**Mais de 100 lojas e restaurantes do Brasil participam do Mês do Macarrão Japonês**

*Jetro, agência do governo japonês de fomento ao comércio exterior, promove o evento* ***“MEN めん MATSURI - O mês do macarrão japonês****” no Brasil, em novembro, que celebra a variedade e riqueza das massas japonesas; restaurantes enaltecem as receitas especiais quentes e frias, e lojas dão destaque aos macarrões importados em suas gôndolas*

O macarrão é uma invenção chinesa, que conquistou o mundo. Uma vertente foi para a Itália, transportada por Marco Polo. A outra vertente foi para o Japão, por meio de monges budistas. Os japoneses adoram macarrão e criaram seus próprios tipos de massa, como ramen, soba, soumen e udon, que são consumidos há séculos e estão se tornando cada vez mais conhecidos mundo afora, incluindo o Brasil. Por aqui, restaurantes oferecem variados pratos com os diferentes tipos de macarrão japonês, e as lojas especializadas vendem cada vez mais pacotes dessas massas, para que as pessoas possam preparar as receitas em casa.

Para incentivar que mais brasileiros conheçam os vários tipos de macarrão japonês, a JETRO (Japan External Trade Organization), agência japonesa de fomento ao comércio exterior, promove o “**Men めん MATSURI - O mês do macarrão japonês**” em novembro, em todo o país. “Men” é a palavra japonesa para macarrão.

Assim como ocorreu no “**Mês do Karê**”, promovido em outubro, mais de 100 estabelecimentos de todo o Brasil – entre lojas que comercializam produtos orientais e restaurantes que oferecem pratos japoneses – realizarão diversas ações para promover os macarrões japoneses. As lojas colocarão pacotes de diferentes tipos e marcas em destaque em suas gôndolas, além de produtos relacionados, como caldos, molhos e temperos usados em seu preparo. Os restaurantes oferecerão pratos especiais ou vão evidenciar os macarrões de seu cardápio.

Todos os estabelecimentos participantes têm o selo **Japanese Food Supporter Store**, um programa de certificação instituído pelo Ministério da Agricultura, Silvicultura e Pesca do Japão, que concede um selo para lojas e restaurantes que comercializam e promovem alimentos e bebidas japoneses no exterior.

Entre as lojas que têm o selo estão a **Marukai**, de São Paulo, e a rede **Daiso**, com 46 filiadas nas principais cidades e capitais brasileiras, e restaurantes como o recém-inaugurado **Jinbei**, especializado em preparações com o macarrão udon, e a casa de ramen **Ikkousha**, ambos em São Paulo, o **Hai-yo**, de Curitiba, e o **Shiso**, do Rio de Janeiro.  
  
A popularidade dos macarrões no Japão é comprovada por números. Entre massas frescas, secas e instantâneas, o Japão produziu 1,5 bilhão de toneladas em 2020, segundo a *Japan Food Journal*.

“Os japoneses são muito versáteis quando se fala em macarrão. Há uma riqueza de variedades não só no tipo de macarrão, mas também no preparo. Só nas gôndolas das lojas de produtos orientais é possível encontrar pacotes dos principais tipos de macarrão, sem falar em itens associados, como ingredientes para preparar molhos e caldos, ou versões já prontas de todos esses produtos”, afirma Hiroyuki Saito, diretor de Comércio Exterior da Jetro. “Com a proximidade do verão brasileiro, esta é ainda uma boa oportunidade para experimentar as versões sem caldo ou geladas desses pratos”, completa.

As lojas, os restaurantes e quem experimentar esses pratos ou mesmo preparar uma receita em casa, serão incentivados a divulgar em suas redes sociais, com as hashtags: #mesdomacarraojapones e #jetromesdomacarrao.

**Os diferentes tipos de macarrão**

O macarrão foi introduzido no Japão via China no período Nara (710 -790) e, a partir disso, os japoneses criaram uma cultura única de macarrão. As muitas versões podem ser diferenciadas de acordo com o tipo de farinha e a espessura da massa. Conheça, a seguir, os principais tipos de macarrão japonês.

**Ramen** – é feito de farinha de trigo, ovo e água alcalina – que lhe confere a cor amarelada e a consistência escorregadia. Em sua versão mais tradicional, o macarrão é servido imerso em um caldo à base de ossos de porco, frango ou peixe e temperado com um tarê (molho) que dá sabor a essa sopa, como missô, shoyu e sal. Acompanham itens como chashu (carne de porco marinada no shoyu), alga nori, ovo cozido e cebolinha picada. Atualmente, existem versões diferentes de ramen, sem caldo ou mesmo frio. No Brasil, o ramen também é grafado como “lámen”.

**Udon** – é um macarrão de fio branco e mais grosso, feito de farinha de trigo, de consistência firme e sabor suave. É servido normalmente em um caldo quente à base de dashi, mirin (um tipo de saquê para fins culinários) e shoyu. Acompanhamentos como tempura e ovo cozido dão nomes aos diferentes tipos de udon.

**Soumen** - macarrão branco e muito fino, feito com farinha de trigo, água e sal, o soumen é muito popular no verão, quando costuma ser servido frio ou mesmo gelado. Na hora de comer, a pessoa pega a porção desejada do macarrão e coloca em uma tigela com molho tsuyu, que pode ser acompanhado de cebolinha, gengibre ou myoga, o broto de gengibre japonês.

**Soba** – feito com farinha de trigo sarraceno, o soba (lê-se sobá) pode ser servido quente ou frio. Ele pode vir mergulhado em uma sopa feita com caldo de peixe, shoyu, açúcar e mirin, ou acompanhado de molho tsuyu. Uma versão bastante conhecida é o Zaru Soba, (soba servido sobre uma peneira), que pode ser consumido apenas com um caldo frio, cebolinha picada, nabo ralado e wasabi.

**Outros tipos** – além dos citados acima, existe ainda o **Harussame**, um macarrão transparente, feito a partir de amido, como o de feijão mung ou de fécula de batata, e que pode ser consumido frio ou quente. O **hiyamugui** é semelhante ao soumen, mas com espessura um pouco mais grossa. O **itokonyaku** é um macarrão feito de konjac (tubérculo de origem japonesa), gelatinoso, de sabor suave e com poucas calorias.

**SERVIÇO**

**MEN めんMATSURI - MÊS DO MACARRÃO JAPONÊS**

Período: de 1 a 30 de novembro

Confira os estabelecimentos participantes: https://www.jetro.go.jp/brazil/topics/\_475404.html

Promoção: JETRO – Japan External Trade Organization

Apoio: Embaixada do Japão e Consulado Geral do Japão em São Paulo

Acompanhe as novidades nas redes sociais da JETRO:   
Instagram: @jetro\_saopaulo |Facebook: @JETROSaoPaulo

**Sobre a JETRO**

A **JETRO – JAPAN EXTERNAL TRADE ORGANIZATION** é uma organização vinculada ao governo japonês, que conta com uma rede de 49 escritórios nacionais e 76 no exterior, distribuídos em 55 países. Tem como objetivos apoiar e promover comércio e investimentos entre o Japão e os demais países. Para aqueles que procuram parceiros em diversos setores como alimentos, inovação e outros, os escritórios da JETRO no exterior contribuem no desenvolvimento e fortalecimento das relações comerciais e econômicas entre empresas locais e japonesas. No Brasil, o escritório da JETRO está localizado em São Paulo.

Endereço: Alameda Santos, 771 - 1º andar, Cerqueira César, São Paulo - SP, 01419-001 Tel.: (11) 3141-0788.   
E-mail: [sao-project@jetro.go.jp](mailto:sao-project@jetro.go.jp)   
Site: [jetro.go.jp/brazil](https://www.jetro.go.jp/brazil)   
Instagram: @jetro\_saopaulo |Facebook: @JETROSaoPaulo | You Tube: Jetro São Paulo

**Informações para a imprensa e requisições de fotos para divulgação:**   
Jo Takahashi [jotakahashi@docultural.com.br](mailto:jotakahashi@docultural.com.br)   
Chiaki Karen Tada [karen@docultural.com.br](mailto:karen@docultural.com.br)   
Elina Oshima [Elina\_Oshima@jetro.go.jp](mailto:Elina_Oshima@jetro.go.jp)  
Hiroyuki Saito (para solicitações em japonês) [Hiroyuki\_Saito@jetro.go.jp](mailto:Hiroyuki_Saito@jetro.go.jp)