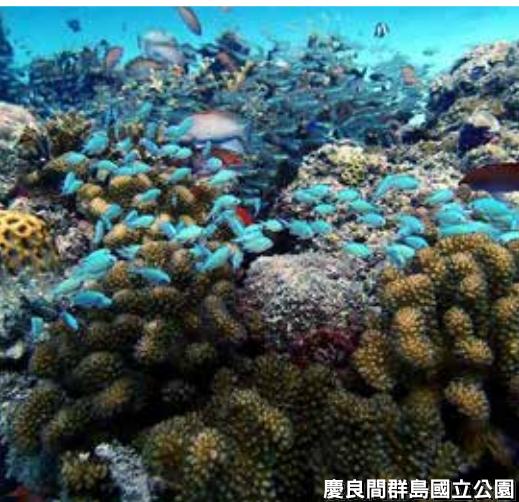




沖繩品牌肉品 簡介

沖繩縣畜產品促進出口協議會



歡迎光臨 沖繩

從東京搭乘飛機約需2個小時。

這裡是以代表日本的渡假休閒而聞名的小島—沖繩。

四周被美麗珊瑚礁的海岸所包圍，

用亞熱帶豐腴的自然景色繪畫而成的樂園。

水上活動、傳統藝術活動、療癒系的渡假村、

購物天堂等等有多樣化的玩法，

吸引大量國內外觀光客的到來。



沖繩的歷史與飲食文化

過去沖繩被稱為「琉球王國」，
以琉球國王的居住地首里城（世界遺產）為據點，
透過與中國、朝鮮、東南亞各國的貿易活動
發展出獨自的歷史與文化。
其中飲食文化受到中國的影響最大，
以豬肉為中心的料理最為發達。
被視為傳統料理代代流傳下來，
豬肉是沖繩料理不可缺少的食材
因此沖繩的豬肉是非常有名的。



眾所喜好的沖繩畜產品

現今 _____

沖繩以豬肉開始發展畜產品，
運用在各種料理上，豬肉料理的魅力令人無法抵擋。
濃郁風味且有著入口即溶口感的和牛。
無腥臭味就連脂肪都非常美味的豬肉。
雞肉的肉質結實但吃起來不堅硬而是非常柔軟的。
濃郁有彈性的蛋黃即可證明這是非常新鮮的雞蛋。
沖繩的畜產品被大家公認為
「美味」是有它確實的理由。



在大自然與人們的愛當中成長。

畜產農家與飼料工廠

在離島放牧的景象 & 本部牧場、飼養環境

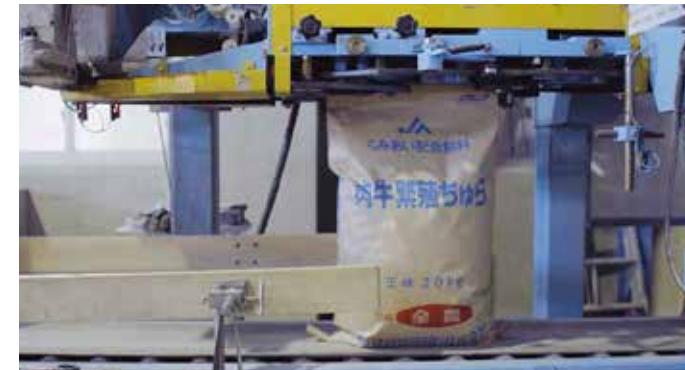


我那霸畜產、飼養環境



被南國的太陽與舒服的海風所擁抱著，在豐腴的自然環境與人們的愛當中飼養出來健康的牛與豬。沖繩四季溫暖可提供充足的牧草，這對和牛的生育是非常重要的條件。

製造飼料機構



配合牛、豬、雞的成長來變更飼料的比例，所有的飼料都是在沖繩縣內製造的。



全都是為了讓人吃的安心、安全

從肉品檢查到切割的過程

沖繩縣肉品中心（屠宰場）



牛或豬出貨後，會到有最新最齊全設備的「沖繩縣肉品中心（屠宰場）」進行檢查。切割室每天會徹底進行檢測肉品的中心溫度、臭氧殺菌等衛生、安全的對策。會由技術熟練的技術者們謹慎的切割成產品。



徹底的品質管理

肉品切割完成之後的包裝過程

JA 沖繩肉品部位中心



輻射物一銫的檢查

切割後的肉品送到「JA 沖繩肉品部位中心」進行臭氧殺菌、最新輻射物一銫的測定、去除危險物品等安全對策後，將肉品放置零下 35°C 的急速冷凍庫後運送到市場。



自信地將肉品送至顧客手中的理由。

食用雞的生產

食用雞的飼養機構



為了預防家畜傳染病的入侵，徹底的進行入場車輛的消毒、工作人員、農場及雞捨內的消毒、衛生管理。為了預防野外生物入侵的無窗雞舍、雞舍裡的溫度、濕度、飼料、水，全部都用電腦管理。關於食用雞的健康管理也都有專業人員來細心管理。

從清洗蛋殼到裝盒的過程

沖繩縣雞蛋食用雞流通中心



將各個養雞場收集來的雞蛋進行清洗、烘乾、包裝的所有過程都是自動化管理，這其中還會徹底進行兩次消毒。在非常衛生的狀況下迅速的將雞蛋包裝為成品，能在最新鮮的狀態下送達消費者的手中。





將品質最好的成品快速送達

成品化的肉品放置於有保鮮功能的貨櫃當中，空運到東南亞各國。
沖繩那霸機場到亞洲各個主要都市的運輸時間約 4 小時以內。國際物流會更加發達，也會擴展國際線的網際網路。
抱著「希望能讓更多消費者開心」的想法，把最美味、最高品質的成品送到消費者手中。



用最真誠的心意，從沖繩送到您的國家。

重視美味與安全性是日本引以為傲的地方，
讓沖繩的品牌肉品或雞蛋流通到您的國家。

標示是這個圖案

<OKINAWA BRAND MEAT>



請您一定要嚐嚐看！





美味無國界

沖繩縣畜產品促進出口協議會

圖片部分來自於 OCVB