



*The*  
JAPANESE  
PROCESSED  
MEAT



## 日本品牌證明

日本是  
由歷史孕育出的精緻飲食  
文化與尖端技術並存的國家。希望  
世界各國皆能品嘗到在此地通過國際水  
準的安全標準，及以嚴格的衛生管理把關  
製造的高品質美味食用肉類加工產品。為  
了在海外也能一眼識別出日本產品，我  
們制定出這個統一標誌。我們希望  
與這個標誌一同帶給大家  
笑容。

## 日本品牌精神

「和食」是日本引以為傲的飲食文化，也是先人的智慧結晶，其中包括壽司與生魚片等生食文化、巧妙活用時令食材的烹調方法，能品嚐到纖細多層次風味的湯頭熬煮，以及發酵、釀造方法。接著以此為基礎，發揮積極融入國外飲食文化的靈活性，終於成就出今日的日本飲食文化。為您帶來的日本加工肉類產品，即是在這樣的背景下改良進化而來，包含著可說是日本習俗的「款待之心」。請您務必盡情品嘗享用。

品質、標示

多樣化

改良、進化

日本的肉類加工產品根據食品衛生法和日本農林標準等政府法規，進行徹底嚴格管理，確保品質安全穩定。另外依據食品標示法、公平競爭規約，針對必須提供給消費者的資訊、標示等亦有明確訂定規則。

日本產的食用加工肉類產品，包括有低鹽、低糖、低脂、不使用保色劑，過敏來源等因應消費者美容健康需求的各種產品，另外還開發出各種不同風味與口感的香腸，例如使用粗絞肉保持口感、特別注重口感彈脆、加入起司等食材增添風味的產品等。

我們以最新技術從消費者的角度進行產品改良及新產品開發，創造出更多元的商品。此外，透過嚴格的製造管理過程、嚴密的食材選定、包裝技術等，確保產品品質與標準的穩定性，讓日本產品具備極少損失與退貨的優點。





## 和食文化培育出來的歷史與傳統

近年來世界各國對美味健康的和食產生高度興趣。壽司、壽喜燒、鄉土料理、年節料理……，這些源自日本各地的風土人情、具有獨特傳統的飲食文化，被聯合國教科文組織列入無形文化遺產。其特點是將口感柔軟的優質軟水和以肥沃的土壤培育的食材組合，活用食材本身的力量烹飪調理。以高湯、味噌、醬油、醋、味醂等進行基本調味，再以山葵、芥末、生薑、花椒、辣椒、柚子等佐料增添日式風味。自然與飲食的融合，正是和食的魅力所在。

例如作為生魚片料理的生猛海鮮，也開發出保持食材鮮度的技術，和帶出食材鮮美風味的特殊技法。為了滿足日本消費者在這樣的的文化中孕育出來的嚴格要求和品味，在生產製造日本肉類加工產品的過程中，我們注重對環境的關懷，用心謹慎處理畜產品，充分利用食材優點的加工技術，將日本生食文化的歷史與傳統持續傳承。



## 盡享美食樂趣

可以輕鬆攝取優質蛋白質的美味肉類加工產品。火腿與香腸出現在早餐或午餐便當盒中，晚餐則享用以醬油調味的和風漢堡排，近年來烤牛肉也成為年菜的其中一道，肉類加工產品可說是完全融入日本人的飲食生活中。

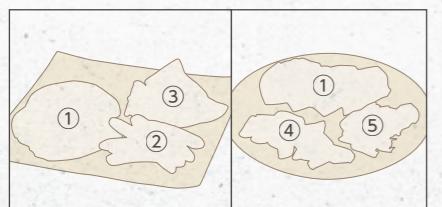


另外，肉類加工產品也是兒童成長不可欠缺的蛋白質攝取重要來源。用火腿將蔬菜捲起來、在香腸上劃幾刀作為裝飾，已成為便當的菜餚中不可或缺的經典菜色。





## 日本 肉類產品的魅力



### ①里肌火腿

「里肌火腿」誕生於約100年前的日本，是日本人非常熟悉的產品。其特點是里肌肉細緻的紋理及適度的脂肪所帶來的柔軟多汁口感。可以切成厚片燒烤享受香氣，也可以切成薄片品嘗鮮嫩口感，推薦您務必享用看看日本里肌火腿。

### ②粗絞肉香腸

1980年代中期開發的日本「粗絞肉香腸」，主要使用天然羊腸和豬肉的粗絞肉，經過反覆進行獨家改良而誕生。主要特點是彈脆的口感、香味四溢的肉汁、唯有粗絞肉才吃得到的顆粒感。推薦您務必享用看看日本粗絞肉香腸。



### ③培根

日本產的培根大多經過加熱處理，食用方便，廣泛用於培根炒蛋、炒菜、高湯的材料等。從脂肪中滲出的甜味和瘦肉的濃郁鮮味，再加上煙燻香味，令人食慾大開。在日本，將五花肉切成細長型吊起來增加煙燻效果的「吊掛培根」備受矚目。

### ④莎樂美腸

多數日本產的莎樂美腸都是未經發酵製成的產品。因此酸味及特有的香氣較少，特徵是具備柔軟鮮嫩的口感。以牛肉與豬肉原本的風味再增添細緻的調味，無論是當作小朋友的零食或是大人的下酒佳餚，皆廣受各年齡層喜愛。

### ⑤生火腿

自古以來日本就有名為「刺身」的生食魚肉文化。以適合日本市場的生火腿為目標，開發出與海外產品相比口感更加溼潤醇厚、日本獨特的生火腿。歡樂派對時刻自不必說，即使是在日常餐桌上，也請您務必享用看看日本的生火腿。



A

B



C

**A 烤豬肉**

表面烤得香氣四溢、裡面鮮嫩多汁的烤豬肉。比起烤牛肉擁有更柔軟的口感，以香草或香蒜調味的產品更充滿清爽風味。切片直接享用或是蘸上喜愛的醬汁品嘗，無論在日常生活中或是特別的日子，各種場合皆廣受歡迎。

**B 烤牛肉**

日本的烤牛肉承襲和食文化精神，採用充分利用食材的調理方法製作而成。除了蘸著芥末醬油享用的日本獨特吃法之外，還有烤牛壽司和烤牛肉蓋飯等和洋合璧的菜色。使用和牛製作的烤牛肉，也廣受全世界喜愛。

**C 叉燒**

日本製的叉燒是使用醬油及粗砂糖熬製，以獨特製作方法發展而成。使用的豬肉部位不只是有五花肉，腿肉及肩里肌肉也常被使用，鮮嫩的口感是美味的關鍵。現在拉麵風潮席捲世界各國，作為其中重要配料的叉燒，需求也年年增長。



D



E

**D 雞肉沙拉**

在日本，以調味雞胸肉加工製成的產品名為「雞肉沙拉」非常受歡迎。具有高蛋白質而且低卡路里，只要切開或撕開即可直接食用。特點是柔軟多汁，也有部分產品使用柚子胡椒等日本風味的調味料。是非常方便的人氣商品。



F

**E 熟食配菜（東坡肉、漢堡排等）**

「東坡肉」是將豬肉切成塊狀燉煮至高湯充分滲透，「日式漢堡排」則以醬油為基礎調味，用日式料理方法帶出食材本身的鮮美滋味是這道產品最大的魅力。以日本肉類加工製成的熟食配菜，變化多端且方便快速，在日本人的餐桌上廣受歡迎。

**F 調理包食品（牛肉蓋飯、咖哩等）**

能够長期常溫保存的日本調理包食品（加壓加熱殺菌食品）兼具美味和安全性。無論是肉類的美味融合其中的濃郁咖哩、代表日本蓋飯文化的牛肉蓋飯或親子蓋飯的材料、或是肉醬等各種義大利麵專用醬料等，有多樣產品選擇供您輕鬆享受道地的料理。

## 製造過程的 可靠性及技術進化

在日本的肉類食品加工業中，從原料進貨到產品出貨的所有過程都必須引進「符合 HACCP（衛生管理方法）的衛生管理」，並保持高度衛生標準。透過改進包裝技術，致力確保衛生和安全。



### HACCP

近年來，「食品衛生法」經修訂後，規定原則上要求所有與食品相關的經營者實行「符合 HACCP 的衛生管理」。HACCP 是一種衛生管理方法，用於檢查整體生產過程，以保持食品生產製造的衛生標準。作為 HACCP 一部分的過程管理，有關設備及器材的洗淨清潔、員工健康管理，以及食材的衛生處理等，皆有詳細指示。各家公司也使用 X 光檢測裝置、金屬探測器、空氣浴塵室等，徹底進行異物檢測與排除。

### 包裝技術

日本的「包裝技術」透過提高包裝材質的強韌度、密閉性、耐熱性、保護性，以提高產品的衛生安全標準。近年來，我們採取配合環保的各項措施，包括縮小包裝材料的尺寸、將塑膠材質更換為紙類素材、以及使用生物基塑膠等。包裝技術進化能延長賞味期限，改善食物損失，減少環境問題。

### 技能檢定考試

具有肉類加工產品製造專業知識和技術的國家認證。考試由學科筆試及技術考試組成，分為 1 級、2 級。根據等級有難易程度的區別，從選料到包裝的過程都需具備必要的知識與技能。考試合格即能得到「技能士」的稱號，多數食用肉類企業的員工都會報名參加考試。



## 制度方面的擔保

在日本，防止所有飲食可能發生危害的「食品衛生法」要求標示營養成分和過敏原的「食品標示基準」、限制產品誇大不實標示的「公平競爭規約」，規定加工食品安全等級、成分等的「JAS( 日本農林規格 )」等，透過各種法規的規定嚴格制定安全與品質的標準。

### 1 食品衛生法

「食品衛生法」在日本是由厚生勞動省及消費者廳管轄的法律。立法的目的是為了能全面防止飲食可能產生的危害，制定添加物、製造、加工、調理、保存等標準，並賦予業者檢查、標示的義務。

### 2 食品標示基準

肉類加工品外包裝上的標示內容，根據「食品標示法」規定的「食品標示基準」。除了有義務標示原材料、原產地、添加物、消費或賞味期限、製造商之外，營養成分或過敏物質等亦須以消費者易懂的方式標示。



### 3 公平競爭條款

「公平競爭條款」是指經公平交易委員會、消費者廳認定，由事業團體「火腿香腸類公平交易協議會」制訂的標示規範。除了禁止會造成消費者誤會的標示之外，也有義務標示原材料名、添加物、澱粉含量比例等。

### 4 JAS ( 日本農林規格 )

「JAS ( 日本農林規格 )」是農林水產大臣針對加工食品的品質、成分等制訂的規格，並定期檢查產品。此外還會舉辦製造業者的講座及調查 JAS 認定設施的工廠等，確保品質、生產方式、處理方法、試驗方法等維持一定水準，保證產品內容。除了制訂成分等基準的「一般 JAS」之外，還有促進熟成火腿或熟成香腸類商品品牌化的「特色 JAS」、及標示廢棄化學肥料的有機產品「有機 JAS」等。貼有 JAS 標誌的出口產品，在日本品牌的高品質及安全性方面都有所保證。

JAS 標誌



特色 JAS 標誌



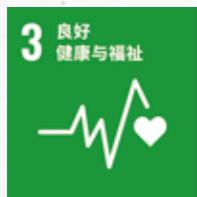
認證機關名稱

## SDGs 措施

日本肉類加工產業同樣以改善環境問題、健康促進、減少食品損耗、減少碳排放等各種形式推動「SDGs 措施」。



(例)



### 對健康的貢獻

透過安全高品質的食品製造及絕對遵守一目瞭然的標示規定，對消費者的健康帶來貢獻。此外，除了食物過敏的研究或因應食品的開發、成分研究之外，也從事提倡健康飲食方式的食育活動等。



### 減少食品損耗

為了改善食品損耗的問題，徹底執行製造工程的衛生管理，促進延長賞味期限的處置。此外，亦顧及減少塑膠托盤、使用生物質材質、轉換為環保包裝等減少廢棄物的考量。



### 減少碳排放

為了減少造成地球暖化的碳排放，致力擴大太陽能發電設備、使用回收的廢食用油作為鍋爐燃料、活用自動冷媒機等。同時身為食用肉品產業，也推動研究及技術開發以減少來自家畜的溫室氣體。

## 因應多元化的需求

人體 1/5 的成分为蛋白質，是很重要的營養素。肉類加工品廣泛用於各種飲食場合，無論老人或小孩都能輕鬆攝取蛋白質，是深受喜愛的產品。正因為肉類加工品深入日本的飲食生活，方能創造出符合個別需求的產品。



### 低納產品及營養機能食品

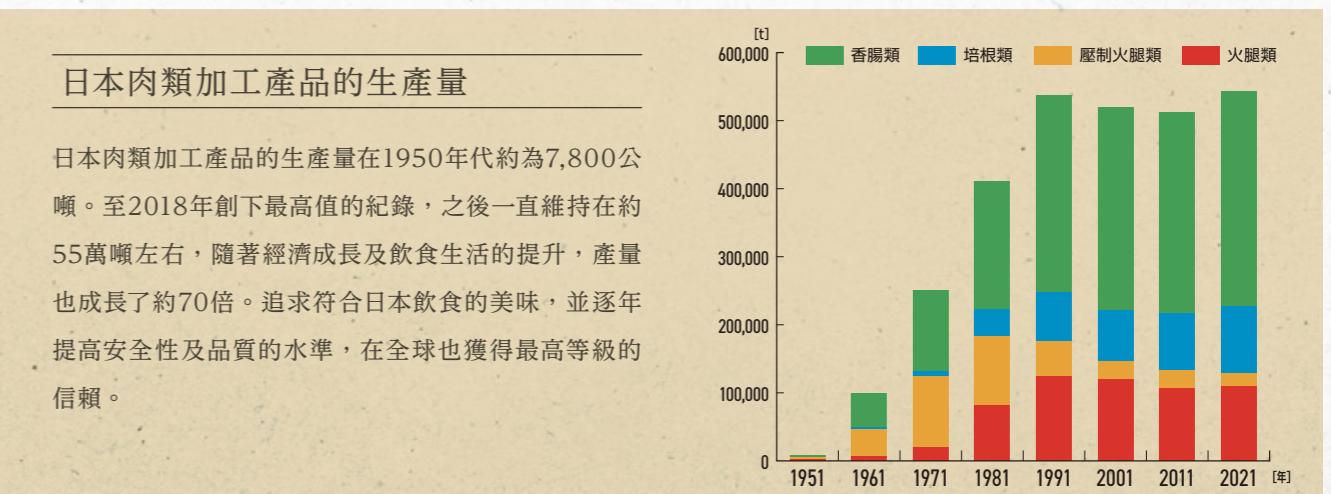
以提升和食鮮味的製作方法，開發出保有美味並大幅減少鹽分的低納產品。此外，還有能促進兒童成長的高鈣產品，讓高營養機能的肉類加工品在全日本流通。

### 過敏

依據食品標示法中的食品標示基準，必須標示過敏物質。持續研究過敏物質，每當增加新的物質時，各企業都會迅速採取變更標示等因應措施。此外，也開發無添加過敏物質的產品，讓食物過敏者能夠安心食用。

### 日本肉類加工產品的生產量

日本肉類加工產品的生產量在1950年代約為7,800公噸。至2018年創下最高值的紀錄，之後一直維持在約55萬噸左右，隨著經濟成長及飲食生活的提升，產量也成長了約70倍。追求符合日本飲食的美味，並逐年提高安全性及品質的水準，在全球也獲得最高等級的信賴。





## 使用國產原料的肉類加工品

### 對美味與健康的堅持

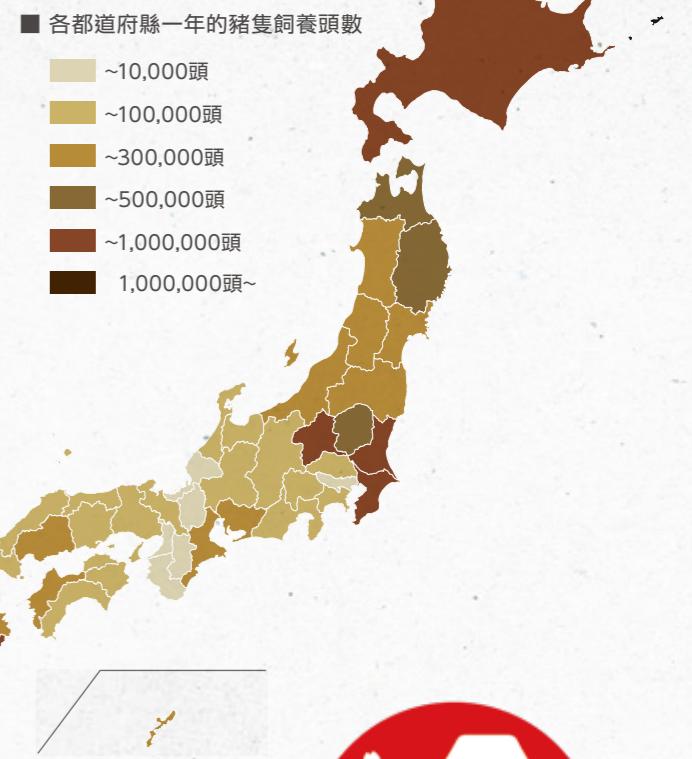
日本豬肉的特色就是肉質軟嫩多汁及彈性適中。因此瘦肉及油脂的平衡性也很好。分布在瘦肉之間的油花(霜降)，讓肉質飽含溼度及濃郁度，嘗得到豐富的風味。由富含蛋白質、胺基酸、維生素 B 等營養素的豬肉加工製成的日本肉類加工品，對豐富人們的飲食生活及健康有著極大貢獻。



日本飼養的豬隻有七成以上是由長白豬、大白豬、杜洛克豬三種純種豬混種的三元豚 (LWD)。如此品質優良的誕生背景，是靠著幾世代以來的配種及養豬業者持續努力才能達成。由國產原料製造的日本肉類加工品，是用來送禮的高級產品。

### 日本各地飼育的品種豬

約 40 年前已有多達 100 種名種豬，如今更多達 400 種。主要的品種為三元豚等混種豬，如黑豬般單一改良的品種豬也很知名。這些名種豬依日本各產地及農家，在顏色、香味、肉質等方面的特色也不盡相同。



此標誌表示其為 100% 國產原料肉類製品。



### 對飼料的堅持

日本主要的養豬戶使用以玉米或大豆等植物性原料作為配方的飼料。近年來，改良成養豬用之飼料米、及將食品副產物作為有機資源活用的環保飼料，皆因營養價值豐富而活用於飼料中。以環保飼料餵養的豬隻，可望培育出肌肉纖維細嫩、富含多種有益健康元素之健康肉質。





食譜設計 黑部 慶一郎 主廚

1985年生於紐約。2010年進入「Luce」，後來在美國唯一女性米其林三星主廚的多米尼克·克朗女士麾下擔任副主廚。  
2014年就任 Royal Blues Hotel「Chanson」總主廚，成為佛羅里達州第一個入選羅萊夏朵 (Relais & Châteaux) 的主廚。  
2018年成立「Blackship」並擔任總主廚，獲得洛杉磯時報評論為「全洛杉磯最有趣的餐廳」。2021年回到日本後，在銀座開設加州風格的高級日式料理餐廳。

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



## 專業人士

### 培根串燒

培根的鮮味和清爽的酸味簡直一絕！

#### 材 料 (1人份)

培根	60g	◆鮮味醬汁	
◆德式酸菜		醬油	200ml
紫甘藍絲	200g	雞翅膀	500g
鹽	少許	白砂糖	100g
米醋	100ml	楓糖漿	50ml
味醂	50ml	酒	150ml
白砂糖	50g	味醂	200ml
◆紅洋蔥泡菜		薑	20g
紅洋蔥	1顆	洋蔥	1顆
水	300ml	大蒜	1顆
米醋	150ml	柴魚片	5g
白砂糖	100g	昆布	2g
味醂	50ml	冬菇	2~3朵
昆布	2g	◆裝飾	
鹽	少許	蘋果片	適量
芫荽	2g	蒟蒻	適量
黑胡椒	3g	醃漬芥末籽	適量
月桂葉	1片		

#### ■德式酸菜

- ① 紫甘藍切絲，撒鹽逼出多餘水分。
- ② 將 A 放入鍋中以中火加熱，沸騰後淋在紫甘藍絲上。
- ③ 放入保鮮盒，醃漬1天以上。

#### ■鮮味醬汁

- ① 將 B 放入鍋中以中火加熱，沸騰後撈除雜質。
- ② 繼續煮到水量減半，然後起鍋過濾。

#### ■紅洋蔥泡菜

- ① 紅洋蔥切半。
- ② 將 C 放入鍋中以中火加熱，沸騰後淋在紅洋蔥上。
- ③ 放入保鮮盒，醃漬1天以上後，切成喜歡的大小。

#### ■培根串燒

- ① 將切丁的培根串在竹籤上。
- ② 以炭火烘烤培根。烘烤途中不時塗抹鮮味醬汁。
- ③ 培根串烤好之後，搭配德式酸菜、泡菜、蘋果片、蒟蒻、醃漬芥末籽一起品嘗。

## 家庭人士

### 9種手鞠壽司

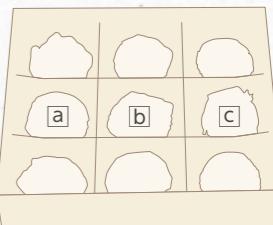
色彩繽紛，最適合在特別的日子宴客！

#### 材 料 (9個份 / 每1個約50g)

◆醋飯		◆生火腿壽司	
A	熱白飯	450g	生火腿
	醋	4大匙	奶油起司
	砂糖	1大匙	義大利歐芹、黑胡椒
	鹽	1/4小匙	各適量
◆烤牛肉壽司		◆里肌火腿壽司	
	烤牛肉	1片	里肌火腿
	山葵醬、蘿蔴	各適量	海苔
			(5×10cm左右)
			山芹菜

#### ■醋飯

- ① 將 A 充分混合。
- ② 將 A 加入熱白飯裡仔細攪拌均勻後放涼。
- ③ 攤開保鮮膜，放上50g的②後包起來捏成圓形。其餘8個也用同樣做法製作。



#### a 生火腿壽司

- ④ 攤開保鮮膜，依序放上生火腿、奶油起司、③的圓形醋飯後包起來。

#### b 烤牛肉壽司

- ⑤ 取下保鮮膜，從生火腿上方撒下義大利歐芹、黑胡椒。
- ⑥ 攤開保鮮膜，依序放上薄切烤牛肉、少量山葵醬、③的圓形醋飯後包起來。

#### c 里肌火腿壽司

- ⑦ 取下保鮮膜，在烤牛肉上放蘿蔴。
- ⑧ 用海苔將③的圓形醋飯捲起來。
- ⑨ 用切去兩端的里肌火腿包在海苔外面，再以迅速汆燙過的山芹菜綁起來。

#### ■其他手鞠壽司

- ⑩ 使用櫻桃蘿蔴、鮭魚卵與小黃瓜、赤色蘿蔴、紅心蘿蔴、蓮藕及青菜、香菇等色彩鮮豔的食材製作手鞠壽司。



### 火腿肉醬佐蔬菜棒

簡單溫和的滋味組合非常美味！

#### 材料 (2人份)

里肌火腿	200g	美乃滋	3大匙
酸奶油	1包	芹菜	40g
(※也可用奶油起司替代)		胡蘿蔔	40g
酸豆	2大匙(20g)	櫻桃蘿蔔	4個
鹽	1/3小匙	小黃瓜	1/2條
胡椒	少許	紅/黃甜椒	各1/4個

- ①火腿切成1口大小。
- ②將西洋芹、胡蘿蔔、小黃瓜、紅/黃甜椒切成棒狀。
- ③將火腿、酸奶油、美乃滋、酸豆、鹽、胡椒放入食物料理機，充分混合作成沾醬。
- ④將沾醬、櫻桃蘿蔔、棒狀蔬菜放在盤子上。



### 玉米燉香腸

家庭人士

富含鈣質，最適合成長期的小朋友！

#### 材料 (2人份)

維也納香腸	6根	蒜頭(磨成泥)	1小匙
馬鈴薯	2小個(240g左右)	醬油	少許
洋蔥	1/4個(50g)	水	1/4杯
綠花椰菜	120g	牛奶	1杯
玉米濃湯罐頭	1小罐(180g裝)	A 高湯粉	1/3小匙
奶油	10g	鹽、胡椒	各少許

- ①馬鈴薯削皮，切成4等分。洋蔥切大丁，綠花椰菜切成小朵。將 A 充分混合。
- ②將奶油、蒜頭放入鍋裡以中火加熱，炒出香氣後再拌炒洋蔥。
- ③洋蔥炒軟後加入馬鈴薯拌炒，全部拌勻後加入1/4杯的水。
- ④蓋上鍋蓋，轉小火悶煮10分鐘左右後，加入玉米濃湯罐頭及 A。煮滾後，加入香腸、綠花椰菜，蓋上鍋蓋時稍微蓋偏不要密合，以中小火煮7~8分鐘。加入少許鹽調味。



### 海藻鮮蒸蛤蜊培根

家庭人士

富含礦物質，並且海藻還能夠提升營養素的吸收！

#### 材料 (2人份)

培根塊	50g	酒	1大匙
蛤蜊(帶殼/已吐沙)	100g	水	1大匙
混合海藻	10g	檸檬(切半月型)	4顆
黃甜椒	1/2個(80g)	A 橄欖油	2大匙
小番茄	10個	鹽、粗粒胡椒	各少許
水菜	200g		

- ①培根塊切成1cm寬。黃甜椒切絲。水菜切成4~5cm長。將混合海藻泡在水裡約5分鐘膨脹，用篩子撈起來。小番茄除蒂後清洗乾淨。
- ②將①及蛤蜊放入平底鍋裡，撒上酒與水。蓋上鍋蓋開大火，約1分鐘左右後轉中小火蒸煮7~8分鐘。
- ③掀開鍋蓋，撒上 A。
- ④加入檸檬，按照喜好擠入適量。



## 聯絡我們

日本畜產物輸出促進協議會

Website : <http://jlec-pr.jp/zh-TW/>

## 食肉加工品輸出部會

〒150-0013 東京都澀谷區恵比壽 1-5-6

火腿香腸會館

日本火腿香腸工業協同組合內

TEL 03-3444-1211 FAX 03-3441-8287

Email : [ask@hamukumi.or.jp](mailto:ask@hamukumi.or.jp)

<http://jlec-pr.jp/zh-TW/meat/>

