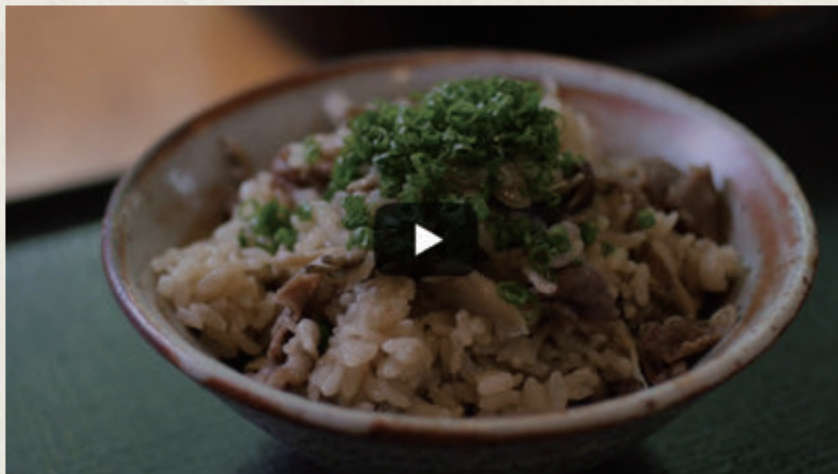


ข้าว

โทจิฮอนโนกะ
โทจิกิโนะโฮชิ
นาสี่ฮิคาริ



"อาหารญี่ปุ่น" ที่ได้รับการขึ้นทะเบียนเป็นมรดกทางวัฒนธรรมที่จับต้องไม่ได้ขององค์การยูเนสโก และข้าวของจังหวัดโทจิกิ



ข้าวของญี่ปุ่นที่ได้รับความนิยม

ในเดือนธันวาคมปี 2013 "อาหารญี่ปุ่นและวัฒนธรรมอาหารดั้งเดิมของชาวญี่ปุ่น" ได้รับการขึ้นทะเบียนเป็นมรดกทางวัฒนธรรมที่จับต้องไม่ได้ขององค์การยูเนสโก ทำให้อาหารญี่ปุ่นได้รับความนิยมจากทั่วโลกอีกครั้ง นอกจากนี้ ปริมาณการส่งออกข้าวก็เพิ่มขึ้นทุกปี เราจึงตั้งเป้าขยายการส่งออก และทุ่มเทกำลังไปยังการส่งเสริมการขายสำหรับตลาดต่างประเทศ เช่น เอเชียตะวันออกเฉียงใต้และสหรัฐอเมริกา



เคล็ดลับความอร่อยของข้าวของจังหวัดโทจิกิ

1. ฝืนแผ่นดินอันอุดมสมบูรณ์
2. ทรัพยากรแหล่งน้ำที่อุดมด้วยแร่ธาตุ
3. เวลากลางวันที่ยาวนาน
4. "ฟาร์รอง" ที่พบบ่อยในฤดูร้อน

สาเหตุที่ข้าวในจังหวัดโทจิกิมีรสชาติอร่อย คือ "ฝืนแผ่นดินที่อุดมสมบูรณ์" "ทรัพยากรแหล่งน้ำที่อุดมด้วยแร่ธาตุ" "เวลากลางวันที่ยาวนาน" และ "ฟาร์รอง" ซึ่งพบบ่อยในฤดูร้อน ข้าวมีความหวานมากขึ้นได้จาก "เวลากลางวันที่ยาวนาน" อันขึ้นชื่อของญี่ปุ่น พายุฝนฟ้าคะนองจะลดอุณหภูมิในตอนกลางคืนลง จึงทำให้ข้าวเก็บสารอาหารเพื่อป้องกันตัวเอง ในฤดูร้อนซึ่งเป็นฤดูปลูกข้าว มีความแตกต่างของอุณหภูมิระหว่างกลางวันและกลางคืน จึงทำให้ข้าวมีความอร่อยขึ้นไปอีกระดับ



แนะนำพันธุ์ข้าวที่เก็บเกี่ยวได้ในจังหวัดโทจิกิ



โคชิฮิคาริ (ชื่อสินค้า: โทจิโฮโนกะ)

ผิวมันวาวและมีกลิ่นหอม

ในปี 1966 โคชิฮิคาริเป็นพันธุ์ข้าวที่ผลิตกันมากที่สุดจังหวัดโทจิกิ และในปี 2013 ถึง 2016 และในปี 2018 และ 2019 ได้รับการจัดอันดับรสชาติให้อยู่ในระดับ "พิเศษเกรด A" (คะแนนสูงสุด) จากสมาคมวัดระดับคุณภาพรัฐพืชแห่งประเทศไทย



โทจิกิโนะโฮชิ

เมล็ดโต แม้เย็นลงแล้วยังคงความอร่อย

ตั้งแต่ปี 2015 และ 2017 ถึง 2019 ได้รับรางวัล "พิเศษเกรด A" (คะแนนสูงสุด) จากสมาคมวัดระดับคุณภาพรัฐพืชแห่งประเทศไทย ในปี 2019 ได้รับเลือกให้เป็นข้าวที่ใช้ใน "พิธีราชาภิเษก" ซึ่งเป็นพิธีกรรมสำคัญซึ่งจัดควบคู่กับการสืบทอดบัลลังก์ของจักรพรรดิและกลายเป็นข้าวดัง



นาสีฮิคาริ

มีความหวานดั้งเดิมและรสอร่อยของข้าว

เป็นพันธุ์ดั้งเดิมของจังหวัดโทจิที่พัฒนาขึ้นในปี 2005 เนื่องจากมีความทนทานต่อความหนาวเย็นจึงผลิตในพื้นที่ทางตอนเหนือของจังหวัดเป็นหลัก ตั้งแต่ปี 2010 ถึง 2015 ปี 2018 และปี 2019 ได้รับรางวัล "พิเศษเกรด A" (คะแนนสูงสุด) จากสมาคมวัดระดับคุณภาพข้าวแห่งชาติแห่งประเทศไทย

อาหารญี่ปุ่นกับข้าว

เมื่อจับคู่ข้าวกับซุชิ ซอส และ เครื่องเคียงอื่น ๆ จึงกลายเป็นรูปแบบพื้นฐานของ "อาหารญี่ปุ่น" ที่มีคุณค่าทางโภชนาการอย่างสมดุล ข้าวเป็นสิ่งที่ขาดไม่ได้สำหรับ "อาหารญี่ปุ่น" ซึ่งได้รับความสนใจไปทั่วโลกในฐานะอาหารเพื่อสุขภาพ



ข้าวจากโทจิกำลังระดับโลก

เราดำเนินกิจกรรมประชาสัมพันธ์ต่างๆ เพื่อให้ผู้คนจากทั่วโลกได้รับรู้ถึงเสน่ห์ของข้าวโทจิ
เป็นที่นิยมของคนรวมถึงเนื้อโทจิกิวกาซึ่งเข้ากันได้ดีกับข้าวโทจิ



▲ ซูชิที่เข้ากันได้ดีกับโทจิกิวกา



▲ การโฆษณาประชาสัมพันธ์ข้าวที่อเมริกา



^ โฆษณาในประเทศไทย



^ โฆษณาในสิงคโปร์

ของอร่อยโทจิกิ! - ข้าว -

คงมีหลายท่านที่คิดว่า "อยากกินข้าวโทจิกิอร่อย ๆ!" แต่ไม่รู้วิธีปรุงมัน
สำหรับครั้งนี้ ชาวต่างชาติ 2 คนที่อาศัยอยู่ในจังหวัดโทจิจิที่ชื่นชอบการทำข้าวปั้น จะได้เรียนรู้วิธีการหุงข้าวจากเชฟ
อาหารญี่ปุ่น และ เฟลิดเฟลินไปกับข้าวปั้นที่ทำด้วย "โทจิกิโนะโฮชิ" ซึ่งเป็นพันธุ์ข้าวที่เหมาะสมสำหรับการทำข้าวปั้น



เสียงจากผู้ผลิต (โทจิกิโนะโฮชิ)

ในจังหวัดโทจิกิ ด้วยความแตกต่างของอุณหภูมิซึ่งเป็นลักษณะเฉพาะของฤดูร้อน คือ ร้อนในตอนกลางวัน และอุณหภูมิลดลงเนื่องจากมีพายุฝนฟ้าคะนองในตอนกลางคืน ทำให้เกิดพลังที่จะเจริญเติบโตอย่างยิ่งยวด จนข้าวเติบโตกลายเป็นข้าวที่อร่อย เมื่อเทียบกับข้าวพันธุ์อื่นๆ "โทจิกิโนะโฮชิ" มีขนาดของเมล็ดที่ใหญ่อย่างเห็นได้ชัดยิ่งเคี้ยวมากเท่าไรก็จะยิ่งหวานมากขึ้นเท่านั้น ผู้ผลิตอย่างเราปลูกข้าวโดยคำนึงถึงความปลอดภัยและความสบายใจในทุกๆ วัน อยากให้ทุกคนได้ลองทานข้าวของโทจิกิสักครั้งหนึ่ง



สมาคมการตลาดสินค้าเกษตรจังหวัดโทจิกิ