PRODUCT OF JAPAN

The

JAPANESE PROCESSED MEAT

简体字版

PRODUCT OF JAPAN

日本品牌的证明

日本的
历史孕育了精致的饮食文
化，同时日本还拥有先进的技术。
我们希望全世界的人们都能品尝到来自这
片土地、符合国际安全标准并在严格的卫
生管理下制作出的高品质美味肉制品。为了
让海外消费者也能一眼便识别出日本产
品，我们制定了统一的标志。希望这
个标志能够给大家带来安心
与快乐。

日本品牌的精神

在日本引以为豪的饮食文化“和食”中，寿司和刺身等生食文化、巧用时令食材的烹调方法、散发着细腻与复杂多层次风味的高汤、以及发酵/酿造方法等都是前人智慧的结晶。在此基础上，日本积极地引进外国饮食文化，形成了今天颇具灵活性的日本饮食文化。我们提供的日本肉类加工食品就是在这样的背景下经过不断改良和升级而实现的，其中还蕴含着日本传统的“款待之心”。真诚地期待着您的品尝。

质量与标识

日本的肉类加工食品是根据《食品卫生法》、日本农林标准等政府法规进行严格管理的，因此，产品安全和质量稳定得到了保障。此外，《食品标识法》和《公平竞争条例》还规定了向消费者提供信息和有关标识的相关规则。

多样性

日本的肉类加工食品种类多样，包括少盐、低糖、低脂、无添加剂和低敏等产品，可满足消费者对美容和健康等各方面的需求。在香肠的味道和口感方面，有的使用粗绞肉馅，有的以爽脆为特色，还有的采用奶酪等材料制成。

改良与升级

我们利用最新技术并站在消费者的角度对产品进行改良、不断地开发新的产品，生产出了各种各样的产品。通过严格的生产管理、彻底的原料筛选以及包装技术等，保证了产品质量和规格的稳定性，使日本产品具备了极少的浪费和极低的退货率这一优点。

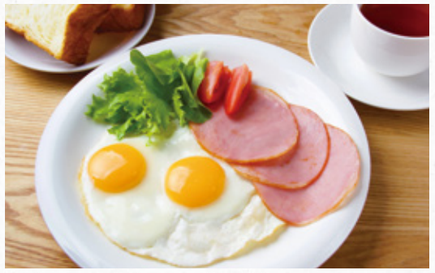
和食文化孕育的历史和传统

近年来，世界各国都对“和食”给予了高度关注，认为和食既美味又健康。寿司、日式牛肉火锅、乡土料理、年节菜……这些食品都是因日本各地的风俗习惯而产生的，形成了具有独特传统的饮食文化，被联合国教科文组织列为非物质文化遗产。和食的特点在于将口感柔软的优质软水和富饶的土壤所孕育的食材组合在一起，充分利用食材本身的美味进行烹饪。调味方面，除了高汤、味噌、酱油、醋、甜料酒等基本调味料之外，绿芥末、黄芥末、生姜、花椒、辣椒、柚子等佐料也为和食的调味增色不少。将自然与饮食融合在一起是和食最大的魅力。

即使是用于制作刺身的鲜鱼也开发出独特的技术手法，以保持食材的新鲜度，并最大限度地发挥食材的美味与口感。为了满足日本消费者在这种文化中培养出来的严格要求和品味，我们在肉类加工食品的制造中传承了日本生食文化的历史和传统，包括环保工艺、对畜产品的精心处理以及最大限度发挥食材优点的加工技术等。

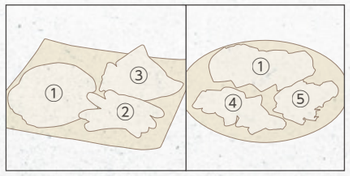
尽享美食乐趣

肉类加工食品可以让您摄取优质蛋白质，吃得轻松，吃出美味。早餐或便当（午餐盒饭）里出现的火腿或香肠，晚餐食用的酱油调味日式汉堡，甚至近几年在年节菜中出现的烤牛肉，肉类加工食品已经广泛渗透到日本的饮食生活中。



肉类加工食品是儿童成长过程中必不可少的宝贵的蛋白质来源。用火腿卷蔬菜，在香肠上切花刀作为装饰，这些已经成为便当食材不可或缺的经典菜色。

日本肉制品的魅力



①里脊火腿

“里脊火腿”约100年前诞生于日本，是日本人非常熟悉的食物。它的特点在于里脊肉的细腻肉质以及适中的脂肪含量所产生的柔软多汁的口感。无论是切成厚片香烤，或切成薄片品尝鲜嫩口感，我们都希望您一定品尝一下它的美味。

②粗绞香肠

上世纪80年代中期开发的日本“粗绞香肠”主要使用天然羊肠和粗绞猪肉馅，经过反复的独家改良而产生。其主要特点是脆脆的嚼劲、满溢的鲜嫩肉汁以及粗绞肉馅独有的肉粒感。加热后品尝更是满口留香。

③培根

日本的培根几乎都是经过加热处理的，食用方便，广泛用于培根煎蛋、炒菜、鲜汤的配料等。肥肉渗出的甜味和瘦肉的浓郁美味，再加上烟熏香味，令人食欲大增。在日本，将五花肉切成细长条，悬挂起来增加烟熏效果的“悬吊培根”备受青睐。

④萨拉米香肠

日本的萨拉米香肠大多是未经发酵而制成的产品。因此，它的特点是酸味和香味较少，口感柔软鲜嫩。它具有牛肉和猪肉的风味，经过精细调味制作完成，既可以当作小朋友的零食，又可以当作大人的下酒菜等，广受各个年龄层的喜爱。

⑤生火腿

自古以来日本就有吃“刺身”，即生食鱼肉的文化。为了迎合日本市场的偏好而开发出与国外产品相比口感更鲜嫩、味道更醇厚的日本独特的生火腿。不仅是在聚餐时，日常的餐食中也可以享用日本的生火腿。

A 烤猪肉

猪肉的表面烤得很香，里面鲜嫩多汁。与烤牛肉相比，它的口感更柔和，有的加入了香草和大蒜，味道更加清爽。切片后直接食用，或者浇上喜欢的酱汁，从日常生活到特殊的日子，适合在各种场景品尝。

B 烤牛肉

日本的烤牛肉沿袭了和食文化，在烹调的过程中充分利用食材。蘸芥末酱油是日本独特的吃法，除此之外，还有日西合璧的菜肴，包括烤牛肉寿司和烤牛肉盖饭等。使用和牛制作的烤牛肉，在世界上也是人气越来越高。

C 叉烧

用酱油和双目糖熬制是日本独有的制作方法，它为日式叉烧增色不少。所用猪肉部位不局限于五花肉，还有猪腿肉和肩胛肉，鲜嫩的口感才是美味的决定性因素。如今，拉面风潮正席卷世界各国，作为配菜的叉烧，其需求也在逐年增加。

D 沙拉鸡肉

在日本，将鸡胸肉调味加工而成的产品被称为“沙拉鸡肉”，非常受欢迎。高蛋白低热量，只需切开或撕开即可直接食用。其特点是柔软多汁，还有柚子胡椒风味等日本特有的味道。非常方便，受到人们广泛的喜爱。

E 熟食（红烧肉、汉堡等）

无论是将切成块状的猪肉煮炖并充分吸收汤汁后烧制而成的“红烧肉”，还是以酱油为基本调料的“日式汉堡”，用日式的烹调法提取出的鲜美味道才是其最大的魅力。日本的肉类加工熟食既丰富又方便，广受日本家庭的喜爱。

F 即食食品（牛肉盖饭、咖喱等）

日本的即食食品（加压加热杀菌食品）可长期常温保存，兼具美味与安全。许多产品都可以让你轻松享受正宗美味，包括充分吸收肉类美味的浓郁咖喱、代表日本盖饭文化的牛肉盖饭和亲子盖饭的食材和以肉酱为代表的各种意大利面酱等。

制造工序的可靠性及技术进步

在日本的肉类加工业中，从材料进货到产品出货的整个过程，都必须实施“符合HACCP（卫生管理方法）的卫生管理”，以保持高度的卫生水平。此外，通过改进包装技术，我们正在推进卫生和安全方面的措施。

HACCP

近年来，随着《食品卫生法》的修订，原则上所有食品相关企业都必须实施“符合HACCP的卫生管理”。HACCP是一种卫生管理方法，它对整个生产工序进行检查，以确保食品生产的卫生标准。作为HACCP的一个环节，工艺管理对设施和器具的清洗、员工的健康管理、材料的卫生处理等进行了详细的指导。各公司通过X射线检查设备、金属探测器和风淋等设备，对异物进行彻底的检查和清除。

包装技术

通过改进包装材料的强度、密封性、耐热性和保护性，日本的“包装技术”提高了产品的卫生和安全水平。近年来，我们进一步采取了一些环保措施，包括减少包装材料的尺寸，用纸张取代塑料材料，使用生物质薄膜等。技术进步带来的最佳食用期限延长也是减少食品浪费的环保措施之一。

技能检定考试

这是与肉类加工食品生产有关的知识和技术的国家级资格认证。考试由学科考试和实际操作组成，分为1级和2级。不同级别有不同的难度，从选料到包装等工序都需要必要的知识和技能。考试合格后可以获得“技能士”的称号，很多肉类企业的员工都参加了这项考试。

制度上的保证

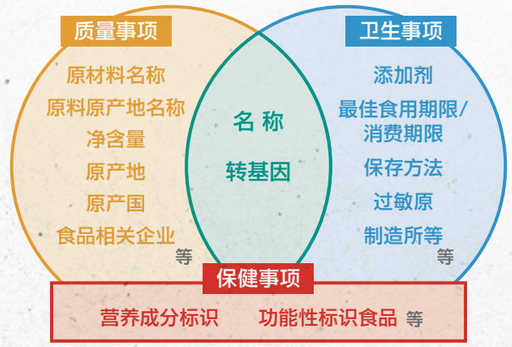
日本严格规定了安全和质量标准，包括防止饮食中所有危害的《食品卫生法》，要求标识营养成分和过敏物质的《食品标识标准》，限制产品夸张标识等的《公平竞争条例》，规定了加工品的品质等级和成分等产品标准的“JAS（日本农林标准）”等各种规定。

1 食品卫生法

《食品卫生法》是受到日本厚生劳动省和消费者厅管辖的法律。为了防止食品和饮料的各种危害，制定了添加物、制造、加工、烹调和储存等的标准，并要求企业进行检查和标识等。

2 食品标识标准

肉类加工食品包装上的标识内容以《食品标识法》规定的“食品标识标准”为依据。它要求为消费者清楚地标明原材料和原产国、添加剂、消费或最佳食用期限、制造商、营养成分和过敏物质等。



3 公平竞争条例

《公平竞争条例》是经公正交易委员会和消费者厅认定，由行业协会“火腿与香肠类公正交易协议会”制定的标识规则。除了禁止误导消费者的标识外，还规定了原材料名称、添加剂、淀粉含量比例等标识义务。

4 JAS（日本农林标准）

“JAS（日本农林标准）”是农林水产大臣规定的加工食品的品质等级、成分等的标准，定期进行产品检查。此外，还通过举办面向制造商的培训课程以及实施JAS认证设施的工厂调查等，确保质量、生产方法、处理方法、试验方法等都保持在一定水平，为产品提供了有力保证。除制定了成分等标准的“一般JAS”外，还有促进熟成火腿类、熟成香肠类等产品品牌化的“特色JAS”，以及表示不使用化肥的有机产品的“有机JAS”等。带有JAS标志的出口产品保证了日本品牌的高质量和安全性。

JAS标志

特色JAS标志

SDGs措施

日本的肉类加工产业也在通过各种形式推进“SDGs措施”，包括改善环境问题，促进健康，减少食品浪费，减少二氧化碳排放等。

（示例）

对健康的贡献

我们的目标是通过安全和高质量的食品制造以及遵守对食品进行清晰易懂的标识这一规则，为消费者的健康做出贡献。此外，我们还致力于研究食物过敏、开发相应的食品、研究成分，并开展饮食教育活动等，倡导健康的饮食方式。

减少食品浪费

为了改善食品浪费问题，我们在生产过程中严格执行卫生管理，并推动延长最佳食用期限的措施。还考虑到了如何减少废物的产生，包括减少塑料托盘，使用生物质材料，向生态包装转型等。

二氧化碳减排

减少导致全球变暖的二氧化碳的措施包括扩大太阳能发电设施，使用回收废弃食用油的锅炉，以及使用自动冷媒机等。作为肉类产业，我们还推进研究和技术开发，以减少来自家畜的温室气体排放。

满足多样化的需求

人体的五分之一由蛋白质构成，它是重要的营养素。肉类加工食品被广泛应用于各种饮食场景中，无论男女老幼都能够轻松地摄取蛋白质，因而是深受人们喜爱的产品。正因为肉类加工食品已经渗透到了日本饮食生活中，所以才制造出了符合个别需求的各种各样的产品。

减盐产品和营养功能食品

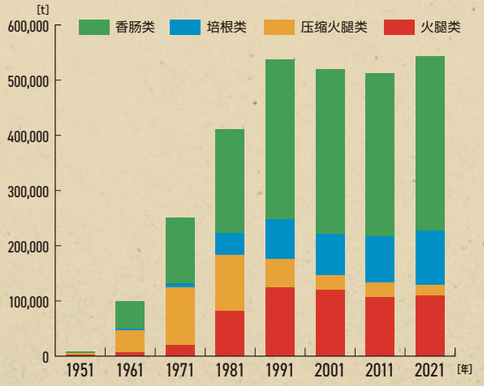
通过灵活运用和食美味的制作方法，开发出既保持了美味又大幅地减少了盐分的减盐产品。此外，作为营养功能较高的肉类加工食品在日本市场上还流通着可促进儿童成长的高钙产品。

过敏

《食品标识法》的食品标识标准要求标识过敏物质。有关过敏物质的研究一直在进行着，每当增加新的物质时，各公司都会迅速采取更改标识等应对措施。此外，还开发出不使用过敏物质的产品，让对食物过敏者也能安心食用。

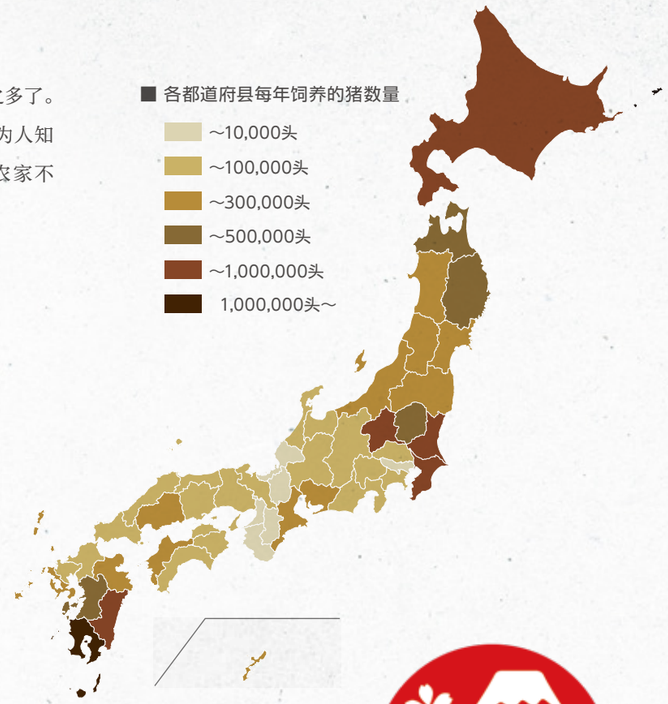
日本肉类加工食品的产量

20世纪50年代日本的肉类加工食品产量约为7,800吨。2018年创下新高，之后一直徘徊在55万吨左右，也就是说随着经济增长和饮食生活水平的提升，增长到了70倍左右。追求符合日本饮食的美味，逐年提高安全性和品质水平，在世界上也赢得了高度的信赖。



日本各地饲养的品种猪

40年前，品种猪只有100种左右，现在已经有400种之多了。主要品种有三元猪等杂交品种，但也有像黑猪这样广为人知的改良单一品种。这些品种猪因日本各地的产地和农家不同，而在色泽、香味、肉质等方面呈现出不同的特色。



使用国产原料的肉类加工食品

对美味和健康的执着

日本猪肉的特点是柔软、多汁、弹性适中。这是因为瘦肉和肥肉的比例适中。分布在瘦肉之间的脂肪（霜降），令肉质饱含水分且味道醇厚，可以品尝到丰富的风味。含有蛋白质、氨基酸、维生素B等丰富营养素的猪肉，加工成美味易食的日本肉类加工食品，为人们丰富的饮食生活和健康做出了很大的贡献。

在日本饲养的猪中超过7成是三元猪（LWD），它是兰德瑞斯、大约克夏和杜洛克这3种纯种猪的杂交品种。优秀品质的产生是养猪户几代人的选种和不懈努力的结果。使用国产原料制作的日本肉类加工食品是用于送礼的高档产品。

对饲料的执着

日本主要的养猪户使用玉米、大豆等植物性原料混合而成的饲料。近年来，将普通大米改良为养猪用的饲料大米、或将食品副產物作为有机资源活用之环保饲料，皆因具有丰富的营养价值而活用于饲料中。以环保饲料喂养的猪只，可望培育出肌肉纤维细嫩、富含多种健康元素的健康肉質。

100%国产原料肉的产品都标有此标志。

PRODUCT OF JAPAN
100% Japanese meat

食谱设计 黑部庆一郎 厨师

1985年出生于纽约。2010年在“Luce”工作时，在Dominique Crenn（后来成为美国唯一拥有米其林三星认证的女厨师）手下担任副厨师长。2014年，在皇家布鲁士酒店的“Chanson”餐厅担任总厨师长，赢得佛罗里达州首个Relais&Chateux奖。2018年，以总厨师长的身份开设“Blackship”，被《洛杉矶时报》评为“洛杉矶最有趣的餐厅”。2021年回到日本后，在银座开设一家加州风格的割烹料理店。

Cali style ORYORI YUZAN KEIICHIRO KUROBE https://ginza-yuzan.com/

面向专业人士

培根烤串

培根的美味和清爽的酸味带来极致的口感！

材 料（1人份）

	培根	60g
	◆德国酸菜	
	红色卷心菜丝	200g
	盐	少许
A	米醋	100ml
A	味淋	50ml
A	砂糖	50g
	◆腌红洋葱	
	红洋葱	1个
C	水	300ml
C	米醋	150ml
C	砂糖	100g
C	味淋	50ml
C	海带	2g
C	盐	少许
C	香菜	2g
C	黑胡椒	3g
C	香叶	1片
	◆美味酱汁	
B	酱油	200ml
B	鸡翅	500g
B	砂糖	100g
B	枫糖浆	50ml
B	酒	150ml
B	味淋	200ml
B	生姜	20g
B	洋葱	1个
B	大蒜	1个
B	鲣鱼节	5g
B	海带	2g
B	冬菇	2-3个
	◆装饰	
	苹果片	适量
	莳萝	适量
	腌芥末籽	适量

■德国酸菜

❶将红色卷心菜切成细丝，撒盐排出多余水分。

❷将A放入锅中，用中火加热，烧开后浇在红色卷心菜上。

❸放入保鲜容器中，腌制1天以上。

■美味酱汁

❶将B放入锅中，用中火加热，烧开后撇去浮沫。

❷煮至水分减半，从锅里捞出来过滤。

■腌红洋葱

❶将红洋葱切成两半。

❷将C放入锅中，用中火加热，烧开后浇在红洋葱上。

❸放入保鲜容器中，腌制1天以上，然后切成自己喜欢的尺寸。

■培根烤串

❶把切成块的培根串起来。

❷用炭火烤制培根串。一边涂上美味酱汁，一边烤制。

❸给烤好的培根串配上德国酸菜、咸菜、苹果片、莳萝、腌芥末籽。

面向家庭

9种手鞠寿司

美丽的色彩非常适合特殊的日子或招待客人！

材 料（共9个/每个约50g左右）

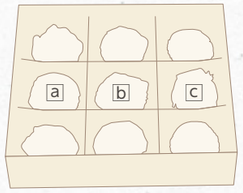
	◆醋饭	
	热米饭	450克
A	醋	4大匙
A	糖	1大匙
A	盐	1/4小匙
	◆烤牛肉寿司	
	烤牛肉	1片
	绿芥末、萝卜苗	各适量
	◆生火腿寿司	
	生火腿	1片
	奶油乳酪	10g
	意大利香芹、黑胡椒	各适量
	◆里脊火腿寿司	
	里脊火腿	1片
	海苔（5×10cm左右）	1片
	鸭儿芹	1片

■醋饭

❶将A充分混合备用。

❷在热米饭中加入A，搅拌均匀后放凉。

❸摊开保鲜膜，放上50g的②，包好捏成团。剩下的8个也用同样的方法制作。



a生火腿寿司

❹摊开保鲜膜，按顺序放上生火腿、奶油乳酪、③捏成团的醋饭后，包好。

❺取下保鲜膜，在生火腿上撒上意大利西芹、黑胡椒。

b烤牛肉寿司

❻摊开保鲜膜，按顺序放上切成薄片的烤牛肉、少量绿芥末、③捏成团的醋饭后，包好。

❼取下保鲜膜，在烤牛肉上放上萝卜苗。

c里脊火腿寿司

❽用海苔将③捏成团的醋饭卷起来。

❾用切掉两端的里脊火腿包在海苔外面，再用焯过的鸭儿芹绑起来。

■其他手鞠寿司

❿制作手鞠寿司时，使用色泽鲜艳的食材，如樱桃萝卜、黄瓜和鲑鱼子、红萝卜、红心萝卜、莲藕、青菜、香菇等。

面向家庭

火腿肉酱蔬菜棒

简单清爽的美味组合！

材料（2人份）			
里脊火腿	200g	蛋黄酱	3大匙
酸奶油（※也可以用奶油乳酪代替）	1包	芹菜	40g
		胡萝卜	40g
刺山柑	2大匙(20g)	樱桃萝卜	4个
盐	1/3小匙	黄瓜	1/2根
胡椒	少许	红黄椒	各1/4个

1. 把火腿切成一口大小。
2. 将芹菜、胡萝卜、黄瓜、红黄椒切成条状。
3. 将火腿、酸奶油、蛋黄酱、刺山柑、盐和胡椒放入料理机，搅拌制成蘸料。
4. 将蘸料、樱桃萝卜、条状蔬菜装盘。

面向家庭

玉米炖香肠

富含钙质，非常适合成长期的小朋友！

材料（2人份）				
香肠	6根		蒜泥	1小匙
土豆	2个(240g左右)		酱油	少许
洋葱	1/4个(50g)		水	1/4杯
西兰花	120g	A	牛奶	1杯
玉米奶油罐头	1小罐(180g)	A	法式清汤颗粒	1/3小匙
黄油	10g	A	盐、胡椒	各少许

1. 削去土豆皮，切成4等分。将洋葱切成较大的碎粒，西兰花分成小朵。将A充分混合后备用。
2. 锅内放入黄油、大蒜，用中火烧热，待有香味后翻炒洋葱。
3. 变软后加入土豆翻炒，待整体炒熟后，加入1/4杯水。
4. 盖上盖子，用小火煮10分钟左右，加入玉米奶油和A。沸腾后加入香肠、西兰花，将锅盖略微打开，用较弱的中火煮7至8分钟。加少许盐调味。

面向家庭

海藻蒸培根蛤蜊

富含矿物质，并且海藻还能提高营养物质的吸收！

材料（2人份）				
培根块	50g		酒	1大匙
蛤蜊(带壳、除砂)	100g		水	1大匙
海藻混合物	10g		柠檬(切成瓣)	4个
黄椒	1/2个(80g)	A	橄榄油	2大匙
小番茄	10个	A	盐、粗粒胡椒	各少许
水菜	200g			

1. 将培根块切成1cm宽。将黄椒切成细条。将水菜切成4至5厘米长。将海藻混合物放入水中浸泡5分钟，然后用漏勺捞起。小番茄去蒂洗净。
2. 在平底锅里放入①和蛤蜊，然后倒入酒和水。盖上盖子，大火加热，过1分钟左右再用较弱的中火蒸7至8分钟。
3. 取下盖子，撒上A。
4. 添加柠檬，根据自己的喜好挤入适量。

联系方式

日本畜产品出口促进协议会

网站：http://jlec-pr.jp/zh-CN/

肉类加工品出口小组

邮编150-0013 东京都涩谷区惠比寿1-5-6
火腿香肠会馆
日本火腿香肠工业合作社内
电话 03-3444-1211　传真 03-3441-8287
电子邮箱：ask@hamukumi.or.jp

http://jlec-pr.jp/zh-CN/meat/