



FUJIYA WASABI FARM



从日本阿尔卑斯山脚延伸开展的信州 安昙野。

冰雪融后的水在经过一段悠长的时间形成地下水，每天都涌出的水量高达70万吨。在丰富洁净的水源培育出日本第一山葵——安昙野山葵。

敝公司 藤屋山葵农场创立于1936年，当时是一家山葵批发商，经过17年后1953年就开始在安昙野种植山葵。无论叶子、茎、根茎和根部都可以使用的山葵是被列入为联合国教科文组织非物质文化遗产名录的「和食——日本的传统饮食文化」上非不可缺少的食材。如今安昙野的山葵成为了世界一流、令人感到这是骄傲的食材。

将磨碎的山葵用于烹调中，那不仅限于日本料理。因为我们的山葵被世界各地不同范畴的厨师使用。它甚至摇身一变成为我们无法想像到的料理，带来无限惊喜。

让安昙野山葵更远飞到未来的食材。

它们正在等待新的机遇。

我们会提供海外寄送服务，欢迎各界人士用英文联系我们。



新鲜山葵（冷藏）



填充食品级气体的新鲜山葵（冷藏）



包装内填充为食品级气体，保鲜期可达两至3周。为了能够远离日本的国外顾客提供新鲜美味的状态，采用了填充气体法。

藤屋山葵农园有限公司
Fujiya Wasabi Co.,Ltd
日本长野县安昙野市穗高6670

联络我们（只限英文）

