

公司简介

NIPPON SIGHT CORPORATION 成立于 2004 年。在此之前，公司的创始人齐藤进一在日本的做面包行业有着 20 年的经历。主要从事日本国内外冷冻面包材料的销售、三明治加工的指导。同时应该特别提到的是从事了在日本第一次真正贝果面包（Bagel）的进口销售。非常出色的贝果面包（Bagel）的冷冻材料由美国·圣路易斯市生产，眨眼之间在日本市场拓展开来，即使现在仍然继续着其牢固的地位。

齐藤注意到在贝果面包（Bagel）的销售中蓝莓非常受欢迎，同时也注意到它对维持健康非常好。

通常，蓝莓饮料和果酱等呈现非常鲜明的颜色，不过在面包加工时，无论如何都会变色的，无法得到如心中描绘的那样鲜艳的蓝莓的颜色。几乎大多数的情况都要使用着色剂，或者成为像变色成发霉的绿色一样的蓝莓产品。



Wild Blue

Case: 1 kg x 10 packs, frozen

Best Before Date: 2 years from manufacture

Adds a vibrant, natural blueberry color to breads

Ingredients: Wild blueberries, sugar, blueberry concentrate, flavorings

No artificial preservatives or colorings

创业产品 “**WILD BLUE**” 在面粉产品中使鲜艳天然的蓝莓颜色显现出来的方面取得了成功。纤维成分很多的 **WILD BLUE** 还具有使面包材料保湿的功效，不仅在烘烤面包即使在冷冻材料上也能利用。

之后，开发的产品是 **Fruit Chips**。**Fruit Chips** 做成药片的形状，第一次看到它的人说不定会感到吃惊。像葡萄干面包上的葡萄干一样混合搅拌后，最后又使之发酵，烘烤而成。烘烤中的材料和炖果酱的环境完全相同。**WILD BLUE** 对所有的材料使之呈现鲜明的颜色，**Fruit Chips** 如同放光的星星镶嵌在材料中。

WILD BLUE 和 **Fruit Chips** 理所当然不使用保存剂和合成着色剂。



揉进材料中



烘烤变成果酱



有各种尺寸

如其他纸上所示的种类也增加了，还有根据客户的用途准备了三种尺寸的 **Fruit Chips**。

今后，Unique Ingredients for Bakeries **NIPPON SIGHT CORPORATION** 将致力于健康和对环境有益的高质量的产品开发。

NIPPON SIGHT CORPORATION All Products Made in Japan

Phone: (81) 476-42-7821 Fax: (81) 476-42-7823 Email: j-sight@room.ocn.ne.jp

产品简介

承蒙对我们的产品感兴趣,谢谢。日本齐藤株式会社(NIPPON SIGHT CORPORATION)于2004年创立,专业生产蓝莓的加工品,为面包糕点的制作奉献了微薄之力。公司的创业产品为“野生浆果”(WILD BLUE)的蓝莓酱。“野生浆果”蓝莓酱与历来的蓝莓制品不同,混到面团里使用时,艳丽的纯天然蓝莓颜色不变。

继蓝莓酱产品之后,公司把野生蓝莓研发制成颗粒状,推出“颗粒果酱”(CHIP JAM)系列产品。

只要在混制面团时的最后把“颗粒果酱”粒加进去再略混,以此面团制成的烘焙制品中,就会演绎出令人惊叹的湿润可口的果酱颗粒。“蓝莓颗粒果酱”产品成功上市之后,公司又成功推出了“咖啡、芒果、焦糖、红糖、肉桂、炼乳、香蕉、苹果、抹茶、蜂蜜”等品种,其中用加拿大魁北克州产的枫糖浆制作的颗粒果酱特别受顾客青睐。“颗粒果酱”已成为绝美的烘焙用材料。现在不仅大、中、小面包糕点生产企业,就连家庭,“颗粒果酱”也成为了制作面包糕点乐不可少的材料。

在“颗粒果酱”系列产品之后,公司又研发成功推出了“颗粒丸”系列产品。“颗粒果酱”的尝味期不超过一周左右,但“颗粒丸”在生产的翌日显示出果酱的美味之后可达1-2个月的保鲜期,因而更适用于保鲜期长的制品,而且果酱化后的形状保持不变,并略有Q感的嚼劲。

现在公司的产品不仅限于甜品系列,新开发推出的咖喱、披萨、奶酪、酸奶等多种产品也非常受欢迎,非常适用于三明治。“颗粒丸”系列产品不仅适用于甜品产品,几乎对全部加工食品都适用。芥末、辣酱、豆面酱、酱油、辣根等风味的颗粒丸,可以作为冷冻食品、烘烤品、香肠、鱼糕等制品的佐料使用。

公司以人和环境为本，，使用纯天然的材料，不使用防腐材料和合成着色剂，广泛应用于有蒸汽加热的所有加工产品食品，是划时代的新概念食品材料。

公司的产品不仅畅销日本，还远销香港、台湾、韩国、中国、缅甸等国家和地区。如贵司有机会试用并能对公司的产品起到作用，我们深感荣幸。

日本： 千叶县印西市木下东 4-5-4

电话:+81-476-42-7821

Fax:+81-476-42-7823

咨询: saito@nipponsight.com

网址:www.nipponsight.com

中国： 台湾、香港地区的客户可与下面联系

哈尔滨市南岗区建新街 69 号

电话:+86-451-51664719

Fax:+86-451-84348092

咨询: 13304808827

网址: hrbdjzj@163.com

產品简介

承蒙对我们的产品感兴趣，谢谢。日本齐藤株式会社 (NIPPON SIGHT CORPORATION) 于 2004 年创立，专业生产蓝莓的加工品，为面包糕点的制作奉献了微薄之力。公司的创业产品为“野生浆果”(WILD BLUE) 的蓝莓酱。“野生浆果”蓝莓酱与历来的蓝莓制品不同，混到面团里使用时，艳丽的纯天然蓝莓颜色不变。

继蓝莓酱产品之后，公司把野生蓝莓研发制成颗粒状，推出“颗粒果酱”(CHIP JAM) 系列产品。

只要在混制面团时的最后把“颗粒果酱”粒加进去再略混，以此面团制成的烘焙制品中，就会演绎出令人惊叹的湿润可口的果酱颗粒。“蓝莓颗粒果酱”产品成功上市之后，公司又成功推出了“咖啡、芒果、焦糖、红糖、肉桂、炼乳、香蕉、苹果、抹茶、蜂蜜”等品种，其中用加拿大魁北克州产的枫糖浆制作的颗粒果酱特别受顾客青睐。“颗粒果酱”已成为绝美的烘焙用材料。现在不仅大、中、小面包糕点生产企业，就连家庭，“颗粒果酱”也成为了制作面包糕点乐不可少的材料。

在“颗粒果酱”系列产品之后，公司又研发成功推出了“颗粒丸”系列产品。“颗粒果酱”的尝味期不超过一周左右，但“颗粒丸”在生产的翌日显示出果酱的美味之后可达 1-2 个月的保鲜期，因而更适用于保鲜期长的制品，而且果酱化后的形状保持不变，并略有 Q 感的嚼劲。

现在公司的产品不仅限于甜品系列，新开发推出的咖喱、披萨、奶酪、酸奶等多种产品也非常受欢迎，非常适用于三明治。“颗粒丸”系列产品不仅适用于

甜品产品，几乎对全部加工食品都适用。芥末、辣酱、豆面酱、酱油、辣根等风味的颗粒丸，可以作为冷冻食品、烘烤品、香肠、鱼糕等制品的佐料使用。

公司以人和环境为本，使用纯天然的材料，不使用防腐材料和合成着色剂，广泛应用于有蒸汽加热的所有加工产品食品，是划时代的新概念食品材料。

公司的产品不仅畅销日本，还远销香港、台湾、韩国、中国、缅甸等国家和地区。如贵司有机会试用并能对公司的产品起到作用，我们深感荣幸。

日本：千叶县印西市木下东 4-5-4

电话:+81-476-42-7821

Fax:+81-476-42-7823

咨询：saito@nipponsight.com

网址:www.nipponsight.com

中国：台湾、香港地区的客户可与下面联系

哈尔滨市南岗区建新街 69 号

电话:+86-451-51664719

Fax:+86-451-84348092

諮詢：13304808827

网址：hrbdjzj@163.com