B1×3ポスター　1030×2184

うなぎは、台湾。

（と言ってもらえるように、がんばります。）

台湾

「うなぎは、台湾。」
と言うと、みなさん必ず、「え？」という顔
をします。「うなぎは、日本でしょ。」と思っている
あなたに、知って欲しいことがあります。台湾うなぎの輸出
先は、ほぼ9割が日本です。輸出が始まって40年超。その歴史は、
日本から養殖技術を導入したことから始まりました。実は台湾うなぎ
も日本のうなぎも、同じ場所で生まれた同じ品種。しかし私たちは育った
環境が何よりも大事だと考えています。台湾の国土は日本の約10分の1しか
ありませんが、養殖池の広さには自信あり。うなぎ1匹に与えられる池の面積
は、なんと日本の約10倍。広さに加え、温暖な気候と豊かな水源を活かし、1年
以上かけてじっくり育てます。肉が厚くてやわらかい。そのうえ皮が薄い。
おいしいとこ取りのうなぎを作る秘訣ここにあり。安全面もご安心を。24時間
体制のうなぎ専用検査センターの設営と、生産履歴追跡システムの導入。
そして2回のテスト。厳しい品質管理の基準を達成したうなぎだけが、
日本へのパスポートを手に入れ、輸入時のテストを受けられます。
そしてあなたの食卓に。最後はぜひ、あなたの舌でテスト
してください。「う、うま。」とうならせる、
うなぎを作りたい。

おいしさ、
日本ゆずり。
台湾うなぎ。

おいしい安全な鰻を、日本の食卓に。
美味鰻足
台湾産うなぎ

●主催：財団法人 台湾区鰻魚発展基金会　●協力：台湾行政院農業委員会　●お問合せ先：日本鰻輸入組合 TEL:03-3245-2401

B3　ポスター　515×364

うなぎは、台湾。

（と言ってもらえるように、がんばります。）

「うなぎは、台湾。」と言うと、みなさん必ず、「え？」という顔をします。「うなぎは、日本でしょ。」と思っているあなたに、知って欲しいことがあります。台湾うなぎの輸出先は、ほぼ9割が日本です。輸出が始まって40年超。その歴史は、日本から養殖技術を導入したことから始まりました。実は台湾うなぎも日本のうなぎも、同じ場所で生まれた同じ品種。しかし私たちは育った環境が何よりも大事だと考えています。台湾の国土は日本の約10分の1しかありませんが、養殖池の広さには自信あり。うなぎ1匹に与えられる池の面積は、なんと日本の約10倍。広さに加え、温暖な気候と豊かな水源を活かし、1年以上かけてじっくり育てます。肉が厚くてやわらかい。そのうえ皮が薄い。おいしいとこ取りのうなぎを作る秘訣ここにあり。安全面もご安心を。24時間体制のうなぎ専用検査センターの設営と、生産履歴追跡システムの導入。そして2回のテスト。厳しい品質管理の基準を達成したうなぎだけが、日本へのパスポートを手に入れ、輸入時のテストを受けられます。そしてあなたの食卓に。最後はぜひ、あなたの舌でテストしてください。「うう、うまい。」とうならせる、うなぎを作りたい。

おいしい安全な鰻を、日本の食卓に。

美味鰻足

台湾産うなぎ

●主催：財団法人　台湾区鰻魚発展基金会　●協力：台湾行政院農業委員会　●お問合せ先：日本鰻輸入組合 TEL.03-3248-2401

おいしさ、
日本ゆずり。
台湾うなぎ。

「食わず嫌い」の結論は、
「食っとけば良かった」になる。
（最後には）

from. Taiwan.
【ニホンウナギ】

from. Japan.
【ニホンウナギ】

「うなぎは、台湾。」と言うと、みなさん必ず、「え？」という顔をします。「うなぎは、日本でしょ。」と思っているあなたに、知って欲しいことがあります。台湾うなぎの輸出先は、ほぼ9割が日本です。輸出が始まって40年超。その歴史は、日本から養殖技術を導入したことから始まりました。実は台湾うなぎも日本のうなぎも、同じ場所で生まれた同じ品種。しかし私たちは育った環境が何よりも大事だと考えています。台湾の国土は日本の約10分の1しかありませんが、養殖池の広さには自信あり。うなぎ1匹に与えられる池の面積は、なんと日本の約10倍。広さに加え、温暖な気候と豊かな水源を活かし、1年以上かけてじっくり育てます。肉が厚くてやわらかい。そのうえ皮が薄い。おいしいとこ取りのうなぎを作る秘訣ここにあり。安全面もご安心を。24時間体制のうなぎ専用検査センターの設営と、生産履歴追跡システムの導入。そして2回のテスト。厳しい品質管理の基準を達成したうなぎだけが、日本へのパスポートを手に入れ、輸入時のテストを受けられます。そしてあなたの食卓に。最後はぜひ、あなたの舌でテストしてください。「う、う、うまい。」とうならせる、うなぎを作りたい。

うなぎは、台湾。

（と言ってもらえるように、がんばります。）

おいしい安全な鰻を、日本の食卓に。
美味鰻足
台湾産うなぎ

●主催：財団法人 台湾区鰻魚発展基金会　●協力：台湾行政院農業委員会　●お問合せ先：日本鰻輸入組合 TEL.03-3248-2401

のぼり 1800×600

おいしい安全な鰻を、日本の食卓に。
美味満足
台湾産うなぎ

台湾

うなぎは、台湾。

おいしさ、
日本ゆずり。
台湾うなぎ。

うちわ

うなぎは、台湾。

（と言ってもらえるように、がんばります。）

「うなぎは、台湾。」
と言うと、みなさん必ず、「え?」という顔
をします。「うなぎは、日本でしょ。」と思っている
あなたに、知って欲しいことがあります。台湾うなぎの輸出
先は、ほぼ9割が日本です。輸出が始まって40年超。その歴史は、
日本から養殖技術を導入したことから始まりました。実は台湾うなぎ
も日本のうなぎも、同じ場所で生まれた同じ品種。しかし私たちは育った
環境が何よりも大事だと考えています。台湾の国土は日本の約10分の1しか
ありませんが、養殖池の広さには自信あり。うなぎ1匹に与えられる池の面積
は、なんと日本の約10倍。広さに加え、温暖な気候と豊かな水源を活かし、1年
以上かけてじっくり育てます。肉が厚くてやわらかい。そのうえ皮が薄い。
おいしいとこ取りのうなぎを作る秘訣ここにあり。安全面もご安心を。24時間
体制のうなぎ専用検査センターの設営と、生産履歴追跡システムの導入。
そして2回のテスト。厳しい品質管理の基準を達成したうなぎだけが、
日本へのパスポートを手に入れ、輸入時のテストを受けられます。
そしてあなたの食卓に。最後はぜひ、あなたの舌でテスト
してください。「う、うまい。」とうならせる、
うなぎを作りたい。

おいしい安全な鰻を、日本の食卓に。
美味鰻足
台湾産うなぎ

●主催：財団法人 台湾区鰻魚発展基金会 ●協力：台湾行政院農業委員会 ●お問合せ先：日本鰻輸入組合 TEL.03-3248-2401