

# Famer Sommelier's productive cooperation

生産組合 農家ソムリエ〜ず

德岛县的品牌农产品“鸣门金时”

使用100%日本国产的优质食材“Made in Japan”

为您提供安全放心的无添加产品



## 德岛县的品牌代表「鸣门金时」(日语读音Naruto Kintoki)

- 其特点 (一) 富含维他命C、维他命B1以及膳食纤维等。  
(二)即使进行加热处理,也能对人体补充各种维他命C、维他命B1以及膳食纤维等。  
(三)香甜、软糯的口感令其大受欢迎。

德岛县温暖湿润的气候环境,吉野川赋予给德岛的恩惠。优质的沙田,以及富含丰富矿物质的海水都为其提供了优良的栽培条件。因此沉甸甸的、粗细均匀的有着鲜艳粉红外皮的鸣门金时成为了德岛县的农产品品牌代表。



## 鸣门金时薯片(日语读音OSATTI)

- 特点1、100%使用德岛产鸣门金时甘薯。  
特点2、采用日本种子岛产“粗糖”,日本国产“米油”,德岛产“鸣门食盐”。  
特点3、100%使用日本国产食材的安全、放心、无添加食品。既可作为孩子的甜点,也可作为老人的茶点,对孕妇来说也是安全食品,因此这是一款适合男女老少的天然放心食品。  
不仅可以单独作为点心食用,还可以搭配吐司、面包、花茶等一起食用。



## 15mm的立方体小块。“迅速使用的金时红薯”

- “迅速使用的金时红薯”的特点  
一、15mm的立方体切块,各种用途均使用方便。  
二、首次采用蒸汽加温,第二次采用真空蒸馏加温的独特制作方法。  
三、勿须微波加热,勿须清洗,开袋即食。可搭配沙拉、水煮食品、冰镇食品、酸奶等一起食用。  
此外,农家sommelier's还经销100%国产原料制成的无添加的“鸣门金时红薯泥”和“鸣门金时果酱”。



## 德岛县的农业专家“农家集团”

我公司生产出味道鲜美的蔬菜,把安心和安全传递给顾客。给其最大满足。  
我们所有的知识和信息随时可以提供给大家,创造出前所未有的价值。通过鸣门金时,为大家推出能够享受美食的产品。我们是为了生产出更加美味的高品质的蔬菜而汇集到一起的农业集团。  
一定请到日本四国地区进行考察。我们会回应大家各种各样的愿望。



## 生産組合 農家ソムリエ〜ず

代表者:藤原 俊茂(Toshishige Fujiwara)  
【住址】Hiraisiwakamiya268-3, Kawauchicho, Tokushima-shi, Tokushima, 771-0137, Japan  
【电话】+81-90-3989-1141  
【联系人】藤原 俊茂(Toshishige Fujiwara)  
【邮件】nouka.somurieezu@gmail.com  
请通过电话或者电子邮件与我们联系

