

## שמן זית מכפר קיש על שולחן היפנים



שני יצרנים  
ישראליים  
מהגליל החלו  
למכור את שמן  
הזית שלהם  
לשוק היפני

8

# שמן זית מכפר קיש על שולחן היפנים

שני יצרנים ישראליים מהגליל החלו למכור  
את שמן הזית שלהם לשוק היפני



מכירת שמן זית ישראלי ביפן

הוא היחיד שזכה להיכנס לרשימה המכובדת של מותגי האוכל ביפן וזו בהחלט גאוה גדולה, ציינה.

מנעם ג'השאן מבית הבד "סבא חביב" הוסיף: "היפנים הגיעו אלינו דרך תו האיכות של ענף הזית, כיוון שהם מתעניינים בשמן זני, שמאפיין את הגידול הישראלי. השמן הישראלי נחשב יקר יחסית לשמנים אירופאים, אבל היפנים יודעים להעריך איכות. הם שלחו אלינו מומחים מטעמם, כדי לטעום את השמנים, ובחרו את הזנים שהכי מתאימים לטעם ולחיד היפני".

תו האיכות לשמן הזית מהווה חותמת המוענקת על ידי ענף הזית, שמעידה על איכות וטיב המוצר. השמנים הזכאים לתו האיכות של ענף הזית עוברים בדיקות קפדניות, שנועדו לוודא כי הצרכן יקבל שמן זית ישראלי איכותי. על גבי התו בולטת טביעת אצבע בצורת זית, אשר מייצגת חותמת אישית של ענף הזית בדבר טיב המוצר, ומעניקה ביטחון ואישור למוצר המסומן. ענף הזית הינו ענף בתוך מועצת הצמחים אשר מקשר, אחראי ואמון על מגרלי הזיתים בארץ ועל בתי הבד המייצרים שמן זית בישראל.

שני יצרני שמן זית ישראלי - בית הבד "שחם" מכפר קיש ו"סבא חביב" מהגליל העליון - החלו לאחרונה למכור את תוצרתם בשוק היפני.

"השוק היפני מעריך את איכותו של שמן הזית הישראלי", אומר ד"ר עדי נעלי, מנהל ענף הזית כמועצת הצמחים. "היפנים גילו את הסגולות הבריאותיות של שמן הזית הישראלי, ואף תרגמו את תו האיכות של ענף הזית הישראלי לטובת הצרכנים המקומיים, כיוון שהם מעריכים מאוד את אמינותו. החדירה לשוק היפני היא חלק ממגמת חדירה לשווקים בינלאומיים שאליה אנו שואפים. השבוע חזרתי מביקור עסדה בקנדה וגם שם התגלתה התלהבות רבה מהשמן הישראלי. לנוכח עלייה ניכרת בכמות שמן הזית המיוצר בישראל, אנו בתהליך שיתוף פעולה עם מכון הייצוא ומשרדי התקלאות והכלכלה לצורך חדירה לשווקים חדשים".

חיה שחם מבית הבד "שחם" מספרת, כי מגוון אוכל יוקרתי ביפן בחר בשנת 2014 את שמן "שחם" מישראל לאחד ממאה המותגים הבולטים בתחום האוכל ביפן. "שמן הזית שלנו