

JAPAN KODAWARI こだわり DESIGN

3 a 5 de outubro de 2018

Japan House São Paulo
São Paulo · SP · Brasil

CATÁLOGO DE EXPOSITORES

JETRO

Japan External Trade Organization

A JETRO apresenta o Japan Kodawari Design. Evento para divulgar o que há de melhor dos utensílios domésticos, artigos de papeleria, artigos de moda, beleza e decoração.

O evento que acontece na Japan House São Paulo, referência em modernidade do Japão, apresenta produtos selecionados, caracterizados pelo design requintado, resultado de um processo de produção que harmoniza a melhor matéria-prima com a excelência das técnicas tradicionais que caracteriza o refinado artesanato japonês.

Nesta edição, vinte e cinco empresas japonesas altamente reconhecidas em feiras comerciais internacionais como a Gift Fair de Nova York, Maison & Objet de Paris e Ambiente de Frankfurt estão presentes mostrando o melhor de sua produção. Muitas peças são inéditas no Brasil. São artigos para mesa posta, utensílios para cozinha, adornos, acessórios e presentes, e para brindes. A seleção privilegiou produtos que facilitam o dia a dia, e dão um toque exclusivo na ambientação contemporânea.

- | | | | |
|----|-------------------------------------|----|--------------------------|
| 4 | AG LIMITED | 17 | NBD CORPORATION |
| 5 | AISEN INDUSTRIAL | | (ASAHI EITO) (MIZSEI) |
| 6 | AKASHIYA | 18 | NIKKEN CUTLERY |
| 7 | DAIWA TRADING
(ASAKA INDUSTRIAL) | 19 | NONOJI |
| 8 | DESIGNPHIL | 20 | PG DESIGN |
| 9 | HAYASHI | 21 | PLATINUM PEN |
| 10 | KAMINOMOTO | 22 | Q-POT |
| 11 | KIMURA OHSHIDO | 23 | SANDIA (INOMATA) |
| 12 | KYORITSU SHOKAI | 24 | SHIMATANI SYOURYU-KOUBOU |
| 13 | MAC CORPORATION | 25 | SUNCRAFT COMPANY LIMITED |
| 14 | MEIKODO | 26 | TAKATA LEMNOS |
| 15 | MIYAKE CERAMICS | 27 | WASARA |
| 16 | MOTIF | 28 | YOSHIKAWA CORPORATION |



AG LIMITED

CONTACT PERSON Mr. Kenichi Iino
 ADDRESS #406 Techno FRONT Morigasaki,
 4-6-15 Oomoriminami,
 Ota-ku - Tokyo - 143-0013 - Japan
 TEL +81-3-6423-8050
 E-MAIL iino@agltd.jp
 WEBSITE www.shibaful.com

Da palavra *shibafu* que significa gramado em japonês, o Shibaful é um produto concebido originalmente em abril de 2013 como uma capa de iPhone com textura de gramado, inspirado no Parque Yoyogi de Tóquio. Produzido cuidadosamente por artesãos japoneses utilizando a tecnologia de flocagem eletrostática, Shibaful é um parque portátil que ajuda a criar um gramado bucólico dentro do seu dia-a-dia.

TOALHA AMERICANA SHIBAFUL • Uma curiosa toalha americana que transformará uma refeição normal em um agradável piquenique sobre o gramado. Feito por artesãos japoneses que reproduziram a grama com um material sintético aplicado por flocagem eletrostática, a toalha é lavável e possui alta qualidade e durabilidade.

PORTA-COPOS SHIBAFUL • Porta-copos para compor a mesa juntamente com a toalha americana. Excelente opção para presentear.



VASO SHIBAFUL • Vaso inspirador que cria o aspecto de uma flor brotando diretamente do gramado. Ideal para compor a decoração campestre de sua mesa juntamente com a toalha e o porta-copos. Opção excelente para ambiente temático, decoração de festas ou para usar no cotidiano.



AISEN INDUSTRIAL

CONTACT PERSON Mr. Shigeki Nakanishi
 ADDRESS 258 Onoda Kainan-city Wakayama,
 642-0014 - Japan
 TEL +81-73-487-4345
 E-MAIL s-nakanishi@aisen.co.jp
 WEBSITE www.aisen-industrial.com

Valorizando o nosso conceito de limpeza “divertida”, continuamos a propor desafios em novas áreas de negócio e mercados potenciais para elaborar propostas de “beleza” inéditas em nossas vidas.

Oferecemos a cada um de nossos clientes produtos e serviços de alta qualidade para estabelecer a marca AISEN pelo mundo e desenvolver nossa companhia, sempre em busca da felicidade de nossos colaboradores e da melhoria do estilo de vida das pessoas.

TOALHA ESFOLIANTE BUBBRICH STANDARD E HARD • Toalha esfoliante produzida usando um siste-

ma inédito que utiliza três linhas de trama. A trama tripla ajuda a formar mais espumas aveludadas na hora da lavagem. A originalidade está no volume da toalha e na forma ondulada da superfície obtida graças aos altos e baixos criados pela variedade de espessura dos feixes de fios.

TOALHA ESFOLIANTE BUBBRICH SUPER HARD • Toalha esfoliante super hard cuja originalidade está nos fios de nylon quatro vezes mais grossos, A dupla de fios de grossuras diferentes ajudam a formar muita espuma. Sua superfície irregular e super hard proporciona um estímulo refrescante na pele.





AKASHIYA

CONTACT PERSON Mr. Masayuki Fujikata
 ADDRESS 78-1, Minamishin-machi, Nara-city,
 Nara - 630-8016 - Japan
 TEL +81-742-33-6181
 E-MAIL fujikata@akashiya-fude.co.jp
 WEBSITE www.akashiya-fude.co.jp/en/

Trouxemos para a feira, produtos que empregam 380 anos de tradição em confecção de pincéis para proporcionar uma nova dimensão para a “cultura do pincel” que evoluiu em conjunto com a caligrafia japonesa.

Até hoje, continuamos a gerenciar o processo do começo ao fim, desde a escolha da matéria-prima, passando pela produção e até o produto final.

A excelência da técnica de confecção de pincel é aproveitada na caneta com ponta de pincel, cuja finalização é feita uma a uma à mão para reproduzir fielmente o genuíno toque do pincel original.

SAI • A linha “SAI” preserva a essência da linha e da cor. Nossa caneta pincel permite alternar do traço ousado para o fino com a suavidade de um pincel de qualidade, assim como permite pincelar nuances suaves de tinta aplicando água na ponta da caneta ou umedecendo previamente o papel. Tem boa compatibilidade com outros materiais de pintura como as canetas resistentes à água ou o lápis.

- Cada ponta é finalizada individualmente pelas mãos cuidadosas dos artesãos.
- Usa tinta solúvel em água que reproduz as cores das tintas tradicionais japonesas.

SAI Thin Line • Caneta pincel que utiliza tinta solúvel em água com pigmento, que tem alta resistência à umidade e que impede que a letra borre! A linha traz cinco cores tradicionais japonesas que dão um toque especial para cartões pintados à mão. As pontas de pincel com cerdas artificiais são altamente elásticas e foram criadas manualmente por artesãos profissionais. Elas criam um traço muito fino equiparável aos verdadeiros pincéis finos.



CANETA PINCEL AKASHIYA KOTO • O novíssimo pincel com cerdas tem as pontas arrumadas uma por uma pelo mestre artesão Akashiya.

Fibras especiais resistentes permitem reproduzir as técnicas de caligrafia japonesa tais como o *tome*, o *hane* e o *harai*.

O acabamento do cabo utiliza o papel japonês elegantemente colorido com o estilo Kyo-yuzen ou o papel com pequenos adornos sem exagerar na quantidade de cores com o estilo Edo-komon. Ambos são desenhos tradicionais japoneses.

É bom para cartas, convites, endereços para envelopes e ocasiões comemorativas, além de ser ideal para preencher livros de visita para casamentos e outras comemorações.





DAIWA TRADING (ASAKA CORPORATION)

CONTACT PERSON Mr. Hiroyuki Sakai
 ADDRESS Nippon Building, 79, Kyomachi, Chuo-ku, Kobe,
 Hyogo - 650-0034 - Japan
 TEL +81-78-331-6004/6005
 E-MAIL hiroyuki-sakai@daiwaco.com
 WEBSITE <http://daiwa-trading.com/index.eng.html>
 WEBSITE ASAKA <http://www.asaka-ind.co.jp/english/index.html>

A Daiwa Trading Co., Ltd. tem uma longa história na área de exportações. Era uma divisão de comércio exterior da antiga Nozaki Sangyo, Co., Ltd. (Atual JFE Shoji Trade Corporation) que se emancipou em outubro de 1954 e atua principalmente na exportação de produtos para o Oriente Médio e Sudeste Asiático. Nossa empresa tem como objetivo facilitar ao máximo todo o trâmite de exportações do Japão.

Neste evento, apresentamos as pás fabricadas com design impecável e o melhor da tecnologia japonesa que promovem a facilidade de uso e dão maior durabilidade ao produto. Fabricadas pela Asaka Industrial Co. Ltd., empresa estabelecida formalmente em 1931, mas que conta com mais de 300 anos de experiência em

cutelaria e pioneira na fabricação de pás no Japão. Ela é especializada em utensílios de jardinagem com o uso de materiais de excelência como o aço carbono que, além de leves, são resistentes.

PÁS DA SÉRIE G STANDARD • Pás que podem ser utilizadas para uma variedade de fins como jardinagem, construções e atividades ao ar livre. Esta série é especialmente recomendada para o trabalho de cavar e movimentar a terra em locais estreitos. Excelente produto para uso em mineração.

Na pá foi utilizada uma chapa de aço temperada e revenida. No cabo foi utilizada uma madeira cuidadosamente selecionada.





DESIGNPHIL

CONTACT PERSON Ms. Saori Kamei
 ADDRESS Ebisu Business Tower9F, 1-19-19 Ebisu,
 Shibuya-ku, Tokyo - 150-0013 - Japan
 TEL +81-3-5789-8060
 E-MAIL saori_kamei@designphil.co.jp
 WEBSITE www.midori-japan.co.jp/md/en/
 CONTACT IN BRAZIL Mr. Dante Miyakawa
 E-MAIL sdbdm@sandia.co.jp

Com mais de 60 anos de experiência, nossa proposta é criar um novo ambiente no escritório por meio de nossos produtos. Queremos produzir um senso de diversão que se reflete na vida diária dos usuários enquanto abre novas oportunidades de comunicação. Fabricamos produtos que adicionam um colorido à vida, visando um futuro com pessoas conectadas com o que propõe a marca, formando uma comunidade em escala global.

PRODUTOS DE PAPEL MD • Nosso papel exclusivo para escrita, foi desenvolvido na década de 1960, resultado de busca obstinada por uma escrita confortável, explorando ao máximo o encanto do papel. São produtos simples e feitos no Japão. O caderno MD, por exemplo, não deixa a tinta vaziar até o verso do papel, mesmo utilizando uma caneta-tinteiro. Foi desenvolvido com atenção mesmo usando canetas do tipo que transpassam a tinta para o verso da folha.



D-CLIPS MINI BOX (CLIPES DE PAPEL) • “D-Clips Mini box” é um divertido conjunto de cliques de papel estilosos voltados ao público adulto que nasceu em 2014 e que tem como base o D-Clips. O conjunto traz 12 unidades de cliques em uma caixa de papel em estilo natural. Seu design lúdico nos deixa com vontade de reutilizar sem jogar fora e tem dado o que falar em escritórios e escolas.

ADESIVOS STICKER MARCHÉ • “Sticker Marché” é uma série de adesivos em fita crepe com ilustrações lúdicas feitas à mão, inspiradas em mercadorias encontráveis em um marché (mercado) fictício, sobre um papel washi suavemente transparente. O adesivo finíssimo não “engorda” facilmente a sua agenda e pode ser colado e descolado. É um produto versátil que ajuda a ornar agendas, cadernos e álbuns, adicionar um toque pessoal em cartões, cartas e presentes, ou a decorar copos e pratos de papel ou artigos para festa.





HAYASHI

CONTACT PERSON Mr. Kazumi Hashimoto
 ADDRESS 63-22, Omura, Miki City, Hyogo - 673-0404 - Japan
 TEL + 81-794-82-0059
 E-MAIL k-hashimoto@hayashiworld.com
 WEBSITE <http://hayashi-ltd.jp/en/>

A HAYASHI Co., Ltd. foi fundada em 1945 como atacadista de facas e produtos domésticos na cidade de Sakai, em Osaka. Com muitos anos de experiência como representante de grandes marcas, possuímos uma base administrativa estável. Exportamos artigos de jardinagem, carpintaria à Europa e aos Estados Unidos, de onde contamos com uma ampla confiança dos clientes. Nos últimos anos, também nos concentramos em desenvolver produtos de marca própria como utensílios domésticos, a começar pelas facas.

FACA DE SASHIMI KANETSUGU • É o modelo topo de linha da série de facas Kanetsugu. É um artigo elaborado por artesãos tradicionais reconhecidos pelo Ministério da Economia, Comércio Exterior e Indústria do Japão e que se encarregam em fazer o hatsuke, o acabamento final responsável pelo corte afiado e pela beleza da faca. Sua lâmina de aço Yasuki é conhecida por sua alta qualidade, bem como seu fio preciso, sendo altamente reconhecido pelos Chefs de cozinha. Conforme a solicitação, pode vir acompanhada da etiqueta de certificação oficial de “indústria tradicional” do Japão.

FACA DE CHEF SAKAI TOHJI • Série de facas em estilo ocidental “Sakai Tohji” de uma conceituada fabricante de produtos de cozinha de Sakai. Muitos Chefs renomados apreciam esta faca. Pode ser lavada em lavadoras e secadoras de pratos. Na lâmina se utiliza um aço com molibdênio e vanádio que resiste à oxidação e proporciona um bom corte. Além disso, possui uma ótima qualidade de corte, durabilidade, entre outros. Possui um bom custo benefício.

FRIGIDEIRA EM ESTILO CHINÊS STEELTECH • As frigideiras de ferro são conhecidas por serem responsáveis por preparar pratos saborosos, mas muitos têm receio de usar pela dificuldade de manutenção. A série STEELTECH desenvolvida pela WAIZUMI recebeu um tratamento especial na superfície para obter a frigideira ideal, difícil de enferrujar e fácil de manusear em fogo potente. Ela também é muito popular na China.





KAMINOMOTO

CONTACT PERSON Mr. Ken Kimura
 ADDRESS 3-25 Kumochibashi-dori, 3-chome, Chuo-ku,
 Kobe - 651-0055 - Japan
 TEL +81- 78-231-1455
 E-MAIL kimura@kaminomoto.co.jp
 WEBSITE www.kaminomoto.co.jp/english/index.html

Kaminomoto Co., Ltd. é uma empresa que produz e comercializa cosméticos, restaurador de cabelo e tônico capilar. Tendo como lema “servir à beleza e à saúde”, estudamos os valores, o estilo de vida e as mudanças de pensamento dos clientes e nos dedicamos dia e noite para nos mantermos como a pioneira da área de restaurador de cabelo e tônico capilar. Este ano estamos comemorando 86 anos desde o lançamento do tônico capilar Kaminomoto. Temos experiência em exportar para 45 países, inclusive o Oriente Médio e o Sudeste Asiático, e nos esforçaremos ainda mais para expandir nossa marca para o mundo.

TÔNICO CAPILAR KAMINOMOTO II • Este produto é um tônico capilar que evita a queda do cabelo, ajusta o ambiente capilar, estimula a corrente sanguínea e assim evita a caspa, coceira e queda dos cabelos. Graças ao CS Base, componente exclusivo do Kaminomoto, as células matrizes do cabelo são ativadas e estimulamos o desenvolvimento de cabelos fortes e saudáveis. O isopropilmetilfenol é um desinfetante que limita a multiplicação das bactérias e equilibra as condições do couro cabeludo. Todos estes efeitos controlam a caspa e a coceira, criando cabelos fortes e saudáveis. Não é viscoso nem oleoso, não deixando aquela sensação desagradável. Como usar: Passe o tônico no couro cabeludo e massageie com cuidado. Repita isso duas vezes por dia, de manhã e de noite. Pode ser usado tanto por homens quanto mulheres.



ACELERADOR DE CRESCIMENTO DE CABELO KAMINOMOTO II • Restaurador de cabelo ideal para pessoas que enfrentam problemas no cabelo como aumento da queda dos fios, caspa e coceira. Os componentes exclusivos do KAMINOMOTO, o Kamigen E e o Kamigen K ajustam o ambiente capilar e estimulam a corrente sanguínea, e o CS Base ativa as células matrizes do cabelo para fazer crescer fios saudáveis. Além disso, o Hinokitiol, que é um elemento originado do cipreste, e o isopropilmetilfenol desinfetam, e o ácido glicirrízico atua como agente anti-inflamatório para manter o couro cabeludo higienizado e fazer crescer cabelos fortes, com elasticidade e brilho. Não é viscoso nem oleoso, não deixando aquela sensação desagradável. Como usar: Passe o tônico no couro cabeludo e massageie com cuidado. Repita isso duas vezes por dia, de manhã e de noite. Pode ser usado tanto por homens quanto mulheres.

XAMPU SUAVE KAMINOMOTO • Xampu suave com óleo de jojoba que solta a sujeira e ajuda a lavar o cabelo. A saúde do cabelo depende do cuidado com o couro cabeludo. Uma das causas da queda e quebra dos fios é a sujeira das glândulas sebáceas que entopem os poros e pode ser atenuada se o couro cabeludo for mantido limpo e saudável. O desentupimento dos poros depois da lavagem ajuda na absorção do restaurador de cabelos e melhora o seu efeito.



KIMURA OHSHIDO

CONTACT PERSON Mr. Yasuyuki Kimura
 ADDRESS 6-538 Higashi Gojobashi Higashiyama-ku
 Kyoto-shi, Kyoto, 605-0846, Japan
 TEL +81-75-541-7321
 E-MAIL kimura@kyotodoll.com
 WEBSITE www.kyotodoll.com/

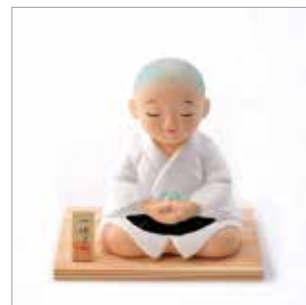
Um charme! A Kimura Ohshido é uma loja de bonecos tradicionais instalada bem em frente ao Templo Kiyomizu desde 1887. As peças comercializadas variam entre bonecos de madeira (amplamente conhecidos como Kokeshi), de porcelana, de papel washi e de tecido rayon (chirimen). Além de comercializar os bonecos no varejo, a casa distribui as peças por atacado para lojas em todo o Japão e também no exterior.

KYO BIJIN SHO AKA • Kokeshi de sorriso gentil que remete a Kyoto. Do renomado designer de kokeshi, Yuichi Miyakawa, é um pouco diferente da tradicional simples de madeira e veste um quimono vermelho. Tem flores na cabeça e nas mãos, além de possuir mangas volumosas e uma linda faixa obi. Detalhada a ponto de ser apreciada de todas as direções, o laço da faixa de trás é tridimensional tornando-a ainda mais encantadora. O kokeshi é um artesanato tradicional japonês criado em torno de 1850 como um brinquedo. O artesanato moderno fez uma bonita releitura aproveitando a base tradicional do kokeshi.

GATO DA SORTE (SOLAR) • Será que o gato está tomando sol em uma tarde ensolarada? O gato Mike sorri de forma confortável enquanto balança o rabo de um lado ao outro. O rabo do gato balança devagar e gentilmente por energia solar ou luz artificial, não necessitando de bateria. É um produto contemporâneo, mas cada peça é recoberta manualmente com o tradicional tecido

rayon (chirimen). Este gato de ar gentil e simples combina tanto em ambientes modernos quanto tradicionais.

IKKYUSAN • Dizem que o Ikkyusan é o apelido de Sojun Ikkyu, monge da ordem budista Rinzaï da Era Muromachi. Era chamado de Ikkyu na infância e vários contos bem-humorados da esperteza infantil dele chegaram até hoje. Neste produto, o menino é representado sentado e em meditação. É um trabalho do mestre criador de bonecos de Kyoto, Hakurei Tsuchida e cada peça é pintada delicadamente à mão. Apesar de ser graciosamente estilizado, possui detalhes realistas nas dobras do quimono ou na barra da roupa visível da hakama em posição sentada ou no respeito à estrutura óssea. Obra-prima que chama a atenção por manter a tradição de Kyoto, mas buscando uma nova expressividade aos bonecos.





KYORITSU SHOKAI

CONTACT PERSON Mr. Yasuo Ogawa
 ADDRESS 6-25 2chome higashigaoka Meguro-ku,
 Tokyo - 152-0021 - Japan
 TEL +81- 3-3424-6201
 E-MAIL yasuo@kyoritsu-shokai.com
 WEBSITE www.kyoritsu-shokai.com

Nossa empresa comercializa uma larga gama de suplementos alimentares ou de produtos para o treino dos animais para atender a pet shops e hospitais veterinários. Nosso lema é: “Contribuir para a criação de um bom ambiente social entre bicho de estimação e dono por meio de produtos e serviços criativos e de alta qualidade”.

GUZZY TREASURE L e XL • Brinquedo para estimular a inteligência do cachorro. O formato especial deste recipiente faz com que seja fácil colocar ração ou lanche no interior, mas difícil de tirá-las. Não existe preocupação quanto à higienização porque foi desenhado para ser fácil de lavar até o interior. É feito de borracha natural de alta qualidade da Malásia.





MAC CORPORATION

CONTACT PERSON Mr. Daisuke Kuwata
 ADDRESS 3/Fl., Donomoto Building, 2-25 Ebisujimacho,
 Sakai-Ku, Sakai, Osaka - 590-0985 - Japan
 TEL +81- 72-238-4071
 E-MAIL kuwata@mactheknife.co.jp
 WEBSITE www.mactheknife.co.jp/en/

Fundada em 1965, a MAC Corporation tem feito facas tradicionais japonesas na cidade de Sakai, Osaka, e facas em estilo ocidental na cidade de Seki, Gifu. Todas as facas são Made In Japan, produzidas com o lema “criar facas finas, extremamente afiadas e fáceis de manusear”. E é com esse propósito que é feita a pesquisa e o desenvolvimento de novos produtos. Produzidas uma a uma pelas mãos de artesãos experientes, são exportadas várias linhas, para profissionais ou para uso doméstico, para mais de 30 países. Experimente as facas da MAC! Você poderá desfrutar do preparo da comida!

CONJUNTO DE FACAS (3) • GSP-31 • Por que as facas precisam ser pontiagudas? Este conjunto de facas exclusivo com ponta arredondada nasceu deste simples desejo de buscar mais segurança. A ponta é arredondada, mas tome cuidado porque o corte é afiado. A empunhadura de traseira levantada facilita o empunhar e a aplicação de força. O fio extremamente fino apresenta um corte afiado. O furo na ponta permite que se pendure a faca em um gancho e é bem higiênico. Conjunto de 3 facas: AB-60 (faca); FK-70 (faca de filetar) e CP (faca de legumes).

CONJUNTO DE FACAS (2) • H-30 • Conjunto formado por um par de facas e que é ideal para presentear ou homenagear Chefs profissionais. O aço utilizado é o aço molibdênio de alta qualidade. A faca de Chef (HB-85) é leve, fina e afiada, com um cabo que se encaixa perfeitamente na mão. A faca de legumes (HB-55) também

possui o tamanho ideal para cortar frutas ou descascar legumes. Mais de 3 mil kits são vendidos anualmente.

CONJUNTO DE FACAS (3) • PRO-31 • Conjunto de três facas profissionais formado pela faca de Chef, faca de pão e faca de legumes. A faca de Chef (MTH-80) já foi apresentada diversas vezes nos EUA e na Europa como sendo a faca de Chef número um. É fácil de usar, possui lâmina ultrafina, é bem equilibrada e quem a usa não consegue voltar a usar outra faca. Alvéolos servem para que as fatias finas desgrudem facilmente da lâmina. Vendemos mais de 20 mil unidades ao ano. A faca de pão (MSB-105) tem um tamanho um pouco maior do que as outras facas de pão. A faca de legumes (PKF-50) permite um manuseio fácil e preciso, sendo ideal para cortar e descascar frutas e legumes.





MEIKODO

CONTACT PERSON Mr. Tomohiro Nakamoto
 ADDRESS 4-1-36 Ohsu Fuchucho Aki-Gun,
 Hiroshima - 735-8555 - Japan
 TEL +81- 82 581-2400
 E-MAIL nakamoto@meikodo.co.jp
 WEBSITE www.meikodo.co.jp/index_e.htm

A Meikodo Co., Ltd. é uma fabricante de agulhas que vende sob a marca “Crown Fox” e faz OEM de muitas marcas renomadas no mundo, exportando para cerca de 50 países. Depois de longos anos de pesquisa, melhoria da qualidade e racionalização da produção, estamos aproveitando as técnicas particulares de produção de agulha que aprendemos (fabrico de cabeçotes; fabrico de cúspides; tecnologia de moldagem por inserção, etc.) para solucionar os desafios de outras áreas. Atualmente temos uma fábrica própria no Camboja e estamos produzindo e exportando para o mercado internacional. A Meikodo, Co., Ltda. capta de forma sensível a demanda mutável e realiza atividades internas para poder materializar o desejo dos clientes nos nossos produtos.



AGULHAS RETAS • Agulhas feitas com a tecnologia tradicional e que perfuram o pano com muita tranquilidade.

A agulha não enferruja graças à tecnologia exclusiva de niquelação.

AGULHAS DE CABEÇA DE PÉROLA • Cabeça de Pérola que apresenta um brilho igual ao das pérolas artificiais.

Agulhas feitas com a tecnologia tradicional e que perfuram o pano tranquilamente.

CONJUNTO PARA COSTURA • Conjunto para costura compacto e portátil que reúne os instrumentos para artesanato que nossa empresa disponibiliza.





Localizada na cidade de Toki, Gifu, o mais popular polo das indústrias de cerâmica, nossa empresa atua com produtos cerâmicos há mais de 20 anos. A culinária japonesa tem se popularizado no mundo todo e temos procurado fornecer soluções da cultura culinária japonesa especializando-nos em artigos relacionados a restaurante e cozinha. Possuímos mais de 20 anos de experiência em exportação direta de produtos cerâmicos voltados a esse segmento. Além de artigos de cerâmica, também trabalhamos com artigos de laca, de madeira e de vidro e até ingredientes para o preparo dos pratos. Contate-nos para completar o que estiver faltando em sua cozinha, restaurante ou loja.



MIYAKE CERAMICS

CONTACT PERSON Mr. Keisuke Miyake
 ADDRESS 8-1 Izumi Kitayama, Toki,
 Gifu - 509-5171 - Japan
 TEL +81- 572-55-1251
 E-MAIL kei@miyake-japan.com
 WEBSITE <https://miyakeceramics.com>
<https://miyake-japan.com>

PORTA-MOLHO DE SHOYU • É o porta-molho de shoyu mais popular dos restaurantes japoneses do mundo. Possível produzir em diversas cores: vermelho, branco e marrom, entre outros.

LINHA IRON KESSHO • São pratos com as cores mais apreciadas nos Estados Unidos e na Europa. Como a linha Iron Kessho possui mais de 50 formatos distintos, é possível aparelhar uniformemente o restaurante utilizando somente os produtos desta linha.

LINHA DAMASCO YOSHIHIRO MARTELADO • É uma série de facas de alta qualidade, porém com preço acessível. Grande variedade de tipos: Yanagiba, Usuba, Deba, Unagisaki, e outras.





MOTIF

CONTACT PERSON Mr. Ryosuke Handa
 ADDRESS 471-12 Ueno , Nagara, Chosei-gun,
 Chiba - 297-0201 - Japan
 TEL +81- 47-535-0070
 E-MAIL diadia3571@gmail.com
 WEBSITE <https://ugetsuwear.jimdo.com>

Produzimos e vendemos roupas e quimonos com estampas baseadas em pinturas de dimensões grandes feitas usando pincel de raízes e caules de plantas e tinta sumi em tela de papel japonês Torinoko. Além disso, contamos com uma linha de bolsas inspiradas em origami. Nossa intenção é produzir mercadorias conectadas com a visão zen budista de mundo na qual se busca o “convívio harmonioso do homem com a natureza”.

VESTIDO QUIMONO UGETSU • Vestidos em estilo quimono estampados com os ousados traços curvos e em preto e branco que caracterizam os trabalhos do pintor Ugetsu. Eles certamente atrairão a atenção e a admiração em festas e recepções.



CAMISAS UGETSU • Camisas com a estampa das pinturas do artista Ugetsu conhecidas por suas curvas dinâmicas e cujo tema é a fusão do homem com a natureza. Oferecemos uma rica variedade de tamanhos e modelos, masculinos e femininos. Além desta série de camisas que utiliza tecidos estampados, existe outra linha de peças únicas onde a pintura é executada diretamente sobre a peça (valor a consultar).

VESTIDO UGETSU • Vestidos estampadas com as curvas características do pintor Ugetsu. O traçado dinâmico da pintura feita em tinta sumi possui uma vibração animada. A tonalidade em branco e preto são as cores características da marca de roupas UGETSU e invoca fortemente a visão de universo do convívio do homem com a natureza.



NBD CORPORATION (ASAHI EITO) (MIZSEI)

CONTACT PERSON	Mr. Takashi Miyoshi
ADDRESS	No. 3-24, Tokiwa-cho, Naka-ku, Yokohama - 231-0014 - Japan
TEL	+81- 45-641-0623
E-MAIL	miyoshi@nbd-corp.co.jp
WEBSITE	www.nbd-corp.co.jp
WEBSITE ASAHI EITO	www.asahieito.co.jp/ index.html
WEBSITE MIZSEI	www.mizsei.co.jp/en/

Empresa exportadora que atua principalmente com o mercado da América Latina. Desde que a empresa foi fundada, em 2003, temos fornecido equipamentos agrícolas, industriais e peças automotivas para esta região. Nossa atividade consiste em fornecer aos países latino-americanos os produtos de alta qualidade e excelência do Japão.

ASSENTO PARA VASO SANITÁRIO COM BIDÊ EMBU- TIDO COM FUNÇÃO DE LAVAGEM HIGIÊNICA

PURIFICADOR DE ÁGUA • Purificador de água para uma água potável, saborosa e pura.

DUCHA MANUAL • Ducha manual com economia de água e função de purificação de água.





NIKKEN CUTLERY

CONTACT PERSON Mr. Yuji Mizuno
 ADDRESS 12-2 Higashi-kashiage, Seki city,
 Gifu - 501-3213 - Japan
 TEL +81- 575-24-0161
 E-MAIL y-mizuno@nikken-cutlery.com
 WEBSITE www.nikken-cutlery.com/en/index.html

Fundada há 70 anos em Seki, província de Gifu, localidade famosa por seus instrumentos de corte, a empresa se dedica principalmente à produção de tesouras. Somos uma empresa dedicada principalmente ao comércio exterior e por isso temos facilidade em criar novas parcerias comerciais fora do Japão.

TESOURA DE COZINHA PARTNER • Tesoura de cozinha de estilo clássico.

É um produto popular no leste e sudeste asiático assim como no Oriente Médio.



TESOURA DE COZINHA ELEGANT PARTNER • Tesoura desenhada para cozinheiros profissionais, principalmente para os homens devido às suas lâminas compridas e punhos grandes para facilitar o manuseio. É um modelo muito apreciado por cozinheiros profissionais.

TESOURA DE COZINHA MATE • Tesoura com lâminas curvas. As lâminas possuem curvatura e os fios de cima e de baixo apresentam comprimentos diferentes, produzindo um efeito de deslizamento que permite cortar com boa eficiência.





NONOJI

CONTACT PERSON Ms. Soko Takeda
 ADDRESS 4F Yokohama nishiguchi K Bldg. 2-8-19 Kitasaiwai,
 Nishi-ku, Yokohama, Kanagawa - 220-0004 - Japan
 TEL +81-50-5509-7202
 E-MAIL soko@yokohama-city.co.jp
 WEBSITE www.nonoji.jp

Planejamos e vendemos produtos próprios que enfatizam a originalidade e temos obtido direitos de propriedade intelectual, quase que integralmente em itens de artigos de cozinha e higiene para uso doméstico e profissional. Oferecemos não só soluções óbvias como função ou design, mas também buscamos proporcionar surpresas que somente serão percebidas quando experimentadas, tais como a textura ou o frescor dos legumes cortados ou a suavidade de uma colher no contato com a língua. Muitas escolas e creches depositam sua confiança nos produtos de NONOJI Co., Ltd. utilizam nossos talheres e instrumentos profissionais ganhadores do Good Design e Kids Design. Atualmente estamos estendendo nosso fornecimento a hotéis e restaurantes.

ESPREDADOR SHIBORI TAKUMI • Acreditamos que a diferença de sabor obtida pela separação das sementes e da fonte do amargor só pode ser compreendida depois de experimentar! Aprovada pelos barmen mundo afora, o espremedor extrai somente a parte saborosa da fruta. Ótimo para o preparo de coquetéis porque separa facilmente a parte central da fruta onde se concentram as sementes e o amargor, extraíndo somente o caldo doce dos microgomos do Grape fruit. A prensagem complexa exigida para este produto só foi viável graças à expertise dos técnicos. Lavável em lavadoras de prato industriais de alta temperatura.

RALADOR DE LEGUMES NONOJI • Ralador que traz funcionalidades que dão aos legumes cortados uma textura única. Salada fresca e saborosa com superfície macia e interior consistente. Vem com bandeja própria que encaixa fácil e não deixa o alimento cortado escapar

fora, dispensando a tábua de cortar. O ralador vem com um stopper que o impede de escorregar e facilita cortar sem precisar de muito esforço. Lâmina de duas direções que corta os legumes em dois tamanhos, mais grosso ou mais fino. Prático para finalizar um prato, também pode ser usado para ralar queijo, limão, maçã ou alho.

DESCASCADOR WAFER • Divirta-se descascando e deixe os legumes no formato de wafers! Com técnica patenteada, aproveita a lâmina ondulada para cortar legumes em formato de malha. Seus segredos são: lâmina projetada para fora (permite cortar legumes mesmo largos); anel de encaixe de dedo que permite cortar sem muita força; e mesmo para alimentos mais duros, basta pressionar a base da cabeça do descascador para que a lâmina encoste bem no alimento e proporcione um descascar fácil.

Corte o legume na direção inclinada de uma ponta até a outra para criar sulcos profundos e em seguida use outra inclinação para fazer sulcos que cruzam os anteriores, para assim criar uma grade reticulada.





PG DESIGN

CONTACT PERSON Ms. Yuka Funakubo
 ADDRESS 4F, Yanai Bldg., 3-1-3 Kuramae, Taito-ku, Tokyo,
 111-0051 - Japan
 TEL +81- 3-6272-3591
 E-MAIL funakubo@pgdesign.com
 WEBSITE <http://www.pgdesign.com/>

Somos a empresa que desenvolveu a primeira pochete de silicone do mundo com fecho do tipo “gamaguchi (boca de sapo)”. Unimos o tradicional modelo centenário do porta-moedas japonês com o silicone e criamos um produto gracioso e POP. Em 2013 e 2014 recebemos o prêmio GOOD DESIGN e temos sido elogiados tanto pelos clientes masculinos quanto femininos do mundo todo. Aproveitamos ao máximo a textura macia e a propriedade à prova d’água do silicone e obtivemos um produto macio que pode ser usado sem medo em locais molhados como piscinas ou academias.

POCHI • É um porta-moedas de silicone arredondado e gracioso que cabe na palma da mão. O produto ressalta os pontos positivos do silicone aproveitando a tonalidade POP e o toque macio, o que nos proporcionou o



prêmio GOOD DESIGN em 2013 e 2014. Como é à prova d’água e de fácil lavagem, recomendamos o uso em piscinas e academias, assim como na cidade.

SEPA-POCHI WIDE • É uma carteira com divisórias que ganhou o prêmio GOOD DESIGN. Além de servir de carteira, também pode ser usado como nécessaire. Disponível em nove cores vívidas, ela pode ajudar a realçar a sua roupa.

MIMI POCHI JAPAN • MANEKI NEKO BRANCO • Faz parte da série “JAPAN” para os clientes de fora do Japão que apreciam motivos japoneses. Este modelo que tem como inspiração o maneki neko, o gato amuleto que traz sorte, pode ser utilizado como carteira, ou para carregar pequenos objetos.





Somos uma marca de artigos de escrita que começou lançando uma caneta-tinteiro em 1919. Fomos pioneiros em comercializar a caneta com tinta em cartucho e desbravadores do mercado ao trabalhar com canetas descartáveis e reutilizáveis. Prosseguiremos com o desafio de criar novos produtos sempre aproveitando nossa longa experiência junto com o aproveitamento de novas tecnologias e materiais.

#3776 CENTURY • Sua inovadora tampa possui o Mecanismo Slip & Seal que impede que a tinta seque por dois anos. Este mecanismo foi resultado de nossa pesquisa para encontrar uma solução para o maior problema da caneta-tinteiro, a secagem da tinta. O bico de pena também foi pensado para proporcionar uma fluidez regular da tinta, condição imprescindível para obter uma sensação de escrita agradável. Seu formato se ajusta na mão e o modelo foi concebido nos mínimos detalhes para que a caneta seja utilizada e apreciada por longos anos. O modelo top de linha da empresa “# 3776” foi renovado depois de 33 anos, dedicando mais de 5 anos de trabalho. O resultado é a “Madura # 3776 CENTURY” que une toda a tradição e técnica obtida desde 1919. A Platinum Pen continuará a se dedicar em buscar novas maneiras de proporcionar a alegria de escrever aos usuários.



PLATINUM PEN

CONTACT PERSON Mr. Hiroshi Abo
 ADDRESS 2-5-10, Higashi Ueno, Taito-ku,
 Tokyo - 110-8622 - Japan
 TEL +81- 3-3834-3410
 E-MAIL abo@platinum-pen.co.jp
 WEBSITE www.platinum-pen.co.jp/english.html

PREPPY • Aproveite a gostosa sensação de escrita da caneta-tinteiro de modelo popular e colorido. Apesar do preço, mais barato, também possui o “Mecanismo Slip & Seal” que previne a tinta de secar.

世界中で愛されるカラフルな万年筆

1年経ってもインクが乾かない
 【スリップ&シール機構】を搭載

3種類のペン先を用意
 イラストや手帳にぴったり

サンプルで試せるこないアサイン

02 F 極細 03 MF 細字 05 M 太字

preppy プレッピー



Q-POT

CONTACT PERSON Ms. Risa Midorikawa
 ADDRESS 3-6-11 B1F Jingumae, Shibuya-ku,
 Tokyo - 150-0001 - Japan
 TEL +81-3-5771-2525
 E-MAIL midorikawa@Q-pot.jp
 WEBSITE <http://www.Q-pot.jp/eng>

Somos uma marca conhecida pelos acessórios inspirados em doces e desenhados pelo designer japonês Tadaki Wakatatsu. Sob o conceito de “ser uma ferramenta de comunicação para unir as pessoas”, ele desenha “acessórios positivos” que proporcionam alegria tanto para quem usa quanto para quem olha. O designer ajuda a criar uma corrente de sorrisos no mundo por ter sido o pioneiro a utilizar doces como tema de bijuterias.

COLAR ROSE CUPCAKE • O cupcake floral inspirado na rosa agrada a todos como presente. As pétalas em cor creme pastel dão a impressão de que irão balançar ao vento e espalhar um doce aroma... É um item que dará um toque gentil para compor o seu estilo.

CHAVEIRO SAKURA MONAKA • O sabor da primavera japonesa parece ter sido embalado dentro deste pequeno doce. O doce monaka em forma de flor



de cerejeira está cheio de recheios que dão água na boca para os apreciadores de guloseimas japoneses. O monaka, doce tradicional concebido na Era Edo e que alcançou o formato conhecido até hoje durante o período Meiji, renasceu nos tempos atuais como um lindo acessório pelas mãos da Q-pot.

CHAVEIRO GELATO • Dizem que o gelato surgiu em Florença, na Itália.

Nesta coleção de chaveiros, alguns sabores da iguaria apreciada nas margens do Mar Adriático foram selecionados para compor as cores em tom clássico deste objeto. O desenho da casquinha também tem classe e mostra um equilíbrio perfeito com o gelato.

Conseguimos chegar a um design que estimula nosso espírito colecionador dando a vontade de juntar todos os sabores.





SANDIA (INOMATA)

CONTACT PERSON Mr. Dauto Miyakawa
 ADDRESS Room 1101, 2-19-17, Takanawa, Minato-ku,
 Tokyo - 108-0074 - Japan
 TEL +81-3-5795-1048
 E-MAIL dauto.miyakawa@sandia.co.jp
 WEBSITE <http://sandia.co.jp/sdt/index.html>

A Sandia foi estabelecida em 1987 com atuação no segmento de utilidades domésticas, principalmente utensílios de cozinha, lavanderia, banho e jardinagem, entre outros. Com uma parceira no Brasil, a Jirosan que cuida de todo o processo de importação e vendas no atacado, atende a lojas e distribuidoras em todo o território nacional e, além disso, atende à demanda de clientes que queiram fazer uma importação customizada. Neste Evento estamos apresentando os organizadores da marca INOMATA, empresa de Osaka que é referência em qualidade e inovação no segmento de produtos plásticos.

BANDEJA ORGANIZADORA PARA GAVETA DE COZINHA • Bandeja para organizar gavetas de cozinha. Possui divisórias móveis muito úteis para guardar o que quiser de acordo com sua necessidade.

CESTO PLÁSTICO COM ETIQUETA • Mesmo quando as prateleiras estão nas alturas, os cestos ajudam a organizar e facilitam identificar com um só olhar. Com seis tamanhos diferentes, ele deixará a sua casa mais arrumada de forma simples e rápida.

CESTOS DE ESTOQUE • Guarde todos os utensílios pequenos em cestos coloridos aproveitando a variedade de cores e tamanhos para organizar apropriadamente seus objetos.

Inomata Kagaku Co.
<http://www.inomata-k.co.jp/index.php>





SHIMATANI SYORYU- KOUBOU

CONTACT PERSON Mr. Yosinori Shimatani
 ADDRESS 4-2 Sengoku-machi, Takaoka-shi,
 Toyama-ken - 933-0847 - Japan
 TEL +81-766-22-4727
 E-MAIL info@syouryu.com
 WEBSITE www.syouryu.com/en/

A “Syouryu” é uma nova marca da Shimatani Shoryu Kobo que, desde a fundação, em 1909, se especializou na produção do rin (rin é um sino em forma de tigela metálica usada durante os rituais budistas). Nossa fábrica possui três dos dez artesãos de rin do Japão que são responsáveis por martelar e amassar as placas metálicas até obter a curvatura e a afinação correta. A missão da Syoryu é criar uma nova leva de produtos aproveitando esta tradição ancestral e assim preservar a técnica do martelado para o futuro.

SUZUGAMI 13×13 KAZAHANA • “Suzugami” é uma placa feita de estanho puro. Desfrute a misteriosa resiliência e flexibilidade da Suzugami. É possível mudar sua forma dobrando e curvando para em seguida aplinar novamente como se fosse um origami. A Suzugami adquire estas propriedades depois que artesãos hábeis enrolam repetidas vezes as lâminas de estanho e as martelam com um ritmo regular. O processo elimina a deterioração normal que ocorre quando se dobra e estica repetidamente um material. Utilize-a do jeito como desejar, para colocar pratos de comida, acomodar talheres ou guardar bijuterias. Criamos nela padrões inspirados nos lindos fenômenos climáticos japoneses. Kazahana é a neve esvoaçante que cai em um dia de céu limpo com poucas nuvens. É um padrão amartelado que remete a essa neve acumulada.



SUZUGAMI





SUNCRAFT COMPANY LIMITED

CONTACT PERSON Mr. Yasuo Kawashima
 ADDRESS 1924 Ikejiri, Seki-city,
 Gifu - 501-3264 - Japan
 TEL +81-575-22-5513
 E-MAIL scraft01@ruby.ocn.ne.jp
 WEBSITE www.suncraft.co.jp/en/
 CONTACT IN BRAZIL Mr. Gary Guo
 E-MAIL comercial@sogobras.com.br

A Suncraft produz facas há 60 anos na cidade de Seki, Gifu. A cidade é internacionalmente conhecida pela produção de excelentes facas e tesouras para uso culinário. Também produz outros utensílios e ferramentas de cozinha, garantindo excelência e qualidade nos produtos que são úteis para os amantes da cozinha, tanto dentro quanto fora do Japão.

MU BAMBOO: SANTOKU | DEBA | USUBA | FACA PARA SASHIMI • “MU” - série de facas desenhadas pelos designers italianos Nunzia Paola Carallo e Jacopo Romano Grandis. Além do conceito de “faca japonesa”, traz simplicidade e elegância em seu conjunto. Reconhecidas pela qualidade do corte, são instrumentos elogiados tanto por profissionais ou amadores, ocidentais ou orientais. Esta linha recebeu a recomendação do renomado chef italiano Pietro Leeman.

SENZO: FACA DE CHEF | FACA PARA SASHIMI |



SANTOKU | SMALL SANTOKU • Esta série utiliza aço damasco, um inox de qualidade e classe superior que possui magníficos padrões ondulados que remetem às espadas japonesas. O miolo central que determina a qualidade do corte é de aço inox de alta dureza, o VG-10, que assegura um corte afiado por muito tempo. A estampa martelada, o “tsuchime” não só confere um ar nipônico no design como também ajuda o item cortado a se desgrudar facilmente. Série de altíssima qualidade assegurada pela Suncraft, para agradar aos profissionais.

SEKITSUBA: FACA DE CHEF | SANTOKU | FACA PARA SASHIMI | PETY • A série de facas é assinada pelo mestre Zo Sekitsuba e traz facas voltadas para aprendizes que querem se iniciar em uma faca japonesa. O punho utiliza madeira silvestre e a lâmina de aço inoxidável é fácil de afiar e resistente à ferrugem. A coleção também inclui facas especiais como a Sashimi e Deba. O preço acessível torna-a ideal para os iniciantes.





TAKATA LEMNOS

CONTACT PERSON Ms. Junko Suzuki
 ADDRESS 511 Hayakawa Takaoka -
 Toyama - 933-0957 - Japan
 TEL +81- 766-24-5731
 E-MAIL suzuki@lemnos.jp
 WEBSITE www.lemnos.jp/index.html

Os produtos da Lemnos são sustentados pela técnica apurada dos artesãos, que utilizam a experiência para interagir com o material e extrair todo o seu encanto. O resultado é um desenho que não ficará obsoleto com o passar do tempo. O design inovador e a produção caprichada são bem conceituados dentro e fora do Japão, recebendo diversos prêmios como o GOOD DESIGN. A Lemnos propõe uma beleza inovadora e que é eterna ao mesmo tempo.



15.0% • 15.0% é um projeto para que os apreciadores de sorvete possam aproveitar ainda mais da iguaria. Aqui propomos produtos e um estilo direcionados para desfrutar o sorvete.

Por que 15.0%?

O número 15.0% vem da norma japonesa que estabelece que para um produto ser considerado sorvete, é preciso que tenha um teor igual ou maior que 15% de elementos sólidos do leite. A composição dos sorvetes se transformou no nome da marca.

COLHER DE SORVETE 15.0% • Escavar sorvete de massa recém tirado da geladeira com uma colher normal não é tarefa fácil. Quem tem paciência para aguardar o sorvete amolecer? A colher 15.0% trouxe uma solução para o dilema. A colher, feita de alumínio maciço, material com alta condutividade de calor, transfere o calor das mãos do usuário, ajudando a derreter a massa aos poucos. O cabo volumoso preenche toda a palma da mão e ajuda a forçar a colher no sorvete congelado.

Você já teve a experiência de ver o sorvete derreter enquanto ainda está servindo os convidados?



WASARA

CONTACT PERSON Mr. Kentaro Tsurukawa
 ADDRESS 1-7-1 Matsugaya, Taito-ku, Tokyo,
 111-0036, Japan
 TEL +81- 3-6383-2631
 E-MAIL info@wasara.jp
 WEBSITE <http://wasara.jp/e/>

WASARA são vasilhas de papel ecológicas de desenho elegante que tem origem no senso estético e nos valores herdados do Japão antigo. Sua forma orgânica se acomoda confortavelmente na mão e a textura foi minuciosamente elaborada usando moldes feitos com a união de diferentes técnicas do Japão. Sinta o Japão pelos ingredientes e vasilhames e saboreie os alimentos usando seus cinco sentidos. Mesmo sendo descartável, juntamos no WASARA todas as coisas que consideramos imprescindíveis no Japão para enriquecer o espírito, tais como a tradição manufatureira respaldada pela excelência da técnica, a sofisticada cultura gastronômica e o valor à hospitalidade e à cortesia. WASARA é uma vasilha que proporciona uma experiência da cultura culinária do Japão. As vasilhas são ecológicas, feitas de bagaço de cana e fibra de bambu.

MARUSARA • WASARA são vasilhas de papel ecológicas totalmente diferentes dos pratos de papel usuais. A matéria-prima utilizada é o bagaço, as fibras de cana-de-açúcar obtidas depois de extrair o caldo e que não existe a preocupação de se esgotar. O produto usa agentes impermeabilizantes contra água e óleo que não fazem mal à natureza em sua composição, fazendo com que o material seja facilmente absorvido pela terra 90 dias depois de enterrado mesmo mantendo as funcionalidades básicas do papel. Leves e fáceis de carregar, são ideais para usar no buffet ou em eventos ao ar livre. A WASARA tem experiência em eventos, recepções, festas particulares ou em festas ao ar livre.

Disponível nos tamanhos XL, L, M e S.

WASARA

TIGELA





YOSHIKAWA CORPORATION

CONTACT PERSON Mr. Toru Ishida
 ADDRESS No. 635-3 Ohdo Yahiko Nishikambara - Niigata - 959-0308 - Japan
 TEL +81-256-91-2222
 E-MAIL ishida@yoshikawa-group.co.jp
 WEBSITE www.yoshikawa-group.co.jp/e/kitchen/top/top.htm

A YOSHIKAWA Corporation desenvolve e comercializa produtos e propõe assuntos sempre referentes à “comida”, principalmente no ambiente domiciliar tendo como conceito “uma vida rica que continua a se desenvolver”. Nos anos recentes, criou a “EAtoCO” que recebeu destaque na mídia japonesa. Os produtos também foram admitidos no MoMA de Nova York e na Bauhaus Shop em Berlim, Alemanha.

PANELA YUKIHIRA • Uma das panelas tradicionais da culinária japonesa que é amada até hoje nas casas e por profissionais é a panela Yukihira utilizada desde o ano 700. Este produto possui marcas para medir o volume e bicos nos dois lados. Nossa panela yukihira de aço inox é encontrada na loja do MoMA.

Diâmetro 18 cm.



RALADOR EATOCO OROS • Ralador de design moderno e elegante com formato de bandeja que pode ser colocado diretamente na mesa de jantar. A raiz forte ou o gengibre podem ser ralados sobre a mesa e servido fresquinho junto com os pratos. A forma em bandeja funda com bordas arredondadas não deixa o líquido vazar, oferecendo maior controle na hora de colocar o alimento ralado sobre a comida. Nosso EAtoCO Oros pode ser encontrado na loja do MoMA.

FACA DE MANTEIGA NULU EATOCO • Pequenos furos em diagonal desta faca criam sulcos em uma barra dura de manteiga deixando-a imediatamente pronta para passar no pão. Sua forma elaborada pode ser usada facilmente com a manteiga no prato fundo. As lâminas dentadas também podem ser usadas para raspar a mancha de queimado da panela.



ACESSÓRIOS

PG Design Inc • carteiras de silicone 17

Q-Pot - Gramme Co. / Q-pot. • colar,
chaveiro, anel 22

ARTIGOS DE PAPELARIA

AKASHIYA Co., Ltd. • pincéis para caligrafia 6

Designphil Inc. • artigos de papel, clipes, adesivos 8

Platinum Pen Co., Ltd. • caneta tinteiro 21

ARTIGOS DE COSTURA

Meikodo Co., Ltd. • agulhas 14

ARTIGOS PARA CASA

NBD CORPORATION • bidê, purificador
de água e ducha 14

ARTIGOS PARA BANHO

Aisen Industrial Co., Ltd. • toalhas esfoliantes 5

Kaminomoto Co., Ltd. • xampus 10

ARTIGOS PARA PETS

Kyoritushokai. Ltd. 12

DECORAÇÃO

AG LIMITED • toalha americana, porta copos e vaso 4

KIMURA OHSHIDO CO., LTD. • kokeshi (bonecos) 11

Sandia Co.Ltd. • organizadores e cestas
da INOMATA 23

Shimatani Syouryu-Koubo Inc. • chapas dobráveis
de estanho 24

FERRAMENTAS

Daiwa Trading Co., Ltd. • pás da ASAKA Industrial 7

UTENSÍLIOS DE COZINHA

HAYASHI Co., Ltd. • facas e frigideira 9

MAC CORPORATION • facas 13

Miyake Ceramics Co., Ltd. • pratos, diversos
de porcelana 15

NIKKEN CUTLERY CO., LTD. • tesoura de cozinha 18

NONOJI Co., Ltd. • espremedor de frutas, ralador
e descascador de legumes 19

SUNCRAFT COMPANY LIMITED • facas 25

TAKATA Lemnos Inc. • colher e copo de sorvete 26

WASARA Co., Ltd. • descartáveis ecológicos 27

Yoshikawa Corporation • panela, ralador,
faca para manteiga 28

VESTUÁRIO

Motif • vestido, camisa 16

REALIZAÇÃO

JETRO

Japan External Trade Organization

JETRO São Paulo

Alameda Santos, 771 · Primeiro Andar

Cerqueira César · São Paulo, SP · Brasil · CEP 01419-001

TEL +55-11-3141-0788

E-MAIL jetrosp@jetro.org.br

FAX +55-11-3253-3351

WEBSITE www.jetro.go.jp/brazil