

Makanan Jepang yang terdapat di sekeliling kita

— Makanan Jepang Bermerek —

Zaman dahulu orang-orang berharap untuk bisa makan hingga kenyang, dan ketika persediaan makanan di dunia telah menjadi stabil, maka selanjutnya para konsumen berharap untuk mendapatkan makanan yang lebih enak, yang lebih menarik tanpa ada titik akhirnya. Dan akhir-akhir ini, keyakinan dan keamanan makanan juga merupakan hal yang sangat diharapkan.

Pihak produsen selalu peka akan kebutuhan para konsumen, dan berusaha untuk mendapatkan penilaian “konsumen membeli dengan senang dan memakannya”, karena ini juga berkaitan dengan pendapatan mereka yang stabil.

Merek strawberry “AMAOU”, dikembangkan dengan memakan waktu selama 6 tahun, mereka berhasil menghasilkan strawberry yang “Amari” “Marui” “Ookii” “Umai” (Manis, Bulat, Besar, dan Enak). Mereka mempunyai standar pengecekan sendiri dari lokasi produksi yang khusus, rasa dan bentuk serta keamanan makanan, sehingga hanya buah yang lulus inspeksi saja yang diedarkan. Sekarang merek ini terkenal sebagai barang yang mewah dan populer.

Lalu ada merek ikan makarel “Seki Saba”. Walaupun ikan makarel termasuk ikan yang berkoloni, makarel yang dibesarkan di tempat yang kaya akan plankton seperti di Selat Hoyo (di perbatasan samudra pasifik dan pedalaman laut Seto) yang arusnya cepat, maka tubuhnya akan padat, tambun dan sejak dahulu kala terkenal lezat. Merek “Seki Saba” ini terkenal sebagai produk yang mewah, makarel yang berputar-putar di Selat Hoyo dan naik di daerah Saganoseki ini dipatenkan sebagai produk makanan seafood untuk pertama kalinya.

Produk pertanian, perikanan dan peternakan bermerek, diproduksi dari masing-masing tempat dan didistribusi ke seluruh pelosok negeri. Tentu saja kita senang karena produk-produk yang lezat serta dijamin kualitasnya dapat mudah diperoleh, tetapi karena harganya yang mahal, kita hanya dapat membelinya sesekali saja.

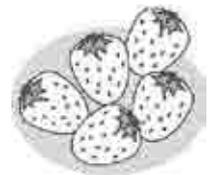
身近にある日本の食物

— ブランド食物 —

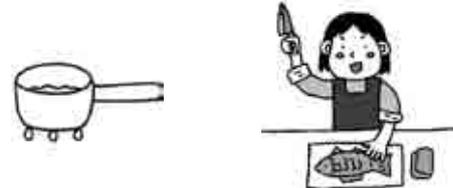
お腹いっぱい食べたいと願った時代から、食物供給の安定社会が達成されると、今度はよりおいしいものや珍しいものを求めてくるなど、消費者の食に対する欲求は止まるところを知りません。最近では食の安心・安全も強く求められてきています。

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、プランクトンが豊富で、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、水産物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、たまにしか買うことが出来ません。

