



Happy Farm Inc.

ハッピーファーム株式会社

和一般的番茄（糖度4到5度）相比，其糖度高达到9到12度

采用计算机技术，实现计算机自动化控制，实施彻底的品质管理

进行土蜂授粉，不使用任何激素



“Happy番茄调味汁”

- 非常适合肉肉菜，特别推荐当做冷涮猪肉调味料。
- 酸味清淡的番茄味 是炎热夏季必不可少的清爽美味。
- 推荐给不爱吃油腻食物且讲究健康的朋友，“Happy番茄调味汁”呵护您的家人健康。



“Happy番茄果汁”

- 糖度高达9到13度，一般的番茄糖度只有5度左右。
- 制作“Happy番茄果汁”，番茄和碳酸的比例为1比1。不仅是夏日清凉饮料的首选，而且还能补充营养。
- 富含番茄红素，含量约13mg/100g。因番茄红素具有抗氧化和美白作用，一直深受世人的广泛关注。



透红可爱的“番茄干”

- 过一下热水，和油调拌，撒上香菜，就能简单的制作下酒菜用的健康沙拉。
- 过一下热水，就可以作为意大利面、意大利烩饭以及沙拉的调味料。使用方法简单方便。
- “番茄干”可以直接吃，很适合当做作午后小吃和下酒菜。

ハッピーファーム株式会社

【住址】 479, Inokuchi Otsu, Aki-shi,
Kochi, 784-0052, Japan

【电话】 +81-887-34-1220

【传真】 +81-887-34-1220

【联系人】 萩野 裕章 (Hiroaki Hagino)

【邮件】 info@happy-tomato.co.jp

请来电咨询或者发送传真和电子邮件

自从开始栽培高糖度的番茄，
9年间我公司始终以“品质为本”
作为企业宗旨，从生产到加工各个环节
实施了严格的品质管理。



<http://www.happy-tomato.co.jp>