」，是指100%使用县产葡萄所酿造，而且通过品质标准测试的优良品牌酒。县中仅有5间公司和25种酒通过了专家等人的严格审查，获选为2013年度认证葡萄酒。

山形县葡萄酒酒造组合事務局
 〒999-2176 山形县高田町大字糠野自2700-1高田Wine(株)内
 TEL: +81-238-57-4800 FAX: +81-238-57-3888 http://www.mmy.ne.jp/ywine/

〈山形县产认证葡萄酒(例)〉
 嘉青提子酒 (Sparkling Chardonnay) (750ml) 1,708日元
 朝日町葡萄酒 红 (720ml) 1,120日元 (全不含税)

●保存方法/常温保存 ●销售期间/全年(有限数量)

鲜果甜点

Desserts

最是橙黄橘绿时

被丰富的大自然四面围绕的东北及新潟，有各种应时的果实，堪称日本的「果实王国」。再加上肥沃的土地以及昼夜温差大之故，令糖分高且美味的果实得以成熟，作为饭后的甜点自不用说，亦可馈赠亲友，用途广泛。近年由于生产技术的改良，味道及品质均得到提升之余，新的品种亦不断在市场上登场。除了果物本身之外，巧用其鲜味所制作的甜点亦集人气于一身，现已成为众多观光客不惜千里迢迢的追访对象。



岩手县 / 山形县 全农 Life Support 山形

[苹果]

以苹果生产量而言，岩手县与山形县分别排在全国的第3位和第4位。由于位处寒冷地区且昼夜较大的温差，有利于苹果生长，故各种高品质的果实均得以顺利栽种。特别是在岩手县奥州市江刺区栽种的「江刺苹果」，就是通过众多严格准则而被挑选出的良品，在业界上享誉多年。另外，山形产的「富士」亦闻名全国，由于上市时正逢其成熟期，故果肉内充满果蜜，甜度和香味皆属上乘之作。

窗口 / 岩手县农林水产部流通课

〒020-8570 岩手县盛冈市内丸10-1
TEL: +81-19-629-5731 FAX: +81-19-651-7172
<http://www.iwate-syokuzaiclub.com/>



价格等事宜请在洽谈时查询。

●销售期间 / 9月~翌年2月 ●曾于香港有销售业绩

窗口 / (株)全农Life Support 山形食品部

〒994-0062 山形县天童市长冈北4-7-18
TEL: +81-23-655-3113 FAX: +81-23-655-3119
<http://z-lsy.co.jp/>

价格等事宜请在洽谈时查询。

●保质期 / 播种数最多的晚生品种「富士」约为收成后1个月左右
●销售期间 / 10月中旬~12月下旬



福岛县 伊达果实农业协同组合 · 新福岛农业协同组合 · 伊达未来农业协同组合 / 山形县 全农 Life Support 山形

[蜜桃]



「赤月」作为福岛县的独自品种，约占县内蜜桃生产量的一半，果肉细密多汁，其香气和甜味也很出色，在县内，各农业合作社以「天」、「Sun Peach」和「伊达水蜜桃」的品牌名字作销售。还有，「川中岛白桃」作为山形县特产的代表品种，特征是既有白色细嫩的果肉，也含有大量的果汁，食用时在口中能享受入口即溶的美妙。

〈天〉伊达果实农业协同组合

〒969-1661 福岛县桑折町大字上郡字堰上18
TEL: +81-24-582-2175 FAX: +81-24-582-2529
<http://www1.ocn.ne.jp/dateka/p032.html>

〈Sun Peach〉新福岛农业协同组合

〒960-0113 福岛县福岛市北矢野目字原田东1-1
TEL: +81-24-554-5517 FAX: +81-24-554-0991
<http://www.shinfuku.jp/>

〈伊达水蜜桃〉伊达未来农业协同组合

〒960-0617 福岛县伊达市保原町字七丁目33-3
TEL: +81-24-575-0113 FAX: +81-24-575-1796
<http://www.jadatemirai.or.jp/>

价格等事宜请在洽谈时查询。

●销售期间 / 8月上旬至中旬 (根据气候改变有可能提早或延迟)

〈川中岛白桃〉

窗口 / (株)全农Life Support 山形食品部

〒994-0062 山形县天童市长冈北4-7-18
TEL: +81-23-655-3113 FAX: +81-23-655-3119 <http://z-lsy.co.jp/>

价格等事宜请在洽谈时查询。

●保存方法 / 保存于阴凉处 ●销售期间 / 9月上旬~中旬

山形县 全农 Life Support 山形

[樱桃]

占全国樱桃生产量约7成的山形县，其代表特产自然是樱桃。在多姿多彩、目不暇接的品种中，大正时代东根市里热心于农业生产的佐藤荣助先生，以16年的岁月研制出的「佐藤锦」樱桃是一个特别的存在。像红宝石一样的光辉和其酸甜的美味，今时今日也持续吸引着全国的樱桃爱好者。因为樱桃应节时期很短，该县的主页随时更新有关收获的最新信息。

(株)全农Life Support 山形食品部

〒994-0062 山形县天童市长冈北4-7-18
TEL:+81-23-655-3113 FAX:+81-23-655-3119 <http://z-lsy.co.jp/>

价格等事宜请在洽谈时查询。●销售期间/6月下旬~7月上旬 ※请尽早食用。



山形县 全农 Life Support 山形

[西瓜]

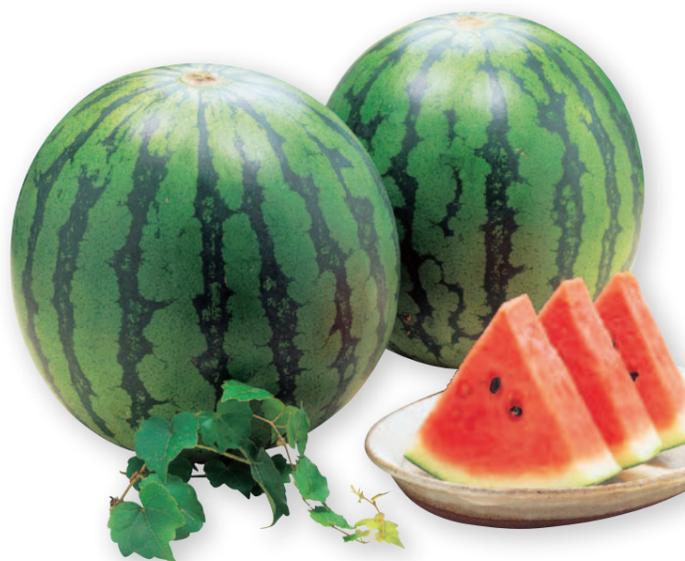
在山形县里提起西瓜，谁都会想起「尾花泽西瓜」。以爽脆的口感与出众的香甜而备受欢迎，8月的生产量更堪称全国第一。山形县内西瓜的产地，集中于尾花泽市县东北部的北村山地区。这个地域被适合西瓜栽培的火山灰土覆盖着，盆地特有的昼夜温差也使西瓜特别香甜。生产商现正致力于品牌的维持和提高，所以对糖度等均进行彻底的管理。

(株)全农Life Support 山形食品部

〒994-0062 山形县天童市长冈北4-7-18
TEL:+81-23-655-3113 FAX:+81-23-655-3119 <http://z-lsy.co.jp/>

价格等事宜请在洽谈时查询。

●保质期/5日~7日 ●销售期间/8月上旬~下旬



山形县 全农 Life Support 山形

[蜜瓜]

庄内海滨旁是一个排水优良的沙丘地，拥有优质的地下水源，素来非常适合栽种蜜瓜，再加上白昼日照强烈与晚上阴凉等有利条件，更奠定其作为高品质蜜瓜生产地的地位。每年6月的安心蜜瓜(Andes)、7月夏天的Quincy Melon，还有10月左右的山形梅露蒂(Yamagata Melty)都是当地赫赫有名的品种。而1998年新上市的JA鹤冈的「鹤姬」和红色果肉的「鹤姬红」均为人气商品而占一重要席位。

窗口/(株)全农Life Support 山形食品部

〒994-0062 山形县天童市长冈北4-7-18
TEL:+81-23-655-3113 FAX:+81-23-655-3119 <http://z-lsy.co.jp/>

价格等事宜请在洽谈时查询。

●保质期/收获后10日左右(保存于常温状态下并通风良好的地方)
●销售期间/最盛期为7月中旬~8月中旬



青森县 JA 全农青森 / 山形县 全农 Life Support 山形

[葡萄]

青森县特产的品种「Steuben」是源自纽约的葡萄，在国内约8成都是在津轻地方里生产，酸味较少但甜味浓郁是其特征，形状小粒但有坚实的表皮包裹着，令其贮藏性更佳。山形县产的「Shine Muscat」，是有着美丽浅绿色的大粒葡萄，含糖量很高，继承着Muscat特有的香气和丰富润泽的味道。因为它没有葡萄籽，果皮也薄，从穗子取起就能直接食用是其最大的特点。

〈Steuben〉

JA全农青森 营农对策部贩卖企划课

〒030-0847 青森县青森市东大野2-1-15
TEL:+81-17-729-8643 FAX:+81-17-762-1076 <http://www.am.zennoh.or.jp/>

价格等事宜请在洽谈时查询。

●保质期/10日前后(冷藏保存) ●销售期间/9月下旬~翌年2月

〈Shine Muscat〉

窗口/(株)全农Life Support 山形食品部

〒994-0062 山形县天童市长冈北4-7-18
TEL:+81-23-655-3113 FAX:+81-23-655-3119 <http://z-lsy.co.jp/>

价格等事宜请在洽谈时查询。

●保质期/5日(冷藏保存) ●销售期间/9月中旬~下旬



▼Steuben

Shine Muscat▲

宫城县 JA 全农宫城 / 新潟县 JA 全农新潟

[草莓]

宫城县的「Mouikko」(日语「再来一个」的意思)，特点是大颗之外，含糖量与酸味的配合亦恰到好处，其命名源自日语「太好吃了，吃完一个又一个」的意思。而新潟的「越后姬」，特点同样是大颗美味，其命名源自日语「彷彿天真可爱，幼嫩水灵的新潟公主一样」的意思。两者都是该县独创的品种，现时「越后姬」的生产量更有限定。它们无论在味道和品质方面，均受到民众热烈的喜爱。

〈Mouikko(仙台草莓)〉

窗口/JA全农宫城 园艺部事业管理课

〒984-0015 宫城县仙台市若林区卸町5-1-8
TEL:+81-22-782-3353 FAX:+81-22-782-3360

价格等事宜请在洽谈时查询。

●销售期间/12月~翌年5月

〈越后姬〉

JA全农新潟 园艺部野菜果实课

〒950-1193 新潟县新潟市西区山田2310-15
TEL:+81-25-232-1580 FAX:+81-25-232-1541
<http://www.nt.zennoh.or.jp/> <http://www.ja-town.com/shop/c/c3901/>

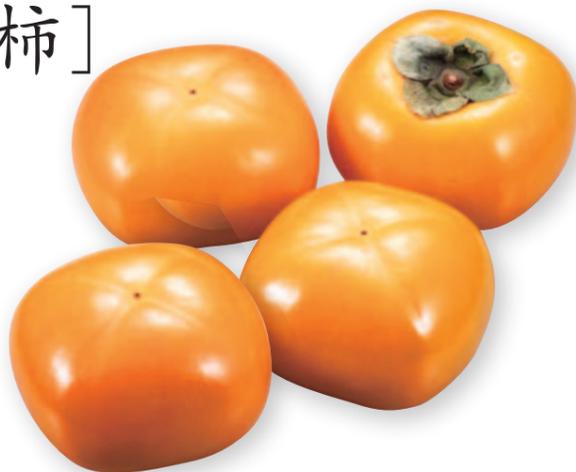
越后姬(300g×4包)2,500日元※参考价格

●销售期间/12月~翌年5月



福岛县会津若松市 JA 会津 / 会津坂下町 JA 会津绿 / 新潟县 / JA 全农新潟

[柿]



福岛县的「会津身不知柿」的名字是来自「不理会本身极限，一股蛮劲地结了无数果实」这个说法，有着高级的甘香和滑溜的口感。新潟县的「御袈裟柿」则口感柔软，有着强烈的甜味之余，多汁且充满嚼头。因为无论哪一种都是涩柿子，生产商需要以酒精等将苦涩味除掉后才能出货。

〈会津身不知柿〉
JA会津营农经济部园艺课
 〒965-0025 福岛县会津若松市扇町35-1
 TEL:+81-242-37-2332 FAX:+81-242-37-2257 <http://www.ja-aizu.jp/>

JA会津绿营农部
 〒969-6521 福岛县河沼郡会津坂下町大字金上字的场264-1
 TEL:+81-242-83-1479 FAX:+81-242-84-1001 <http://www.aizu-midori.com/>

价格等事宜请在洽谈时查询。●销售期间 / 10月下旬~11月中旬(会因为气候而有所改变)

〈御袈裟柿〉
JA全农新潟园艺部野菜果実课
 〒950-1101 新潟县新潟市西区山田2310-15
 TEL:+81-25-232-1580 FAX:+81-25-232-1541 <http://www.nt.zennoh.or.jp/>

御袈裟柿 (3kg·18~20个) 3,000日元 ※参考价格 ●销售期间/10月下旬~11月上旬

拥有独特芳香及清甜果肉的西洋梨有「水果女王」之称。由于在树上无法完全变熟，农夫会先采收，等待其变熟后才出售。其中以山形县的「法兰西梨」(La France) 和新潟县的「幻之洋梨」(Le Lectier) 占全国生产量最多，已成为两地县产水果的代名词。

〈法兰西梨〉
(株)全农Life Support山形食品部
 〒994-0062 山形县天童市长冈北4-7-18
 TEL:+81-23-655-3113 FAX:+81-23-655-3119 <http://z-lsy.co.jp/>

价格等事宜请在洽谈时查询。●销售期间 / 至12月中旬

〈幻之洋梨〉
JA全农新潟园艺部蔬菜果実课
 〒950-1193 新潟县新潟市西区山田2310-15
 TEL:+81-25-232-1580 FAX:+81-25-232-1541
<http://www.nt.zennoh.or.jp/> <http://www.ja-town.com/shop/c/c3901/>

幻之洋梨 (2kg, 5~6个) 4,000日元, (3kg, 7~11个) 4,800日元, (4kg, 9~12个) 6,400日元 ※参考价格
 ●销售期间/11月下旬~12月中旬



山形县 全农 Life Support 山形 / 新潟县 JA 全农新潟

[苹果·苹果汁]



青森县
 由于青森县的苹果是在日温差大的气候下栽种的，故果肉丰满结实，鲜嫩多汁，甜味和酸味的平衡恰到好处，再加上完善的储藏设施，一年365日均能上市发售。以品种而言，「富士」约占5成，位居其后的是「王林」、「乔纳金」(Jonah Gold) 与「津轻」等。由于富含膳食纤维和钾，故民间有「一日一苹果，医生远离我」的说法。而种类众多的苹果汁中，亦有制造于无氧状态，不含任何抗氧化添加剂的商品出售。

青森县农林水产部苹果果树课
 〒030-8570 青森县青森市长岛1-1-1 TEL:+81-17-734-9489 FAX:+81-17-734-8143
 [青森县苹果对策协议会] <http://www.aomori-ringo.or.jp/>
 [青森县苹果果树课] <http://www.pref.aomori.lg.jp/soshiki/nourin/ringo/>

价格等事宜请在洽谈时查询。
 ●保存方法 / 苹果请冷藏，而果汁可作常温保存 ●销售期间 / 全年(品种会根据季节而变动)
 ※收获量为日本第一，县内栽种的50多种不同品种中，约40种被上市发售。



[猿梨100%果汁]

福岛县玉川村 拳头之里
 阿武隈高原中，在享受着阿武隈川恩惠下的玉川村里，有一种从丰润的土壤中生成的果实「猿梨」— 本商品正是新鲜榨取出来的「猿梨」果汁。猿梨果实亦称「Kokuwa」，一般被认为其维生素C的含量是柠檬的10倍，也含丰富的维生素B1，对增强营养、消除疲劳、整肠和补血有显著的效果。名字的由来是源自「果实美味得让猴子马上把它们吃得光光」的说法。「猿梨」商品除100%果汁外，也有葡萄酒、果酱和甜点类等加工品发售。



(株)拳头之里
 〒963-6311 福岛县石川郡玉川村大字岩法寺字官之前140-2
 TEL:+81-247-57-3800 FAX:+81-247-57-4346 <http://www.kobushinosato.com/>

猿梨100%果汁 (520ml·1盒) 1,500日元, (520ml×3盒) 4,500日元 (全不含税)
 ●保质期 / 8个月(避免阳光直射，在阴凉处保存，打开后需要冷藏)
 ●销售期间 / 全年

[令人心动的苹果批]

青森县弘前市 RAGUENEAU SASAKI
 把青森县产的苹果果芯挖出，再以特制糖浆腌制，最后用馅饼包着整个苹果后烧成。除保留了苹果原来的鲜甜味道外，还能让人享受其爽脆易咬的口感。作为「能让任何人都感到喜悦，带少许奢侈的一整个苹果批」而受大众欢迎，作为旅游特产或送礼赠品等得以广泛的应用。曾在2002年召开的「第24届全国果子大博览会」中获得金奖。

(株)RAGUENEAU SASAKI
 〒036-8035 青森县弘前市百石町9
 TEL:+81-172-35-0353 FAX:+81-172-33-7917 <http://www.rag-s.com/>

令人心动的苹果批 (1个) 680日元, (2个) 1,360日元, (3个) 2,040日元 (全含税)
 ※2014年3月末前的含税价格。
 ●保质期 / 45日(常温保存) ●销售期间 / 全年



[盐制甜点]



宫城县盐釜市 Enfan.
 以海藻盐振兴经济而闻名的盐釜市，不得不提的一项特产是盐制甜点：幼滑的西式蛋糕上涂上特制的蛋奶糊和生奶油的「盐釜海藻盐卷蛋糕」有别于一般的卷蛋糕，除加上独特风味的海藻盐外，更经工匠们一个一个的精心卷出制成。「盐釜海藻盐焦糖卷」是可味蛋糕与焦糖奶油两者的最佳绝配，而「盐釜海藻盐意大利雪糕」则使用新鲜的泽西乳牛奶制造，堪称极品。

Enfan.
 〒985-0003 宫城县盐釜市北滨1-1-7
 TEL:+81-22-367-5432 FAX:+81-20-4664-1700 <http://www.enfan.jp>

盐釜海藻盐卷蛋糕 盐釜海藻盐焦糖卷 (9cm) 各934日元
 盐釜海藻盐意大利雪糕 (9cm) 334日元(全不含税) ※另设有礼品套装
 ●保质期 / 90日(冷冻保存) ●销售期间 / 全年

珍珠名米、传统风味

Brand-name Rice and Traditional Flavors



岩手县 「一见钟情」



清新的空气、健康的土壤和透澈的水源，再加上满怀热情的农家精心地栽培而成的「岩手纯情米」品牌，当然除了安全外，米煮熟后的色香味俱佳也是其大受欢迎的原因。共有六个品种：「一见钟情」(Hitomebore)、「秋田小町」(Akita Komachi)、「岩手之子」(Iwatekko)、「桥梁」(Kakehashi)、「恰到好处」(Donpishari) 及「笹锦」(Sasanishiki)，其中生产量最多的是「一见钟情」。浓厚的黏度和芳香的味道是其特征。特别是县南产的米，更荣获食米排名最高级别「特A」的评价。

窗口/全农岩手县本部米穀部纯情米营业课
〒020-0022 岩手县盛冈市大通1丁目2-1
TEL: +81-19-626-8644 FAX: +81-19-624-4822
价格等事宜请在洽谈时查询。 ●销售期间/通年

福岛县 「米(天之谷物)」



「天之谷物」是福岛县用了15年所开发的独创新品种水稻。其命名的由来，源自强劲地向着苍天笔直伸长的谷穗，以及天之恩惠带来丰富收成的含义。口感实在带嚼劲，刚煮熟的当然很可口，但变凉后亦不减美味是其特征。看起来有光泽且米粒饱满，适合调理寿司饭、炒饭、蒸饭及各种盖饭。此外，福岛县实施了对每一袋米做放射性物质的彻底检测，确保使用的是对人体无害的米，并把证明无害的封贴贴在精米袋上方后进行销售。

JA Pearl Line福岛(株) Pearl Rice事业部
〒963-0534 福岛县郡山市日和田字西中岛40-9
TEL: +81-24-958-6311 FAX: +81-24-958-2886 <http://pearl-line.jp/>
价格等事宜请在洽谈时查询。 ●销售期间/全年

宫城县 Pearl Rice 宫城

「丰饶馥郁 宫城米特别套装」

本商品是为了兼具品质优良和方便送礼这两个理念而开发的宫城品牌米特别套装，顾客可在「宫城吟撰米一见钟情(Hitomebore)」 「JA宫城登米一见钟情(Hitomebore)」 「JA古川笹锦(Sasanishiki)」 「JA朝比奈越州之光(Koshihikari)」 (各450g) 4款之中，自由选取3款配搭。以上每款都是通过了减少农药和化学肥料检测，再加上悉心栽培的「特别栽培米」和「环境保全米」。由于是真空包装，在碾米后6个月内仍可品尝米的原始香嫩口感，而且是免淘米之故，只需放水即可煮饭，简单方便深得用户赞赏。

(株) Pearl Rice 宫城
〒981-3405 宫城县黑川郡大和町舞野2-8-2
TEL: +81-22-345-2660 FAX: +81-22-344-1651 <http://www.pearl-rice.co.jp/>
丰饶馥郁宫城米特别套装 1,550日元(不含税) ●销售期间/全年



山形县 全农 Life Support 山形

「光泽公主」

「光泽公主」(日语为「Tsuya hime」) 是山形县耗费10年的岁月开发，以明治时代山形县庄内町(旧余目町) 培养的水稻品种「龟之尾」为基础，以超越名牌米「越州之光」作为目标而被开发出来的优良品牌米。使用从出羽三山的山毛榉森林中涌出的天然矿泉水自不必说，再加上众多丰富的大自然为大米种植提供的优良环境条件，故无论在米粒的大小、白色的光泽、味道、香气及粘性等的食味官能测试中，均有超出水准的数据。尤其是米饭刚烧好时所呈现的美丽光泽和甘甜最为人所称道。

(株)全农 Life Support 山形
〒994-0062 山形县天童市长冈北4-7-18
TEL: +81-23-655-6222 FAX: +81-23-655-6223 <http://z-lsy.co.jp/index.html>
价格等事宜请在洽谈时查询。
●销售期间/直至3~4月左右(售完即止)



秋田县美乡町 大畑农庄

「美乡米(秋田小町)」



坐拥奥羽山脉肥沃土地的美乡町，是秋田县数一数二的产米之乡。被选为「日本名水百选」之一的涌水群遍布町内，而一闪一闪的萤火虫更是夏天不可或缺的风物诗。在这个鱼米之乡中成长的「美乡米」，是日本有数品牌「秋田小町」中尤其受欢迎的一种，除了供应日本本土外，亦输出海外，其上市量更是年年增加。

农事组合法人大畑农庄
〒019-1522 秋田县仙北郡美乡町金泽东根字川原田290-3
TEL: +81-187-84-1915 FAX: +81-187-84-1483 <http://misatohotaru.com/>
价格等事宜请在洽谈时查询。
●销售期间/全年 ●曾于台湾有销售业绩

新潟县 JA 全农新潟 「越州之光」 (Koshihikari)



1976年，新潟县的「越州之光」(Koshihikari) 米在全国首次被指定为获奖品种，除了理所当然地追求优良品质及一流味道外，也特意安排尽量少用农药的环境来生产。新潟县「越州之光」的生产量凌驾日本其它地域，在国内生产的最多的米种「越州之光」中也是独占鳌头，因而博得全国各地好评，被认为是美味之米的代名词。由于拥有高粘性和弹性，不论炊煮还是冷吃亦同样可口。此外，其独特的甘甜、粘性、煮熟后呈现的色泽及香味等皆屡获好评，被誉为国家品牌。

JA全农新潟 米穀部总合对策课
〒950-1101 新潟县新潟市西区山田2310-15
TEL: +81-25-232-1530 FAX: +81-25-232-1529 <http://www.nt.zennoh.or.jp/>
价格等事宜请在洽谈时查询。
●销售期间/全年

本场仙台味噌▶

宫城县仙台市 OFFICE-K CORPORATION

[仙台味噌]

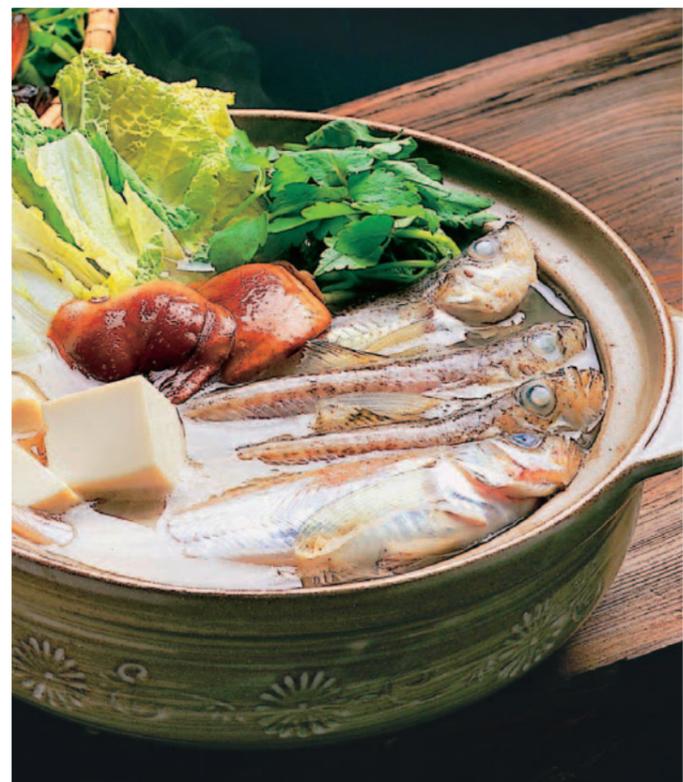
赤味噌被认为仙台味噌历史中的代表作，仙台藩祖伊达政宗公于城内兴建味噌工场，据说是生产辣味噌的起始。「本场仙台味噌」连续7年荣获Monde Selection颁发特别金奖。从政宗公时代开始，承袭传统的品牌产品，直至现在大豆鲜味仍受大众喜爱。「仙台麹味噌」使用浅色米麹做出甘甜的味道。结合深色的味噌能增添美味。「我爱味噌」是为了方便烹调而制成粒状，能于煮食时广泛使用，有着令人永不厌倦的风味。

(株) OFFICE-K CORPORATION (销售部)

〒980-0803 宫城县仙台市青叶区国分町3-11-9 Alpha Office Building 703
TEL: +81-22-721-6078 FAX: +81-22-393-7273
http://www.office-k52.jp

本场仙台味噌 (750g) 500日元, 1盒 (5.1kg) 3,000日元
仙台麹味噌 (750g) 450日元, 1盒 (5.1kg) 2,700日元
我爱味噌 (650g) 420日元, 1盒 (5.85kg) 3,360日元
(全不含税・国内标准价格)

●保质期/本场仙台味噌180日 其他6个月 ●保存方法/室温
●销售期间/全年



秋田县男鹿市 诸井酿造
「秋田鱼露」(Shottsuru)
雷鱼100%
本商品主要材料为秋田县男鹿市水域捕获的新鲜雷鱼，是利用自然天日盐发酵再经过3年时间提炼而成的天然鱼露。成分为100%雷鱼的鱼露「Shottsuru」，既保存了鱼本身的鲜味，具深厚浓香之余，亦有不偏不倚、温和适中的香气，秋田著名乡土料理「Shottsuru锅」自不用说，作为拉面、炒饭、意大利面等调味秘方亦十分适合，被众多料理广泛应用。

(株) 诸井酿造

〒010-0511 秋田县男鹿市船川港船川字世泽176
TEL: +81-185-24-3597 FAX: +81-185-23-3161 http://www.shottsuru.jp

秋田鱼露 (Shottsuru) 雷鱼100%

(130g) 700日元, (1ℓ) 3,000日元(全不含税)

●保质期/约2年(常温保存) ●销售期间/全年



乡土特产

Local Cuisine

新潟县村上市 JA 全农新潟

[帛乙女]

「帛乙女」指的是五泉市自古到今悉心栽培的传统芋头。制造商从其表面细白光滑的特点，联想起五泉特征绢织物之一的「帛」，并以此命名，藉以加深大众对其亲切感。醇和中带滑溜口感及不易煮烂的「帛乙女」，适合作为新潟县家乡菜「能平汁」(Noppei-Jiru) 的材料，在1989年现任天皇即位之际，更被选为代表贡品之一作进献之用。收获期为9月~11月，至翌年3月在县内外作重点出售。

JA全农新潟 园艺部野菜果实课

〒950-1193 新潟县新潟市西区山田2310-15
TEL: +81-25-232-1580 FAX: +81-25-232-1541
http://www.nt.zennoh.or.jp/
http://www.ja-town.com/shop/c/c3901/

帛乙女 (5kg/箱) 5,000日元 ※参考价格 ●销售期间/9月~翌年3月



山形县 全农 Life Support 山形 / 新潟县 JA 全农新潟

[毛豆]



山形县的「Dadacha豆」是鲜味成分氨基酸的一种，由于比普通毛豆含有更丰富的丙氨酸，品尝时有如栗子般使人感到温和的味道，令人难以忘怀。至于新潟县的「新潟茶豆」，在豆壳中有一层茶色的薄皮，只要经过煮沸便会散发独特的香味，堪称具有只要闻到就能体会实际咬下去的美味实感。

〈Dadacha豆〉

(株) 全农 Life Support 山形食品部

〒994-0062 山形县天童市长冈北4-7-18
TEL: +81-23-655-3113 FAX: +81-23-655-3119 http://z-lsy.co.jp/

价格等事宜请在洽谈时查询。

●保质期/约2日(冷藏保存) ●销售期间/8月下旬~9月上旬

〈新潟茶豆〉

JA全农新潟 园艺部野菜果实课

〒950-1101 新潟县新潟市西区山田2310-15
TEL: +81-25-232-1580 FAX: +81-25-232-1541
http://www.nt.zennoh.or.jp/

新潟茶豆 (1袋・250g) 350日元~450日元 ※参考价格

●保质期/约2日(冷藏保存) ●销售期间/8月下旬~9月上旬



「喜多方生拉面」

福岛县喜多方市 五十岚制面

作为地方拉面的先驱而为大众所认识的喜多方拉面，其正宗生拉面的味道与人气店铺不相伯仲。富有弹力的扁平粗面与酱油汤底的完美配合，再加上喜多方拉面不可或缺的大块叉烧，成就了一碗极具魅力的拉面。五十岚制面是一家超过60年历史的专业面条制造商，有着完善的卫生管理系统，其安全性深得顾客一致好评。

（株）五十岚制面

〒966-0826 福岛县喜多方市字町尻东7468
TEL: +81-241-22-0457 FAX: +81-241-22-0459 <http://www.igarasi-seimen.co.jp/>

喜多方生拉面:产地直接发送的正宗喜多方拉面5包套装(礼品用)
(面120g×5, 酱油汤包50g×5, 鸡骨汤·原液300g×5, 大枝叉烧40g×5, 干笋80g×1) 3,000日元
产地直接发送的正宗喜多方拉面1包套装 600日元(全不含税)

●保质期/180日(冷冻保存) ●销售期间/全年



岩手县釜石市 川喜

「南部荞麦面」

本商品生产自釜石市西部，远野市边界那平均海拔达800m的和山高原上，从土壤开发至种植、收获、制粉及最终的商品化等工序，均采取系统的生产模式。100%使用由石磨磨制的岩手县产荞麦粉(当中80%为本公司栽种的荞麦)，而揉面时使用的是北上山系的地下水。以「制作有益于身体健康的面」为概念，尽量不使用防腐剂，费时费力、充满耐心的纯人工制作成熟。其特征是保留着面的淡淡的甘香，滑溜爽口且易于吞咽，堪称风味丰富的荞麦面。

（株）川喜

〒026-0053 岩手县釜石市定内町3-12-18
TEL: +81-193-23-7485 FAX: +81-193-23-1055 <http://www.kawakinomen.com/>

南部荞麦面(400g) 524日元(不含税)

●保质期/14日 ●销售期间/全年



「豆打饼」特别版 (Zundamochi)

宫城县仙台市 北上京团子本铺



曾获奖

把毛豆磨碎制成馅儿，配上年糕或团子一起吃，是宫城县从古代一直流传下来的饮食文化。北上京团子本铺的「豆打饼 (Zunda mochi) 特别版」，是讲究使用高级材料，即百分百宫城县产的糯米和毛豆的优质产品，并坚持采用传统制法，保留毛豆天然鲜绿色。由于此商品受到急速冷冻的关系，食用前需进行约四小时的天然解冻，而解冻后亦需尽量于当日吃完。「豆打饼 (Zunda mochi)」的命名由来源自仙台藩始祖伊达政宗部下基太 (Jinta) 使用日本刀捣碎毛豆制成一事，初名为基太饼 (Jinta mochi)，后与阵太刀饼 (Jindachi mochi) 及豆打饼 (Zuda mochi) 等语相互混合，最终演变为今日此语。

（株）北上京团子本铺

〒983-0023 宫城县仙台市宫城野区福田町4-3-3
TEL: +81-22-259-0079 FAX: +81-22-259-0198 <http://zundamochi.jp/>

豆打饼 (Zundamochi) 特别版 (每包5个) 934日元(不含税)

●保质期/3个月 ●保存方法/冷冻保存 ●销售期间/全年
※注意事项/天然解冻后，请于当天内食用。
再次放入冰箱冷藏及使用微波炉解冻会破坏食品原来的风味。

秋田县大馆市 秋田北农业协同组合

「Tonburi」



把藜的果实加工而成的Tonburi，早在2000年前已被古代中国的中药辞典以「地肤子」的名字记载。日本则自古在秋田县米代川流域栽种，因其外形关系及有着饱满而爽脆的颗粒口感，故赢得「大地鱼子酱」之美名。无论与任何料理配搭，均能突显该料理的味道，除了山药的醋凉拌菜和拌纳豆之外，作为沙拉的配菜也很合适。

秋田北农业协同组合

〒017-0864 秋田县大馆市根下戸新町7-22
TEL: +81-186-42-8112 FAX: +81-186-42-8113 <http://www.ja-akitakita.or.jp/>

Tonburi 3瓶套装 (170g×3) 2,000日元(不含税)

●保质期/180日 ●销售期间/全年



秋田县汤泽市 秋田县稻庭乌冬协同组合

「稻庭乌冬」

县南的稻庭町小泽地区的干乌冬，是以古传的手拉制法制作而成。它与四国的讃岐乌冬面和名古屋的宽面，合称日本三大乌冬面而闻名全国。煮过后的稻庭乌冬面有着润泽的乳白色，面条幼细但面身软硬适中，吃进口中滑溜无比是其一大特点。夏天的冰镇笼屉乌冬面当然不用说，伴着暖汤吃也是相当的美味，故常常被用作馈赠佳品。

秋田县稻庭乌冬协同组合

〒012-0107 秋田县汤泽市稻庭町字稻庭80-4
TEL: +81-183-43-2029 FAX: +81-183-43-2027 <http://www.inaniwa-udon.jp>

稻庭乌冬试食套装 (共4种类·8人份量·附汤汁) 2,000日元(不含税)
※提供的4种乌冬是从加盟组合的销售商中随机选出，不能指定。

●保质期/1年半~2年(常温保存) ●销售期间/全年

宫城县仙台市 障碍福祉服务事业所 Pia Factory

「伊达燻(鱼贝类)」



曾获奖

把精选的新鲜鱼类及贝类，放入蕴含丰富香草的特制索米尔腌液中腌浸，再配以樱花薄片燻制，每一片都是精心制造的杰作。由于是冷燻产品，故口感不像普通燻制那么硬，直接吃下去已是非常柔软，如果再烤一下的话，其香味将会更加溢散四周。本商品除了银鲑，旗鱼及帆立贝三种外，更有适合馈赠亲友的燻制套装；至于燻豆腐虽屡获食家好评，但由于耐存能力不佳，故只限于本地贩卖。

障碍福祉服务事业所 Pia Factory

〒984-0823 宫城县仙台市若林区远见塚2-41-15
TEL: +81-22-355-2361 FAX: +81-22-355-2362 <http://www.k4.dion.ne.jp/~fn-abc/index.html>

〈伊达燻〉银鲑 450日元，旗鱼 500日元，特大帆立贝 350日元
银鲑切片 210日元，旗鱼切片 220日元，大粒帆立贝 250日元(全不含税)

●保质期/燻制冷冻90日(冷藏30日) ※豆腐(冷藏10日) ●销售期间/全年



宫城县仙台市 佐佐直 (中田支路店)

[手掌鱼糕]



约150年前开始就和鱼类打交道的祖先，大量捕捉比目鱼及左口鱼，并用鱼肉制成「手掌鱼糕」，这种鱼糕被认为是仙台名产「烤笹鱼糕」的根源。本商品重现当时的制法，是用竹签把鱼肉串起，再用手一块一块地打制，最后以大约700℃的炭火精心烤制而成的上好珍品。现在的食材经过进一步改良后，更能让顾客享受到外皮滑润，中间丰厚的口感。

佐佐直(中田支路店)

〒981-1103 宫城县仙台市太白区中田町字清水15-1
TEL: +81-22-241-2324 FAX: +81-22-241-6052 <http://www.sasanao.co.jp>

手掌鱼糕 (1块) 350日元

礼品套装(手掌鱼糕×5块, 烤笹鱼糕「鲜」×6块, 烤笹鱼糕「味」×6块) 3,500日元(全不含税)

●保质期/7日(冷藏于1~10℃冰箱) ●销售期间/全年



宫城县藏王町 藏王酪农中心

[藏王芝士]



藏王芝士的原料为产自藏王山麓下的新鲜牛奶。作为优良的新鲜芝士产品，除了最具代表性的奶油芝士外，还有纳沙泰尔芝士，浓香奶油酱，胡椒歌达，歌达芝士，碎芝士等众多种类，每种都驰名世界，享誉多年。此外，作为饲牛的牧草地，「交流牧场Heart Land」一般对外开放，场内有手工制作体验馆和餐厅等设施，作为能够在假日为一家人提供一个热闹的观光地而备受瞩目。

(财) 藏王酪农中心

〒989-0916 宫城县刈田郡藏王町远刈田温泉字七日原251-4
TEL: +81-224-34-3311 FAX: +81-224-34-3313 <http://www.zao-cheese.or.jp/>

藏王奶油芝士 (150g) 524日元

藏王浓香奶油酱各种 (各150g) 524日元(全不含税)

●保质期/各商品保质期不一(60日~180日) ●销售期间/全年

秋田县大仙市 高关上乡农场

[烟燻萝卜]



「烟燻萝卜」(日语为「Iburi gakkō」)是雪国秋田的传统冬天腌渍食品。为防止干萝卜被冻坏，从前的村民会把萝卜吊在地炉上做烟熏后干燥，但时至今日已变成了在专用的小屋中做烟熏，再以盐和米糠腌制制成「烟燻萝卜」。咬下去时燻制的香味会在口腔中四处扩散，口感亦十分爽脆。除了可与白饭或茶一起食用外，也可在品尝日本酒或葡萄酒时作配搭食用。本商品使用的萝卜是在已通过JGAP认证的独家农场所种植的，特征是含较少盐分，亦不含人造糖及保鲜剂，美味之余十分健康。

(有) 高关上乡农场

〒014-0103 秋田县大仙市高关上乡字向高关19
TEL: +81-187-66-2877 FAX: +81-187-66-1709 <http://takasekikamigonjo.com/>

烟燻萝卜 (1本) 500日元(不含税)

●保质期/180日(保存于-10℃以下) ●销售期间/全年
※JGAP认证 对符合食品安全及环境卫生的优质农场所作出的认证。

秋田县秋田市 斋藤昭一商店

[切蒲英 / 比内地鸡汤]



切蒲英(日语为「Kiritanpo」)，是把煮熟的饭粒春碎再卷在棒上，然后拿去烤成微焦状的食品，尤其是以比内地鸡汤作汤底的切蒲英锅，更被公认为代表秋田县的乡土料理之一。切蒲英的材料使用了日本国内人气品牌「秋田小町」米，由于是可作长期保存的蒸煮袋加工食物，故任何时候都能在家中享受这种传统风味。而透过制造商秘制及加工技术，突显了浓郁鲜味的比内地鸡汤，则是适用于乌冬面，荞麦面以及一切汤汁料理等的万能调味料。

(有) 斋藤昭一商店

〒010-0038 秋田县秋田市榎山城南新町34-13
TEL: +81-18-835-3673 FAX: +81-18-835-3607 <http://www.kiritanpo.com/>

切蒲英(蒸煮袋包装·5条) 630日元

比内地鸡汤 (200ml) 260日元(全不含税)

价格会根据商品重量和保质期不同而变动。

●保质期/切蒲英(常温保存120日)，比内地鸡汤(常温保存1年)
●销售期间/全年



[煮干鳕鱼]

山形县米泽市 Tasc Foods



本商品使用北海道捕获的介党鳕鱼(日语为「Sukesho dara」)，是经过匠人不辞劳苦地把传统的寒干式(在冬天进行干燥)干鳕鱼用水发开，再以慢火精心煮制而成的。尽量避免使用不必要的化学调味料或添加剂，故无论小孩或是老人均可安心食用，甚至连骨头也可吞下。每100g的制品，就能吸收相当于23条柳叶鱼所含的钙质。2004年制造商虽然把商号由「鲤之官坂」改成「Tasc Foods」，但是善用创业160多年来的传统技术，用心制作每件商品却是其保持食品美味的不二秘诀。

(株) Tasc Foods

〒992-0032 山形县米泽市相生町7-130
TEL: +81-238-22-7188(代) FAX: +81-238-21-2309
<http://www.koi-miyasaka.com/>

煮干鳕鱼 (180g) 600日元(不含税) ●保质期/270日(常温保存) ●销售期间/全年

养生素食

Healthful Foods

新潟县佐渡市 新潟县佐渡海洋深层水

[佐渡海洋深层水 矿泉水nisaco300]



「nisaco 300」利用取自佐渡岛海域海底332m下的海洋深层水，再配合独自制法制成的「中硬水」，是易于饮用的商品。由于水深332m下的海域接触不到阳光，长年均保持摄氏1度左右的低温，除了不会产生植物性浮游生物的光合作用之外，还受到细菌分解力作用的影响，故形成养分丰富的海水。「nisaco 300」可以适当补充人体所必须的矿物质，特别是当中所含的镁对于防止II型糖尿病、心绞痛、心肌梗塞、动脉硬化、高血压等疾病尤其有效。源自海水的天然镁，会溶化成离子状态以便人体吸收。

新潟县佐渡海洋深层水(株)

〒952-0822 新潟县佐渡市多田 960
TEL: +81-259-81-2011 <http://www.nisaco.co.jp/>

价格等事宜请在洽谈时查询。

●保质期 / 24个月(常温保存) ●销售期间 / 全年



曾于海外有销售业绩

曾获奖



青森县平川市 兼正 「蜂蜜苹果醋」

100%使用青森县津轻地方产的成熟苹果，采用独有的「磨碎酿造」方法进行发酵。因为使用橡木桶可长期保存成熟状态的原因，顾客能享受其丰富的芳醇和浓厚且有深度的滋味。另外，生产商与青森县产业技术中心的共同研究表示，蜂蜜苹果醋比其它种类的苹果醋含有更多大量的「抗肿瘤性多糖」。除了可与水、牛奶、碳酸饮料、烧酒、威士忌等饮品作配搭外，亦广泛适用于各种料理的制作。

兼正(株)

〒036-0233 青森县平川市日沼富田30-12
TEL: +81-172-57-2121 FAX: +81-172-57-5500 <http://www.ringosu.com>

蜂蜜苹果醋(500ml) 1,200日元

蜂蜜苹果醋(light)(500ml) 1,100日元(全不含税)

●保质期 / 730日(避免阳光直射, 常温下保存) ●销售期间 / 全年



曾获奖



岩手县盛冈市 浅沼酱油店 「紫苏酱油」

岩手县盛冈市 浅沼酱油店

本商品是100%使用岩手县产的紫苏作为材料，经过约半年至一年时间精心酿制而成的酱油味调味料。所使用的紫苏不含任何农药或化学肥料。由于没有使用大豆或小麦，担心会过敏的人士亦可安心享用。特征为具有独特的浓郁芳香及香滑口感的紫苏味道，除了在日本料理外，其它诸如西式、中式及各民族料理等均广泛被应用。

(株)浅沼酱油店

〒020-0871 岩手县盛冈市中之桥1-8-2
TEL: +81-19-622-2580 FAX: +81-19-622-2586 <http://www.asanumashoyu.co.jp/>

紫苏酱油(120ml・1瓶) 400日元, (120ml×3瓶/礼品盒) 1,300日元(全不含税)

●保质期 / 1年(避免受阳光直射, 常温下保存) ●销售期间 / 全年

宫城县栗原市 川口纳豆

「川口纳豆」



曾于海外有销售业绩

为了响应日本农业发展，川口纳豆对于纳豆所使用的原材料，规定为宫城、岩手、青森或北海道的国产高质黄豆。创业60年来累积了精湛的技术，不断以制造正宗纳豆为己任的生产商，为表明不忘初志，至今仍然使用创业时的包装设计。其特点是通过使用透气性和吸水性较强的纸张，确保纳豆的每个部分都能均匀的发酵。同时，为了让顾客能品尝纳豆的本来风味，本商品将不会附上任何汁料和芥末。

(有)川口纳豆

〒987-2306 宫城县栗原市一迫字嶋体小原10
TEL: +81-228-54-2536 FAX: +81-228-54-2268 <http://www.kawaguchi-natto.co.jp>

川口纳豆(宫城县产大粒三叠式纳豆・90g) 120日元

三叠式川口纳豆8种×各2个杂锦装(共16个) 2,080日元(全不含税)

●保质期 / 10日(冷藏保存) ●销售期间 / 全年 ※并同时贩卖冷冻保存装(保质期3个月)



青森县奥入濑町 柏崎青果

「奥入濑黑蒜」

生产商把在青森县成长的优质大蒜经过长时间慢慢发酵至成熟，故大蒜特有的扑鼻气味不大，反而能让人享受到清甜的水果味道。为了让使用者有饱满的精神和健康的身体，建议每日吃1至2片，削皮后即可食用。另外，奥入濑黑蒜亦可用作调配沙拉酱或酱汁等，能与各式各样的菜式作出配搭。

(有)柏崎青果

〒039-2116 青森县上北郡奥入濑町秋堂54-1
TEL: +81-178-56-5030 FAX: +81-178-56-5432 <http://www.aomori96229.jp>

奥入濑黑蒜(3粒・以礼品盒装入) 1,650日元,

(6粒・以礼品盒装入) 3,300日元(全不含税)

●保质期 / 1年(常温保存) ●销售期间 / 全年 ●曾于香港及台湾有销售业绩





青森县 JA 全农青森

[长芋]

长芋所含有的蛋白质、矿物质、维他命等都非常丰富，而且它还是一种含有很多诸如淀粉酶等消化酵素的薯类。青森县以日本国内数一数二的长芋生产量而自豪，而长芋亦占其县内蔬菜总生产的2成左右。青森县出产的长芋，芋身白且肉质柔软，有着很强的粘性和绝妙的味道，在国内各地的市场均得到很高的评价，近年亦正进行对外出口，希望把它打入诸如美国等的海外市场。

JA全农青森 营农对策部贩卖企划课
〒030-0847 青森县青森市东大野2-1-15
TEL: +81-17-729-8643 FAX: +81-17-762-1076 <http://www.am.zennoh.or.jp/>
价格等事宜请在洽谈时查询。
●保质期/约10日(冷藏保存) ●销售期间/11月~翌年5月

秋田县大馆市 秋田北农业协同组合

[山之芋]



一般称作「银杏芋」，但在秋田县则被称为「山之芋」，有较强的黏性并含大量作为消化酶物质的淀粉酶。特别是把它磨小成丸子状再煮成的「山之芋锅」，是秋田县著名的乡土料理之一。在秋天收获，但冬天时由于水分蒸发而令其美味倍增。获得「秋田特产品牌」认证的「山之芋」，是传统日本餐厅喜用的高级食材之一。

秋田北农业协同组合
〒017-0864 秋田县大馆市根下户新町7-22
TEL: +81-186-42-8112 FAX: +81-186-42-8113 <http://www.ja-akitakita.or.jp/>
山之芋(6个装中包) 1,715日元(不含税) ●销售期间/11月~翌年4月

新潟县 JA 全农新潟

[菌类]



新潟县是日本国内排名第2的菌类生产地区，舞茸、本占地菇、杏鲍菇、金针菇、冬菇、朴蕈及平菇等各种菌类的栽种场遍布县内各地。菌类的特征为低卡路里和蕴含丰富的矿物质和维生素D，对预防城市人因不良的生活习惯而引起的种种疾病非常有效。有鉴于此，新潟县森林研究所不遗余力地对该县出产的菌类进行大力开发，直至今日，研究所已成功开发出金针菇(雪帽子)、本占地菇(越州小童)及朴蕈等3种独特优良种菌。

JA全农新潟 园艺部蔬菜果实课
〒950-1101 新潟县新潟市西区山田2310-15
TEL: +81-25-232-1580 FAX: +81-25-232-1541 <http://www.nt.zennoh.or.jp/>
价格等事宜请在洽谈时查询。

岩手县 岩手县渔业组合连合会

[漉昆布]



以全日本昆布第二大生产产地而闻名的岩手县，近年因为种苗的培养技术有着快速的进步而盛行种苗式栽种。岩手县产的昆布，其特色为肉质稍厚、甘甜美味，作为「食用昆布」在市场上获得高度评价。除了「漉昆布」外，其他如「盐藏昆布」和「板昆布」等加工品亦深受食家喜爱。最大的原因是其含有丰富的海洋性营养，被认为对节食及预防因生活习惯而引起的慢性病有着重大的功效。

岩手县渔业组合连合会盛冈冷冻工场
〒020-0891 岩手县紫波郡矢巾町流通中心南2-5-9
TEL: +81-19-638-6671 FAX: +81-19-638-5935 <http://www.jf-net.ne.jp/itgyoren>
漉昆布(1块) 285日元(不含税)
●保质期/1年(常温保存) ●销售期间/全年

岩手县 岩手县渔业组合连合会

[岩手裙带菜]



在三陆海岸的惊涛骇浪中生长的裙带菜(海藻的一种)肉质厚实、带嚼劲且美味，作为岩手县的水产加工品而登上了全国代表品牌的殿堂。近年加工品的种类增加，如使用了雌株(海藻的一种)的加工品也具相当的人气。虽然在发生311灾害的一年里几乎没法出货，但经过生产者的不懈努力以及全国人民的热烈支援，现在于各地的生产正在慢慢恢复。由于本商品象征着国家的复兴与再生，故除了当地，县外亦寄予厚望。

岩手县渔业组合连合会盛冈冷冻工场
〒020-0891 岩手县紫波郡矢巾町流通中心南2-5-9
TEL: +81-19-638-6671 FAX: +81-19-638-5935 <http://www.jf-net.ne.jp/itgyoren>
岩手裙带菜
(200g) 320日元, (300g) 450日元, (200g×2袋) 700日元
(300g×2袋) 970日元, (300g×4袋) 1,880日元(全不含税)
●保质期/90日(冷藏保存) ●销售期间/全年(收获期3月~4月)
※用水泡过的裙带菜，请尽量于当天内食用。

秋田县三种町 JA 秋田山本

[蓴菜]



三种町山本地区蓴菜，生产量为日本之最，而且味道和品质都十分出色，因而广为人知。由于只生长于水源清澈的地域，仿如琼脂般富有弹性的口感是其特征。同时，因为含有丰富的成分如多酚等，即使作为健康的食品材料也很受欢迎。吃生蓴菜的时节为5月至8月，其中以冰镇再配以柚子汁或芥末酱油是最普遍的吃法。近年自从冷冻加工技术进步后，全年上市贩卖也成为了可行之事。

JA秋田山本
〒018-2104 秋田县山本郡三种町鹿渡字町后270
TEL: +81-185-87-4600 FAX: +81-185-87-4200 <http://ja-a-yamamoto.jp/>
价格等事宜请在洽谈时查询。
●保质期/生蓴菜7日~10日(冷藏保存)，水煮蓴菜约90日(常温保存) ●销售期间/全年

馈赠佳品 Selected Gifts



岩手县山田町 山田的小牡蛎

山田的渔民所饲养的牡蛎，只选出大粒且除了壳的，以独有的制作方法燻制，纯手工的味道体会出他们对制作商品所付出的无比热情。为了突显牡蛎的鲜味，本商品只使用含有丰富矿物质的天然盐和大量油酸的橄榄油，并无任何防腐剂或化学添加剂。(由于是燻制的关系)即使是不喜欢进食生牡蛎的人士，也能享受其独特的美味。此外，也适合作为烹调意大利、各种Carpaccio料理(白汁薄生鱼片/生肉片)或沙拉等菜式之用。

(株) 山田的小牡蛎
〒028-1311 岩手县下闭伊郡山田町大泽7-108-1
TEL: +81-193-77-5200 FAX: +81-193-77-5201 <http://www.kakikun.jp>
山田的小牡蛎
(大瓶・220g) 2,381日元, (小瓶・100g) 1,191日元(全不含税)
●保质期 / 2星期(冷藏保存) ●销售期间 / 全年 ※开封后请尽早食用。

宫城县石卷市 高砂长寿味噌本铺

[仙台味噌糖果]

高砂长寿味噌本铺的味噌是用日本国产的大豆和米制成，是一间坚持继续使用古式制法的老字号。醇厚甘甜口味的米味噌带有香味，特点在于味道丰富且有层次感。使用这种传统味道所制作的糖果同样受到好评，「仙台味噌海绵蛋糕」不会过甜，是扩散味噌风味的自信之作。「味噌花生」、「味噌柿子(一种炸烤的日本点心)」易于入口，「味噌花林糖」也是香脆的人气之选。另外，「味噌酱油巧克力」使用了英国泽西岛牛油及鲜奶油，颇具浓厚滋味。



(株) 高砂长寿味噌本铺
〒986-2111 宫城县石卷市三和町6-17
TEL: +81-225-83-7007 FAX: +81-225-83-7008 <http://www.takasagomiso.jp/>
仙台味噌海绵蛋糕 (1个・5件) 857日元
味噌花生 (70g) 330日元, 味噌花林糖 (70g) 400日元
味噌巧克力+酱油味巧克力 (盒内各10粒) 500日元
味噌柿子 (50g) 300日元(全不含税)
●保质期 / 仙台味噌海绵蛋糕(30日)、味噌花生4个月、味噌花林糖3个月、味噌巧克力+酱油味巧克力1年、味噌柿子6个月。避免阳光直射，常温下保存
●销售期间 / 全年

[Lovely Pie]

青森县青森市 HATOYA 制菓



本商品是把严格挑选的新鲜苹果进行蜜浸工序后，加上蛋浆奶油，然后以叠成数层的酥皮饼把馅料包在一起，最后再小心翼翼地烤烘而成的。苹果的酸味和酥皮饼湿润的口感，配合蛋浆香甜的巧妙配搭，自然深受各地支持，成为青森县手信必备之选。最近更推出迷你款「Lovely Pie」及以独特酸味的「红玉」苹果所制的「青森红玉果实芝士蛋糕」，人气亦持续上升。

(株) HATOYA 制菓
〒030-0943 青森县青森市大字幸畑字谷路69-1
TEL: +81-17-738-3500 FAX: +81-17-738-7591 <http://www.a-hatoya.com>
价格等事宜请在洽谈时查询。
●保质期 / 150日(常温保存) ●销售期间 / 全年
●曾于中国大陆、香港及台湾等华人地区有销售业绩

福岛县 磐城巧克力 [红玉苹果巧克力]



红玉苹果的酸味和糖度很高，因有着不易煮得稀烂的性质，故在制作苹果派等甜点时有优质效果，是受到高度重视的苹果品种。当中，通过福岛县北伊达水蜜园主人佐藤浩信先生悉心栽培且含有高度糖分的红玉苹果，更是被誉为梦幻绝品而广为食家所知。其收成时期较迟的原因是为了在果实内充分地贮藏着太阳与风所给的养分，使红玉苹果能含有充足糖分之故。红玉苹果巧克力是以伊达水蜜园的红玉苹果所制成的100%果汁果冻，与高级巧克力混和一起的共同开发食品。放入口中后，融合香气与充满酸甜味的果冻，与稍苦的巧克力一起绝妙地迅速溶化。

(株) 磐城巧克力
〒971-8164 福岛县磐城市小名滨寺廻町16-6
TEL: +81-246-53-5265 FAX: +81-246-53-5265 <http://www.shiochoco.com/>
红玉苹果巧克力(16个) 1,500日元(不含税)
●保质期 / 30日 ●保存方法 / 冷冻或常温保存 ●销售期间 / 全年
※本商品是磐城巧克力与福岛伊达水蜜园的共同开发食品



福岛县福岛市 Baum Labo 树乐里

[米粉树轮蛋卷]

以福岛县产的大米磨成米粉，加上大量同县产的新鲜鸡蛋所制的这种树轮蛋卷，其特点为原材料米粉所带出的幼滑甘且黏度适中的口感，具一般小麦制品无法比拟的独特风味。由于所有材料均不含小麦成分之故，小麦过敏症的人士亦可安心食用。除了有淡淡米粉和新鲜鸡蛋幽香的原味外，还有具浓厚个性的巧克力味及使用了红豆粒和富贵馅(水羊羹的青豌豆馅)的和风树轮蛋卷，种类丰富多彩，任君选择。

Baum Labo 树乐里
〒960-1232 福岛县福岛市松川町下川崎字西原25-4
TEL: +81-24-537-1170 FAX: +81-24-537-1180 <http://b-kirari.jp/index.html>
米粉树轮蛋卷原味S (300g・1個) 1,100日元
特制豪华S礼盒装 (原味&原味) 2,200日元
特制豪华S礼盒装 (原味&巧克力) 2,300日元(全不含税)
●保质期 / 14日(常温保存) ●销售期间 / 全年

福岛县大玉村 向山制作所

[生牛奶糖]



本商品是电子零件加工公司亲自动手所制，味道柔和醇的生牛奶糖。为了发挥原材料的味道，每个工序皆由人手精心制作。特征为浓郁醇厚的牛奶风味的「北部牛奶」口味、凸显抹茶本来浓香的「抹茶」口味、加入捣碎的格莱伯爵茶叶，以「食茶」为主题的「红茶」口味、揉进健康食材「白苏」的「白苏」口味，还有使用了「会津的山盐」那清淡质朴的「山盐」等口味，为顾客提供了充满个性而丰富多彩的风味。

(株)向山制作所

〒969-1301 福岛县安达郡大玉村大山字缝戸94
TEL: +81-243-68-2456 FAX: +81-243-68-2457
http://www.mukaiyama-ss.co.jp/

〈向山制作所的生牛奶糖〉北部牛奶・焦糖・抹茶・
红茶・白苏・山盐(1袋・12粒入)各840日元(全不含税)

●保质期/10日(部分产品为1周) ●销售期间/全年

山形县 Beisist 庄内

[花林糖百米 (庄内米粉花林糖)]



本商品为不含任何小麦粉而仅用米粉和米油所制成的花林糖，其原材料均为本社农场生产的大米—连续18年获得最高等级评价的「庄内产正宗本家米(日语为「Haenuki」)」。另外，为了提高大米爽脆的口感，制造商直接把米粒揉搓进皮馅里，而因米粉比小麦粉的吸油率低，故只需少量的米油就能炸出香脆并健康的花林糖。另外所有材料均不含小麦成分之故，小麦过敏症的人士亦可安心食用。

(有)Beisist庄内

〒999-7767 山形县东田川郡庄内町深川字新田31
TEL: +81-234-42-1181 FAX: +81-234-45-0338 http://www.beisist.co.jp/

花林糖百米(88g) 黑糖・芝麻・白糖・
庄内青黄豆粉・虾盐 各280日元

礼盒套装(60g×6袋)1,400日元(全不含税)

●保质期/90日(常温保存) ●销售期间/全年

宫城县气仙沼市 石渡商店

[浓缩鱼翅汤]



在独创的鸡骨汤(原材料以鸡肉与猪肉为主)中放入大量的鱼翅，配以蚝油、酱油、盐及麻油等调味，具浓厚中国料理风味。蕴含丰富的骨胶原且低热量，除有利于美容和健康外，香醇的口味亦能刺激食欲。把本商品配以300~400ml的水放在锅中煮熟，沸腾后打一个鸡蛋即可食用。除此以外，还可以做勾芡烹调浇汁炒面和鱼翅拌饭等美食，使用方法既简单又多元化。

(株)石渡商店

〒988-0141 宫城县气仙沼市松崎柳泽228-107
TEL: +81-226-22-1893 FAX: +81-226-23-8636 http://www.ishiwatashoten.co.jp/

浓缩鱼翅汤(200g) 800日元, (200g×3袋・以礼品盒装) 2,400日元(全不含税)

●保质期/1年(避免阳光直射, 常温下保存) ●销售期间/全年
※本商品属于蒸煮袋食品, 故无添加防腐剂, 商品打开后请于当天内食用。



Antenna Shop (县外门市部) 一览表

在各县的 Antenna Shop 里，除了登载在本特产品目录中的产品，还备有诸多具有吸引力的特产品。敬候您的光临。

- 岩手县** [岩手银河广场]

地址: 〒104-0061 东京都中央区银座 5-15-1 南海东京大厦 1F
TEL: +81-3-3524-8282 URL: <http://www.iwate-ginpla.net/>
- 宫城县** [宫城故乡特产市场]

地址: 〒170-0013 东京都丰岛区东池袋 1-2-2 东池大厦 1.2F
TEL: +81-3-5956-3511 URL: <http://cocomiyagi.jp/>
- 福岛县** [日本桥福岛馆 MIDETTE]

地址: 〒103-0022 东京都中央区日本桥室町 4-3-16 柳屋大洋大厦 1F
TEL: +81-3-6262-3977 URL: <http://midette.com>
- 福岛县** [福岛县八重洲观光交流馆]

地址: 〒104-0028 东京都中央区八重洲 2-6-21 三德八重洲大厦 1F
TEL: +81-3-3275-0855 URL: <http://www.tif.ne.jp/jp/sp/yaesu/>
- 青森县** [青森北彩馆东京店]

地址: 〒102-0071 东京都千代田区富士见 2-3-11 青森县会馆 1F
TEL: +81-3-3237-8371 URL: <http://www.umai-aomori.jp/buy/antenashop/antenashop.phtml>
- 秋田县** [秋田美彩馆]

地址: 〒108-0074 东京都港区高轮 4-10-8 Wing 高轮 WEST III 1F
TEL: +81-3-5447-1010 URL: <http://www.akita-bisaikan.jp/>
- 秋田县** [秋田乡土馆]

地址: 〒100-0006 东京都千代田区有乐町 2-10-1 东京交通会馆 1F
TEL: +81-3-3214-2670 URL: <http://www.a-bussan.jp/shop/tokyo/>
- 山形县** [美味山形广场]

地址: 〒104-0061 东京都中央区银座 1-5-10 银座 First Five 大厦 1.2F
TEL: +81-3-5250-1750 URL: <http://www.oishii-yamagata.jp/>
- 新潟县** [表参道・新潟馆 N'ESPACE]

地址: 〒150-0001 东京都涉谷区神宫前 4-11-7
TEL: +81-3-5771-7711 URL: <http://www.nico.or.jp/nespace/>
- 青森县
岩手县
秋田县** [发现北东北广场 jengo]

地址: 〒542-0081 大阪市中央区南船场 3-4-26
TEL: +81-6-6241-7144 URL: <http://www.jengo.jp/>
- 青森县
岩手县
秋田县** [陆奥梦想广场]

地址: 〒810-0001 福冈市中央区天神 2-8-34 住友生命福冈大厦 1F
TEL: +81-92-736-1122 URL: <http://www.north-tohoku.gr.jp/puraza/>

在各县的 Antenna Shop 里，顾客有时候并不能尽购本特产品目录中所载的商品，敬请谅解。

若阁下欲参考各县其他资料，
请联络以下机构。

*请注意，以下机构只供查询资料，不能处理任何订货事宜。

【岩手县】

岩手县农林水产部流通课
TEL : +81-19-629-5731
FAX : +81-19-651-7172
E-mail : AF0003@pref.iwate.jp

【宫城县】

宫城县农林水产部食产业振兴课
TEL : +81-22-211-2813
FAX : +81-22-211-2819
E-mail : s-brand@pref.miyagi.jp

【福岛县】

福岛县观光交流局县产品振兴战略课
TEL : +81-24-521-7326
FAX : +81-24-521-7888
E-mail : trade-promotion@pref.fukushima.lg.jp

【青森县】

青森县观光国际战略局国际经济课
TEL : +81-17-734-9574
FAX : +81-17-734-8119
E-mail : kokusaikizai@pref.aomori.lg.jp
※请以电子邮件或传真联络。

【秋田县】

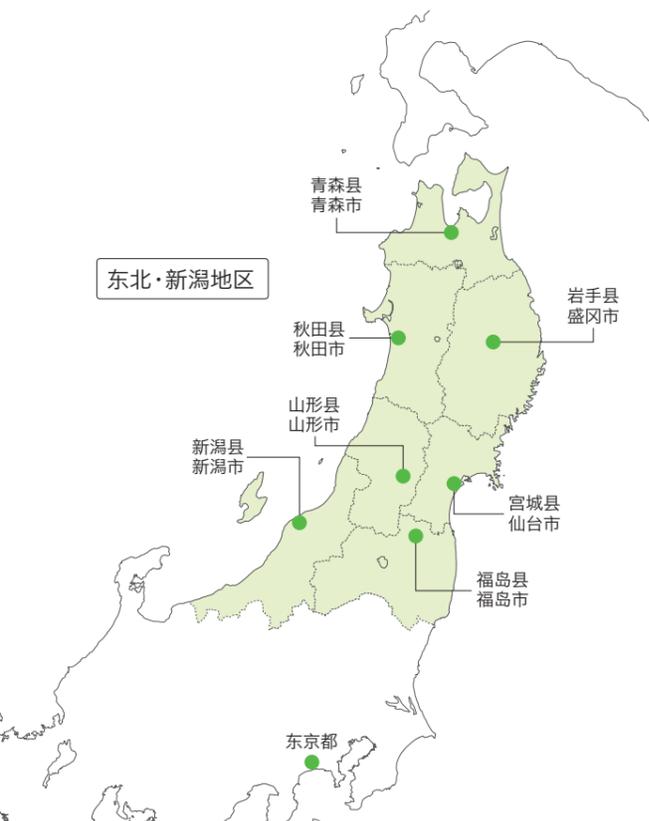
秋田县观光文化体育部 秋田美食贩卖课
TEL : +81-18-860-2259
FAX : +81-18-860-3878
E-mail : shokusan@pref.akita.lg.jp

【山形县】

山形县农林水产部6次产业推进课
TEL : +81-23-630-3029
FAX : +81-23-630-2431
E-mail : yrokuji@pref.yamagata.jp

【新潟县】

新潟县农林水产部食品·流通课
TEL : +81-25-285-5511
FAX : +81-25-280-5548
E-mail : ngt060040@pref.niigata.lg.jp
※请以电子邮件或传真联络。



交通方法



利用电车 (从东京站出发)

福岛站……约1小时40分钟 秋田站……约4小时
仙台站……约2小时 山形站……约2小时30分钟
盛冈站……约2小时20分钟 新潟站……约1小时40分钟
青森站……约3小时



利用飞机 (从东京机场出发)

秋田机场……约1小时10分钟 青森机场……约1小时20分钟

从各都市到东京所需时间

大连……约2小时50分钟
北京……约3小时30分钟
上海……约2小时50分钟
成都……约6小时30分钟
台北……约3小时10分钟
香港……约5小时10分钟



中国国际航空从2014年3月30日开始，
将会提供北京(途经上海)→仙台之间的航运
仙台机场……约7小时10分钟

详情请留意航空公司提供的最新资讯。

以上所需时间是大致时间，根据乘坐的电车或航班会有所差异。
以上为2014年3月现在的资讯。

选考委员

委员长

伊藤 房雄 东北大学大学院农学研究科 教授

委员

寺田 佳宏 日本贸易振兴机构 地域统括中心长(东北)

雷 海涛 株式会社 东芝 中国室 室长

高桥 学 株式会社 Asia Click 董事长

伊藤 佳世 株式会社 JTB综合研究所 研究员

刘 宁 东北大学大学院文学研究科



以往发行过2本日语版的和1本英文版的。可以从下记的HP中下载。
<http://www.kasseiken.jp/investigation/index.php>

东北・新潟特产精选
日本天与海珍饈八十八

发行/2014年3月

发行处/公益财团法人 东北活性化研究中心

编辑负责人/牛尾 阳子

住所/〒980-0021
宫城县仙台市青叶区中央2丁目9番10号 (Centre东北9F)

TEL/+81-22-225-1426 (代表)

FAX/+81-22-225-0082

URL/http://www.kasseiken.jp

翻译·监修

李青

河南师范大学外国语学院日语科日语担当 讲师