

鮮甜多汁的沙拉用
及料理用高麗菜

“洋君高麗菜”

點擊就可以欣賞洋君高麗菜



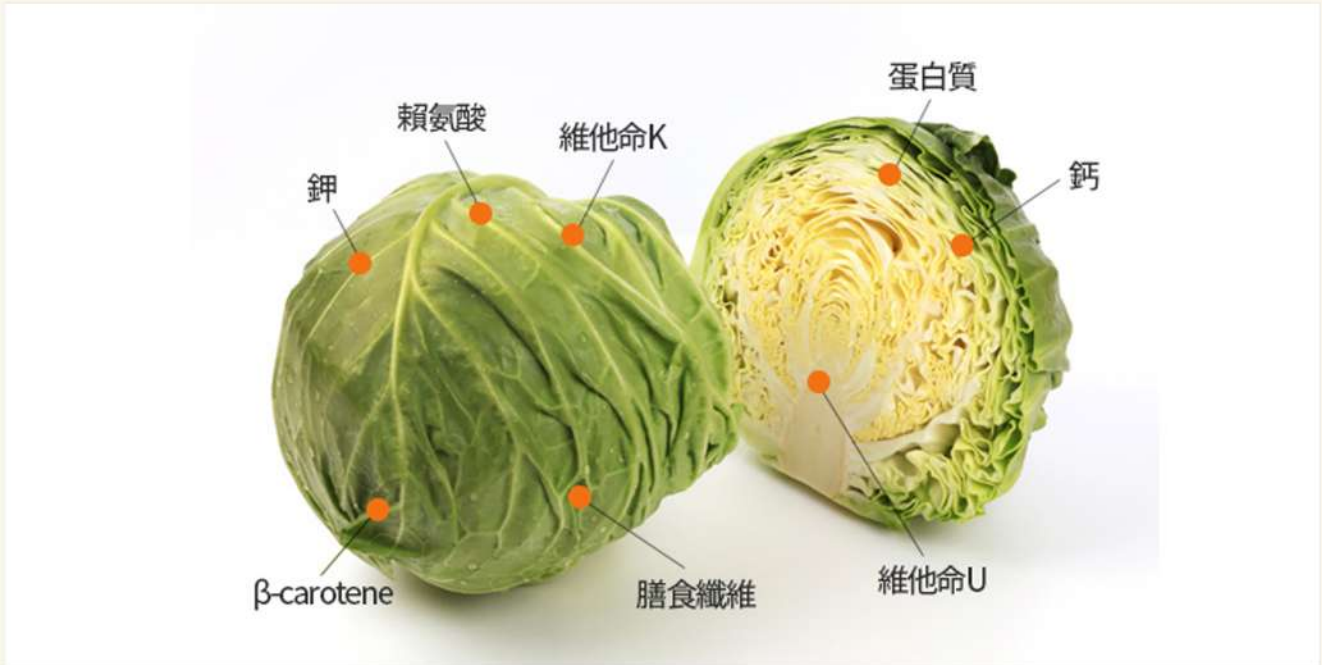
大野農場介紹



以韓國農水產食品的高級化與世界化的目標，
韓國的(株)三父子公司聯合日本的代表食品進口公司(株)歲歲，
與全羅北道農民一起創建了大野農場及旗下品牌

爲了在全羅北道群山的大野平原，全羅北道南原的雲峰高原等地生產糖度高，
口感頂級的高麗菜，建成了30ha(90,000坪)的專用栽培園區。
大野農場在全羅北道廣闊肥沃的平原上，
栽培以洋君洋白菜爲首味美質優的蔬菜，目前產品流通國內並出口到日本，
台灣等地。

高麗菜的功效



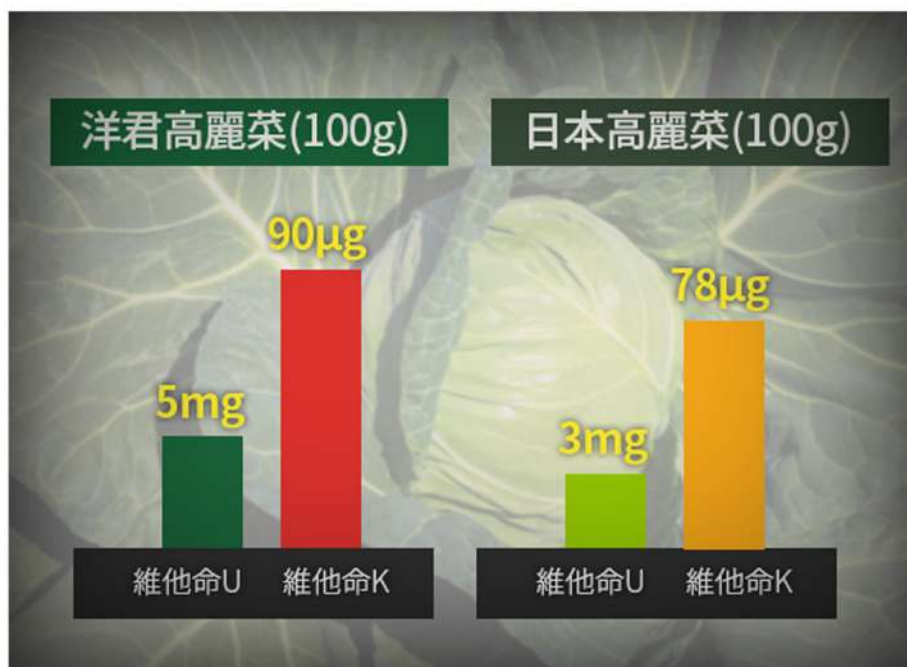
高麗菜於公元前2,500多年前,由西班牙北部的巴斯克人首次種植作為從古希臘時代開始便備受大家喜歡吃的蔬菜,被時代周刊評選為西方三大長壽食品之一。高麗菜在古代是讓羅馬人喝不醉的下酒菜,在中世紀,被西方人用作腸胃病藥劑和消化劑,在近代,據說高麗菜可增強人體精力,新婚夫婦為了度過新婚之夜,會在初夜之前將高麗菜做成飲料形態服用。

該類高麗菜的

- 表皮葉子含有豐富的維他命A和鐵成分及鈣質
- 內部葉子的維他命B群和維他命C的含量很高
- 高麗菜的菜芯含有豐富的維他命U和萊菔硫烷成分

洋君高麗菜的秘密

洋君高麗菜的維他命U, K 含量檢測報告書



檢驗機關：日本食品分析研究所 (2018年 10月)



洋君高麗菜高麗菜對胃潰瘍、胃炎患者來說,是最好的蔬菜。因為洋君高麗菜 高麗菜富含豐富的維他命U 維他命U可起到保護腸胃,抑制胃酸的作用 從而使腸胃、
臟器官受損細胞得到再生。還有它擁有豐富的維他命K,有助於預防骨質疏鬆癥。

洋君高麗菜介紹

菜更有樂趣更加豐富,餐桌



01

洋君高麗菜是爲了用作沙拉和料理的輔料而開發的新品]種高麗菜，
1.0kg ~ 1.5kg



02

既有高麗菜口感堅硬,無腥味,糖度達到10brix,糖度高達到讓人能感到甜味,汁液豐富,食感優秀。



03

高麗菜的菜心部位柔軟而且含有豐富的營養素(維他命U)。洋君高麗菜的味道鮮香,口感柔和,既可以生吃,也可以用作食材做成料理。

洋君高麗菜的品質管理系統

從播種到收穫

“365天的管理”



1階段

在群山市農業技術中心實施
定期的生產及品質教育



2階段

對播種前的土壤、
播種後的作物、發貨前的作物，
分三個階段對殘留農藥檢查。



3階段

通過韓國農產物品質
管理院對殘留
農藥進行檢查
在韓國農林畜產檢疫
所進行害蟲檢測后領取批准證書

日本和台灣對新鮮農產品的進口規格十分挑剔，在這種挑剔狀況下，
合格通過的高麗菜，
在最終被篩選出的高品質高麗菜上，會被貼上洋君品牌
然後，呈現到消費者的餐桌上。