

วัตถุดิบญี่ปุ่นแท้



เนื้อวากิว



“วากิว”เป็นชื่อเรียกวัว 4 สายพันธุ์ ได้แก่ พันธุ์ญี่ปุ่นชนดำ พันธุ์ญี่ปุ่นชนน้ำตาล พันธุ์ญี่ปุ่นชนสั้น และพันธุ์ญี่ปุ่นไม่มีเขา วัววากิวเป็นสายพันธุ์ที่ถูกคัดเลือกและได้รับการปรับปรุงพัฒนามาจากวัวพื้นเมืองของญี่ปุ่น โดยวัวพันธุ์ผสมจาก 4 สายพันธุ์ที่ระบุข้างต้นยังคงจัดเป็นวัววากิวด้วยเช่นกัน

เทคโนโลยีการเลี้ยงดูที่เน้นธรรมชาติและดูแลสุขภาพอย่างพิถีพิถัน

ไม่เพียงคัดเลือกสายพันธุ์ที่เท่านั้น เกษตรกรชาวญี่ปุ่นยังใช้เทคโนโลยีทางการเกษตรรูปแบบพิเศษและการดูแลอย่างพิถีพิถันเพื่อให้สามารถผลิตเนื้อวากิวคุณภาพสูง ในฟาร์มเลี้ยงมีระบบระบายอากาศที่ดีและมีคอกที่ถูกสุขลักษณะ เช่นการปูซีเมนต์ที่เป็นวัสดุธรรมชาติรองบนพื้น การให้อาหารผสมที่มีคุณค่าทางโภชนาการและปลอดภัยผสมกับหญ้าแห้ง เกษตรกรผู้เลี้ยงวากิวดูแลเอาใจใส่วากิวทั้งทางด้านสภาพร่างกายและด้านอื่น ๆ อย่างรอบคอบและพิถีพิถัน ส่งผลให้วากิวญี่ปุ่นมีเนื้อสัมผัสที่นุ่มและรสชาติกลมกล่อมละเอียดอ่อน

เนื้อลายหินอ่อน อีกระดับของฟูลูมิรสชาติและคุณภาพชั้นเลิศ

ลักษณะเด่นของเนื้อวากิวคือความนุ่มลิ้น สัมผัสชุ่มฉ่ำ มีรสชาติที่ละเอียดอ่อนและกลมกล่อม ไขมันในเนื้อวากิวไม่เลี่ยนและให้รสชาติชั้นเลิศที่ละลายในปาก ลายคล้ายหินอ่อนที่สวยงามบนเนื้อวากิวเรียกเป็นภาษาญี่ปุ่นว่า “ซาชิ” หรือ “ชิโมะฟูริ” ปัจจุบันนี้ เนื้อแดงของวากิวซึ่งมีโปรตีนสูงและไขมันต่ำได้รับความนิยมในหมู่คนที่ใส่ใจสุขภาพ

รายละเอียดเกี่ยวกับเนื้อวสุญี่ปุ่นแท้

- [Japanese Wagyu beef | Taste of Japan | Japanese Cuisine Information Site](#)
- [Japan Livestock Products Export Promotion Council](#)



เคล็ดไม่ลับ! การเลือกซื้อเนื้อวากิวจากประเทศญี่ปุ่น

เราสามารถเลือกซื้อเนื้อหมูและเนื้อวสุญี่ปุ่นแท้ ได้ง่าย ๆ

เพียงแค่สังเกตสัญลักษณ์ BEEF JAPAN ที่บรรจุภัณฑ์ สัญลักษณ์นี้บ่งบอกว่าเนื้อวากิวได้รับการรับรองว่าเป็นเนื้อวากิวญี่ปุ่นจากสมาคมปศุสัตว์ของประเทศญี่ปุ่น ซึ่งผ่านการตรวจสอบมาตรฐานอย่างเข้มงวด ผู้บริโภคจึงมั่นใจได้ว่าเป็นวัตถุดิบแท้จากประเทศญี่ปุ่น



อาหารทะเลญี่ปุ่นแท้



ประเทศญี่ปุ่นรายล้อมด้วยกระแสน้ำทะเลถึง 4 สาย ทั้งยังมีภูมิประเทศติดทะเลตั้งแต่เหนือจรดใต้ ทำให้แต่ละพื้นที่ของญี่ปุ่นมีอาหารทะเลที่หลากหลาย คนญี่ปุ่นตั้งคารวะทานอาหารทะเลประจำฤดูกาลที่มีรสชาติและคุณค่าทางโภชนาการที่ดีที่สุด คนญี่ปุ่นใส่ใจและพิถีพิถันอย่างมากในการค้นหาวิธีและเทคนิคในการประกอบอาหาร เช่น ย่าง ต้ม ทอด เพื่อคงรสชาติที่ดีที่สุดของวัตถุดิบออกมา และสิ่งนี้เองก็สะท้อนของอาหารญี่ปุ่น

แนะนำปลาญี่ปุ่นและวิธีการทานที่อร่อย

ปลาหางเหลือง (ปลาบุรี) และปลาฮามาจิ

ปลาหางเหลืองเป็นปลาที่มีชื่อเรียกแตกต่างกันไปตามช่วงการเจริญเติบโต และถือว่าเป็นปลาแห่งสิริมงคล โดยปลาที่ขนาดตัวยาวเกิน 80 เซนติเมตรขึ้นไปเรียกว่าปลาบุรี เนื้อปลาหางเหลืองมีความมัน รสชาติอร่อย สามารถรับประทานเป็นซาซิมิหรือซูชิ และหากผ่านความร้อนจะช่วยดึงความกลมกล่อมของไขมันออกมา จึงนิยทานเป็นซาซูชาบูด้วย

หอยเชลล์ (โฮตาเตะ)

หอยเชลล์ญี่ปุ่นเป็นหนึ่งในวัตถุดิบที่ได้รับความนิยมทั่วโลก เพราะมีรสชาติอร่อย โปรตีนสูง ไขมันต่ำ และอุดมไปด้วยวิตามิน แพบไม่มีกลิ่นคาว นิยมนำมาทำเป็นอาหารญี่ปุ่นอย่างซาซิมิ ซูชิ หอยเชลล์ย่าง หรือใช้ในเมนูแบบตะวันตกอย่างหอยเชลล์ผัดเนยก็ได้เช่นกัน

รายละเอียดเกี่ยวกับอาหารทะเลญี่ปุ่น :

- [Japanese seafood | Taste of Japan | Japanese Cuisine Information Site](#)
- [JAPAN FARMED FISH EXPORT ASSOCIATION](#)
- [J-HOTATE ASSOCIATION](#)
- [Japan Aquatic Products Export Council](#)

ผลไม้และผักญี่ปุ่น

ผลไม้และผักที่ปลูกในประเทศญี่ปุ่นล้วนปลูกด้วยความรักและความเอาใจใส่จากเกษตรกรชาวญี่ปุ่น ซึ่งผลไม้และผักญี่ปุ่นมีชื่อเสียงในเรื่องของคุณภาพที่ดีและความปลอดภัยที่ไว้วางใจได้

แอปเปิ้ลญี่ปุ่น

แอปเปิ้ลญี่ปุ่นมีหลายสายพันธุ์ หลากสีตั้งแต่สีแดงเข้มสดไล่ไปจนถึงสีเหลือง แอปเปิ้ลญี่ปุ่นปลูกและเติบโตท่ามกลางสภาพอากาศที่กลางวันและกลางคืนมีอุณหภูมิต่างกันมาก และด้วยทักษะความเชี่ยวชาญและความพิถีพิถันของเกษตรกรญี่ปุ่นทำให้ได้แอปเปิ้ลที่มีรสหวานฉ่ำและสีสดใสสำหรับรับประทาน สามารถหาคือและเพลิดเพลินกับแอปเปิ้ลเนื้อฉ่ำหวานได้จากร้านค้าที่เข้าร่วมโครงการใกล้เคียงบ้านคุณ

มันหวานญี่ปุ่น

มันหวานญี่ปุ่นมีระดับความหวานและเนื้อสัมผัสที่หลากหลาย ซึ่งมีความหวานตั้งแต่ระดับหวานละมุนแบบธรรมชาติ ไปจนถึงรสหวานเข้มข้น จึงสามารถเลือกนำไปทำอาหารได้หลาย เช่น การทำเป็นมันเผา ทำเป็นเค้ก หรือนำไปทำเป็นขนมมันหวาน

สตรอว์เบอร์รี่ญี่ปุ่น

สตรอว์เบอร์รี่ญี่ปุ่นมีรสหวานฉ่ำ ไม่เปรี้ยว มีกลิ่นหอม โดยเกษตรกรญี่ปุ่นดูแลสตรอว์เบอร์รี่แต่ละผลอย่างระมัดระวัง และคัดสรรเฉพาะสตรอว์เบอร์รี่ที่ผ่านมาตรฐานการตรวจคุณภาพอันเข้มงวดเท่านั้นเพื่อส่งออกไปต่างประเทศ ปัจจุบัน นอกจากสตรอว์เบอร์รี่สีแดงสดแล้ว ยังได้พัฒนาสายพันธุ์ใหม่ๆ ที่มีความโดดเด่นเป็นเอกลักษณ์อีกมากมาย เช่น สตรอว์เบอร์รี่สีขาว

รายละเอียดเกี่ยวกับผลไม้และผักญี่ปุ่น :

- [Japanese fruits | Taste of Japan | Japanese Cuisine Information Site](#)
- [Japanese vegetables | Taste of Japan | Japanese Cuisine Information Site](#)
- [Japan Fruit and Vegetables Export Promotion Council](#)



ข้าวญี่ปุ่น

ข้าวญี่ปุ่น (ข้าวสายพันธุ์อาบิกากา) เติบโตขึ้นภายใต้สภาพแวดล้อมที่เหมาะสมต่อการปลูกข้าวเป็นอย่างยิ่ง ไม่ว่าจะเป็นอากาศอบอุ่น น้ำคุณภาพดี แสงแดดที่พอเหมาะ รวมถึงการจัดพื้นที่เกษตรกรรมและระบบชลประทานในประเทศญี่ปุ่น

แหล่งเพาะปลูกข้าวในประเทศญี่ปุ่นทอดตัวยาวตั้งแต่เหนือจรดใต้ แต่ละพื้นที่มีภูมิอากาศและสภาพแวดล้อมที่แตกต่างกัน ก่อให้เกิดความหลากหลายของสายพันธุ์ข้าว สามารถเลือกได้ตามความชอบและประเภทของอาหารที่ทำ

ประเทศญี่ปุ่นพร้อมจัดส่งข้าวคุณภาพสูงภายใต้มาตรฐานคงที่ได้ตลอดทั้งปี ด้วยระบบการควบคุมคุณภาพอันเข้มงวดหลังเก็บเกี่ยว

ข้าวญี่ปุ่นมีเอกลักษณ์ที่รสสัมผัสนุ่มหนึบ รสชาติออกหวาน และยังคงความอร่อยแม้จะไม่ได้ทานในขณะที่ยังอุ่นๆ อย่างไรก็ดี ข้าวแต่ละสายพันธุ์ยังมีให้รสสัมผัสและรสชาติไม่เหมือนกัน เราจึงอยากแนะนำให้คุณได้ลิ้มลองข้าวหลากหลายสายพันธุ์เพื่อค้นพบสายพันธุ์ที่คุณชื่นชอบ

รายละเอียดเพิ่มเติมเกี่ยวกับข้าวญี่ปุ่น :

- [Japan Rice and Rice Industry Export Promotion Association](#)

ขนมญี่ปุ่น

ขนมญี่ปุ่นได้รับความนิยมจากผู้คนทั่วโลก ไม่ว่าจะเป็นบิสกิต ขนมเคลือบช็อกโกแลต มันท็อครอบ เซมเบ้ มาร์ชเมลโล เยลลี่ ลูกกวาด และขนมอื่นๆ ขนมขบเคี้ยวนำเข้าจากญี่ปุ่นผลิตโดยใช้วัตถุดิบที่มีคุณภาพสูงและกระบวนการผลิตที่ทันสมัย ทำให้ได้ขนมที่มีคุณภาพ และรสชาติอร่อยเป็นเอกลักษณ์ นอกจากนี้ขนมรสชาติดั้งเดิมแล้ว ผู้ผลิตขนมในญี่ปุ่นยังได้พัฒนาและปรับปรุงรสชาติอย่างต่อเนื่อง เกิดเป็นขนมรสชาติพิเศษเฉพาะฤดูกาล หรือขนมรสชาติเฉพาะของแต่ละเมืองตามอาหารขึ้นชื่อในท้องถิ่น ทำให้ขนมจากญี่ปุ่นมีความหลากหลาย สามารถหาซื้อและเพลิดเพลินกับขนมแสนอร่อยของญี่ปุ่นได้ที่ร้านค้าใกล้บ้านคุณ

รายละเอียดเกี่ยวกับขนมญี่ปุ่น :

- [All Japan Trade Association Of Confectionery Manufacturers \(TACOM\)](#)
- [Sweet Catalogue by TACOM](#)



เครื่องปรุงรส

ปี 2013 อาหารญี่ปุ่นได้รับการขึ้นทะเบียนจากยูเนสโกให้เป็นมรดกทางวัฒนธรรมที่จับต้องไม่ได้ มิโซะและโชยุเป็นเครื่องปรุงที่ได้จากการหมัก ซึ่งมีความสำคัญในการปรุงรสชาติอาหารญี่ปุ่นให้เป็นเอกลักษณ์

มิโซะ (เต้าเจี้ยวญี่ปุ่น)

เป็นเครื่องปรุงที่ขึ้นชื่อของญี่ปุ่น ทำจากการหมักถั่วเหลืองกับโคจิ* และเกลือ แม้จะมีส่วนผสมแค่ 3 อย่าง แต่ผู้ผลิตมิโซะแต่ละเจ้าก็สามารถปรุงรสชาติของมิโซะให้ออกมามีความโดดเด่นแตกต่างกันออกไป ในประเทศญี่ปุ่นมีมิโซะหลากหลายประเภทตามสภาพอากาศและภูมิประเทศที่แตกต่างกันในแต่ละภูมิภาค สามารถแบ่งมิโซะเป็นกลุ่มใหญ่ๆ ได้แก่ มิโซะข้าว มิโซะข้าวสาลี และมิโซะถั่วเหลือง ซึ่งอุดมไปด้วยสารอาหารที่หลากหลาย ตัวอย่างอาหารที่ใช้มิโซะเป็นส่วนประกอบ คือ ซูชิมิโซะ มิโซะราเม็ง ซาเบดัมมิโซะ

* โคจิ คือ หัวเชื้อที่นำไปหมักกับข้าว ข้าวสาลี หรือถั่วเหลือง มักนำไปใช้ในการหมักมิโซะ และโชยุ รวมถึงใช้ในการหมักเหล้าญี่ปุ่นด้วย

รายละเอียดเกี่ยวกับมิโซะญี่ปุ่น :

- [Miso Health Promotion Committee](#)
- [Japan Federation of Miso Manufacturers \(ภาษาญี่ปุ่น\)](#)

โชยุ (ซอสถั่วเหลืองญี่ปุ่น)

ญี่ปุ่นมีการผลิตโชยุมาตั้งแต่สมัยโบราณ รสชาติโชยุมีเอกลักษณ์เฉพาะตัวแตกต่างกันไป ขึ้นอยู่กับรสชาติที่คนในภูมินาคนั้นๆ ชอบ และประสบการณ์การผลิตที่สั่งสมมาตั้งแต่โบราณ โชยุมี 5 ประเภท คือ ชนิดเข้มข้น (Koikuchi), ชนิดอ่อน (Usukuchi), ชนิดเข้มข้นพิเศษ (Tamari), ชนิดเข้มข้นสองเท่า (Saishikomi) และ ชนิดสีขาว (Shiro) โชยุมีส่วนผสมไม่ซับซ้อนใช้เพียง ถั่วเหลือง ข้าว ข้าวสาลี และเกลือ แต่สามารถนำไปปรุงอาหารได้หลากหลาย ทั้งต้ม ผัด ทอด ตัวอย่างอาหารที่ใช้โชยุเป็นส่วนประกอบ คือ ซูชิราเม็ง ซาซัง (ข้าวผัดแบบญี่ปุ่น) เทรียกิ และที่คนในญี่ปุ่นยกย่องคือการทานคู่กับซาซิมิหรือซูชิ

รายละเอียดเกี่ยวกับโชยุญี่ปุ่น :

- [SOY SAUCE INFORMATION CENTER](#)
- [Japan Federation of Soy Sauce Manufacturers \(ภาษาญี่ปุ่น\)](#)

แกงกะหรี่ญี่ปุ่น

แกงกะหรี่ญี่ปุ่นเป็นเมนูยอดนิยมที่ชาวญี่ปุ่นมักจะรับประทานกันในครอบครัว แกงกะหรี่ญี่ปุ่นมีลักษณะพิเศษคือมีเนื้อแกงที่ข้น แต่รสไม่เผ็ดจัด สีสันน่ากิน มีกลิ่นหอมเครื่องเทศ รสชาติอร่อยกลมกล่อม สามารถทานได้ทุกเพศทุกวัย นอกจากนี้ยังทำได้ง่าย ๆ โดยใช้เครื่องแกงกะหรี่สำเร็จรูปจากร้านค้าปลีกที่ขายวัตถุดิบแท้จากญี่ปุ่น จุดเด่นอีกอย่างของแกงกะหรี่ญี่ปุ่นคือคุณสามารถเพิ่มวัตถุดิบที่คุณชื่นชอบลงไปได้ไม่จำกัด แกงกะหรี่จะมาพร้อมกับข้าวร้อน ๆ มากที่สุด และยังสามารถนำไปทำเมนูอื่นๆ ได้อย่างหลากหลาย ไม่ว่าจะเป็นลูกชิ้นแกงกะหรี่ หรือ ข้าวผัดแกงกะหรี่ ไม่ว่าจะเป็นประเภทใดเป็นเมนูไหนก็อร่อย

รายละเอียดเกี่ยวกับแกงกะหรี่ญี่ปุ่น :

- [All Japan Curry Manufacturers Association \(ภาษาญี่ปุ่น\)](#)

