ふくしまから
はじめよう。
Future From Fukushima.
Fukushima Prefecture

# แค็ตตาล็อก ผลิตภัณฑ์

# ฟุกุชิมะ

## ข้อมูลพื้นฐาน

**พื้นที่**
13,782 ตารางกิโลเมตร

**ประชากรรวม**
1,895,080 คน

**องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น**
59 องค์กร

**เส้นแวง (ลองจิจูด)**
140 องศา 28 ลิปดา 16 พิลิปดา ตะวันออก

**เส้นรุ้ง (ละติจูด)**
37 องศา 44 ลิปดา 51 พิลิปดา เหนือ

**ความสูงจากระดับน้ำทะเล**
67.88 เมตร

**ดอกไม้ประจำจังหวัด**
ดอกกุหลาบพันปีพันธุ์เนโมโตะ

**นกประจำจังหวัด**
นกจับแมลงคิ้วเหลือง

**ต้นไม้ประจำจังหวัด**
ต้นเซลโควาญี่ปุ่น

ข้อมูล ณ ปัจจุบัน เดือนกุมภาพันธ์ 2017

# รู้จักจังหวัดฟุกุชิมะ

### ฤดูกาลทั้งสี่และวัฒนธรรมอาหารของฟุกุชิมะ

จังหวัดฟุกุชิมะมีพื้นที่ติดกับมหาสมุทรแปซิฟิกและมีเทือกเขาตั้งอยู่ใจกลาง มีพื้นที่กว้างเป็นอันดับ 3 ของญี่ปุ่นโดยแบ่งพื้นที่ออกเป็น 3 บริเวณ คือ บริเวณไอสึที่ล้อมรอบไปด้วยภูเขา บริเวณนากาโดริที่มีพื้นที่ลักษณะเป็นแอ่งกว้างและบริเวณฮามาโดริที่อยู่ติดชายฝั่งทะเล จังหวัดนี้จึงนับเป็นพื้นที่ที่มีทิวทัศน์หลากหลายเปลี่ยนแปลงไปตามฤดูกาล แต่ละท้องถิ่นในจังหวัดฟุกุชิมะมีสภาพภูมิอากาศตลอดจนความเป็นมาทางประวัติศาสตร์ที่แตกต่างกันทำให้วัฒนธรรมอาหารมีความหลากหลาย

ในบริเวณไอสึที่ล้อมรอบด้วยภูเขาและไม่ติดทะเล เป็นที่รู้จักกันดีในฐานะเขตพื้นที่ปริมาณหิมะมากมีการปลูก “ข้าว” ในที่ราบและปลูก “โซบะ” ในพื้นที่ระหว่างภูเขามาแต่โบราณ ประเพณีดั้งเดิมและประวัติศาสตร์อันยาวนานในการปลูกข้าวนั้นยังคงได้รับการสืบทอดเรื่อยมาจนถึงปัจจุบัน การผลิตเหล้าสาเกญี่ปุ่นที่ทำจากข้าวที่มาจากความอุดมสมบูรณ์จากธรรมชาติจึงได้รับความนิยมกันเป็นอย่างมาก ส่วนในเรื่องรสชาตินั้น ก็รับประกันความอร่อยได้จากตำแหน่งแชมป์ญี่ปุ่น 4 สมัยซ้อน ในการประกวดสาเกใหม่ของญี่ปุ่น ซึ่งเป็นการประกวดที่มีประวัติเก่าแก่และเป็นที่เชื่อถือในวงการ ที่นี่จึงนับเป็นพื้นที่ที่โดดเด่นในด้านการหมักสาเกของจังหวัดฟุกุชิมะ อีกทั้งในช่วงฤดูหนาวจะมีอาหารต่างๆ ที่สามารถเก็บรักษาไว้ได้นาน เช่น ลูกพลับตากแห้ง หรือหัวไชเท้าตากแห้ง ฯลฯ นอกจากนี้ ยังมีอาหารพื้นบ้านที่สืบทอดกันมาตั้งแต่อดีตอาทิ “โคสึยุ(อาหารประเภทต้มที่ใช้ของแห้งมาเป็นวัตถุดิบ)” หรือ “ปลานิชชินหมักพริกไทยญี่ปุ่น” ฯลฯ ส่วนในบริเวณนากาโดรินั้น มีความแตกต่างกันระหว่างช่วงฤดูร้อนกับฤดูหนาวเป็นอย่างมาก ทำให้ท่านสามารถสัมผัสได้เป็นอย่างดีถึงฤดูกาลทั้งสี่ของญี่ปุ่นอันได้แก่ “ฤดูใบไม้ผลิ ฤดูร้อน ฤดูใบไม้ร่วง ฤดูหนาว” สภาพภูมิอากาศดังกล่าวนี้มีความเหมาะสมในการปลูกผักผลไม้ เช่น ลูกท้อ องุ่น แตงกวา มะเขือเทศ ท่านจึงสามารถเพลิดเพลินกับอาหารประจำในแต่ละฤดูกาลได้ตลอดปี นอกจากนี้ บริเวณนี้ยังขึ้นชื่อในเรื่องอาหารที่มีการใช้วัตถุดิบอันหลากหลายอีกด้วย สำหรับบริเวณฮามาโดริที่ไม่ค่อยมีหิมะตกหนักเนื่องจากตั้งอยู่ริมมหาสมุทรแปซิฟิก แม้ในฤดูหนาวก็มีอากาศที่ค่อนข้างอบอุ่นซึ่งถือเป็นลักษณะพิเศษ การอยู่ติดทะเลและมีท่าเรือจับปลาเป็นจำนวนมากนี้ ช่วยพัฒนาวัฒนธรรมอาหารที่ใช้วัตถุดิบจำนวนมากจากทะเลอันอุดมสมบูรณ์ วัฒนธรรมอาหารของจังหวัดฟุกุชิมะในแต่ละพื้นที่จึงได้รับการรังสรรค์ขึ้นมาจากการมีวัตถุดิบหลากหลายที่อุดมสมบูรณ์ รวมทั้งสภาพภูมิอากาศที่แตกต่างกันไปตามท้องที่ดังที่ได้กล่าวไปแล้ว

### การค้าขายระหว่างประเทศของจังหวัดฟุกุชิมะกับปัจจุบัน

ญี่ปุ่นเป็นประเทศที่มีการติดต่อค้าขายระหว่างประเทศใหญ่เป็นอันดับ 4 รองจากสหรัฐอเมริกา จีน และสหภาพยุโรป ถึงแม้จะมีแหล่งทรัพยากรธรรมชาติเช่นน้ำมันดิบอยู่น้อย แต่ญี่ปุ่นก็มีความเจริญก้าวหน้าในด้านเทคนิคการผลิตและผลิตผลทางการเกษตร รวมทั้งสินค้าแปรรูป ฯลฯ โดยเฉพาะปริมาณการส่งออกผลิตผลทางการเกษตรนั้นยิ่งมีแนวโน้มขยายตัวเพิ่มมากขึ้นทุกปี

แม้ว่าหลังจากเหตุการณ์แผ่นดินไหวและคลื่นสึนามิในโทโฮคุได้มีข้อกำหนดในการนำเข้าต่างๆเกี่ยวกับอาหารซึ่งมีแหล่งผลิตจากพื้นที่อย่างจังหวัดฟุกุชิมะ อย่างไรก็ตามหลังจากที่ประเทศแคนาดาได้ยกเลิกข้อกำหนดเมื่อเดือนมิถุนายน ค.ศ. 2011 ทำให้ประเทศต่างๆอาทิ มาเลเซีย เวียดนาม ออสเตรเลีย ฯลฯ พากันยกเลิกหรือผ่อนปรนข้อกำหนดตาม นอกจากนี้แม้จะคงมีมาตรการจำกัดการนำเข้า แต่เรายังสามารถส่งออกสินค้าหลากหลายชนิดไปยังบางประเทศและภูมิภาคได้ เช่น อเมริกา หรืออินโดนีเซีย โดยต้องแนบใบรับรองต่างๆ ติดไปด้วย ในรอบปี ค.ศ. 2016 เรามีปริมาณส่งออกลูกท้อเพิ่มทะลุปริมาณส่งออกในรอบปีที่เกิดเหตุแผ่นดินไหวครั้งใหญ่ในภูมิภาคโทโฮคุ (ค.ศ. 2010) นอกจากนี้แล้ว เรายังมีส่วนแบ่งตลาดส่งออกลูกท้อใน 3 ประเทศแถบเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ (ไทย, มาเลเซีย, อินโดนีเซีย) เป็นอันดับ 1 ของประเทศญี่ปุ่น รวมทั้งมีการส่งออกเหล้าญี่ปุ่นซึ่งเป็นที่นิยมอย่างมากทั้งในและนอกประเทศไปยังประเทศและภูมิภาคต่างๆ มากมาย โดยเฉพาะอเมริกาและฮ่องกง

จะเห็นได้หลายประเทศเริ่มยอมรับในเสน่ห์และความปลอดภัยที่แน่ชัดของสินค้าจังหวัดฟุกุชิมะ

# การดำเนินการเรื่องความปลอดภัย และความอุ่นใจของจังหวัดฟุกุชิมะ

### การดำเนินงานเพื่อความปลอดภัยและความไว้วางใจในสินค้าอาหารของจังหวัดฟุกุชิมะ

จังหวัดฟุกุชิมะได้กำหนด “นโยบายพื้นฐานเกี่ยวกับการรักษาความปลอดภัยของอาหารจังหวัดฟุกุชิมะ” และ “โปรแกรมการรับมือในการรักษาความปลอดภัยของอาหารจังหวัดฟุกุชิมะ” รวมทั้งดำเนินมาตรการเพื่อรักษาความปลอดภัยของอาหารมาตั้งแต่ในอดีตแล้ว อย่างไรก็ตามหลังจากเหตุการณ์แผ่นดินไหวและคลื่นสึนามิในโทโฮะกุ รวมทั้งอุบัติเหตุโรงไฟฟ้านิวเคลียร์ฟุกุชิมะไดอิชิของบริษัทโรงไฟฟ้าโตเกียวที่เกิดขึ้นเมื่อวันที่ 11 มีนาคม ค.ศ. 2011 ทำให้สิ่งแวดล้อมที่มีความเกี่ยวข้องกับอาหารเปลี่ยนแปลงไปมาก จึงมีการทบทวนมาตรการในทุกด้านและกำหนด “นโยบายพื้นฐานเกี่ยวกับการรักษาความปลอดภัยของอาหารจังหวัดฟุกุชิมะ” และ “โปรแกรมการรับมือในการรักษาความปลอดภัยของอาหารจังหวัดฟุกุชิมะ”ใหม่ เพื่อเพิ่มความปลอดภัยและความอุ่นใจในสินค้าบริโภคให้มากขึ้นอีก โดยร่วมมือกับหน่วยงานที่เกี่ยวข้องในการดำเนินการแต่ละขั้นตอนเพื่อมุ่งสู่ “การให้ได้ความปลอดภัยของอาหารในฟุกุชิมะและทำให้เกิดความอุ่นใจ” อันเป็นปรัชญาพื้นฐาน

### เกี่ยวกับการดำเนินงานใน "การผลิต" "การขนส่ง" "การบริโภค" ตามแต่ละขั้นตอนอย่างเป็นรูปธรรม

จังหวัดฟุกุชิมะได้พยายามรักษาความปลอดภัยของสินค้าอาหารตั้งแต่การผลิตไปจนถึง การบริโภคให้เป็นระบบเดียวกันกัน สำหรับมาตรการเรื่องกัมมันตรังสีในอาหารนั้น ได้ดำเนินการตรวจสอบหลายครั้งในแต่ละขั้นตอนทั้ง “การผลิต” “การกระจายสินค้า” และ“การบริโภค” นอกจากภาครัฐแล้ว ยังร่วมมือกับแหล่งผลิต ผู้ผลิต และบริษัทที่ทำธุรกิจกระจายสินค้าในการตรวจสอบในแต่ละขั้นตอนเป็นจำนวนหลายครั้ง จึงสามารถรับรองความเพียบพร้อมในการตรวจสอบความปลอดภัยได้

## การตรวจสอบแบบเฝ้าติดตามเรื่องรังสี

### ระบบตรวจสอบข้าว

เราทำการตรวจหาสารกัมมันตรังสีของข้าวทั้งหมดที่เป็นผลผลิตภายในจังหวัด และจัดการคัดแยกถุงข้าวสารตามหมายเลขเฉพาะสำหรับแต่ละถุง หลังจากยืนยันได้ว่าถุงข้าวสารมีค่าต่ำกว่ามาตรฐาน ก็จะติดป้ายว่าตรวจสอบแล้วที่ถุงแล้วจึงส่งมอบสินค้า

ตั้งแต่ ค.ศ. 2012 จนถึงปัจจุบัน เราได้ทำการตรวจสอบมามากกว่า 10 ล้านถุงต่อปี และยังไม่พบข้าวสารที่ผลิตตั้งแต่ปี ค.ศ. 2015 ว่ามีค่าเกินค่ามาตรฐาน (100Bq/kg) แต่อย่างใด

### ระบบตรวจสอบเหล้าสาเก

ข้าวสารของจังหวัดฟุกุชิมะ ใช้แต่ข้าวสารที่ “มีค่าไม่เกินค่าต่ำสุดที่สามารถตรวจพบได้ (LOD)” จากการตรวจหาสารในข้าวเปลือกทั้งหมดที่ผลิตในจังหวัด (เซนเรียวเซนฟุคุโระเคนเต) นอกจากนี้สมาคมผู้ผลิตเหล้าจังหวัดฟุกุชิมะพิจารณาแล้วว่ามีความจำเป็นต้องเปิดเผยข้อมูลจึงได้มีการกำหนดแนวทางปฏิบัติเฉพาะของทางสมาคมเพื่อให้ผู้บริโภคทุกคนรู้สึกวางใจ นอกจากนี้ ยังมีการนำเอาวัตถุดิบที่ผ่านเกณฑ์แล้วมาตรวจสอบอีกและวัดค่าต่างๆ ของน้ำที่ใช้ เหล้าที่ยังไม่ผ่านกระบวนการ รวมทั้งกากเหล้าในแต่ละโรงหมัก ปัจจุบันเราจะส่งขาย เฉพาะเหล้าสาเกกลั่นที่ผ่านการตรวจสอบอย่างเคร่งครัดรวม 3 ครั้ง ซึ่งรวมถึงการตรวจสอบจากกรมสรรพากรด้วย (มีการแนบ “ใบแจ้งผลการตรวจสอบการวัดค่ากัมมันตรังสี” ให้กับสถานที่จำหน่าย)

### ระบบตรวจสอบลูกท้อ

เรามีการดำเนินการตรวจสอบสารกัมมันตรังสีเป็นประจำตั้งแต่ก่อนส่งออกจำหน่ายเพื่อยืนยันค่าที่ต่ำกว่าเกณฑ์กำหนด ในการตรวจสอบของเรานี้จะมีการเก็บเกี่ยวลูกท้อเพื่อใช้ในการตรวจสอบแล้วนำมาบดเพื่อทำการวิเคราะห์ก่อนส่งออกจำหน่าย ในการตรวจสกรีนจะใช้เครื่องตรวจสอบ เช่น NaI Tl scintillation spectrometer ฯลฯ สำหรับลูกท้อที่ผลิตในท้องถิ่นที่มีผลทดสอบเกินระดับการสกรีน ก็ถูกนำไปตรวจสอบแบบเฝ้าติดตามของจังหวัดด้วยเครื่อง gamma-ray spectrometry ที่ใช้อุปกรณ์ตรวจจับสารกึ่งตัวนำธาตุเจอร์เมเนียมในการยืนยัน ตั้งแต่ ค.ศ. 2013 เป็นต้นมา ไม่ตรวจพบข้าวสารที่มีค่าเกินกว่ามาตรฐาน (100/Bq/kg)

## Web Site

### สินค้าใหม่จากฟุกุชิมะ

การเฝ้าติดตามผลผลิตทางการเกษตร ป่าไม้และประมงแก่ทุกท่าน
เว็บไซต์จะมีการอัพเดทผลการตรวจสอบแบบเฝ้าติดตามกัมมันตรังสีในผลผลิตทางการเกษตร ป่าไม้ และประมงตลอดเวลา และท่านสามารถสืบค้นผลการตรวจสอบโดยเลือกตาม ชนิดรายการ พื้นที่ หรือวันที่ทดสอบ ฯลฯ ได้ ส่วน “บล็อกแนะนำสินค้าใหม่” ที่ให้ข้อมูล เกี่ยวกับฟุกุชิมะในปัจจุบัน จะเสนอข้อมูลข่าวสารใหม่ล่าสุดเกี่ยวกับกิจกรรมอีเวนต์ที่ เกี่ยวข้องกับผลผลิตทางการเกษตรป่าไม้ และประมงของจังหวัดฟุกุชิมะ รวมทั้งการดำเนินการใหม่ๆ ของพื้นที่ผลิตที่จัดขึ้นทั้งในพื้นที่ต่างๆของจังหวัดและจากรอบ เมืองหลวง โดยจะนำเสนอในบล็อกและวีดีโอต่างๆ

[Web Site]
สินค้าใหม่จากฟุกุชิมะ
http://www.new-fukushima.jp/

### ความอุดมสมบูรณ์ของฟุกุชิมะ

เมื่อเดือนพฤษภาคม 2012 ได้มีการก่อตั้ง “สมาคมความร่วมมือมาตรการความปลอดภัยเพื่อความอุดมสมบูรณ์ของฟุกุชิมะ” ซึ่งประกอบด้วยกลุ่มผู้ผลิต กลุ่มธุรกิจขนส่งสินค้า กลุ่มธุรกิจผู้ค้าปลีก กลุ่มผู้บริโภค รวมทั้งจังหวัดฟุกุชิมะ เพื่อตรวจสอบสารกัมมันตรังสีอย่างละเอียดเพิ่มเติมจากการตรวจสอบสารกัมมันตรังสีในสิ่งแวดล้อมยามฉุกเฉินที่ดำเนินการกันอยู่เป็นประจำ โดยจะตรวจสอบข้าวทุกเม็ดทุกถุง รวมทั้งผักและผลไม้ ฯลฯ ที่มีแหล่งผลิตในจังหวัดฟุกุชิมะเป็นหลักและแจ้งผลการตรวจสอบดังกล่าวให้สาธารณชนทราบ สมาคมฯ จะประกาศผลการตรวจสอบกัมมันตรังสีที่ดำเนินการแล้วในแหล่งผลิต และการดำเนินการเพื่อรักษาความปลอดภัยของผลผลิตทางการเกษตรในแหล่งผลิต ทั้งนี้เพื่อรักษาความไว้วางใจของทุกผู้คนตั้งแต่ผู้ประกอบธุรกิจขนส่งสินค้าไปจนถึงผู้บริโภค

[Web Site]
ความอุดมสมบูรณ์ของฟุกุชิมะ
https://fukumegu.org

# ความอุดมสมบูรณ์ของธรรมชาติ

## เบิกบานงอกงามเป็นผลแห่งความสุข

## องุ่น

**ตัวแทนรสชาติแห่งฤดูใบไม้ร่วง**

องุ่นเป็นผลไม้ที่อุดมไปด้วยสารประกอบที่มีประโยชน์ต่อสุขภาพอย่าง โพลีเฟนอน และแอนโทเซียนิน ฯลฯ จึงเป็นผลไม้ที่กำลังได้รับความสนใจในขณะนี้ น้ำของผลองุ่นรสหวานจะแผ่ซ่านไปเต็มคำทั่วทั้งปาก

(ฤดูกาล : กลางเดือนสิงหาคม จนถึงต้นเดือนตุลาคม)

## ลูกท้อ

**มีปริมาณการผลิตเป็นอันดับ 2 ของประเทศ**
**แต่รสชาติความอร่อยเป็นที่หนึ่งในญี่ปุ่น!!**

ลูกท้อคือผลไม้ฤดูร้อนที่เป็นตัวแทนของ “ฟุกุชิมะอาณาจักรแห่งผลไม้” หลังการเก็บเกี่ยวลูกท้อส่วนใหญ่จะผ่านการคัดแยกก่อนส่งออกเพื่อจำหน่ายตามระดับความหวาน น้ำหนัก และสภาพสีด้วยเครื่องตรวจจับลำแสงเซ็นเซอร์ ลูกท้อจึงมีใบรับประกันรสชาติแนบอยู่ด้วย ขอเชิญท่านมาลิ้มลองความหวานที่จะแผ่ซ่านเต็มคำ (ฤดูกาล : ปลายเดือนกรกฎาคม จนถึงกลางเดือนกันยายน)

## สาลี่

**ลองมาลิ้มความอร่อยกรุบกรอบชุ่มฉ่ำ**

“โคซุย” แม้พันธุ์นี้จะมีรสเปรี้ยวเพียงเล็กน้อย แต่มีความหวานฉ่ำมากส่วน “โฮซุย” จะมีความหวานมากและมีรสชาติเข้มข้นอันเป็นลักษณะพิเศษ ในความหวานจะแฝงความเปรี้ยวอย่างเหมาะเจาะพอดี (ฤดูกาล : ปลายเดือนสิงหาคม จนถึงกลางเดือนตุลาคม)

## สตรอเบอรี่

**ส่งความหอมหวานและลมหายใจแห่งฤดูใบไม้ผลิแด่ท่าน**

นอกจากพันธุ์ “โทจิโอโตเมะ” ที่เป็นที่รู้จักมากที่สุดแล้ว ยังมี “ฟุกุฮารุกะ” และ “ฟุกุอายากะ” ซึ่งเป็นพันธุ์ดังเดิมของจังหวัดฟุกุชิมะ แต่ไม่ว่าจะเป็นสตรอเบอรี่พันธุ์ใดก็ตาม แต่ละพันธุ์ล้วนมีเม็ดใหญ่ เนื้อแน่นและมีความหวานรสเข้มข้นทำให้ได้รับความนิยมเป็นอย่างมาก

(ฤดูกาล : กลางเดือนธันวาคม จนถึงกลางเดือนเมษายน)

## ลูกพลับมิชิราสึของไอสึ

**ลูกพลับที่ได้รับการบ่มเพาะตามธรรมชาติอันอุดมสมบูรณ์และมีกลิ่นอายแห่งประวัติศาสตร์**

ลูกพลับมีเนื้อนิ่ม มีลักษณะพิเศษคือพอกัดกินจะให้ความรู้สึกนิ่มลื่น และมีรสหวานชุ่มฉ่ำ ลูกพลับมิชิราสึของไอสึจะมีขนาดใหญ่กว่าลูกพลับทั่วไปมาก มาลิ้มลองความอร่อยที่ไม่สามารถหาชิมที่อื่นได้นอกจากลูกพลับมิชิราสึของไอสึเท่านั้น (ฤดูกาล : ปลายเดือนตุลาคม จนถึงต้นเดือนธันวาคม)

สหกรณ์การเกษตรแห่งชาติ สำนักงานใหญ่จังหวัดฟุกุชิมะ (ZEN-NOH)
1-1 ชิโตมากิ ฮิราโนะอาสะ อีสากะมาจิ เมืองฟุกุชิมะ จังหวัดฟุกุชิมะ

# ที่ผ่านการฟูมฟักเลี้ยงดูจากฟุกุชิมะ

## มะเขือเทศ

**ผลสีแดงก่ำชวนให้น้ำลายสอ**

มะเขือเทศสีแดงก่ำอัดแน่นไปด้วยความอุดมสมบูรณ์ของธรรมชาติที่เป็นความภาคภูมิใจของฟุกุชิมะนี้ ภายนอกแลดูสีสันสดใส เพียงแค่มองก็ชวนให้รู้สึกอยากอาหารขึ้นมา ความสมดุลกันระหว่างรสหวานกับเปรี้ยวจะเป็นรสชาติที่ทำให้ท่านติดใจ

(ฤดูกาล : ปลายเดือนมิถุนายน จนถึงปลายเดือนตุลาคม)

## แอปเปิ้ล

**ความหวานราวน้ำผึ้งที่เกิดจากแสงอาทิตย์อาบส่อง**

แอปเปิ้ลพันธุ์ “ฟูจิ” ของฟุกุชิมะ จะไม่มีการเด็ดใบทิ้งโดยไม่จำเป็น จึงอาจทำให้สีแลดูอ่อนจางเล็กน้อย อย่างไรก็ตาม การที่ไม่เด็ดใบทิ้งนี้ทำให้ใบของแอปเปิ้ลได้อาบแสงอาทิตย์อย่างเต็มที่ ผลจึงเต็มเปี่ยมไปด้วยความหวานราวน้ำผึ้ง ฟูจิเป็นผลไม้ที่หวานมากและได้รับความนิยมจากผู้คนเป็นจำนวนมาก

(ฤดูกาล : กลางเดือนกันยายน จนถึงกลางเดือนธันวาคม)

## ลูกพลับตาก อัมโปะ

**อัดความหวานหอมแน่นเนื้อผลไม้นุ่มนิ่มละลายในปาก**

ลูกพลับตากอัมโปะที่มีประวัติความเป็นมาถึง 1 ศตวรรษนี้ มีรสหวานจัดตามธรรมชาติให้ท่านเพลิดเพลินกับกลิ่นหอมหวานละมุนละไม

(ฤดูกาล : กลางเดือนพฤศจิกายน จนถึงปลายเดือนกุมภาพันธ์)

## แตงกวา

**ความกรุบกรอบชุ่มฉ่ำช่วยเรียกน้ำย่อยได้ดี**

แตงกวาผลผลิตจากจังหวัดฟุกุชิมะมีปริมาณการผลิตเป็นอันดับ 1 ในฤดูร้อน แตงกวาสีเขียวสดเหมาะที่จะนำมาทานดับกระหายในฤดูร้อนที่สุด

(ฤดูกาล : ปลายเดือนมิถุนายน จนถึงปลายเดือนกันยายน)

## ถั่วแขก

**โดดเด่นที่ความกรุบกรอบเขี้ยวมันและความหวาน**

ถั่วแขกที่มีปริมาณการผลิตมากที่สุดของญี่ปุ่นในฤดูร้อนนี้ เมื่อนำไปต้มรสจะยิ่งหวานเข้ากันได้กับอาหารทุกประเภท

(ฤดูกาล : กลางเดือนมิถุนายน จนถึงต้นเดือนตุลาคม)

## บล็อคโคลี่

**ผักมากคุณค่าที่อุดมไปด้วยวิตามิน C**

ที่จังหวัดฟุกุชิมะนี้ เราสามารถเพาะปลูกได้ 2 ครั้งต่อปี คือ ฤดูใบไม้ผลิ (ราวเดือนพฤษภาคม) และฤดูใบไม้ร่วง (ราวเดือนตุลาคม) เราใส่ใจและให้ความสำคัญเป็นพิเศษเรื่องดินและปุ๋ยที่ใช้ในการเพาะปลูก ผักจึงเปี่ยมด้วยรสหวานและรสอร่อยของผักที่มีมาแต่ดั้งเดิม แม้จะปรุงด้วยวิธีง่ายๆ ก็สามารถดึงความอร่อยขึ้นมาได้

(ฤดูกาล : กลางเดือนพฤษภาคม จนถึงกลางเดือนมิถุนายน และกลางเดือนตุลาคม จนถึงปลายเดือนพฤศจิกายน)

## ต้นหอม

**ผักที่นอกจากจะอร่อยแล้ว ยังดีต่อสุขภาพอีกด้วย**

ตั้งแต่ฤดูร้อนจนถึงฤดูใบไม้ร่วงจะปลูกต้นหอมบริเวณนากาโดริเป็นหลัก ส่วนตั้งแต่ฤดูหนาวจนถึงฤดูใบไม้ผลิจะปลูกที่เมืองอิวากิ จากการเพาะเลี้ยงฟูมฟักผ่านความเปลี่ยนแปลงของสี่ฤดูกาล ท่านจะสามารถลิ้มลองรสชาติที่สดใหม่ได้ตลอดทั้งปี ให้รสชาติต้นหอมที่ได้มีความหวานและลุ่มลึก

(ฤดูกาล : ปลายเดือนมิถุนายน จนถึงปลายเดือนกันยายน และปลายเดือนตุลาคม จนถึงปลายเดือนเมษายน)

## หน่อไม้ฝรั่ง

**สภาพอากาศเย็นสรรสร้างความอร่อย**

หน่อไม้ฝรั่งที่ปลูกเป็นหลักบริเวณไอสึ ซึ่งเป็นพื้นที่ที่มีอุณหภูมิร้อนหนาวแตกต่างกันมาก มีเนื้อนิ่มและมีรสหวานเป็นเอกลักษณ์ นอกจากนี้ตาหน่อไม้ยังมีขนาดใหญ่ ทำให้ได้รสสัมผัสเต็มที่ยามขบเคี้ยว

(ฤดูกาล : ต้นเดือนพฤษภาคม จนถึงปลายเดือนกันยายน)

เกรดA พิเศษ

## ข้าวพันธุ์ “โคชิฮิคาริ” ผลผลิตจากจังหวัดฟุกุชิมะ

**แบรนด์ที่ฟุกุชิมะภูมิใจนำออกสู่ตลาดโลก**

ข้าวพันธุ์ "โคชิฮิคาริ" ความภาคภูมิใจของฟุกุชิมะในเรื่องปริมาณการผลิตที่มากที่สุดในภูมิภาคโทโฮคุ ในงานจัดลำดับรสชาติสินค้าอาหารประจำปี ค.ศ. 2016 ข้าวโคชิฮิคาริผลิตภัณฑ์ของจังหวัดฟุกุชิมะ ได้รับการจัดลำดับสูงสุด "A พิเศษ" กลายเป็นสินค้าชั้นดีประจำจังหวัดที่สร้างชื่อเสียงให้แก่จังหวัดฟุกุชิมะ

福島牛
FUKUSHIMA BEEF

## เนื้อวัวฟุกุชิมะ

**เนื้อวัวผลงานสร้างสรรค์ขั้นสุดยอดที่จะมอบช่วงเวลาแห่งความวิเศษสุข**

เนื้อวัวฟุกุชิมะหรือฟุกุชิมะกิวนี้ มีรสชาติเข้มข้นกลมกล่อม และเป็นเนื้อคุณภาพดีสีสดใสมีไขมันแทรกเป็นริ้วๆ จึงถือได้ว่าเป็นผลงานเนื้อวัวชิ้นโบว์แดงเลยทีเดียว วัวฟุกุชิมะที่ได้รับการเลี้ยงดูอย่างใส่ใจภายใต้ธรรมชาติอันอุดมสมบูรณ์ จะนำช่วงแวลาแห่งความวิเศษสุขมาสู่ผู้คนที่รับประทานเสมอ

สหกรณ์การเกษตรแห่งชาติ สำนักงานใหญ่จังหวัดฟุกุชิมะ (ZEN-NOH)
1-1 ชิโตมากิ ฮิราโนะอาสะ อีสากะมาจิ เมืองฟุกุชิมะ

# Processed food
# อาหารแปรรูป

## ราเมงโฮมเมดอบแห้งคิตากาตะ

**ราเมงคิตากาตะซึ่งผลิตโดยใช้อุณหภูมิต่ำในการอบเส้น**

เส้นถูกทำขึ้นมาจากการอบเส้นให้แห้งในอุณหภูมิต่ำเป็นระยะเวลา 48 ชั่วโมง โดยมิได้เร่งความร้อนเพิ่มแต่อย่างใด ราเมงมีทั้งหมด 6 รสชาติให้ได้ลิ้มลอง ได้แก่ รสโชยุ รสมิโสะ รสเกลือ รสตันตันเมง รสบะหมี่เย็นแบบจีน และรสบะหมี่เย็นชอสงา

■บริษัท อิการาฉิ เซอิเมง จำกัด
7468 มาจิจิริ-ฮิกาชิ เมืองคิตากาตะ

## เส้นอุด้งยักษ์ นวดมือ

**เหมาะกับเมนูตุ๋น, หม้อต้ม และอุด้งผัดมากที่สุด**

หลังจากนวดแป้งด้วยวิธีการนวดในแบบดั้งเดิมแล้ว ก็จะพักไว้เป็นเวลาพอควรเพื่อให้แป้งอยู่ตัว จากนั้นจึงหั่นเส้นอุด้งอย่างพิถีพิถันในวิธีการเฉพาะตัว เส้นที่ลวกแล้วจะขึ้นอืดช้า และให้รสสัมผัสเคี้ยวแน่นเต็มคำ

■บริษัท อุตสาหกรรมอาหารอิเกดะ จำกัด
1 มินามิ-คาวาฮาระ เซะโนะอุเอะมาจิอาสะ เมืองฟุกุชิมะ

## โรเมงตีสต์
## (ราเมงซุปหอยชิจิมิ รสโชยุสไตล์คิตาคาตะ)

**รสโชยุใสๆ ที่แฝงรสและกลิ่นของน้ำซุปหอยชิจิมิและเกลือ**

เส้นบะหมี่เป็นเส้นแบบไม่ได้ทอดที่ดีต่อสุขภาพและมีสัมผัสใกล้เคียงกับเส้นบะหมี่สด แป้งที่ใช้ทำเส้นเป็นแป้งสาลีจากเมืองคิตาคาตะชื่อ "ยุคิจิคาระ" รสอร่อยของหอยชิจิมิรสละมุนที่อัดแน่นในน้ำซุปจะซึมซาบไปทั่วร่างเมื่อได้ลิ้มลอง

■สโมสรโกลบอลไอซีคิตาคาตะ 4662 เมืองคิตาคาตะ นิโจเมะ

## อิคิทะเทะนิฮะจิ โซบะ 200 กรัม

**เราภูมิใจในความอร่อยและความร่วนที่พอดีของเส้น ที่กัดขาดง่ายของโซบะแป้งบดหยาบ**

โซบะพื้นบ้าน ที่หั่นออกมาเป็นเส้นเล็กให้ความกว้างเส้นไม่เท่ากัน ใช้ 80 %ด้วยวิธีการโม่แป้งของทางบริษัทจึงได้โซบะแป้งบดหยาบที่มีรสชาติความอร่อย

■บริษัท นารายะ จำกัด
6-1 ทาจิมะยานางิ ทาจิมะอาสะ มินามิ-ไอสึมาจิ มินามิไอสึ-กุง

# Processed food
# อาหารแปรรูป

## น้ำผึ้งจากต้นเนียงญี่ปุ่น

**มอบน้ำผึ้งแท้ 100% จากธรรมชาติของไอสึ ที่เราเก็บเอง!**

น้ำผึ้งจากต้นเนียงญี่ปุ่น เป็นน้ำผึ้งที่สามารถเก็บได้แค่ในประเทศญี่ปุ่นเท่านั้น น้ำผึ้งจะมีกลิ่นหอมมาก และถูกจัดเป็นสินค้าชั้นสูง เมื่อทานจะหอมหวานสดชื่นในปากเป็นเอกลักษณ์

■บริษัท ฮันนี่มัตสึโมโตะ จำกัด
2-1-4 สะอิโมกุมาจิ เมืองไอสึวากามัตสึ

## ลูกท้ออ่อนเชื่อม ผลิตภัณฑ์ของฟุกุชิมะ

**เบบี้ลูกท้อเชื่อมแบบ compote**

เราได้เชื่อมลูกท้ออ่อนพันธุ์ "อากาสึกิ" สินค้าประจำจังหวัดฟุกุชิมะให้นิ่มจนรับประทานได้ทั้งเม็ด ท่านสามารถลิ้มลองความหอมอย่างมีระดับและความหวานของลูกท้อได้ นอกจากนี้ยังเหมาะที่จะนำไปใช้เป็นวัตถุดิบในเมนูของหวานอื่นๆ ที่สุดอีกด้วย (ได้รับรางวัลชมเชยสาขาการประดิษฐ์คิดค้นจากรัฐมนตรีว่าการกระทรวงศึกษาธิการเมื่อปีค.ศ. 2011)

■บริษัท ผลิตภัณฑ์อาหารอาบุกุมะ จำกัด
4-14 โอบาระมาจิ เมืองดาเตะ

## เยลลี่หัวบุกสำหรับดื่ม

**เยลลี่ที่ดื่มง่ายและดีต่อสุขภาพ**

เยลลี่หัวบุกสำหรับดื่มที่ดีต่อระบบย่อยอาหารนี้ มีเส้นใยอาหารซึ่งจะช่วยปรับสภาพการทำงานของลำไส้และมีคอลลาเจนที่ช่วยรักษาผิวให้เต่งตึงของผิวและดีต่อไขข้อ รวมทั้งมีกรดไฮยาลูรอนิคที่เพิ่มความสามารถในการเก็บรักษาความชุ่มชื้นของผิว

(องุ่น/สตรอว์เบอร์รี่/ลูกพีช/อะเซโรล่าเชอร์รี่/แอปเปิ้ล/มะม่วง/นัตสึฮาเสะบลูเบอร์รี่/ชาเขียว รวมทั้งหมด 8 รส)

■บริษัท ยามะคิจิ เซกะโมกุฮิน จำกัด
41 คามิกาวาระ ฮาโกสะกิอาสะ เมืองดาเตะ

## โชยุของฟุกุชิมะ

ใน "งานประเมินสินค้าโชยุทั่วประเทศครั้งที่ 44" ประจำปีค.ศ. 2016 โชยุจากโรงงาน 2 แห่งในจังหวัดฟุกุชิมะได้รับรางวัลยอดเยี่ยมจากรัฐมนตรีกระทรวงเกษตร ป่าไม้ และการประมงของญี่ปุ่นซึ่งเป็นรางวัลสูงสุด มาลองลิ้มชิมรสอร่อยอันลึกล้ำหอมหวลที่กลั่นกรองจากวัตถุดิบต่างๆซึ่งแต่ละอย่างผ่านการบรรจงเลือกสรรมาเป็นอย่างดี

■สหกรณ์ความร่วมมืออุตสาหกรรมโชยุและเต้าเจี้ยวมิโสะประจำจังหวัดฟุกุชิมะ
200 คิตามุคิ ยุอิ เมืองนิฮมัตสึ

## น้ำสลัดเกลือข้าวหมัก

**น้ำสลัดเกลือข้าวหมักไสไร้ไขมันที่ได้รับรางวัลจากรัฐมนตรีว่าการกระทรวงเกษตร ป่าไม้ และ ประมง**

ใช้ข้าวพันธุ์ "ฮิโตเมโบเระ" ผลผลิตจากภูมิภาคไอซึและได้รับรางวัลจากรัฐมนตรีว่าการกระทรวง เกษตร ป่าไม้ และประมงเมื่อปีค.ศ. 2012 น้ำสลัดไสไร้ ไขมันที่สดชื่นนี้ผลิตจากเกลือข้าวหมักคู่กับยูสึ

■บริษัท ไอสึ เท็มโปโคโส จำกัด
1-1-24 โอมาจิ เมืองไอสึวากามัตสึ

## ปลากระพงแดงมงคลตุ๋นทั้งตัว

**เราบรรจุอาหารญี่ปุ่นแท้ๆ ใส่แพ็ค!**

เราได้ใส่ใจในการตุ๋นปลากระพงกับปลาที่จับได้ตามฤดูกาลอื่นๆ
ในทะเลญี่ปุ่น เวลารับประทานให้อุ่นด้วยน้ำเดือด

■บริษัท โอโนะวะกิ จำกัด
80-1 โซนะอิโจ ไทระอาสะ เมืองอิวากิ

## เต้าหู้หมักมิโสะที่หมักในโรงหมักดั้งเดิม

**รสสัมผัสที่นุ่มลื่นและรสเข้มข้นเป็นเอกลักษณ์**

เราได้หมักเต้าหู้ที่ทำจากถั่วเหลืองญี่ปุ่น 100%
ในมิโสะผสมสูตรเฉพาะของบริษัทในอุณหภูมิต่ำเป็นระยะเวลานาน
จึงได้เป็นเต้าหู้ที่ให้รสสัมผัสนุ่มลื่นเวลารับประทานและมีรสชาติเข้มข้น

■บริษัท ผลิตภัณฑ์อาหารหมักดองคันโนะ จำกัด
130 คาชิมะอาสะโจ คาชิมะ-คุ เมืองมินามิ-โซมะ

## เหล้าสาเกหวาน (อามะสาเก) แช่เย็น

**อามะสาเกที่มีรสหวานสดชื่นโดยไม่ใส่น้ำตาล**

เหล้าสาเกนี้ให้รสหวานสดชื่นโดยไม่ใส่น้ำตาล และเป็นเหล้าปราศจากแอลกอฮอลล์
ดังนั้นไม่ว่าใครก็สามารถดื่มลิ้มชิมรสอร่อยได้หมด

■บริษัท โอไรยะฮนเต็น จำกัด
54-2 คาวาคุโบะ คานายะอาสะ ทามุระมาจิ เมืองโคริยามะ

## มิโรกุ โนะ โมริ
## (เหล้าน้ำผึ้ง(mead))

**เหล้าชนิดที่เก่าแก่ที่สุดของมนุษยชาติ บ่มหมักจากน้ำผึ้งต้นเนียงญี่ปุ่นที่เป็นสินค้าของไอสึ**

เหล้าชนิดนี้เป็นเหล้าที่มีความเปรี้ยวสดชื่นและความหวานอ่อนๆ มีรสถกล้างติดลิ้นคล้ายไวน์ชั้นสูง นำไปแช่เย็นจะให้รสอร่อยยิ่งขึ้น

■บริษัท ฮันนี่มัตสึโมโตะ จำกัด
2-1-4 สะอิโมกุมาจิ เมืองไอสึวากามัตสึ

# เหล้าสาเก(นิฮงฉุ)ของฟุกุชิมะ

## ข้าวที่ใช้ทำสาเกของฟุกุชิมะ

ข้าวที่ใช้เป็นวัตถุดิบในการหมักสาเกของฟุกุชิมะนั้น เติบโตจากดินที่เตรียมโดยใช้ข้อมูลตัวเลขอย่างละเอียด อ้างอิง และมีการควบคุมคุณภาพในทุกขั้นตอน จึงเกิดเป็นข้าวหมักคุณภาพดีที่สะท้อนลักษณะเด่นของภูมิประเทศและภูมิอากาศในทุกพื้นที่ของจังหวัด นอกจากนี้ยังมีความพยายามในด้านต่างๆ เพื่อสร้างความมั่นใจและปลอดภัยให้ผู้บริโภคมากขึ้นในเขตนะกะโดริและฮะมะโดริด้วยการใช้ปุ๋ยโปแตสเซียมอย่างมีประสิทธิภาพ เพื่อผลิตข้าวหมักสาเกที่ไม่ดูดซึมสารกัมมันตรังสี ข้าวหมักสาเกเป็นวัตถุดิบที่ขาดไม่ได้ในการผลิตสาเก เราจึงพิถีพิถันใส่ใจในการปลูกเช่นกัน

## น้ำใสบริสุทธิ์

น้ำที่ขาดไม่ได้ในการผลิตสาเกของจังหวัดฟุกุชิมะเป็นน้ำรสชาติดีที่ได้จากทุกพื้นที่ในจังหวัด เช่น น้ำกระด้างระดับปานกลาง ที่มาจากถ้ำหินงอกหินย้อยอะบุกะมะ หรือน้ำบาดาลของภูเขาบันดะอิ เนื่องจากรสชาติของน้ำมีผลต่อรสชาติและรสสัมผัสของสาเก ผู้ผลิตแต่ละรายจึงใช้น้ำอันมีเอกลักษณ์เฉพาะตัวในการผลิตสาเกทุกปี

## เคล็ดลับความอร่อย

เคล็ดลับความอร่อยของสาเกฟุกุชิมะนั้น ก็คือการที่จังหวัดมีพื้นที่อันกว้างใหญ่และมีภูมิอากาศที่เป็นใจเพราะมีความแตกต่าง ระหว่างอุณหภูมิในหน้าร้อนและหน้าหนาว อีกทั้งอุดมด้วยแหล่งน้ำรสอร่อยมากมาย รวมทั้งมีข้าวหมักคุณภาพสูงเป็นวัตถุดิบสุดท้ายเหนือสิ่งอื่นใดคือความทุ่มเทและมุ่งมั่นของผู้ผลิตสาเกในจังหวัดฟุกุชิมะที่ได้ใส่ลงไปในสาเกด้วย ในการผลิตสาเกต้องใช้ทั้งเวลาและแรงงานเป็นจำนวนมาก สาเกของฟุกุชิมะที่ผลิตอย่างพิถีพิถันด้วยน้ำพักน้ำแรงของผู้ที่รักสาเกจากใจจริงจึงย่อมมีรสชาติอร่อย

## สาเกประเภท “จุมมัยไดกินโจ” และ “กินโจ”

### จุมมัยไดกินโจ คะเมะโนะโอะ

**สาเกจุมมัยไดกินโจที่ผลิตจากข้าวพันธุ์ “คะเมะโนะโอะ” ซึ่งนำกลับมาปลูกใหม่**

เมื่อดื่มเข้าไปท่านจะรู้สึกได้ถึงความสดชื่นที่แผ่ซ่านทันทีในปาก อีกทั้งรสเปรี้ยวแบบผู้ดีและความหวานบาง ๆ จะช่วยเพิ่มความลุ่มลึกให้รสชาติยิ่งขึ้น

■บริษัท ซุเอฮิโระ ฌูโส จำกัด
12-38 นิชชินมาจิ เมืองไอสึวากามัตสึ

### ไดกินโจ กักคุจูโร

**ได้รับรางวัลเหรียญทองเจ็ดปีซ้อนจากงานประกวดสุราใหม่ของประเทศญี่ปุ่น**

สาเกประเภทดะอินกินโจเป็นสาเกที่บ่มหมักในอุณหภูมิต่ำเป็นเวลานาน ลักษณะเด่นคือกลิ่นหอมหวานและรสชาติละเมียดละไม ตั้งชื่อตามเจ้าของโรงหมักรุ่นแรก

■บริษัท โทโยคุนิ ฌูโส จำกัด
3554 อิชินากาอิริบังโก ไอสึบังเกะ คาวานุมะ-กุง

### เมียวกะรังเคียวกุ คิโมะโตะ จุมมัยไดกินโจ ชิสุกุเก็นชุ

**เชิญลิ้มลองสาเกอันยิ่งใหญ่ที่แท้จริงซึ่งมีสเกลเหนือกรอบของสาเกทั่วไป เป็นสาเกชั้นยอดที่บริษัทไดชิจิภูมิใจนำเสนอ**

ชื่อ “เมียวกะรังเคียวกุ” เป็นชื่อที่มีแต่สาเกเก่าแก่ชั้นสุดยอดที่ผู้ผลิตกำหนดเท่านั้นจึงจะนำไปใช้ได้ สาเกนี้มีความงามอันผ่านการขัดเกลามาอย่างสมชื่อ มีรสอร่อยแฝงความลุ่มลึกเข้มข้น ใช้เวลาหมักยาวนานจนเกิด สมดุลอันละเอียดอ่อนและกลิ่นหอมกรุ่นที่ซับซ้อน ได้รับการแซ่ซ้องชมเชยจากเวทีระดับนานาชาติมากมาย เชิญลิ้มลองสาเกประเภท “คิโมะโตะ จุมมัยไดกินโจ ชิสุกุเก็นชุ” ชั้นเลิศนี้ด้วยตัวคุณเอง

■บริษัท ไดชิจิ ฌูโส จำกัด
1-66 ทาเคดะ เมืองนิฮนมัตสึ

### มิโนะวะมง คิโมะโตะจุมมะอิดะอินกินโจ

**สาเกที่มีเอกลักษณ์ที่เกิดจากการบ่มหมักดั้งเดิมและได้รับรางวัลมาแล้วมากมาย**

สาเกนี้ให้ความรู้สึกสดชื่นเมื่อดื่ม แต่ก็ยังหลงเหลือรสอร่อยอันลุ่มลึกตกค้างแฝงอยู่ตาม แบบฉบับวิธีหมักโดยใช้ “คิโมะโตะ” เป็นตัวเพาะสำเหล้า ได้รับการผลิตด้วยมืออย่างพิถีพิถันในรายละเอียด ทำให้มีกลิ่นหอมละมุนตามธรรมชาติ ให้รสละเอียดอ่อนนุ่มนวลเป็นเลิศที่ปลายลิ้น เป็นแบรนด์ผลิตภัณฑ์ที่จังหวัดฟุกุชิมะรับรองและได้รับรางวัลจากการประกวดต่างๆในหลายประเภทมาแล้ว

■บริษัท ไดชิจิ ฌูโส จำกัด
1-66 ทาเคดะ เมืองนิฮนมัตส

### นิงกิอิชิ ไดกินโจ

**สาเกประเภทไดกินโจที่มีรสอร่อยและรสตกค้างติดลิ้นที่ยอดเยี่ยม**

สาเกนี้ได้สมดุลอย่างลงตัวของกลิ่นและรสมีความอร่อยและรสตกค้างที่ยอดเยี่ยม ได้รับรางวัลที่เหรียญทองหกปีซ้อนจากการประกวดของ Monde Selection ระหว่างปี ค.ศ. 2009-2014

■บริษัท นินกิ ฌูโส จำกัด
470 ยามาดะ เมืองนิฮนมัตสึ

# การประกวดสาเกใหม่ทั่วประเทศญี่ปุ่น ค.ศ. 2013-2016
# จำนวนครั้งที่ได้รับรางวัลเหรียญทองมากเป็นที่หนึ่งในญี่ปุ่น 4 ปีซ้อน

## เบื้องหลังการได้เป็นแชมป์ทั่วประเทศ

มีการแข่งขันระหว่างผู้ผลิตสาเกต่างๆในสภาพแวดล้อมอันหลากหลายของจังหวัด เช่น ในบริเวณมีกลิ่นลมทะเลหอมกรุ่นของฮะมะโดริ ในพื้นที่หุบเขาของบริเวณนะกะโดริหรือในภูมิภาคอะอิสุอันล้อมรอบด้วยภูเขา ดังนั้นทุกปีจะมีสินค้าเหล้าสาเกใหม่ๆที่มีความอร่อยและมีเอกลักษณ์เฉพาะตัวออกวางจำหน่ายมากมาย รสชาติของสาเกฟุกุชิมะได้รับคำชมเป็นอย่างมากในงานประกวดสุราใหม่ที่ผลิตในปี ค.ศ. 2013 ของประเทศญี่ปุ่น สาเกถึง 17 ชนิดของฟุกุชิมะได้รับรางวัลเหรียญทอง ซึ่งเป็นจำนวนที่มากที่สุดในประเทศญี่ปุ่นต่อจากปีที่แล้ว และนับเป็นครั้งที่ 4 ที่ได้เป็นที่หนึ่งของประเทศ สาเหตุที่ “สาเกของฟุกุชิมะ” ได้รับการยกย่องเป็นอย่างมากนั้นมาจากเทคนิคในการผลิตขั้นสูงที่สั่งสมมาเป็นเวลานาน ผนวกกับความพยายามอย่างต่อเนื่อง ตลอดจนแหล่งน้ำอันบริสุทธิ์และข้าวคุณภาพเยี่ยม แน่นอนว่าที่ขาดไม่ได้คือจิตใจมุ่งมั่นเต็มเปี่ยมของผู้ผลิตในท้องถิ่นที่อัดแน่นเต็มขวด

## ฮะนะฮะรุ จุมมะอิดะอิกินโจ

**สาเกชั้นเลิศที่ผลิตอย่างพิถีพิถันด้วยฝีมือของนักหมักสาเกหญิง**

สาเกนี้เป็นสาเกที่ผลิตจากข้าวพันธุ์ “ยุเมะโนะ คะโอะริ” ของจังหวัดฟุกุชิมะ ซึ่งเหมาะในการผลิตสาเก หลังผ่านกระบวนสีในวิธีแบบเฉพาะตัวข้าวอย่างพิถีพิถันแล้ว ก็จะมีการคัดเลือกเมล็ดข้าวให้มีขนาดเท่า ๆ กันด้วยการร่อนด้วยกระชอน ก่อนหมักด้วยส่าเหล้า“อุซุกุชิมะคิระเมะกิ” หลังจากหมักด้วยเทคนิคที่ได้รับสืบทอดกันมาก็จะได้สาเกจุมมัยไดกินโจที่มี “กลิ่นหอมพอเหมาะและรสชาติกำลังดี”

■บริษัท ฮานาฮารุ ฌูโส จำกัด
24-1โอมิมาเอะ นากาฌิโง โคสาชิมาจิเมืองไอสึวากามัตสึ

## ไดกินโจ ชิสุกุสาเก จูฮะชิไดอิเฮ

**สาเกชั้นเยี่ยมที่เปี่ยมด้วยความมุ่งมั่นของนักหมักสาเก**

สาเกนี้เป็นสาเกรสละเอียดอ่อนที่หายาก เนื่องจากที่ผลิตโดยใช้วิธีปล่อยให้สาเกระเหิดหยดลงตามธรรมชาติจากถุงหมักสาเกเหมือนน้ำค้าง สาเกจึงมีรสชาติละเอียดอ่อนผสมผสานอย่างลงตัวพร้อมกลิ่นหอมกรุ่น ได้รับการคัดเลือกให้เป็นแบรนด์ผลิตภัณฑ์ที่จังหวัดฟุกุชิมะรับรอง

■บริษัท โอคุโนะมัตสึ ฌูโส จำกัด
69 โจเมอิ เมืองนิฮนมัตสึ

## นิงกิอิจิ โกลด์นิงกิ จุมมัยไดกินโจ

**สาเกประเภทจุมมัยไดกินโจที่มีกลิ่นหอมหวนรสชาติเข้มข้น**

มีลักษณะเด่นคือ ถึงแม้จะมีรสชาติฝาดแต่เมื่อผ่านลงคอไปแล้วจะคงเหลือความหวานเจือจางและรสอ่อนนุ่มที่ปลายลิ้นได้รับรางวัลเหรียญทองประเภทกลุ่มสาเกหลักในการประกวด The fine Sake Award, Japan ปี 2013, 2014

■บริษัท นินกิ ฌูโส จำกัด
470 ยามาดะ เมืองนิฮนมัตสึ

## นังโง กินโจ ซู

**สาเกประเภทกินโจที่มีกลิ่นหอมของผลไม้และรสฝาดสดชื่น**

สาเกนี้เป็นสาเกประเภทกินโจที่มีกลิ่นหอมของผลไม้อันเกิดจากการบ่มยีสต์ด้วยอุณหภูมิต่ำเป็นเวลานาน และมีรสตกค้างอ่อนข้างฝาดผสมผสานจากการหมัก

■บริษัทห้างหุ้นส่วนสามัญ ฟูจิอิ ฌูโสเท็น จำกัด
41 โทสึกะ ยามาสึริ อิงาชิชิรากาวะ-กุง

# เหล้าสาเก(นิฮงฉุ)ของฟุกุชิมะ

## สาเกประเภทจุมมัยชุ

## เหล้าประเภทมีฟอง (Sparkling) และอื่นๆ

### โทริว จุมมัยพิเศษ

**สาเกประเภท “จุมมัยพิเศษ” ที่พี่น้องนักหมักสาเกหน้าใหม่ทุ่มเทแรงใจผลิต มีรสหอมฝาด**

สาเกนี้ผลิตโดยบริษัทเก่าแก่ที่เปิดกิจการในปี ค.ศ.1879 ซึ่งใส่ใจในการผลิตโดยใช้แต่ข้าว น้ำ และคนในพื้นที่ อีกทั้งยังคงรักษาวิธีการผลิตด้วยมือไว้อย่างเหนียวแน่น นับเป็นสาเกที่ผู้ผลิตตั้งใจทำให้มีรสหอมฝาดและยังมีการพัฒนารสชาติต่อไปอย่างไม่หยุดหย่อน

☐ บริษัทห้างหุ้นส่วนสามัญ โอยะจูคิชิฮนเท็น จำกัด
54 โมโตมาจิ เมืองชิรากาวะ

### โนจุน จุมมัยชุ

**สาเกประเภท “จุมมัยพิเศษ” มั่นใจในรสเข้มข้น ให้ท่านลิ้มลอง**

เป็นสาเกประเภทจุมมัยที่ผลิตจากข้าวสำหรับหมักสาเกของภูมิภาคไอสึพันธุ์ “มัยฮิเมะ” ที่ผ่านการสีเองอย่างพิถีพิถันด้วยวิธีเฉพาะ ก่อนนำไปหมักเป็นเวลานานในอุณหภูมิต่ำ ความสมดุลอย่างลงตัวของระดับความเป็นกรด (เปรี้ยว) และความหวานของสาเกญี่ปุ่นช่วยให้เกิดรส “ฝาดปานกลาง” อันสุขุมลุ่มลึกขึ้นมาได้

☐ บริษัท ฮานาฮารุ ฌูโส จำกัด
24-1โอมิมาเอะ นากาฉิโง โคสาชิมาจิ เมืองไอสึวากามัตสึ

### ซุเอะฮิโระ
#### จุมมัยที่หมักด้วยวิธียะมะไฮดั้งเดิม

**สาเกที่หมักด้วยวิธี “ยะมะไฮ” ซึ่งสืบทอดกันมาจากผู้ก่อตั้งบริษัทบริษัทซุเอะฮิโระ**

สาเกที่ผลิตด้วยวิธี “ยะมะไฮ” ซึ่งคิดค้นโดยผู้ก่อตั้งบริษัท ชื่อ คะงิ คินอิชิโร และสืบทอดกันมาในบริษัทซุเอะฮิโระมาตั้งแต่ต้นสมัยไทโช (1912-1926) เป็นสาเกประเภทยะมะไฮจุมมัยที่มีรสเปรี้ยวและความหวานผสมผสานกันอย่างลงตัว

☐ บริษัท ซุเอฮิโระ ฌูโส จำกัด
12-38 นิชชินมาจิ เมืองไอสึวากามัตสึ

### บิฮัปโปชุ พุชิพุชิ

**เหล้าที่ให้รสสัมผัสใหม่ หวานน้อย มีฟองโซดาเล็กน้อย และแอลกอออล์ต่ำ**

เหล้านี้เป็นเครื่องดื่มที่มีรสหวานสดชื่นอันเกิดจากก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์ที่เกิดขึ้นเองตามธรรมชาติจากกระบวนการหมักอีกครั้งภายหลังบรรจุขวดเป็นเครื่องดื่มประเภทบิฮัปโปชุซึ่งมีปริมาณอัลกอฮอล์ต่ำและมีฟองนุ่มละเอียดอ่อน

☐ บริษัท ซุเอฮิโระ ฌูโส จำกัด
12-38 นิชชินมาจิ เมืองไอสึวากามัตสึ

### นิงกิอิจิ
#### Sparkling จุมมะอิกินโจแบบหมักในขวด

**รสชาติที่แสนสดชื่นผสมกับรสเปรี้ยวอมหวานอันละเมียดละไม**

เหล้านี้หมักจากข้าวและข้าวหมักเท่านั้น เป็นเหล้าแบบมีฟองซ่าที่ในขวดบรรจุก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์ ซึ่งเกิดขึ้นพร้อมกับแอลกอฮอล์ในกระบวนการหมักเอาไว้ด้วย

☐ บริษัท นินกิ ฌูโส จำกัด
470 ยามาดะ เมืองนิฮนมัตสึ

### มิสุโนะเนะ

**ให้รสอร่อยเป็นพิเศษเมื่อแช่เย็น**

เหล้านี้เป็นเหล้าที่รสชาติกลมกล่อมดื่มง่ายเนื่องจากหมักเป็นเวลานานในอุณหภูมิต่ำ เหมาะสำหรับสุภาพสตรีเพราะมีระดับแอลกอฮอล์ต่ำ

☐ บริษัท เออิเซ็น ฌูโส จำกัด
1184 โมโตมาจิโค โนะสาวะ นิชิไอสึมาจิ ยามา-กุง

Artifact

# ศิลปะหัตถกรรม

BITOWA
FROM AIZU

BITOWA คือ
แบรนด์ใหม่ที่ถือกำเนิดขึ้นเมื่อปี 2006 โดยใช้เทคนิคการเคลือบแบบไอสึดั้งเดิมผสมผสานกับรสนิยมแบบใหม่ นอกจากความคงทนแข็งแรงและความงามเหมาะจะนำไปใช้ประดับตกแต่ง ซึ่งเป็นลักษณะพิเศษของงานเคลือบแบบไอสึแล้ว ยังใช้งานได้ง่ายและมีรูปทรงงดงาม อีกทั้งยังแฝงไว้ด้วยความร่วมสมัย ขอเชิญมาสัมผัสกับการใช้ชีวิตอย่างมีคุณภาพกับ "BITOWA" กัน

■บริษัท โอนุมะฌิกิเท็น จำกัด 1-5-6 จูโอ เมืองไอสึวากามัตสึ

## Choshi Tea & Sake Pot

**กาทำจากแก้วใช้ใส่ชาเขียวหรือใช้ใส่สาเกญี่ปุ่นก็ได้**

นอกจากนี้ยังสามารถเลือกว่าจะเอาแบบเคลือบสะท้อนหรือแบบด้านได้อีกด้วย ทำให้มีตัวเลือกหลากหลายให้ท่านได้เลือกแบบที่ถูกใจ ตัวกานั้นทำจากแก้ว สามารถนำไปใช้ได้ในโอกาสหลากหลาย

## Cup B W

**ถ้วยเหล้าสาเกปากกว้างที่เรียกว่ากุยโนมิเคลือบรัก**

เทคนิคเฉพาะของไอซึ โดยจะทารักที่มีสีสันหลากหลายลงบนถ้วยไม้ที่มีเนื้อบางเฉียบแต่ยังคงความงามของลายไม้ไว้ ตัวถ้วยแกะจากไม้ทิเลียญี่ปุ่น (Tilia Japonica) ด้วยเทคนิคที่เรียกว่า โรคุโรบิคิ (การใช้แท่นหมุนในระหว่างแกะไม้ขึ้นรูป) ซึ่งเป็นความเชี่ยวชาญของแหล่งผลิตแห่งนี้ ลักษณะเด่นของถ้วยกุยโนมินี้คือจะสามารถคงอุณหภูมิเครื่องดื่มของท่านได้ดีไม่ว่าจะร้อนหรือเย็น

■บริษัท มัตสึโมโตะ โคเกอิ จำกัด 4-9 บาบะโจ เมืองไอสึวากามัตสึ

## Canister

**กระปุกใส่ชาดีไซน์ทันสมัยที่สร้างสรรค์จากฝีมือของปรมาจารย์โรคุโรบิคิ (การใช้แท่นหมุนในระหว่างแกะไม้ขึ้นรูป)**

สินค้าที่ช่างโรคุโรบิคิฝีมือระดับปรมาจารย์ค่อยๆแกะเนื้อไม้ขึ้นรูปและปิดท้ายด้วยการลงรักอย่างประณีตบรรจง จนออกมาเป็นกระปุกใส่ชาขนาดกะทัดรัดดีไซน์ทันสมัยสามารถใช้วางซ้อนทับกันได้

## Glass Vase

**ไม้ ยางรัก และแก้วจะช่วยดึงความงามวิจิตรของดอกไม้หนึ่งดอกออกมา**

เป็นหัตถกรรมชั้นเลิศที่ทำจากการคว้านไม้ ลงรักแล้วขัดจนขึ้นเงา เมื่อรวมกับแก้วก็กลายเป็นแจกันสำหรับปักดอกไม้หนึ่งดอกอันทันสมัย นอกจากสีสันตามประเพณีอันได้แก่สีดำประกายซึ่งเป็นสีของรักดั้งเดิม, สีดำ, สีแดงชาดแล้ว ยังมีไลน์สินค้าสีฟ้าเขียว ขาว และชมพูอันสดใสจำหน่าย

■บริษัท เอ็นโดทาดาชิโชเท็น จำกัด 1-4 คานากาวะมาจิ เมืองไอสึวากามัตสึ

## Candle Stand

**ไม้ ยางรัก และแก้วจะผสานเป็นหนึ่งเดียวและช่วยดึงความงามของเปลวเทียน**

ผลงานเชิงเทียนแบบร่วมสมัยที่สรรค์สร้างโดยผสมผสานกับแก้ว เป็นการผลิตแบบ "ทาเคลือบผิวหน้า" หรือการทารักเคลือบผิวหน้าโดยใช้สีใดสีหนึ่งจากสีทั้ง 7 ทาอย่างมีรสนิยม และยังมีการลงรักแบบ "ขัดมันโชว์ลายไม้" ซึ่งให้ความรู้สึกเรียบง่ายสบายๆ เป็นกันเอง

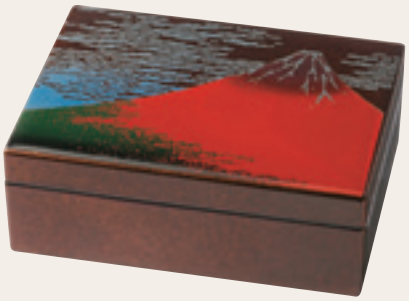
## Chabako＋Kabuse NT

**กล่องชาอันงดงามที่เกิดจากการบรรจบกันของ BITOWA กับไม้พอโลเนียไอสึ**

กล่องชาทำจากไม้เพาโลเนีย (หรือต้น Empress Tree) มีขนาดสำหรับใส่แก้วชาญี่ปุ่นหรือแก้วชาฝรั่งสำหรับสองคน อีกทั้งยังสามารถใช้เก็บจานรองและกาเป็นชุดเพื่อสะดวกแก่การเคลื่อนย้ายได้ด้วย เป็นผลงานชิ้นเยี่ยมที่ชวนให้รู้สึกได้ถึงความละเอียดอ่อนของเนื้อไม้และฝีมืออันประณีต

Artifact

# ศิลปะหัตถกรรม



## กล่องลายดอกไม้ “ฟูจิสีแดง”

## กล่องลายดอกไม้ “ฮะซุเนะ”

## กล่องลายดอกไม้หนึ่งดอกลงรักแบบใส

**นำภาพ “ฟูจิสีแดง” ของศิลปินเอก คาซุชิกะ โฮคุไซมาวาดเป็นลวดลายประดับ**

เชื่อกันว่าหากฝันเห็นภูเขาฟูจิสีแดงจะทำให้มีโชคและเงินทองไหลมา คำอธิษฐานก็จะสมหวัง หายป่วยจากโรคภัย ฯลฯ ดังนั้นถ้าเอาภาพ “ฟูจิสีแดง” มาประดับตกแต่งหรือวางไว้ใกล้ตัวก็จะทำให้ท่านโชคดี

■บริษัทห้างหุ้นส่วนสามัญ เซกิฌิกกิเท็น จำกัด
1-4-12 จูโอ เมืองไอสึวากามัตสึ

**ช่วยเพิ่มบรรยากาศสงบผ่อนคลายในชีวิตประจำวัน**

เป็นกล่องที่ใช้ได้เนกประสงค์ ข้างหลังฝาวาดด้วยลวดลายดอกลิลลี่ ส่วนฝาบริเวณที่ใช้นิ้วจับลงรักสีทอง

■บริษัท ไทเซอิ จำกัด
1-2-38 อีโมริ เมืองไอสึวากามัตสึ

## ถ้วยคู่รูปทรงตัว U สีชาดและสีดำลายนกน้ำ

**รูปนกน้ำคู่บนถ้วยเคลือบรัก ช่วยให้ท่านรู้สึกสนิทสนมกันมากขึ้นและยิ่งดื่มได้อร่อยขึ้น**

การเคลือบรักลงบน ABS เรซิ่น ทำให้กลายเป็นภาชนะลงรักที่มีน้ำหนักเบากว่าไม้ ดูทันสมัยงดงาม

■บริษัท ไอสึคราฟท์ จำกัด
2-3-43 วาดะ เมืองไอสึวากามัตสึ

## ถ้วยไวน์รูปทรงตัว L สีชาดและสีดำ ลายนกกระเต็น

**เจ้าชายแห่งลำธารอันใสสะอาด (นกกระเต็น) ปรากฏกายขึ้นบนถ้วยเคลือบรักสีสันสดใสโดดเด่น!**

ภาชนะใส่เหล้าให้ท่านดื่มได้อร่อยหมีภาพวาดนกกระเต็นบนถ้วยไวน์ที่เคลือบรักบนไนลอนเรซินที่มีคุณสมบัติเป็นไม้

■บริษัท ไอสึคราฟท์ จำกัด
2-3-43 วาดะ เมืองไอสึวากามัตสึ

## ผ้าปูรองจาน (Lunchoen Mat)

**สินค้าสำหรับการฟื้นฟูช่วยเหลือบรรดาผู้ประสบภัยพิบัติแผ่นดินไหวโดยนำฝ้ายไอสึมาเป็นวัสดุ**

ผ้าปูรองจานที่นำ “ฝ้ายไอสึ” มาเป็นวัสดุนี้เป็นงานศิลปะดั้งเดิมของไอสึ ผ้าปูทำจากฝีมืออันประณีตของเหล่าคุณแม่ที่ต้องอพยพเนื่องจากภัยพิบัติแผ่นดินไหวมาที่ไอสึแห่งนี้

■บริษัท เซกิบิโคโด จำกัด
7-38 เท็นเนจิมาจิ เมืองไอสึวากามัตสึ

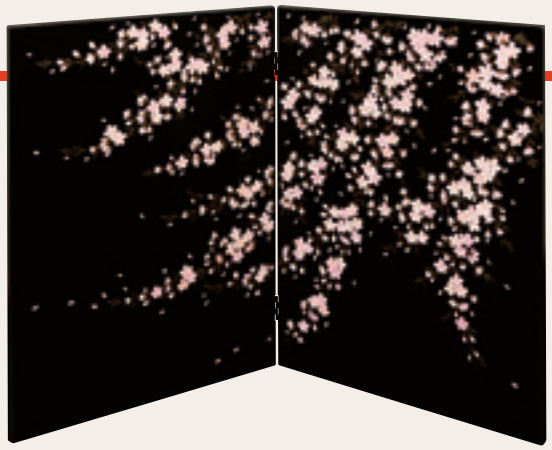
## ถ้วยกาแฟโนดาเตะ ทานาโกโคโระ

**ภาชนะลงรักกลางแจ้ง ภาชนะที่คู่เคียงกับธรรมชาติ เอาภาชนะลงรักไปลองใช้ข้างนอกกัน**

ถ้วยปากกลมทำจากไม้ธรรมชาติ (ไม้เพาโลเนีย) ผ่านการลงรักเคลือบไม้ และมีเชือกทำจากหนังกวางมูส (เฮลาจิกะ) ซึ่งทนน้ำผูกติดอยู่ ถ้วยกาแฟทำมือยอดเยี่ยมนี้สามารถช่วยเก็บได้ทั้งความร้อนและความเย็น

■บริษัท เซกิบิโคโด จำกัด
7-38 เท็นเนจิมาจิ เมืองไอสึวากามัตสึ

## ฉากกั้นห้องคุโระมิยะบิ (ขนาดใหญ่) “รัมมัง”(ดอกไม้บานสะพรั่ง)



**ออกแบบเป็นลวดลาย “ดอกซากุระ”**
**ซึ่งเป็นชื่นชอบของผู้คนจำนวนมากมาแต่โบราณ**

เป็นฉากกั้นห้องขนาดใหญ่พอเหมาะกับการเป็นของตกแต่งห้องที่ทารักด้วยเทคนิคการเคลือบแบบไอสึ โดยฉากกั้นมีลวดลายที่ได้รับแรงบันดาลใจจากดอกซากุระบนพื้นซึ่งทาสีดำ

■บริษัท ไทเซอิ จำกัด
1-2-38 อิโมริ เมืองไอสึวากามัตสึ

■ขนาด: ยาว40mm×แนวนอน64mm×ความหนา10mm

## FSC® Wine Tray Zebra Oval／Rectangular

**ฉลองปาร์ตี้แสนสนุกด้วยถาดไวน์!**

ถาดมีที่วางแก้ว จึงสามารถใช้วางแก้วเครื่องดื่มคู่กับอาหารได้ อีกทั้งที่จับยังมีขนาดกว้างเพียงพอให้สามารถถือได้อย่างมั่นคง

■บริษัท โคไดซังเกียว จำกัด
68-1 ชาคุตะได เมืองโมโตมิยะ

*FSCคือ...
สินค้าที่ทำจากผลผลิตจากป่าไม้โดยได้รับการควบคุมดูแลอย่างเหมาะสม

## urushiol (อุรุชิออล)

**ภาชนะเคลือบรักเนื้อบางน้ำหนักเบาสำหรับใช้ในชีวิตประจำวัน**

ชามไม้เนื้อบางที่เป็นการนำชามฮิโนะดั้งเดิมที่สืบทอดกันมายาวนานกว่า 430 ปีและเป็นต้นกำเนิดของศิลปะเคลือบรักไอซึ มาดัดแปลงและดีไซน์ใหม่ สินค้ามี 2 แบบคือ เมชิวัง(ชามข้าว) กับฮิระวัง (ชามแบน)

■บริษัท คัมบิโคโด จำกัด
7-38 เทนเนจิมาจิ เมืองไอซึวาคามัตสึ

### การหลอมรวมระหว่างวัฒนธรรมดั้งเดิมกับคุณภาพที่เป็นที่ยอมรับในระดับโลก

สินค้าใหม่ๆ ที่เป็นผลงานที่เกิดจากการดัดแปลงงานฝีมือดั้งเดิมที่เก่าแก่และเปี่ยมด้วยคุณค่าซึ่งสืบทอดต่อๆกันมายาวนาน โดยศิลปินต่างๆ เช่น โคชิโนะ จุนโกะ ดีไซน์เนอร์ระดับโลก

## ช่วงเวลาเก็บเกี่ยวสินค้าเกษตรในจังหวัดฟุกุชิมะ

| ชนิด | เมษายน | | พฤษภาคม | | มิถุนายน | | กรกฎาคม | | สิงหาคม | | กันยายน | | ตุลาคม | | พฤศจิกายน | | ธันวาคม | | มกราคม | | กุมภาพันธ์ | | มีนาคม | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | ช่วงต้นเดือน | ช่วงกลางเดือน | ช่วงต้นเดือน | ช่วงกลางเดือน | ช่วงต้นเดือน | ช่วงกลางเดือน | ช่วงต้นเดือน | ช่วงกลางเดือน | ช่วงต้นเดือน | ช่วงกลางเดือน | ช่วงต้นเดือน | ช่วงกลางเดือน | ช่วงต้นเดือน | ช่วงกลางเดือน | ช่วงต้นเดือน | ช่วงกลางเดือน | ช่วงต้นเดือน | ช่วงกลางเดือน | ช่วงต้นเดือน | ช่วงกลางเดือน | ช่วงต้นเดือน | ช่วงกลางเดือน | ช่วงต้นเดือน | ช่วงกลางเดือน |
| ลูกท้อ (ฮิคาว่าฮาคุโฮ) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ลูกท้อ (เกียวเซย์) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ลูกท้อ (อาคัทสึกิ) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ลูกท้อ (คาวานากาจิมะฮาคุโต) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ลูกท้อ (ยูโซระ) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| องุ่น (อัทชิมาชิชีคุ) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| องุ่น (เคียวโฮ) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| องุ่น (ทาคาโอะ) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| สาลี่ (โคชุย) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| สาลี่ (โฮชุย) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| สาลี่ (นิจุซเซกิ) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| แอปเปิ้ล (ซันสะ) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| แอปเปิ้ล (ซึการุ) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| แอปเปิ้ล (ชินาโนะสวีท) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| แอปเปิ้ล (โจน่าโกลด์) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| แอปเปิ้ล (โยโค) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| แอปเปิ้ล (โอริน) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| แอปเปิ้ล (ฟุจิ) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ลูกพลับมิชิราสึของไอสึ | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ต้นหอม | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| สตรอเบอรี่ | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| บร็อคโคลี่ | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| มะเขือเทศ | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| หน่อไม้ฝรั่ง (แอสพารากัส) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

ふくしまから
はじめよう。
Future From Fukushima.


**แผนกวางแผนส่งเสริมสินค้าในจังหวัด ศูนย์การท่องเที่ยวจังหวัดฟุกุชิมะ**

TEL（024）521-7326
FAX（024）521-7888
2-16 ซุงิซึมะโจ เมืองฟุกุชิมะ จังหวัดฟุกุชิมะ 960-8670
https://www.pref.fukushima.jp/


ข้อมูล ณ เดือนกุมภาพันธ์ 2016 ปัจจุบัน