

鹿儿岛的
林产品

日本最早的春季美味

竹笋

最鲜美的时期是？

最佳品尝时期令指南

春			夏			秋			冬		
3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月
▶							▶				



什么样的食材？

核心卖点

作为春季时令美食而广为人知的竹笋，通常于每年4月开始采收，而鹿儿岛县的竹笋则从10月中旬便开始采收，为日本最早。其中，在当年10月至次年3月期间采收的竹笋被称为“早掘竹笋”，尤为珍贵稀有。这种竹笋采收的是尚未破土而出的“毛竹”，长约15厘米，呈金黄色，无需去涩，仅需简单焯水即可如“刺身”般食用，口感清甜是其特色。

这里是厉害之处！

专栏

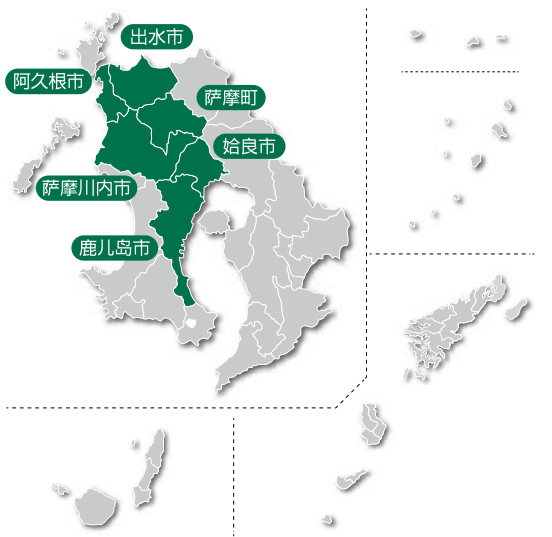
竹笋是一种热量低、富含蛋白质和膳食纤维的春季食材。它富含不溶性膳食纤维的纤维素，不仅能促进肠道内废弃物及有害物质的排出，还具有抑制胆固醇吸收的功效。

此外，竹笋富含大量钾元素，且即使焯水后流失也较少，因此对预防高血压也颇有助益。

生长于鹿儿岛优越土壤与气候环境中的竹笋，以其柔软的口感和丰富的风味为特色，是适配各类料理的优质食材。

在这里可以采摘。

产地地图



咨询联系处

- JA北萨摩
TEL0996-53-1121
- JA始良
TEL0995-55-7313
- JA鹿儿岛出水
TEL0996-64-2600
- 鹿儿岛县竹产业振兴会联合会
(竹笋加工部会)

相关网站

JA 北萨摩
ja-kitasatsuma.or.jp



JA 始良
ja-aira.or.jp



JA 鹿儿岛出水
ja-izumi.or.jp



鹿儿岛县竹产业振兴会
联合会
(竹笋加工部会)
pref.kagoshima.jp



鹿儿岛的
林产品

肉质厚实，口感Q弹!!

木耳

最鲜美的时期是?

最佳品尝时令指南

春			夏			秋			冬		
3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月
全年											



什么样的食材? /

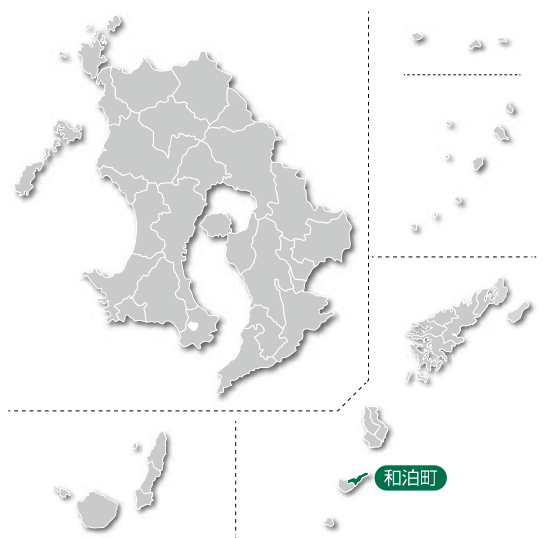
核心卖点

产自冲永良部岛的木耳，其特色在于使用岛上原生的“毛木耳”菌种，并在富含矿物质的甘蔗榨汁后残留的“甘蔗渣”经天然发酵制成的菌床上培育。甘蔗渣菌床的营养价值高，得益于此，培育出的木耳营养丰富，肉质肥厚。



在这里可以采摘。/

产地地图



这里是厉害之处! /

专栏

木耳主要分为“黑木耳”、“银耳”和“毛木耳”三种。其中，黑木耳与银耳大多依赖海外进口，而毛木耳在日本国内亦有栽培。毛木耳是木耳类中膳食纤维与维生素D含量最高的，其特点是比普通黑木耳肉质更厚，口感脆弹劲道。

毛木耳能充分吸收其他食材的鲜味，却不掩盖其本身的味与香，是适配各类料理的优质食材。

咨询联系处

- (株) 南国蘑菇苑
TEL0997-92-3537
- 冲永良部蘑菇 (株)
TEL0997-92-3165

相关网站

南国蘑菇苑
nangokukinokoem.com

