



FUJIYA WASABI FARM



日本阿尔卑斯山麓下徐徐绵延的沃野——信州·安昙野。

高山融雪历经岁月渗透过滤，化作川流不息的地下水，一日夜泉涌70万吨之多。得天独厚的纯净丰沛水源，滋养着日本首屈一指的安昙野山葵。

我们藤屋山葵农园成立于1936年，初期经营山葵批发，自创业17年后的1953年始，在安昙野栽培山葵。

山葵的叶、茎、根茎、根均可利用，是联合国教科文组织非物质文化遗产“和食——日本人的传统饮食文化”不可缺少的食材。如今的安昙野山葵，作为珍贵食材享誉世界。

制作料理添加研磨的山葵并非限于和食。今天，我们的山葵，正被全球不同类型的烹调师广泛用于各式菜品。其中不乏我们难以想象的美味佳肴，令人惊叹而又心怀喜悦。

安昙野山葵，拥有无限可能的天赐食材。

期待与您砰然相会的一刻。

承办海外发货，敬请
使用英语联系商洽。



鲜山葵（冷藏）



食品级气调保鲜山葵（冷藏）



食品级气调保鲜包装，可维持2-3周的鲜度。为确保海外客户享用新鲜与美味兼备的安昙野山葵，特采用本包装。

藤屋山葵农园有限公司
长野县安昙野市穗高6670

联系方式（仅限英语）

