

德島引以為傲的食材齊聚一堂

四國德島，擁有得天獨厚的自然地理環境、物產豐富多樣、盛產各種新鮮美味的食材。生產者的不懈努力和執著的熱情，使農林水產品的品質不斷提高。讓每個家庭的餐桌上都洋溢著歡樂的笑容。

移動特產店「新鮮！德島」將把德島品牌農產品的魅力傳遍全國，乃至全世界。

選購德島產的品牌農林水產品，請您千萬不要錯過機會喔！！



德島品牌特產項目



日本第一“名雞”—阿波尾雞

阿波尾雞是德島縣培育的食用雞。尾部羽毛筆挺為其特徵，名稱則起源自德島夏季祭典“阿波舞 (Awaodori)”的發音。肉質香醇為其特點，德島縣是日本本土肉雞產量之冠。

- 用途／適合製作「炸雞塊」、「串烤雞肉」及火鍋。
- 產地／美馬市、美波町、劍町
- 上市時期／可全年供貨



酸橘

德島縣特有的一種香酸柑橘。5月中旬盛開潔白的花朵，8月下旬至10月中旬則為收穫季節，爽口的酸味和清新的香氣為其特點。

- 用途／一般如檸檬般搾汁，可為料理增添香氣。也可將果汁應用於「壽司」、「飲料」和「雞尾酒」等。
- 產地／德島市、阿南市、神山町、佐那河內村。
- 上市時期／露天栽培為8至10月，溫室栽培為3到7月。此外，除上述時期外則可利用庫存全年供貨。

甘薯

德島縣甘薯栽種於砂地，外觀呈現鮮艷紅色，口感鬆軟、甜而不膩。此類甘薯在德島縣被稱為“鳴門金時”而名聞全日本。

- 用途／可做成「烤甘薯」、「蒸甘薯」，儘可享用其原汁原味。也可製成「天婦羅」、「Sweet potato (甜薯)」等各種甜點。
- 產地／鳴門市、德島市、松茂町、北島町
- 上市時期／9月至隔年4月左右



裙帶菜

海藻中的裙帶菜為富含礦物質的健康食品。「鳴門裙帶菜」生長於潮流湍急的鳴門海峽，口感厚實富嚼勁。商品按形態可分為「生鮮裙帶菜」、「醃漬裙帶菜」和「灰幹裙帶菜」等。

- 用途／既可用於調製「西式湯品」和「味噌湯」，也可用於「沙拉」等可使色彩搭配，用途十分廣泛。
- 在日本，裙帶菜和竹筍一起烹煮的“若竹煮”為春季著名料理。
- 產地／鳴門市、小松島市
- 上市時期／生鮮裙帶，12月～隔年4月、醃漬裙帶和灰幹裙帶菜，可全年供貨。



生菜

鮮美爽脆的葉用蔬菜，是餐桌上不可或缺的配色用蔬菜。

- 用途／一般用來做沙拉等生吃，也可用於「炒飯」和「涮涮鍋」的材料等。
- 產地／阿波市、美馬市、上板町
- 上市時期／10月～隔年5月



胡蘿蔔

由於在拱棚內栽種，即使是4到5月的青黃不接的季節，市面上仍然可買到德島產的胡蘿蔔。栽種於拱棚內的胡蘿蔔軟硬適中，色澤鮮明、味道甘甜。

- 用途／富含胡蘿蔔素和維他命，可用以製作「胡蘿蔔汁」和「沙拉」。
- 產地／藍住町、板野町、吉野川市
- 上市時期／3～6月左右

德島的水果



草莓

德島縣廣為栽種「幸香」品種，果粒大之“桃子草莓”品種也備受矚目。

- 用途／一般多生吃，但也可適於加工後製作蛋糕、甜點、果汁等。
- 產地／德島市、阿南市、阿波市
- 上市時期／12月～隔年5月左右



水梨

品種有「幸水」、「豐水」二類，特點為口感爽脆、多汁。

- 用途／可生吃。
- 產地／鳴門市、松茂町、藍住町
- 上市時期／7～9月



橘子

德島橘子有露地橘子、溫室橘子和儲藏橘子三大類。儲藏橘子於秋天收穫後儲藏到春初，使甜度倍增。

- 用途／多生吃，糖度高的橘子品種多已註冊品牌。
- 產地／佐那河內村、勝浦町、德島市、阿南市
- 上市時期／溫室橘子為5～9月、貯藏橘子為2～3月左右。

新鮮なっ! とくしま

德島的蔬菜



菠菜

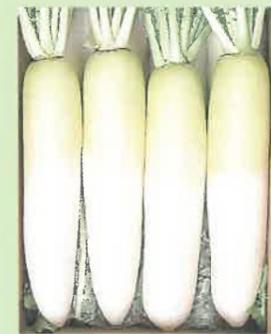
德島菠菜是營養豐富的葉用蔬菜，富含鐵質和營養價值高的維他命類，特別是冬季更為甘甜。

- 用途／先以熱水川燙後放涼，淋上醬油即可食用的“燙青菜 (Ohitashi)”為一般吃法，也可用於火鍋或快炒。
- 產地／德島市、石井町、阿波市
- 上市時期／11月～隔年4月左右

白蘿蔔

與鳴門金時一樣栽種於砂地，特徵為水分多、口感爽脆、皮質光滑。

- 用途／可用於黑輪等熬煮料理及沙拉等，用途廣泛。
- 產地／鳴門市、阿波市、松茂町
- 上市時期／11月～隔年3月



油菜花

德島氣候溫暖，11月份起便可收穫春意盎然的油菜花。

- 用途／略帶苦味，適合用於燙青菜 (Ohitashi) 和拌菜。
- 產地／德島市、阿波市、阿南市
- 上市時期／11月～隔年4月



德島的水產品

養殖香魚

香魚姿態優美並具有獨特香味，有“河魚之王”美稱。利用德島清流養殖的香魚，產量居日本之首。

- 用途／適合燒烤、油炸或壽司等。
- 產地／德島市、阿南市
- 上市時期／夏季 (冷凍魚可全年供應)



海鰻

日本流傳的諺語：「喝了梅雨的水，海鰻的味道變好。」海鰻給關西地區夏季餐桌上帶來絲絲涼意的美味之一。德島的海鰻漁獲量居日本之首。

- 用途／適合用於日式照燒 (以醬油、酒、砂糖調製的醬汁燒烤)、油炸、火鍋等。
- 產地／德島市、小松島市、阿南市
- 上市時期／夏季 (去骨冷凍品可全年供應)

