

## Japanese Foods Near You

### — Brand Foods —

Gone are the days when people longed to eat their fill. Given today's abundance of food supplies in society, consumers are now seeking even better quality foods and rare foods, and their hunger for such foods knows no limits. Their demand for food security and safety has also grown stronger in recent years.

Food producers, for their part, are keeping in tune with consumer needs, and are striving to produce foods that consumers "gladly want to buy and eat," as a means to acquiring stable income.

For example, strawberry producers have spent six years developing the "Amaou" brand of strawberries, whose name is an acronym for "Akai" (red), "MARui" (round), "Ōkii" (large), and "Umai" (tasty). It has gained high status and popularity as a quality brand by restricting its production to designated regions, establishing independent inspection criteria in regard to taste, appearance, and food safety, and delivering to market only those that satisfy the criteria in a responsible manner.

There is a brand of mackerel called "Seki-saba." Mackerel is a common fish, but those that grow in the Hōyo Strait (between the Seto Inland Sea and the Pacific Ocean), where plankton thrive in abundance and currents are strong, have been known to be well-fattened, firm, and savory since olden days. Mackerel that migrate in the Hōyo Strait and are landed at Saganoseki are specifically called "Seki-saba" and sold as a quality brand of mackerel. The name has been registered as a fishery product trademark for the first time in Japan.

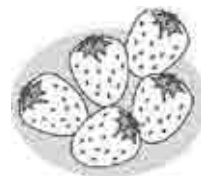
Many other agricultural, fishery, and livestock products with brand names are produced and delivered nationwide. While it is certainly nice that delicious foods of guaranteed quality are available to consumers, they might be a tad too expensive to buy often.

## 身近にある日本の食物

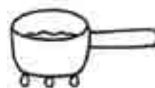
### — ブランド食物 —

お腹いっぱい食べたいと願った時代から、食物供給の安定社会が達成されると、今度はよりおいしいものや珍しいものをもとめてくるなど、消費者の食に対する欲求は止まるところを知りません。最近では食の安心・安全も強く求められてきています。

生産者は常に消費者のニーズを敏感に取り入れ、「消費者が喜んで買う、食べる」という評価を得て、安定収入へと結び付けるための努力をしています。



ブランド名「あまおう」といういちごは、6年間かけて、あかい・まるい・おおきい・うまいいちごとして開発され、生産地とくいてい・しょくみ・がいかん・しょく・あんぜん・どくじ・けんさきじゅん・もう・ごうかく・特定、食味・外観・食の安全などに独自の検査基準を設けて、合格したもののだけを責任を持って出荷するという形で、高級品としての地位や人気を獲得しています。



ブランド名「関さば」というサバがあります。サバは大衆魚ですが、ブランドトンが豊富で、潮流が速い豊予海峡（瀬戸内海と太平洋の境界に位置する）で生育するサバは、肥育がよく身が締まり、昔からおいしいことで知られています。豊予海峡を回遊するサバの中で佐賀関で水揚げされたものについて、水産品として全国初の商標登録を行い高級ブランドとして販売しています。



ブランド名を付けた農産物・水産物・畜産物は、全国各地で生産、出荷されています。品質の保証されたおいしい食物を提供してくれるのは嬉しいことですが、高価なので、たまにしるが買うことが出来ません。