



SHOWROOM DE ALIMENTOS E BEBIDAS DO JAPÃO

EDIÇÃO 2022/2023

日本産食品サンプルショールーム

JETRO

JETRO SÃO PAULO INAUGURA NOVA EDIÇÃO DO SHOWROOM DE ALIMENTOS E BEBIDAS DO JAPÃO

O Ministério da Agricultura, Silvicultura e Pesca do Japão divulgou em seu relatório anual* um expressivo crescimento de mais de 14% em volume de exportação de produtos alimentícios japoneses para o exterior, no período de janeiro a dezembro de 2022. Isso mostra que o mercado consumidor internacional de produtos japoneses na área de alimentação está em vertiginoso crescimento. Os números do relatório revelam também que nesse período, as exportações japonesas atingiram a cifra de 1 bilhão e 415 milhões de ienes (aproximadamente 9 milhões e 436 mil dólares americanos), um recorde histórico.

Alinhada a esta nova situação global, a JETRO São Paulo organizou dentro de seu escritório, a segunda edição do Showroom de Alimentos e Bebidas de fabricação japonesa, dirigido aos principais restaurantes locais, grandes varejistas e profissionais de hotelaria, para mostrar as qualidades dos alimentos e bebidas do Japão, por meio de degustações e explicações sobre os produtos. Essas ações têm como objetivo, propiciar novas oportunidades de negócios para as empresas japonesas estimulando expandir as exportações.

A principal característica deste Programa é permitir ao profissional comprador avaliar o produto manuseando as embalagens e degustando aqueles que estiverem disponíveis, pois alguns produtos são mantidos sob refrigeração ou congelamento impossibilitando o consumo imediato. Nesta nova edição do Showroom estão expostas bebidas alcoólicas como sake e awamori, temperos como o caldo de peixe Bonito desidratado, wasabi e missô, alimentos congelados como o arroz pronto temperado e takoyaki, macarrões instantâneos e molhos.

Caso o comprador venha a se interessar por algum item que já esteja disponível no Brasil, é possível introduzi-lo à empresa importadora deste produto.

Para conhecer o Showroom, solicita-se o agendamento prévio para melhor organização e atendimento.

Período de exposição:

18 de outubro a 20 de dezembro de 2023

Horário: 9h30 até 11h00 e das 14h00 às 17h00, de segunda a sexta-feira.

Local: JETRO São Paulo - Alameda Santos, 771 - 1º andar - Cerqueira César - São Paulo - SP, CEP 01419-001.

Para o agendamento, favor encaminhar e-mail para jetro.showroom@welcomepro.com.br com as seguintes informações:

- Assunto: Mencionar "Agendamento de visita ao Showroom"
- Nome (s) com respectivos Cargos;
- Empresa (Razão social);
- Ramo de atuação (Varejo, distribuição, hotelaria, restaurantes e bares);
- Data e horário desejado.

A WelcomePro é a empresa contratada pela JETRO São Paulo para fazer a gestão do agendamento das visitas ao Showroom nesta segunda edição.

Eventuais dúvidas e pedidos de esclarecimentos podem ser encaminhadas para JETRO São Paulo por e-mail sao-project@jetro.go.jp

(*) informações sobre Importação e Exportação de Produtos Agrícolas, Silvícolas e de Pesca 2022, Ministério da Agricultura, Silvicultura e Pesca do Japão (original somente em japonês).

ÍNDICE

CATEGORIAS DOS PRODUTOS EXPOSTOS NO SHOW ROOM



ALGAS



BEBIDAS
ALCOÓLICAS



BISCOITOS E
SALGADINHOS



CALDOS E
SOPAS



CHÁS



CONGELADOS



DOCES E
SOBREMESAS



MACARRÕES



MOLHOS



TEMPEROS



OUTROS



ALGAS - 1

Produto: **ALGA MARINHA KOMBU 100G**

Fabricante: **HYOGO PREFECTURAL FEDERATION OF FISHERIES COOPERATIVE ASSOCIATIONS**

<http://www.hggyoren.jf-net.ne.jp>

Alga marinha Hidaka Kombu, ideal para caldos. Produto típico da província de Hokkaido.

- Validade: 2 anos
- Armazenamento: Temperatura ambiente
- Embalagem: Caixa com 10 unidades
- Tipo de consumidor: Supermercados, mercearias e e-commerce
- Área de venda: Todo o Brasil
- Importadora: Jirosan

ALGAS - 2

Produto: **YAKINORI 30G 10 FOLHAS**

Fabricante: **HYOGO PREFECTURAL FEDERATION OF FISHERIES COOPERATIVE ASSOCIATIONS**

<http://www.hggyoren.jf-net.ne.jp>

Alga nori em folhas, crocantes e ricas em aminoácidos. Para mais informações sobre o produto, contatar a importadora.

- Validade: 1 ano
- Armazenamento: Temperatura ambiente
- Embalagem: Caixa com 10 unidades
- Tipo de consumidor: Supermercados, mercearias e e-commerce
- Área de venda: Todo o Brasil
- Importadora: Jirosan





ALGAS - 3

Produto: **NORI OT TEMAKI FILM PEQUENO S/ COBERTURA 100fls**

Fabricante: **FUJIMASA**

Alga nori com filme protetor, ideal para temaki. O filme separa hermeticamente a alga do arroz, preservando o sabor e a crocância do nori.

- Validade: 18 meses
- Armazenamento: Evitar local úmido e quente. Após aberto fechar bem e conservar em geladeira.
- Embalagem: Caixa com 18 unidades
- Tipo de consumidor: Restaurantes (delivery)
- Área de venda: Todo o Brasil
- Importadora: Zendai

ALGAS - 4

Produto: **ARIAKE NORI PREMIUM 10FLS**

Fabricante: **WORLDLINKS**

Alga nori para uso em sushi e temaki. Produto do Mar de Ariake que fica ao sul do Japão, na ilha de Kyushu, reconhecida como local de extração de algas de ótima qualidade.

- Validade: mais de 1 ano
- Armazenamento: temperatura ambiente
- Embalagem: 1 pacote de 25 g com 10 folhas
- Tipo de consumidor: consumidor final
- Área de venda: Capital e ABC
- Importadora: Hirota





BEBIDA ALCOÓLICA - 1

Produto: **SINGLE YEAR**

Fabricante: **CHOYA**

<https://www.choya.co.jp/>

Licor de Umê sem conservantes, sem corantes e sem aromatizantes. 1 ano de maturação, sabor equilibrado. Perfeito como aperitivo.

- Validade: Indeterminada
- Armazenamento: Temperatura ambiente
- Embalagem: Garrafa de 720 ml / Caixa com 6 unidades
- Tipo de consumidor: Varejo, mercados, hotéis, cafeterias, Izakaya e restaurantes
- Área de venda: Todo o Brasil
- Importadora: JFC Tradbras

BEBIDA ALCOÓLICA - 2

Produto: **SARARI UME**

Fabricante: **CHOYA**

<https://www.choya.co.jp/>

Versão mais suave e leve do licor Umeshu. Ideal para beber bem gelado. Por ser uma bebida leve, harmoniza-se com qualquer tipo de prato.

- Validade: Indeterminada
- Armazenamento: Temperatura ambiente
- Embalagem: Caixa cartonada de 1 litro e garrafa de 500 ml / Caixa com 6 unidades
- Tipo de consumidor: Varejo, mercados, hotéis, cafeterias, Izakaya e restaurantes
- Área de venda: Todo o Brasil
- Importadora: JFC Tradbras





BEBIDA ALCOÓLICA - 3

Produto: **SARARI YUZU**

Fabricante: **CHOYA**

<https://www.choya.co.jp/>

Versão mais suave e leve do licor de Yuzu. Ideal para beber bem gelado. Por ser uma bebida leve, harmoniza-se com qualquer tipo de prato. Tem aroma característico de Yuzu e é bem refrescante.

- Validade: Indeterminada
- Armazenamento: Temperatura ambiente
- Embalagem: Caixa cartonada de 1 litro / Caixa com 6 unidades
- Tipo de consumidor: Varejo, mercados, hotéis, cafeterias, Izakaya e restaurantes
- Área de venda: Todo o Brasil
- Importadora: JFC Tradbras

BEBIDA ALCOÓLICA - 4

Produto: **HAKUSHIKA SAKE TRADICIONAL**

Fabricante: **TATSUUMA HONKE (HAKUSHIKA)**

<https://www.hakushika.co.jp/pt/brand/history.html>

Sake Premium mais vendido da linha Hakushika no Brasil. Um tipo de Honjozo com corpo muito bem balanceado, sabor refrescante com uma finalização suave e delicada. Pode ser usado para fazer coquetéis mais elaborados.

- Validade: Indeterminada
- Armazenamento: Temperatura ambiente
- Embalagem: Barril (Taru) de 1.800 ml / Caixa com 4 unidades
Garrafa de 1.800 ml e de 720 ml / Caixa com 6 unidades
Lata de 180 ml / Caixa com 30 unidades
- Tipo de consumidor: Varejo, mercados, hotéis, cafeterias, Izakaya e restaurantes
- Área de venda: Todo o Brasil
- Importadora: JFC Tradbras





BEBIDA ALCOÓLICA - 5

Produto: **HAKUSHIKA JUNMAI DAI GINJO**

Fabricante: **TATSUUMA HONKE (HAKUSHIKA)**

<https://www.hakushika.co.jp/pt/brand/history.html>

Sake Super Premium mais fino da linha Hakushika. É produzido artesanalmente a partir do melhor arroz para se fazer sake, o Yamadanishiki. É fermentado em temperaturas muito baixas, resultando em um corpo complexo e equilibrado, com sabor elegante e aroma frutado.

- Validade: Indeterminada
- Armazenamento: Temperatura ambiente
- Embalagem: Garrafa de 720 ml / Caixa com 6 unidades
- Tipo de consumidor: Varejo, mercados, hotéis, cafeterias, Izakaya e restaurantes
- Área de venda: Todo o Brasil
- Importadora: JFC Tradbras

BEBIDA ALCOÓLICA - 6

Produto: **HANAKOHAKU UME**

Fabricante: **TATSUUMA HONKE (HAKUSHIKA)**

<https://www.hakushika.co.jp/pt/brand/history.html>

Sake Super Premium feito de Sake Junmai Dai Ginjo saborizado com suco de ameixa Umê. O leve sabor ácido do Umê e o sabor frutado do Sake Junmai Dai Ginjo criam um sabor perfeito e sofisticado.

- Validade: Indeterminada
- Armazenamento: Temperatura ambiente
- Embalagem: Garrafa de 720 ml e 300 ml / Caixa com 6 unidades
- Tipo de consumidor: Varejo, mercados, hotéis, cafeterias, Izakaya e restaurantes
- Área de venda: Todo o Brasil
- Importadora: JFC Tradbras





BEBIDA ALCOÓLICA - 7

Produto: **HONJIKOMI URAKASUMI**

Fabricante: **SAURA CO.LTD.**

Sake com aroma refrescante, sabor suave e agradável. É um produto que se destaca nos restaurantes. Premiado como melhor sake aquecido 2022.

- Validade: Indeterminada
- Armazenamento: Ambiente refrigerado
- Embalagem: Garrafa de 720 ml / Caixa com 12 unidades
- Garrafa de 1.800 ml / Caixa com 6 unidades
- Tipo de consumidor: Restaurantes japoneses
- Área de venda: Todo o Brasil
- Importadora: Nishiki Sake

BEBIDA ALCOÓLICA - 8

Produto: **KIMOTO JUNMAI HONKARA MADOKA**

Fabricante: **FUMOTOI CO., LTD.**

Sake Junmai seco, padrão de Fumotoi. Harmoniza bem com todo tipo de culinária japonesa.

- Validade: Indeterminada
- Armazenamento: Ambiente refrigerado
- Embalagem: Garrafa de 720 ml / Caixa com 12 unidades
- Garrafa de 1.800 ml / Caixa com 6 unidades
- Tipo de consumidor: Restaurantes japoneses
- Área de venda: Todo o Brasil
- Importadora: Nishiki Sake





BEBIDA ALCOÓLICA - 9

Produto: **AMANOTO JUNMAI DAIGINJO**

Fabricante: **ASAMAI SAKE BREWING CO., LTD.**

<https://www.amanoto.co.jp/index.php>

Sake premium agradável com ótimo equilíbrio no paladar. Utilizando arroz Ginnosei com polimento de 45%, o Junmai Daiginjo é um produto com excelente custo-benefício.

- Validade: Indeterminada
- Armazenamento: Ambiente refrigerado
- Embalagem: Garrafa de 720 ml / Caixa Com 12 unidades
- Tipo de consumidor: Restaurantes japoneses
- Área de venda: Todo o Brasil
- Importadora: Nishiki Sake

BEBIDA ALCOÓLICA - 10

Produto: **JUNMAI YUZU-SHU**

Fabricante: **NAKASHIMA SAKE BREWING CO., LTD.**

<https://kozaemon.jp/>

Com aroma de yuzu (fruta cítrica japonesa), trata-se de um licor com sabor e acidez refrescante, produzido à base de junmai-shu com adição de suco natural de yuzu. Mesmo pessoas que não são acostumadas a beber sake poderão apreciar, podendo tomar gelado ou quente de acordo com a temperatura do momento.

- Validade: Indeterminada
- Armazenamento: Ambiente refrigerado
- Embalagem: Garrafa de 500 ml / Caixa com 12 unidades
- Tipo de consumidor: Restaurantes japoneses
- Área de venda: Todo o Brasil
- Importadora: Nishiki Sake





BEBIDA ALCOÓLICA - 11

Produto: **SHODAI MOMOSUKE**

Fabricante: **INOUE SHUZO CO., LTD.**

Sake com aroma delicado de cevada e de sabor agradável, leve e refrescante.

- Validade: Indeterminada
- Armazenamento: Temperatura ambiente
- Embalagem: Garrafa de 720 ml / Caixa com 12 unidades
- Garrafa de 1.800 ml / Caixa com 6 unidades
- Tipo de consumidor: Restaurantes japoneses
- Área de venda: Todo o Brasil
- Importadora: Nishiki Sake

BEBIDA ALCOÓLICA - 12

Produto: **SAKE JUNMAI GINJO HAKUTSURI**

Fabricante: **HAKUTSURI SAKE BREWING**

<https://www.hakutsuru-sake.com/global/>

Sake com aroma frutado marcante (melão, pera madura) e notas de anis. Para harmonização recomenda-se pratos leves, como salada verde, ceviche, carpaccio, legumes e peixes.

- Validade: Indeterminada
- Armazenamento: Temperatura ambiente
- Embalagem: Garrafa de 720 ml / Caixa com 6 unidades
- Garrafa de 300 ml / Caixa com 12 unidades
- Tipo de consumidor: Restaurantes, mercados, mercearias
- Área de venda: Todo o Brasil
- Importadora: MAC Oriental Food





BEBIDA ALCOÓLICA - 13

Produto: **SAKE JUNMAI GINJO YAMADANISHIKI HAKUTSURU**

Fabricante: **HAKUTSURU SAKE BREWING**

<https://www.hakutsuru-sake.com/global/>

Sake com o sabor do arroz Yamadanishiki, considerado o “rei do arroz” para a produção do sake bastante presente, é elegante e de aroma frutado. Harmoniza-se com pratos leves como salada verde, ceviche, carpaccio e pratos com frutas frescas e milanesa de peixe branco.

- Validade: Indeterminada
- Armazenamento: Temperatura ambiente
- Embalagem: Garrafa de 720 ml / Caixa com 6 unidades
- Tipo de consumidor: Restaurantes, mercados, mercearias
- Área de venda: Todo o Brasil
- Importadora: MAC Oriental Food

BEBIDA ALCOÓLICA - 14

Produto: **SAKE SAYURI NIGORI HAKUTSURU**

Fabricante: **HAKUTSURU SAKE BREWING**

<https://www.hakutsuru-sake.com/global/>

Um sake leitoso, com sensação cremosa. Aroma e sabor lácteo marcante. Doçura natural surpreendente, com finalização refrescante. Harmoniza-se com pratos com molho teriyaki ou tarê, carnes grelhadas e pratos apimentados.

- Validade: Indeterminada
- Armazenamento: Temperatura ambiente
- Embalagem: Garrafa de 720 ml / Caixa com 6 unidades
- Garrafa de 300 ml / Caixa com 12 unidades
- Tipo de consumidor: Restaurantes, mercados, mercearias
- Área de venda: Todo o Brasil
- Importadora: MAC Oriental Food





BEBIDA ALCOÓLICA - 15

Produto: **SAKE JUNMAI DRY HAKUTSURU**

Fabricante: **HAKUTSURU SAKE BREWING**

<https://www.hakutsuru-sake.com/global/>

Sake com sabor de arroz proeminente, com finalização seca. Versátil e de fácil harmonização, combina com tempura, carne à milanesa, massas. Fica especial com macarrão à bolonhesa.

- Validade: Indeterminada
- Armazenamento: Temperatura ambiente
- Embalagem: Garrafa de 720 ml / Caixa com 12 unidades
- Tipo de consumidor: Restaurantes, mercados, mercearias
- Área de venda: Todo o Brasil
- Importadora: MAC Oriental Food

BEBIDA ALCOÓLICA - 16

Produto: **SAKE JOSEN DRY HAKUTSURU**

Fabricante: **HAKUTSURU SAKE BREWING**

<https://www.hakutsuru-sake.com/global/>

Sake refrescante com finalização seca. Sake de fácil harmonização com pratos de izakaya (botecos japoneses), frituras e carnes em geral.

- Validade: Indeterminada
- Armazenamento: Temperatura ambiente
- Embalagem: Garrafa de 1.800 ml / Caixa com 6 unidades
- Tipo de consumidor: Restaurantes, mercados, mercearias
- Área de venda: Todo o Brasil
- Importadora: MAC Oriental Food





BEBIDA ALCOÓLICA - 17

Produto: **SAKE JOSEN SUAVE HAKUTSURU**

Fabricante: **HAKUTSURU SAKE BREWING**

<https://www.hakutsuru-sake.com/global/>

Sake refrescante com leve doçura. Finalização suave e macia. Sake de fácil harmonização: pratos típicos de izakaya (botecos japoneses), frituras, carnes em geral, comida condimentada e massas.

- Validade: Indeterminada
- Armazenamento: Temperatura ambiente
- Embalagem: Caixa Cartonada de 2.000 ml / Caixa com 6 unidades
- Tipo de consumidor: Restaurantes, mercados, mercearias
- Área de venda: Todo o Brasil
- Importadora: MAC Oriental Food

BEBIDA ALCOÓLICA - 18

Produto: **SAKE FUTSUU ZERO AÇÚCAR HAKUTSURU**

Fabricante: **HAKUTSURU SAKE BREWING**

<https://www.hakutsuru-sake.com/global/>

Sake refrescante com finalização seca, surpreendente e saboroso. Excelente para aqueles que têm preocupação com o seu índice glicêmico. Harmoniza com pratos leves como tofu com cogumelos, saladas, bagna càuda com diversos legumes ou carnes grelhadas.

- Validade: Indeterminada
- Armazenamento: Temperatura ambiente
- Embalagem: Caixa Cartonada de 900 ml / Caixa com 6 unidades
- Tipo de consumidor: Restaurantes, mercados, mercearias
- Área de venda: Todo o Brasil
- Importadora: MAC Oriental Food



BEBIDA ALCOÓLICA - 19

Produto: **FERMENTADO DE AMEIXA JAPONESA PLUM WINE HAKUTSURU**

Fabricante: **HAKUTSURU SAKE BREWING**

<https://www.hakutsuru-sake.com/global/>

Diferente do Ume-shu, esta bebida é produzida com a fermentação da fruta (umê), acrescida de água e açúcar. O aroma e a doçura foram contidos para conferir equilíbrio e elegância. É uma bebida versátil, pois pode ser consumida antes, durante ou após a refeição. Servido com gelo ou em drink com tônica, é um excelente acompanhamento para qualquer prato.

- Validade: Indeterminada
- Armazenamento: Temperatura ambiente
- Embalagem: Garrafa de 750 ml / Caixa com 12 unidades
- Tipo de consumidor: Restaurantes, mercados, mercearias
- Área de venda: Todo o Brasil
- Importadora: MAC Oriental Food

**BEBIDA ALCOÓLICA - 20**

Produto: **SAKE JUNMAI YAMADANISHIKI HAKUTSURU**

Fabricante: **HAKUTSURU SAKE BREWING**

<https://www.hakutsuru-sake.com/global/>

Sake com sabor suave mas marcante, proveniente do arroz especial Yamadanishiki, considerado o "rei do arroz" para a produção de sake. Carnes em geral, grelhados, assados ou cozidos conferem boa harmonização com esta bebida.

- Validade: Indeterminada
- Armazenamento: Temperatura ambiente
- Embalagem: Garrafa de 720 ml / Caixa com 6 unidades
- Tipo de consumidor: Restaurantes, mercados, mercearias
- Área de venda: Todo o Brasil
- Importadora: MAC Oriental Food





BEBIDA ALCOÓLICA - 21

Produto: **SAKE JUNMAI DAIGINJO HAKUTSURU**

Fabricante: **HAKUTSURU SAKE BREWING**

<https://www.hakutsuru-sake.com/global/>

Sake de aroma elegante e que preenche a boca com a doçura natural proveniente do arroz. Para harmonizar: pratos com frutos do mar crus ou cozidos, como ceviche, paella, vôngole no vapor, receitas com legumes e carnes brancas.

- Validade: Indeterminada
- Armazenamento: Temperatura ambiente
- Embalagem: Garrafa de 720 ml / Caixa com 6 unidades
- Tipo de consumidor: Restaurantes, mercados, mercearias
- Área de venda: Todo o Brasil
- Importadora: MAC Oriental Food

BEBIDA ALCOÓLICA - 22

Produto: **SAKE JUNMAI YAMADANISHIKI HAKUTSURU**

Fabricante: **HAKUTSURU SAKE BREWING**

<https://www.hakutsuru-sake.com/global/>

Sake com aroma frutado e floral elegante com notas de especiarias, sabor complexo, encorpado e elegante. Para harmonização: pratos de sabores mais intensos e elegantes.

- Validade: Indeterminada
- Armazenamento: Temperatura ambiente
- Embalagem: Garrafa de 720 ml / Caixa com 6 unidades
- Tipo de consumidor: Restaurantes, mercados, mercearias
- Área de venda: Todo o Brasil
- Importadora: MAC Oriental Food





BEBIDA ALCOÓLICA - 23

Produto: **AWAMORI MILD 25%**

Fabricante: **MIZUHO SHUZO CO., LTD.**

www.mizuhoshuzo.co.jp

Destilado feito de arroz, o Mild possui um teor alcóolico de 25%. Bom para servir on the rocks e em coquetéis.

- Validade: Indeterminada
- Armazenamento: Ambiente seco e arejado
- Embalagem: Garrafa de 720 ml / Caixa com 12 unidades
- Tipo de consumidor: Bares, restaurantes e pessoas físicas
- Área de venda: Todo o Brasil
- Importadora: Nippon Bebidas

BEBIDA ALCOÓLICA - 24

Produto: **AWAMORI 3-30**

Fabricante: **MIZUHO SHUZO CO., LTD.**

www.mizuhoshuzo.co.jp

Destilado feito de arroz, o Awamori 3-30 é envelhecido 3 anos e com 30 % de teor alcóolico. Bom para servir on the rocks e em coquetéis.

- Validade: Indeterminada
- Armazenamento: Ambiente seco e arejado
- Embalagem: Garrafa de 720 ml / Caixa com 12 unidades
- Tipo de consumidor: Bares, restaurantes, pessoas físicas.
- Área de venda: Todo o Brasil
- Importadora: Nippon Bebidas



BEBIDA ALCOÓLICA - 25

Produto: **NIHONSHU YAUEMON DAIGINJO KARAKUTI**

Fabricante: **YAMATOGAWA SAKE BREWERY CO., LTD.**

www.yauemon.co.jp

Sake seco, com aroma potente. Utiliza arroz de plantação própria, água purificada do degelo do monte lide. Categoria Daiginjo, o máximo em polimento. Know how com mais de 230 anos de tradição. O fabricante recebeu prêmio Gold no nível nacional do Japão por 8 vezes.

- Validade: Indeterminada
- Armazenamento: Temperatura ambiente em local arejado até 15°C
- Embalagem: Garrafa de 1.800 ml / Caixa com 6 unidades
Garrafa de 720 ml / Caixa com 12 unidades
Garrafas de 300 ml / Caixa com 12 unidades
Garrafas de 180 ml / Caixa com 20 unidades
- Tipo de consumidor: Restaurantes como Aizomê, Nagayama, Makoto etc.
- Área de venda: Todo o Brasil
- Importadora: Nippon Bebidas



BEBIDA ALCOÓLICA - 26

Produto: **NIHONSHU YAUEMON HONJOZO KANZUKURI**

Fabricante: **YAMATOGAWA SAKE BREWERY CO., LTD.**

www.yauemon.co.jp

Sake seco e refrescante. Utiliza arroz de plantação própria, água purificada do degelo do monte lide. Know how com mais de 230 anos de tradição. O fabricante recebeu prêmio Gold no nível nacional do Japão por 8 vezes.

- Validade: Indeterminada
- Armazenamento: Temperatura ambiente em local arejado até 15°C
- Embalagem: Garrafa de 1.800 ml / Caixa com 6 unidades
Garrafa de 720 ml / Caixa com 12 unidades
Garrafa de 300 ml / Caixa com 12 unidades
Garrafa de 180 ml / Caixa com 20 unidades
- Tipo de consumidor: Restaurantes como Aizomê, Nagayama, Makoto etc.
- Área de venda: Todo o Brasil
- Importadora: Nippon Bebidas



**BEBIDA ALCOÓLICA - 27**

Produto: **NIHONSHU YAUEMON JUNMAI KARAKUTI**

Fabricante: **YAMATOGAWA SAKE BREWERY CO., LTD.**

www.yauemon.co.jp

Sake seco de aroma elegante que realça o umami do arroz. Utiliza arroz de plantação própria, água purificada do degelo do monte lide. Know how com mais de 230 anos de tradição. O Fabricante recebeu prêmio Gold no nível nacional do Japão por 8 vezes.

- Validade: Indeterminada
- Armazenamento: Temperatura ambiente em local arejado até 15°C
- Embalagem: Garrafa de 1.800 ml / Caixa com 6 unidades
Garrafa de 720 ml / Caixa com 12 unidades
Garrafas de 300 ml / Caixa com 12 unidades
Garrafas de 180 ml / Caixa com 20 unidades
- Tipo de consumidor: Restaurantes como Aizomê, Nagayama, Makoto etc.
- Área de venda: Todo o Brasil
- Importadora: Nippon Bebidas

BEBIDA ALCOÓLICA - 28

Produto: **MUTSU OTOKOYAMA**

Fabricante: **HACHINOHE SHUZO CO.LTD.**

<https://mutsu8000.com/>

Sake com sabor muito afiado e limpo e aromas perfumados de maçãs verdes, textura de melão cantaloup, levando a um paladar redondo, suave e encantador. 1º lugar em Ranking Mundial de Fabricante de Sake 2021. Medalha de Bronze no International Wine Challenge 2022.

- Validade: Indeterminada
- Armazenamento: Temperatura ambiente ou resfriado
- Embalagem: Garrafa de 1.800 ml/ Caixa com 6 unidades
Garrafa de 720 ml / Caixa com 12 unidades
- Tipo de consumidor: Restaurantes de alta gastronomia japonesa, incluindo os que conquistaram a Estrela Michelin
- Área de venda: Todo o Brasil
- Importadora: Yamato Comercial





BEBIDA ALCOÓLICA - 29

Produto: **TAKASHIMIZU SEISEN KARAKUCHI**

Fabricante: **AKITA SHURUI SEIZO CO., LTD.**

<https://www.takashimizu.co.jp/>

A impressão no paladar é nítida e limpa, diferente dos sakes secos. O aroma e o umami se desenvolvem na boca gradualmente, antes do fim afiado. É um sake limpo e seco com uma doçura mantida a um nível mínimo. Aroma complexo de notas salgadas com uma pitada de umami. Paladar salgado, bem equilibrado, encorpado e com uma finalização limpa. Medalha de prata no International Wine Challenge 2022. Prêmio de ouro no Concurso Nacional de sake 2021

- Validade: Indeterminada
- Armazenamento: Temperatura ambiente ou resfriado
- Embalagem: Garrafa de 1.800 ml / Caixa com 6 unidades
Garrafa de 720 ml / Caixa com 12 unidades
- Tipo de consumidor: Restaurantes de alta gastronomia japonesa, incluindo os que conquistaram a Estrela Michelin
- Área de venda: Todo o Brasil
- Importadora: Yamato Comercial

BEBIDA ALCOÓLICA - 30

Produto: **TAKASHIMIZU HONJOZO**

Fabricante: **AKITA SHURUI SEIZO CO., LTD.**

<https://www.takashimizu.co.jp/>

Sake com uma doçura suave, madura e um sabor encorpado. Prêmio de Commended no International Wine Challenge 2021

- Validade: Indeterminada
- Armazenamento: Temperatura ambiente ou resfriado
- Embalagem: Garrafa de 720 ml / Caixa com 12 unidades
- Tipo de consumidor: Restaurantes de alta gastronomia japonesa, incluindo os que conquistaram a Estrela Michelin
- Área de venda: Todo o Brasil
- Importadora: Yamato Comercial





BEBIDA ALCOÓLICA - 31

Produto: **TAKASHIMIZU SEISEN**

Fabricante: **AKITA SHURUI SEIZO CO., LTD.**

<https://www.takashimizu.co.jp/>

Sake com sabor firme, leve e agradável de beber. A harmonia do umami e a leve acidez fazem deste sake um dos favoritos de muitos clientes.

- Validade: Indeterminada
- Armazenamento: Temperatura ambiente ou resfriado
- Embalagem: Garrafa de 1.800 ml / Caixa com 6 unidades
- Garrafa de 720 ml / Caixa com 12 unidades
- Tipo de consumidor: Restaurantes de alta gastronomia japonesa, incluindo os que conquistaram a Estrela Michelin
- Área de venda: Todo o Brasil
- Importadora: Yamato Comercial

BEBIDA ALCOÓLICA - 32

Produto: **TAKASHIMIZU KARAKUCHI JUNMAI**

Fabricante: **AKITA SHURUI SEIZO CO., LTD.**

<https://www.takashimizu.co.jp/>

Um sake junmai seco com sabor profundo e afiado, oferece uma grande experiência para quem degustar. Servido quente, o sabor e a profundidade deste sake se expandem realçando sua expressão de junmai, tornando-o adequado para atsukan (sake aquecido).
Prêmio de Commended na International Wine Challenge 2022.
Prêmio de ouro no Concurso Nacional de sake 2021.

- Validade: Indeterminada
- Armazenamento: Temperatura ambiente ou resfriado
- Embalagem: Garrafa de 720 ml / Caixa com 12 unidades
- Tipo de consumidor: Restaurantes de alta gastronomia japonesa, incluindo os que conquistaram a Estrela Michelin
- Área de venda: Todo o Brasil
- Importadora: Yamato Comercial





BEBIDA ALCOÓLICA - 33

Produto: **TAKASHIMIZU JUNMAI DAIGINJO**

Fabricante: **AKITA SHURUI SEIZO CO., LTD.**

<https://www.takashimizu.co.jp/>

A base do arroz "Akita Sake Komachi", o melhor arroz para a fabricação de sake na província de Akita, é polido a 45% utilizando-se máquinas de moagem de arroz de última geração equipadas com rolos diamantados e produzidas em processo de fabricação a frio do estilo Akita. A acidez moderada e o elegante umami deste sake se espalham-se suavemente na boca. Este Junmai Daiginjo se destaca por seu aroma sofisticado e encorpado. Prêmio de Commended na International Wine Challenge 2021.

- Validade: Indeterminada
- Armazenamento: Temperatura ambiente ou resfriado
- Embalagem: Garrafa de 720 ml / Caixa com 12 unidades
- Tipo de consumidor: Restaurantes de gastronomia japonesa
- Área de venda: Todo o Brasil
- Importadora: Yamato Comercial

BEBIDA ALCOÓLICA - 34

Produto: **KAZEHAKUBA**

Fabricante: **KAGURASHUZO CO., LTD.**

<https://www.kagurashuzo.co.jp/>

Shochu preparado lentamente a baixas temperaturas utilizando arroz e levedura domésticos cuidadosamente selecionados. A água fresca da fonte da cidade Saito e a levedura resultante são então destilados a baixas temperaturas para concentrar seu sabor deslumbrante. Através do processo de filtragem no ponto de congelamento, obtem-se um sabor frutado com um rico aroma de ginjo.

- Validade: Indeterminada
- Armazenamento: Temperatura ambiente em local arejado até 15°C
- Embalagem: Garrafa de 900 ml / Caixa com 6 unidades
- Tipo de consumidor: Restaurantes de gastronomia japonesa.
- Área de venda: Todo o Brasil
- Importadora: Yamato Comercial





BEBIDA ALCOÓLICA - 35

Produto: **CHOKI CHOZOUSHU HIMUKANO KUROUMA (MUGI SHOCHU)**

Fabricante: **KAGURASHUZO CO., LTD.**

<https://www.kagurashuzo.co.jp/>

Shochu de longa armazenagem feito de cevada 100% japonesa da cidade de Nijyo, maturada em barris por mais de três anos. Através da filtragem na temperatura de - 20°C reduzem-se os componentes causadores de adstringência e atinge-se um sabor e aroma claros e nítidos.

- Validade: Indeterminada
- Armazenamento: Temperatura ambiente em local arejado até 15°C
- Embalagem: Garrafa de 1.800 ml / Caixa com 6 unidades
- Garrafa de 900 ml / Caixa com 6 unidades
- Tipo de consumidor: Restaurantes de gastronomia japonesa
- Área de venda: Todo o Brasil
- Importadora: Yamato Comercial

BEBIDA ALCOÓLICA - 36

Produto: **SHOCHU TENSHO**

Fabricante: **KAGURASHUZO CO., LTD.**

<https://www.kagurashuzo.co.jp/>

Tem um aroma doce e um sabor limpo e delicioso. Desfrute do sabor profundo e suave do trigo sarraceno.

- Validade: Indeterminada
- Armazenamento: Temperatura ambiente
- Embalagem: Garrafa de 900 ml / Caixa com 6 unidades
- Tipo de consumidor: Restaurantes de gastronomia japonesa
- Área de venda: Todo o Brasil
- Importadora: Yamato Comercial



BISCOITOS E SALGADINHOS - 1

Produto: **BISCOITO DE ARROZ KAKI NO TANE C/ AMENDOIM**

Fabricante: **KAMEDA SEIKA CO., LTD.**

<http://www.sanko-seika.co.jp/>

Aproveite o equilíbrio entre kakilotane e amendoim. Embalado em 6 pacotinhos, ideal para levar como lanche ou servir como petisco em ocasiões diversas.

- Validade: 8 meses
- Armazenamento: Temperatura ambiente
- Embalagem: 180 g (6 P) / Caixa com 12 pacotes
- Tipo de consumidor: Mercados, supermercados e atacadistas.
- Área de venda: Todo o Brasil
- Importadora: Shibata

**BISCOITOS E SALGADINHOS - 2**

Produto: **BISCOITO DE ARROZ YUKINOYADO SALAD 64,7G**

Fabricante: **SANKO SEIKA CO., LTD.**

<http://www.sanko-seika.co.jp/>

Biscoito de arroz macio, com uma harmonia perfeita entre doçura suave e um salgado delicado. Os biscoitos são embalados individualmente.

- Validade: 9 meses
- Armazenamento: Temperatura ambiente.
- Embalagem: 64,7g (5P X 2UN) / Caixa com 20 unidades
- Tipo de consumidor: Mercados, supermercados e atacadistas.
- Área de venda: Todo o Brasil
- Importadora: Shibata



BISCOITOS E SALGADINHOS - 3

Produto: **BISCOITO SHOUGA SENBEI 80G**

Fabricante: **NANAO CONFECTIONERY CO., LTD.**

<https://nanaoseika.co.jp/>

Desde o seu lançamento no ano 1957, este é um produto de sucesso contínuo. São bolachas do tamanho de uma bocado. Tem o formato de pinça, cobertas com uma camada de melado doce que incorpora o gengibre fresco ralado produzido em Kyushu. São bolachas tradicionais com um toque picante e sabor de gengibre.

- Validade: 6 meses
- Armazenamento: Temperatura ambiente
- Embalagem: 89g
- Tipo de consumidor: Consumidor final
- Área de venda: a.Capital e ABC
- Importadora: Hirota

**BISCOITOS E SALGADINHOS - 4**

Produto: **BISCOITO FRENCH PAPIRO 78G**

Fabricante: **NANAO CONFECTIONERY CO., LTD.**

<https://nanaoseika.co.jp/>

Desde o seu lançamento no ano 1962, este é um produto de sucesso contínuo. Uma massa crocante em forma de rolo é recheada com um delicado creme de doçura suave. A textura crocante da massa proporciona uma sensação agradável, tornando-se um lanche clássico com um sabor simples e reconfortante. A crocância na mordida se harmoniza com o creme, que resulta em um equilíbrio perfeito de doçura que se espalha na boca. Cada unidade é embalada individualmente.

- Validade: 6 meses
- Armazenamento: Temperatura ambiente
- Embalagem: 78g
- Tipo de consumidor: Consumidor final
- Área de venda: Capital e ABC
- Importadora: Hirota





BISCOITOS E SALGADINHOS - 5

Produto: **BISCOITO FRENCH PAPIRO MATCHA 65G**

Fabricante: **NANAO CONFECTIONERY CO., LTD.**

<https://nanaoseika.co.jp/>

Uma massa crocante em forma de rolo é recheada com creme de matcha (feito com matcha de Yame, produzido na Província de Fukuoka). Desfrute do sabor do matcha de Yame, com sua rica fragrância e amargor equilibrado, juntamente com a textura crocante da massa. Ao morder, você sentirá o agradável amargor do matcha de Yame que se espalha pela boca.

Aproveite esses momentos relaxantes em família ou ofereça como um gesto de hospitalidade aos seus convidados especiais.

Cada unidade é embalada individualmente.

- Validade: 6 meses
- Armazenamento: Temperatura ambiente
- Embalagem: 65g
- Tipo de consumidor: Consumidor final
- Área de venda: Capital e ABC
- Importadora: Hirota



CALDOS E SOPAS - 1

Produto: **KONBU TSUYU 1 L**

Fabricante: **YAMASA CO., LTD.**

<https://www.yamasa.com/>

Molho tsuyu concentrado para o preparo de caldo base dashi, com extrato de alga kombu.

- Validade: 12 meses
- Armazenamento: Temperatura ambiente
- Embalagem: 1 l / Caixa com 6 unidades
- 500 ml / Caixa com 12 unidades
- Tipo de consumidor: Restaurantes e supermercados
- Área de venda: Todo o Brasil
- Importadora: Comercial Marukai

CALDOS E SOPAS - 2

Produto: **TONKOTSU LAMEN SOUP 29ML ICHIBAN**

Fabricante: **ICHIBAN CO., LTD**

<https://ichiban-foods.jp/>

Preparado líquido concentrado para caldo tonkotsu (porco), perfeito para l amen. Versátil, ele pode ser usado para yakissoba, taki guioza (sopa de guioza), arroz frito chahan, refogados de legumes, pratos com carnes e peixes e muitas outras receitas.

- Validade: 18 meses
- Armazenamento: Conservar em local arejado e seco
- Embalagem: 29 ml / Caixa com 480 unidades
- Tipo de consumidor: Restaurantes e lojas de produtos orientais
-  rea de venda: Todo o Brasil
- Importadora: Zendai



CALDOS E SOPAS - 3

Produto: **SHOYU LAMEN SOUP 36ML ICHIBAN**

Fabricante: **ICHIBAN CO., LTD**

<https://ichiban-foods.jp/>

Preparado líquido concentrado para caldo à base de shoyu, perfeito para lâmen. Versátil, ele pode ser usado para yakissoba, taki guioza (sopa de guioza), arroz frito chahan, refogados de legumes, pratos com carnes e peixes e muitas outras receitas.

- Validade: 18 meses
- Armazenamento: Conservar em local arejado e seco
- Embalagem: 36 ml / Caixa com 360 unidades
- Tipo de consumidor: Restaurantes e lojas de produtos orientais
- Área de venda: Todo o Brasil
- Importadora: Zendai



CALDOS E SOPAS - 4

Produto: **MISO LAMEN SOUP 34ML ICHIBAN**

Fabricante: **ICHIBAN CO., LTD**

<https://ichiban-foods.jp/>

Preparado líquido concentrado para caldo à base de missô (soja fermentada), perfeito para lâmen. Versátil, ele pode ser usado para yakissoba, taki guioza (sopa de guioza), arroz frito chahan, refogados de legumes, pratos com carnes e peixes e muitas outras receitas.

- Validade: 18 meses
- Armazenamento: Conservar em local arejado e seco
- Embalagem: 34 ml / Caixa com 360 unidades
- Tipo de consumidor: Restaurantes e lojas de produtos orientais
- Área de venda: Todo o Brasil
- Importadora: Zendai





CALDOS E SOPAS - 5

Produto: **UDON SOBA SOUP EM PÓ 10GX5P ICHIBAN**

Fabricante: **ICHIBAN CO., LTD**

<https://ichiban-foods.jp/>

Mistura em pó para caldo de udon e soba. Cada sachê faz uma porção de caldo. Basta diluir um sachê em 250 ~ 300ml de água. Uma unidade contém 5 sachês.

- Validade: 12 meses
- Armazenamento: Conservar em local arejado e seco
- Embalagem: 50g / Caixa com 160 unidades
- Tipo de consumidor: Lojas de produtos orientais
- Área de venda: Todo o Brasil
- Importadora: Zendai

CALDOS E SOPAS - 6

Produto: **SOKUSEKI NAMAMISOSHIRU ASARI 8 SHOKU**

Fabricante: **HIKARI MISO CO., LTD.**

<https://www.hikarimiso.co.jp/>

Missoshiru instantâneo, basta adicionar água quente. O Shinshu missô, cuidadosamente fermentado, é combinado com caldo de marisco. Contém algas marinhas wakame e vôngole como ingrediente,

- Validade: 12 meses
- Armazenamento: Temperatura ambiente
- Embalagem: Envelope com 8 porções / Caixa com 24 envelopes
- Tipo de consumidor: Varejo
- Área de venda: Todo o Brasil
- Importadora: Yamato





CALDOS E SOPAS - 7

Produto: **SOKUSEKI NAMAMISOSHIRU WAKAME 12 SHOKU**

Fabricante: **HIKARI MISO CO., LTD.**

<https://www.hikarimiso.co.jp/>

Missoshiru instantâneo, basta adicionar água quente. O Shinshu missô, cuidadosamente fermentado, é combinado com três tipos de dashi (peixe bonito, kombu e peixe bonito tipo Souda). Contém algas marinhas wakame como ingrediente.

- Validade: 12 meses
- Armazenamento: Temperatura ambiente
- Embalagem: Envelope com 12 porções / Caixa com 24 envelopes
- Tipo de consumidor: Varejo
- Área de venda: Todo o Brasil
- Importadora: Yamato

CHÁS - 1

Produto: **MATCHA HAGOROMO #500 400G**

Fabricante: **UJINOTSUYU SEICHA CO., LTD.**

<https://ujinotsuyu.co.jp>

Chá verde tipo matcha, produzido com o broto das folhas de chá que são transformadas em pó.

- Validade: 12 meses
- Armazenamento: Temperatura ambiente
- Embalagem: 400 g / Caixa com 10 unidades
- Tipo de consumidor: Restaurantes, supermercados, confeitarias, cafeterias
- Área de venda: Todo o Brasil
- Importadora: Comercial Marukai



CHÁS - 2

Produto: **SENGHA GREEN 100G**

Fabricante: **UJINOTSUYU SEICHA CO., LTD.**

<https://ujinotsuyu.co.jp>

Chá verde tipo sencha, produzida com folhas da primeira colheita.

- Validade: 24 meses
- Armazenamento: Temperatura ambiente
- Embalagem: 100 g / Caixa com 30 unidades
- Tipo de consumidor: Restaurantes, supermercados, confeitarias, cafeterias
- Área de venda: Todo o Brasil
- Importadora: Comercial Marukai



CHÁS - 3

Produto: **SENCHA GOLD 100G**

Fabricante: **UJINOTSUYU SEICHA CO., LTD.**

<https://ujinotsuyu.co.jp>

Chá verde tipo sencha, produzido com as folhas da primeira colheita. A versão Gold utiliza folhas cultivadas em ambiente sombreado e controlado com processo de produção mais longo.

- Validade: 24 meses
- Armazenamento: Temperatura ambiente
- Embalagem: 100 g / Caixa com 30 unidades
- Tipo de consumidor: Restaurantes, supermercados, confeitarias, cafeterias
- Área de venda: Todo o Brasil
- Importadora: Comercial Marukai



CHÁS - 4

Produto: **BANCHA AOYANAGI MIDORI 200G**

Fabricante: **UJINOTSUYU SEICHA CO., LTD.**

<https://ujinotsuyu.co.jp>

Chá tipo bancha. O bancha é colhido na segunda florada do sencha, entre o verão e o outono.

- Validade: 12 meses
- Armazenamento: Temperatura ambiente
- Embalagem: 200 g / Caixa com 30 unidades
- Tipo de consumidor: Restaurantes, supermercados, confeitarias, cafeterias
- Área de venda: Todo o Brasil
- Importadora: Comercial Marukai



CHÁS - 5

Produto: **GENMAI CHA YELLOW 200G**

Fabricante: **UJINOTSUYU SEICHA CO., LTD.**

<https://ujinotsuyu.co.jp>

Chá tipo genmai, produzido com um blend de folhas e talos de chá verde com grãos de arroz integral torrado, potencializando seu sabor ligeiramente tostado e refrescante.

- Validade: 12 meses
- Armazenamento: Temperatura ambiente
- Embalagem: 200 g / Caixa com 30 unidades
- Tipo de consumidor: Restaurantes, supermercados, confeitarias, cafeterias
- Área de venda: Todo o Brasil
- Importadora: Comercial Marukai

**CHÁS - 6**

Produto: **TOKUYO GENMAI CHA 400G**

Fabricante: **UJINOTSUYU SEICHA CO., LTD.**

<https://ujinotsuyu.co.jp>

Chá tipo genmai, produzido com um blend de folhas e talos de chá verde com grãos de arroz torrado, potencializando seu sabor ligeiramente tostado e refrescante. Embalagem econômica.

- Validade: 12 meses
- Armazenamento: Temperatura ambiente
- Embalagem: 400 g / Caixa com 20 unidades
- Tipo de consumidor: Restaurantes, supermercados, confeitarias, cafeterias
- Área de venda: Todo o Brasil
- Importadora: Comercial Marukai e Art & Design





CHÁS - 7

Produto: **TOKUYO MUGI PACK 52P**

Fabricante: **UJINOTSUYU SEICHA CO., LTD.**

<https://ujinotsuyu.co.jp>

Chá de cevada, em embalagem com 52 sachês. Pode ser extraído com água quente ou mesmo água fria.

- Validade: 12 meses
- Armazenamento: Temperatura ambiente
- Embalagem: 468 g / Caixa com 20 unidades
- Tipo de consumidor: Restaurantes, supermercados, confeitarias, cafeterias
- Área de venda: Todo o Brasil
- Importadora: Comercial Marukai

CHÁS - 8

Produto: **MUGUICHA 392G**

Fabricante: **ODANI KOKUFUN**

<https://osk-odani.co.jp/>

Chá de cevada. Pode ser preparado com água quente ou até mesmo fria, à temperatura ambiente, em até 30 minutos.

- Validade: 2 anos
- Armazenamento: Temperatura ambiente
- Embalagem: 392g / Caixa com 20 pacotes
- Tipo de consumidor: Mercados, supermercados e atacadistas
- Área de venda: Estado de São Paulo
- Importadora: Art & Design



CONGELADOS - 1

Produto: **ARROZ PRONTO COM ASARI**

Fabricante: **TABLEMARK**

<https://www.tablemark.co.jp>

Arroz pronto e temperado, com vôngoles.

Praticidade no dia a dia, sabor e textura de comida feita na hora.



- Validade: 12 meses
- Armazenamento: Congelado
- Embalagem: 400 g / Caixa com 24 pacotes
- Tipo de consumidor: Varejo, mercados, hotéis e restaurantes
- Área de venda: Dentro da cidade de São Paulo
- Importadora: JFC Tradbras

CONGELADOS - 2

Produto: **ARROZ EBI PILAF**

Fabricante: **TABLEMARK**

<https://www.tablemark.co.jp>

Arroz pronto e temperado, tipo Pilaf, sabor camarão. Praticidade no dia a dia, pode se esquentar na própria embalagem, sabor e textura de comida feita na hora.

- Validade: 12 meses
- Armazenamento: Congelado
- Embalagem: 150 g / Caixa com 60 pacotes
- Tipo de consumidor: Varejo, mercados, hotéis e restaurantes
- Área de venda: Dentro da cidade de São Paulo
- Importadora: JFC Tradbras



CONGELADOS - 3

Produto: **ARROZ CHAHAN BUTAKARUBI**

Fabricante: **TABLEMARK**

<https://www.tablemark.co.jp>

Arroz frito tipo Chahan, pronto e temperado com sabor de Kalbi de porco, uma receita coreana de carne marinada e grelhada. Praticidade, pode se esquentar na própria embalagem, sabor e textura de comida feita na hora.

- Validade: 12 meses
- Armazenamento: Congelado
- Embalagem: 150 g / Caixa com 60 pacotes
- Tipo de consumidor: Varejo, mercados, hotéis e restaurantes
- Área de venda: Dentro da cidade de São Paulo
- Importadora: JFC Tradbras



CONGELADOS - 4

Produto: **TAKOYAKI**

Fabricante: **TABLEMARK**

<https://www.tablemark.co.jp>

Takoyaki é um bolinho de polvo, ótimo como petisco. Praticidade no dia a dia, pode se esquentar na própria embalagem, sabor e textura de comida feita na hora.

- Validade: 12 meses
- Armazenamento: Congelado
- Embalagem: 360 g (18 bolinhos) / Caixa com 24 pacotes
- Tipo de consumidor: Varejo, mercados, hotéis e restaurantes
- Área de venda: Dentro da cidade de São Paulo
- Importadora: JFC Tradbras



CONGELADOS - 5

Produto: **OKONOMIYAKI DE FRUTOS DO MAR**

Fabricante: **TABLEMARK**

<https://www.tablemark.co.jp>

Okonomiyaki é uma panqueca japonesa com muitos ingredientes e feitos na chapa. Esta embalagem contém a massa com recheio de lula e camarão. Prático e bem recheado, já vem com os molhos (sauce, alga aonori, maionese e flocos de peixe katsuobushi) junto para empregar.

- Validade: 12 meses
- Armazenamento: Congelado
- Embalagem: 300 g (1 panqueca + toppings) / Caixa com 24 pacotes
- Tipo de consumidor: Varejo, mercados, hotéis e restaurantes
- Área de venda: Dentro da cidade de São Paulo
- Importadora: JFC Tradbras



CONGELADOS - 6

Produto: **MACARRÃO SOBA**

Fabricante: **J-BASKET**

Marca própria do grupo JFC Tradbras, não tem site

Macarrão soba, feito de trigo sarraceno. Muito prático, fica pronto em 30 segundos na água fervente. Textura e sabor de macarrão fresco.

- Validade: 12 meses
- Armazenamento: Congelado
- Embalagem: 880 g (4 porções) / Caixa com 16 pacotes
- Tipo de consumidor: Varejo, mercados, hotéis, izakayas e restaurantes
- Área de venda: Dentro da cidade de São Paulo
- Importadora: JFC Tradbras





CONGELADOS - 7

Produto: **MACARRÃO UDON**

Fabricante: **J-BASKET**

Marca própria do grupo JFC Tradbras, não tem site

Macarrão udon, de farinha de trigo. Muito prático, fica pronto em 1 minuto na água fervente. Textura e sabor de macarrão fresco.

- Validade: 12 meses
- Armazenamento: Congelado
- Embalagem: 1.250 g (5 porções) / Caixa com 12 pacotes
- Tipo de consumidor: Varejo, mercados, hotéis, izakayas e restaurantes
- Área de venda: Dentro da cidade de São Paulo
- Importadora: JFC Tradbras

CONGELADOS - 8

Produto: **YODAN NATTO**

Fabricante: **J-BASKET**

Marca própria do grupo JFC Tradbras, não tem site

Soja fermentada, pronto para consumo. Grãos macios e saborosos. Preço atraente.

- Validade: 12 meses
- Armazenamento: Congelado
- Embalagem: 184 g (4 porções) / Caixa com 12 pacotes
- Tipo de consumidor: Varejo, mercados, hotéis, izakayas e restaurantes
- Área de venda: Dentro da cidade de São Paulo
- Importadora: JFC Tradbras



CONGELADOS - 9

Produto: **GOHANNI YOKUAU GOKU KOTSUBU NATTO**

Fabricante: **YAMADA FOODS CO., LTD.**

<https://www.yamadafoods.co.jp>

Soja fermentada, pronta para consumo. Grãos pequenos e macios. Acompanha molho à base de alga konbu e peixe bonito desidratado e uma mostarda japonesa karashi para temperar.

- Validade: 12 meses
- Armazenamento: Congelado
- Embalagem: 138,90 g / Caixa com 12 pacotes
- Tipo de consumidor: Restaurantes e supermercados
- Área de venda: Todo o Brasil
- Importadora: Comercial Marukai



CONGELADOS - 10

Produto: **TEMPERO DE RAIZ FORTE (WASABI) "OTSUKURI YO"**

Fabricante: **KINJIRUSHI CO., LTD.**

<https://www.kinjirushi.co.jp/>

Tempero de wasabi ralado e congelado para sashimi, com textura flocada.

- Validade: 360 dias
- Armazenamento: Congelado
- Embalagem: 200 g / Caixa com 30 unidades
- Tipo de consumidor: Varejo e restaurantes
- Área de venda: Todo o Brasil
- Importadora: Yamato Comercial



DOCES E SOBREMESAS -1

Produto: **ROCAMBOLE SABOR LEITE**

Fabricante: **ORANGE PATISSERIE**

<https://orange-taguchi.com/>

Só descongelar naturalmente e nem se percebe que este produto é congelado. Textura e sabor perfeitos. Embalagem chamativa para varejo. Com um arranjo simples, pode ser servido em restaurantes como sobremesa ou na cafeteria como acompanhamento.

- Validade: 12 meses
- Armazenamento: Congelado
- Embalagem: 183 g/ Caixa com 6 unidades
- Tipo de consumidor: Restaurantes e supermercados
- Área de venda: Todo o Brasil
- Importadora: JFC Tradbras

**DOCES E SOBREMESAS - 2**

Produto: **CHOUX CREAM (MINI) SABOR MATCHA**

Fabricante: **ORANGE PATISSERIE**

<https://orange-taguchi.com/>

Só descongelar naturalmente e nem se percebe que este produto foi congelado. Textura e sabor perfeitos. Embalagem chamativa para varejo. Com um simples arranjo, pode ser servido em restaurantes como sobremesa ou na cafeteria como acompanhamento.

- Validade: 12 meses
- Armazenamento: Congelado
- Embalagem: 108 g / Caixa com 9 unidades
- Tipo de consumidor: Varejo, mercados, hotéis, cafeterias e restaurantes
- Área de venda: Dentro da cidade de São Paulo
- Importadora: JFC Tradbras



DOCES E SOBREMESAS - 3

Produto: **BOLO MONT BLANC SABOR MORANGO**

Fabricante: **ORANGE PATISSERIE**

<https://orange-taguchi.com/>

Só descongelar naturalmente e não se percebe que este produto é congelado. Textura e sabor perfeitos. Embalagem chamativa para varejo. Com um arranjo simples, pode ser servido em restaurantes como sobremesa e na cafeteria como acompanhamento.

- Validade: 12 meses
- Armazenamento: Congelado
- Embalagem: 64 g/ Caixa com 8 unidades
- Tipo de consumidor: Varejo, mercados, hotéis, cafeterias e restaurantes
- Área de venda: Dentro da cidade de São Paulo
- Importadora: JFC Tradbras

**DOCES E SOBREMESAS - 4**

Produto: **MARBLE GUM ORANGE 4BALL 48X5,4G**

Fabricante: **MARUKAWA**

<https://www.marukawagum.com/e/>

O chiclete Marble Gum, produzido desde 1959 é atualmente exportado para mais de 10 países. São vendidos em lojas de conveniência, docerias e mercados.

No Japão, os chicletes da Marukawa são oferecidos como prêmios em alguns Game Centers. Esse chiclete Marble Gum é de sabor laranja.

- Validade: 24 meses
- Armazenamento: Manter em local arejado e seco
- Embalagem: 4ball 48 x 5,4g / Caixa com 60 displays
- Tipo de consumidor: Restaurantes e lojas de produtos orientais
- Área de venda: Todo o Brasil
- Importadora: Zendai



DOCES E SOBREMESAS - 5

Produto: **MARBLE GUM GRAPE 4BALL 48X5,4G**

Fabricante: **MARUKAWA**

<https://www.marukawagum.com/e/>

O chiclete Marble Gum, produzido desde 1959 é atualmente exportado para mais de 10 países. São vendidos em lojas de conveniência, docerias e mercados.

No Japão, os chicletes da Marukawa são oferecidos como prêmios em alguns Game Centers. Esse chiclete Marble Gum é de sabor uva.

- Validade: 24 meses
- Armazenamento: Manter em local arejado e seco
- Embalagem: 4ball 48 x 5,4g / Caixa com 60 displays
- Tipo de consumidor: Restaurantes e lojas de produtos orientais
- Área de venda: Todo o Brasil
- Importadora: Zendai

**DOCES E SOBREMESAS - 6**

Produto: **MARBLE GUM STRAWBERRY 4BALL 48X5,4G**

Fabricante: **MARUKAWA**

<https://www.marukawagum.com/e/>

O chiclete Marble Gum, produzido desde 1959 é atualmente exportado para mais de 10 países. São vendidos em lojas de conveniência, docerias e mercados.

No Japão, os chicletes da Marukawa são oferecidos como prêmios em alguns Game Centers. Esse chiclete Marble Gum é de sabor morango.

- Validade: 24 meses
- Armazenamento: Manter em local arejado e seco
- Embalagem: 4ball 48 x 5,4g / Caixa com 60 displays
- Tipo de consumidor: Restaurantes e lojas de produtos orientais
- Área de venda: Todo o Brasil
- Importadora: Zendai



DOCES E SOBREMESAS - 7

Produto: **MARBLE GUM MELON 4BALL 48X5,4G**

Fabricante: **MARUKAWA**

<https://www.marukawagum.com/e/>

O chiclete Marble Gum, produzido desde 1959 é atualmente exportado para mais de 10 países. São vendidos em lojas de conveniência, docerias e mercados.

No Japão, os chicletes da Marukawa são oferecidos como prêmios em alguns Game Centers. Esse chiclete Marble Gum é de sabor melão.

- Validade: 24 meses
- Armazenamento: Manter em local arejado e seco
- Embalagem: 4ball 48 x 5,4g / Caixa com 60 displays
- Tipo de consumidor: Restaurantes e lojas de produtos orientais
- Área de venda: Todo o Brasil
- Importadora: Zendai

**DOCES E SOBREMESAS - 8**

Produto: **MILK NO KUNI 120G**

Fabricante: **KASUGAI SEIKA**

<https://kasugai.co.jp>

Bala de leite condensado, produzido com laticínios de Hokkaido.

- Validade: 12 meses
- Armazenamento: Temperatura ambiente
- Embalagem: 120g / Caixa com 12 pacotes
- Tipo de consumidor: Mercados, supermercados e atacadistas
- Área de venda: Estado de São Paulo
- Importadora: Art & Design



DOCES E SOBREMESAS - 9

Produto: **SUPER LEMON CANDY 83G**

Fabricante: **NOBEL CONFECTIONERY CO., LTD.**

<https://www.nobel.co.jp>

Bala de limão que surpreende com a variação de sabores. No início, extremamente azedo, evoluindo para um doce e suave e finalizando com um agradável toque de limão siciliano.

- Validade: 12 meses
- Armazenamento: Temperatura ambiente
- Embalagem: 83g / Caixa com 6 pacotes
- Tipo de consumidor: Mercados, supermercados e atacadistas
- Área de venda: Estado de São Paulo
- Importadora: Art & Design

**DOCES E SOBREMESAS - 10**

Produto: **SUPER SODA 88G**

Fabricante: **NOBEL CONFECTIONERY CO., LTD.**

<https://www.nobel.co.jp>

Bala que remete ao sabor da soda limonada, efervescente e refrescante. Surpreende também com a variação de sabores. No início extremamente azedo, evoluindo para um doce suave e finalizando com um agradável toque de limão siciliano.

- Validade: 12 meses
- Armazenamento: Temperatura ambiente
- Embalagem: 88 g / Caixa com 48 pacotes
- Tipo de consumidor: Mercados, supermercados e atacadistas
- Área de venda: Todo o Brasil
- Importadora: Shibata



DOCES E SOBREMESAS - 11

Produto: **LYCHEE CANDY 115G**

Fabricante: **KASUGAI SEIKA CO., LTD.**

<http://www.kasugai.co.jp/>

Bala com o sabor e qualidade da fruta lichia preservadas, recheada com um suco que remete ao frescor da fruta recém colhida.

- Validade: 12 meses
- Armazenamento: Temperatura ambiente
- Embalagem: 115 g / Caixa com 24 pacotes
- Tipo de consumidor: Mercados, supermercados e atacadistas
- Área de venda: Todo o Brasil
- Importadora: Shibata

**DOCES E SOBREMESAS - 12**

Produto: **HANA NO KUCHIZUKE 129G**

Fabricante: **KASUGAI SEIKA CO., LTD.**

<http://www.kasugai.co.jp/>

Bala de leite doce com sabor suave de ameixa. É visualmente agradável e cada embalagem individual contém menção à flor correspondente à data de nascimento para os 366 dias do ano e a sua linguagem floral, com seus significados e simbologias.

- Validade: 12 meses
- Armazenamento: Temperatura ambiente
- Embalagem: 129 g / Caixa com 24 pacotes
- Tipo de consumidor: Mercados, supermercados e atacadistas
- Área de venda: Todo o Brasil
- Importadora: Shibata





MACARRÃO - 1

Produto: **3 YAKISOBA**

Fabricante: **ITSUKI FOODS CO., LTD.**

<http://www.itsukifoods.jp/>

Macarrão de yakisoba pré-cozido. Cada embalagem vem com três porções de macarrão e molhos para temperar. Tempo de cozimento: 3 minutos.

- Validade: 12 meses
- Armazenamento: Local fresco e arejado
- Embalagem: 138,90 g / Caixa com 12 pacotes
- Tipo de consumidor: Supermercados e mercearias
- Área de venda: São Paulo, Paraná e Minas Gerais
- Importadora: Nippon Bebidas

MACARRÃO - 2

Produto: **3 UDON**

Fabricante: **ITSUKI FOODS CO., LTD.**

<http://www.itsukifoods.jp/>

Macarrão udon pré-cozido. Cada embalagem vem com três porções e sachê com tempero para o caldo. Tempo de cozimento: 3 minutos.

- Validade: 12 meses
- Armazenamento: Local fresco e arejado
- Embalagem: 138,90 g / Caixa com 12 pacotes
- Tipo de consumidor: Supermercados e mercearias
- Área de venda: São Paulo, Paraná e Minas Gerais
- Importadora: Nippon Bebidas



MACARRÃO - 3

Produto: **KARASHI TONKOTSU RAMEN**

Fabricante: **ITSUKI FOODS CO., LTD.**

<http://www.itsukifoods.jp/>

Lámen instantâneo com macarrão seco, acompanha tempero. Caldo tonkotsu, à base de porco com sabor de folhas de mostarda apimentada. Cada embalagem contém duas porções. Tempo de cozimento: 3 minutos.

- Validade: 8 meses
- Armazenamento: Local fresco e arejado
- Embalagem: 138,90 g / Caixa com 12 pacotes
- Tipo de consumidor: Supermercados e mercearias
- Área de venda: São Paulo, Paraná e Minas Gerais
- Importadora: Nippon Bebidas

**MACARRÃO - 4**

Produto: **MACARRÃO INSTANTÂNEO SAPPORO MISO AJI LAMEN 5P SABOR PASTA DE SOJA**

Fabricante: **MEN-SUNAOSHI CO., LTD.**

<https://www.men-sunaoshi.com/>

Lámen instantâneo com sachê em pó para o preparo do caldo. Este é de sabor missô.

- Validade: 8 meses
- Armazenamento: Temperatura ambiente
- Embalagem: Macarrão 375 g (75 g X 5P) Tempero 35 g (7 g X 5P) / Caixa com 18 pacotes
- Tipo de consumidor: Supermercados, mercearias e e-commerce
- Área de venda: Todo Brasil (Jirosan e Shibata) e Estado de São Paulo e Paraná (Art & Design)
- Importadora: Jirosan, Shibata e Art & Design



MACARRÃO - 5

Produto: **MACARRÃO INSTANTÂNEO SAPPORO SHOYU LAMEN 5P SABOR MOLHO DE SOJA**

Fabricante: **MEN-SUNAOSHI CO., LTD.**

<https://www.men-sunaoshi.com/>

Lámen instantâneo com sachê em pó para o preparo do caldo. Este é de sabor shoyu.

- Validade: 8 meses
- Armazenamento: Temperatura ambiente
- Embalagem: Macarrão 375 g (75 g X 5P) Tempero 35 g (7 g X 5P) / Caixa com 18 pacotes
- Tipo de consumidor: Supermercados, mercearias e e-commerce
- Área de venda: Todo Brasil (Jirosan e Shibata) e Estado de São Paulo e Paraná (Art & Design)
- Importadora: Jirosan, Shibata e Art & Design

**MACARRÃO - 6**

Produto: **MACARRÃO INSTANTÂNEO SAPPORO TANMEN LAMEN 5P SABOR SAL**

Fabricante: **MEN-SUNAOSHI CO., LTD.**

<https://www.men-sunaoshi.com/>

Lámen instantâneo tipo Tanmen com sachê em pó para o preparo do caldo. Este é à base de sal.

- Validade: 8 meses
- Armazenamento: Temperatura ambiente
- Embalagem: Macarrão 375 g (75 g X 5P) Tempero 35 g (7 g X 5P) / Caixa com 18 pacotes
- Tipo de consumidor: Supermercados, mercearias e e-commerce
- Área de venda: Todo Brasil (Jirosan e Shibata) e Estado de São Paulo e Paraná (Art & Design)
- Importadora: Jirosan, Shibata e Art & Design



MACARRÃO - 7

Produto: **MACARRÃO INSTANTÂNEO TONKOTSU SHOYU LAMEN 5P**

Fabricante: **MEN-SUNAOSHI CO., LTD.**

<https://www.men-sunaoshi.com/>

Lámen instantâneo com sachê em pó para o preparo do caldo. Este é à base de porco (tonkotsu), com sabor de shoyu.

- Validade: 8 meses
- Armazenamento: Temperatura ambiente
- Embalagem: Macarrão 375 g (75 g X 5P) Tempero 35 g (7 g X 5P) / Caixa com 18 pacotes
- Tipo de consumidor: Supermercados, mercearias e e-commerce
- Área de venda: Todo Brasil (Jirosan e Shibata) e Estado de São Paulo e Paraná (Art & Design)
- Importadora: Jirosan, Shibata e Art & Design

**MACARRÃO - 8**

Produto: **MACARRÃO INSTANTÂNEO SABOR MOLHO DE SOJA (SHOYU) 78G**

Fabricante: **MEN-SUNAOSHI CO., LTD.**

<https://www.men-sunaoshi.com/>

Lámen instantâneo sabor shoyu. Basta adicionar água quente ao recipiente e misturar os temperos.

- Validade: 6 meses
- Armazenamento: Temperatura ambiente
- Embalagem: 78 g / Caixa com 24 unidades
- Tipo de consumidor: Supermercados, mercearias e e-commerce
- Área de venda: Todo Brasil
- Importadora: Jirosan



MACARRÃO - 9

Produto: **MACARRÃO INSTANTÂNEO SABOR SAL (SHIO) 79G**

Fabricante: **MEN-SUNAOSHI CO., LTD.**

<https://www.men-sunaoshi.com/>

Lámen instantâneo, sabor sal. Basta adicionar água quente ao recipiente e misturar os temperos.

- Validade: 6 meses
- Armazenamento: Temperatura ambiente
- Embalagem: 79 g / Caixa com 24 unidades
- Tipo de consumidor: Supermercados, mercearias e e-commerce
- Área de venda: Todo Brasil
- Importadora: Jirosan

**MACARRÃO - 10**

Produto: **MACARRÃO INSTANTÂNEO SABOR PASTA DE SOJA (MISSÔ) 83G**

Fabricante: **MEN-SUNAOSHI CO., LTD.**

<https://www.men-sunaoshi.com/>

Lámen instantâneo sabor missô (pasta de soja fermentada). Basta adicionar água quente ao recipiente e misturar os temperos.

- Validade: 6 meses
- Armazenamento: Temperatura ambiente
- Embalagem: 83 g / Caixa com 24 unidades
- Tipo de consumidor: Supermercados, mercearias e e-commerce
- Área de venda: Todo Brasil
- Importadora: Jirosan



MACARRÃO - 11

Produto: **MACARRÃO INSTANTÂNEO SABOR CURRY NANBAN UDON 81G**

Fabricante: **MEN-SUNAOSHI CO., LTD.**

<https://www.men-sunaoshi.com/>

Macarrão udon instantâneo sabor curry Nanban. Basta adicionar água quente ao recipiente e misturar os temperos.

- Validade: 6 meses
- Armazenamento: Temperatura ambiente
- Embalagem: 81 g / Caixa com 24 unidades
- Tipo de consumidor: Supermercados, mercearias e e-commerce
- Área de venda: Todo Brasil
- Importadora: Jirosan

**MACARRÃO - 12**

Produto: **MACARRÃO INSTANTÂNEO SABOR PORCO HAKATATONKOTSU LAMEN 103G**

Fabricante: **MEN-SUNAOSHI CO., LTD.**

<https://www.men-sunaoshi.com/>

Lámen instantâneo com macarrão fino, com caldo sabor porco no estilo Hakata. Basta adicionar água quente ao recipiente e misturar os temperos.

- Validade: 6 meses
- Armazenamento: Temperatura ambiente
- Embalagem: 103 g / Caixa com 24 unidades
- Tipo de consumidor: Supermercados, mercearias e e-commerce
- Área de venda: Todo Brasil
- Importadora: Jirosan



MACARRÃO - 13

Produto: **MACARRÃO INSTANTÂNEO DASHI UDON 80G**

Fabricante: **MEN-SUNAOSHI CO., LTD.**

<https://www.men-sunaoshi.com/>

Macarrão udon instantâneo, com caldo base de dashi profundo. Basta adicionar água quente ao recipiente e misturar os temperos.

- Validade: 6 meses
- Armazenamento: Temperatura ambiente
- Embalagem: 80 g / Caixa com 24 unidades
- Tipo de consumidor: Supermercados, mercearias e e-commerce
- Área de venda: Todo Brasil
- Importadora: Jirosan

**MACARRÃO - 14**

Produto: **MACARRÃO INSTANTÂNEO SOBA DASHIGAKIITERU 80G**

Fabricante: **MEN-SUNAOSHI CO., LTD.**

<https://www.men-sunaoshi.com/>

Macarrão soba de trigo sarraceno, instantâneo, com caldo base de dashi profundo. Basta adicionar água quente ao recipiente e misturar os temperos.

- Validade: 6 meses
- Armazenamento: Temperatura ambiente
- Embalagem: 80 g / Caixa com 24 unidades
- Tipo de consumidor: Supermercados, mercearias e e-commerce
- Área de venda: Todo Brasil
- Importadora: Jirosan





MACARRÃO - 15

Produto: **MACARRÃO INSTANTÂNEO SABOR YAKISOBA SAUCE 86G**

Fabricante: **MEN-SUNAOSHI CO., LTD.**

<https://www.men-sunaoshi.com/>

Macarrão estilo sauce yakisoba, instantâneo. Adicionar água quente ao recipiente, aguardar por 3 minutos para amolecer o macarrão e desprezar a água. Em seguida é só misturar os temperos ao macarrão.

- Validade: 6 meses
- Armazenamento: Temperatura ambiente
- Embalagem: 86 g / Caixa com 24 unidades
- Tipo de consumidor: Supermercados, mercearias e e-commerce
- Área de venda: Todo Brasil
- Importadora: Jirosan

MOLHOS - 1

Produto: **MAIONESE JAPONESA**

Fabricante: **J-BASKET**

Maionese feita com ovo integral, o produto se apresenta mais suave e leve. Levemente ácida com sabor equilibrado.



- Validade: 12 meses
- Armazenamento: Temperatura ambiente
- Embalagem: 300 g / Caixa com 30 unidades
1 kg / Caixa com 10 unidades
- Tipo de consumidor: Varejo, mercados, hotéis, cafeterias e restaurantes
- Área de venda: Todo o Brasil
- Importadora: JFC Tradbras

MOLHOS - 2

Produto: **MAIONESE KEWPIE 130GR, 350GR E 500GR**

Fabricante: **KEWPIE CO., LTD.**

<https://www.kewpie.com/>

A famosa maionese da Kewpie de alto valor nutritivo, com mais gemas na composição. De sabor único e característico, feito com uma técnica própria da Kewpie.

- Validade: 12 meses
- Armazenamento: Armazenar em local arejado e seco. Após aberto, conservar em geladeira e consumir no prazo de um mês.
- Embalagem: 130gr / Caixa com 30 unidades
350gr e 500gr / Caixa com 20 unidades
- Tipo de consumidor: Restaurantes e loja de produtos orientais
- Área de venda: Todo o Brasil
- Importadora: Zendai





MOLHOS - 3

Produto: **AMAKUCHI SHOYU 1,8 L**

Fabricante: **YAMASA CO., LTD.**

<https://www.yamasa.com/>

Molho de soja shoyu de fermentação natural, com toque mais adocicado.

- Validade: 18 meses
- Armazenamento: Temperatura ambiente
- Embalagem: 1,8 l/ Caixa com 6 unidades
- Tipo de consumidor: Restaurantes
- Área de venda: Todo o Brasil
- Importadora: Comercial Marukai

MOLHOS - 4

Produto: **GEN EN SHOYU 1 L**

Fabricante: **YAMASA CO., LTD.**

<https://www.yamasa.com/>

Molho de soja shoyu de fermentação natural, com redução de teor de sódio.

- Validade: 12 meses
- Armazenamento: Temperatura ambiente
- Embalagem: 1 l/ Caixa com 6 unidades
- Tipo de consumidor: Restaurantes e supermercados
- Área de venda: Todo o Brasil
- Importadora: Comercial Marukai



MOLHOS - 5

Produto: **HONJOZO TOKKYU SHOYU 1L**

Fabricante: **YAMASA CO., LTD.**

<https://www.yamasa.com/>

Molho de soja shoyu de fermentação natural, produzido a partir do koji yamasa kin, que resulta em um exclusivo molho com uma cor avermelhado-claro e aroma forte que realçam o sabor dos alimentos. No método honjozo, a soja e o trigo são fermentados e envelhecidos lentamente, utilizando somente a ação dos microorganismos.

- Validade: 18 meses
- Armazenamento: Temperatura ambiente
- Embalagem: 1 l / Caixa com 15 unidades
- Tipo de consumidor: Restaurantes e supermercados
- Área de venda: Todo o Brasil
- Importadora: Comercial Marukai

**MOLHOS - 6**

Produto: **USU KUCHI SHOYU 1 L**

Fabricante: **YAMASA CO., LTD.**

<https://www.yamasa.com/>

Molho de soja shoyu, de fermentação natural, com uma fermentação mais longa do que o processo normal. Com isso, o resultado é um shoyu com coloração mais clara e um aroma mais delicado e sutil.

- Validade: 12 meses
- Armazenamento: Temperatura ambiente
- Embalagem: 1 l / Caixa com 15 unidades
- Tipo de consumidor: Restaurantes e supermercados
- Área de venda: Todo o Brasil
- Importadora: Comercial Marukai





MOLHOS - 7

Produto: **SASHIMI SOY SAUCE 200 ML / EMBALAGEM DE VIDRO**

Fabricante: **YAMASA CO., LTD.**

<https://www.yamasa.com/>

Molho de soja shoyu, de fermentação natural próprio para uso em sashimi.

- Validade: 36 meses
- Armazenamento: Temperatura ambiente
- Embalagem: 200 ml / Caixa com 12 unidades
- Tipo de consumidor: Restaurantes e supermercados
- Área de venda: Todo o Brasil
- Importadora: Comercial Marukai

MOLHOS - 8

Produto: **SASHIMI SOY SAUCE 200 ML / EMBALAGEM DE PET**

Fabricante: **YAMASA CO., LTD.**

<https://www.yamasa.com/>

Molho de soja shoyu, de fermentação natural. próprio para sashimi em embalagem pet.

- Validade: 36 meses
- Armazenamento: Temperatura ambiente
- Embalagem: 200 ml / Caixa com 12 unidades
- Tipo de consumidor: Restaurantes e supermercados
- Área de venda: Estado de São Paulo
- Importadora: Art & Design



MOLHOS - 9

Produto: **YUKI SHOYU 500 ML**

Fabricante: **YAMASA CO., LTD.**

<https://www.yamasa.com/>

Molho de soja shoyu, orgânico e de fermentação natural.

- Validade: 18 meses
- Armazenamento: Temperatura ambiente
- Embalagem: 500 ml/ Caixa com 12 unidades
- Tipo de consumidor: Restaurantes e supermercados
- Área de venda: Todo o Brasil
- Importadora: Comercial Marukai

**MOLHOS - 10**

Produto: **TONKATSU SAUCE 1,8L**

Fabricante: **BULL-DOG SAUCE CO., LTD.**

<https://www.bulldog.co.jp/>

Molho para tonkatsu (porco à milanesa japonesa) da famosa marca Bull Dog. Ideal para apreciar com milanesas, okonomiyaki e frituras em geral.

- Validade: 24 meses
- Armazenamento: Manter em local arejado e seco, longe da luz e calor do sol. Após aberto, fechar bem, conservar em geladeira e consumir em curto prazo.
- Embalagem: 1,8L / Caixa com 6 unidades
300 ml / Caixa com 30 unidades
- Tipo de consumidor: Restaurantes e lojas de produtos orientais
- Área de venda: Todo o Brasil
- Importadora: Zendai



MOLHOS - 11

Produto: **HONKAKU YAKISOBA SAUCE 300ML**

Fabricante: **BULL-DOG SAUCE CO., LTD.**

<https://www.bulldog.co.jp/>

Molho para preparo de sauce yakissoba, que agrega a consistência do molho de ostra e o umami do peixe bonito desidratado.

- Validade: 24 meses
- Armazenamento: Manter em local arejado e seco, após aberto conservar em geladeira.
- Embalagem: 300 ml / Caixa com 10 unidades
- Tipo de consumidor: Lojas de produtos orientais
- Área de venda: Todo o Brasil
- Importadora: Zendai

**MOLHOS - 12**

Produto: **CHUNOU SAUCE 300ML**

Fabricante: **BULL-DOG SAUCE CO., LTD.**

<https://www.bulldog.co.jp/>

Molho concentrado de vegetais e frutas suavemente adocicado. Alia o toque do molho de ostra e o molho para tonkatsu. Muito versátil, pode ser usado em grelhados, frituras ou bife a milanesa.

- Validade: 24 meses
- Armazenamento: Manter em local arejado e seco, após aberto conservar em geladeira.
- Embalagem: 300 ml / Caixa com 30 unidades
- Tipo de consumidor: Lojas de produtos orientais
- Área de venda: Todo o Brasil
- Importadora: Zendai





TEMPERO - 1

Produto: **BONITO SECO RALADO 500 G**

Fabricante: **MARUTOMO CO., LTD.**

<https://www.marutomo.co.jp/>

É o único peixe bonito em flocos produzido no Japão e disponível em tamanho comercial no Brasil. Utiliza o bonito seco rústico feito no Japão. As lascas finas podem ser usadas tanto para caldo base de sopa quanto para cobertura de alguns pratos. A embalagem possui zíper para armazenamento conveniente.

- Validade: 12 meses
- Armazenamento: Temperatura ambiente
- Embalagem: 500 g / Caixa com 4 unidades (2 kg)
- Tipo de consumidor: Varejo e restaurantes
- Área de venda: Todo o Brasil
- Importadora: Yamato Comercial

TEMPERO - 2

Produto: **BONITO SECO RALADO 65G**

Fabricante: **MARUTOMO CO., LTD.**

<https://www.marutomo.co.jp/>

É o único peixe bonito em flocos (65 gramas) produzido no Japão comercializado no Brasil. Utiliza o bonito seco rústico. As lascas finas podem ser usadas tanto para caldo base de sopa quanto para cobertura de algumas receitas. A embalagem possui zíper para armazenamento conveniente.

- Validade: 12 meses
- Armazenamento: Temperatura ambiente
- Embalagem: 65 g / Caixa com 12 unidades (780 g)
- Tipo de consumidor: Varejo e restaurantes
- Área de venda: Todo o Brasil
- Importadora: Yamato Comercial





TEMPERO - 3

Produto: **BONITO SECO RALADO 2G**

Fabricante: **MARUTOMO CO., LTD.**

<https://www.marutomo.co.jp/>

É o único peixe bonito em flocos de sachê (2 gramas) produzido no Japão e comercializado no Brasil. Utiliza o bonito seco rústico feito no Japão. É cortado em pedaços pequenos para facilitar o manuseio para cobertura de algumas receitas. Perfeito para pratos como okonomiyaki, tofu, tsukemono (conservas) .

- Validade: 18 meses
- Armazenamento: Temperatura ambiente
- Embalagem: 2 g x 5 pacotes / Caixa com 20 unidades
2 g x 10 pacotes / Caixa com 20 unidades
2 g x 20 pacotes / Caixa com 12 unidades
- Tipo de consumidor: Varejo
- Área de venda: Todo o Brasil
- Importadora: Yamato Comercial

TEMPERO - 4

Produto: **CONDIMENTO ORIENTAL DASHI 500G X 2**

Fabricante: **MARUTOMO CO., LTD.**

<https://www.marutomo.co.jp/>

Este condimento granulado contendo peixe bonito seco é destinado para o preparo do caldo base dashi. Caracteriza-se pelo rico aroma do peixe e pelo sabor encorpado do Soudabushi (tipo de bonito seco que possui mais sabor umami). Por ser condimento granulado feito pelo próprio fabricante de flocos de bonito seco, contém maior proporção de bonito seco comparada à de outras empresas.

- Validade: 18 meses
- Armazenamento: Temperatura ambiente
- Embalagem: 1 kg.(500 g x 2)/ Caixa com 12 unidades (12 kg)
- Tipo de consumidor: Restaurantes
- Área de venda: Todo o Brasil
- Importadora: Yamato Comercial





TEMPERO - 5

Produto: **TEMPERO DE RAIZ FORTE EM PÓ (WASABI)**

Fabricante: **KINJIRUSHI CO., LTD.**

<https://www.kinjirushi.co.jp/>

Wasabi em pó, com a picância acentuada.

- Validade: 540 dias
- Armazenamento: Temperatura ambiente
- Embalagem: 1 kg/ Pacote com 1 unidade
- Tipo de consumidor: Restaurantes de gastronomia japonesa
- Área de venda: Todo o Brasil
- Importadora: Yamato Comercial

TEMPERO - 6

Produto: **KATSUO DASHI NO MOTO**

Fabricante: **SHIMAYA CO.LTD.**

<https://www.shimaya.co.jp>

Produto para o preparo de caldo base dashi, contendo essência de peixe seco desidratado. Apresentado em sticks para maior praticidade.

- Validade: 18 meses
- Armazenamento: Temperatura ambiente
- Embalagem: 42 g (6 g x 7 sticks) / Caixa com 60 unidades
- Tipo de consumidor: Restaurantes, supermercados
- Área de venda: Todo o Brasil
- Importadora: Comercial Marukai



**TEMPERO - 7**

Produto: **SHIITAKE DASHI NO MOTO 42G**

Fabricante: **SHIMAYA CO.LTD.**

<https://www.shimaya.co.jp>

Condimento para o preparo de caldo dashi, à base de cogumelo shiitake desidratado.

Importadora Comercial Marukai

- Validade: 18 meses
- Armazenamento: Temperatura ambiente
- Embalagem: 42 g (6 g x 7 sticks) / Caixa com 40 unidades
- Tipo de consumidor: Restaurantes, supermercados
- Área de venda: Todo o Brasil

Importadora Art & Design

- Validade: 18 meses
- Armazenamento: Temperatura ambiente
- Embalagem: 42 g (6 g x 7 sticks) / Caixa com 10 unidades
- Tipo de consumidor: Restaurantes, supermercados
- Área de venda: Estado de São Paulo

TEMPERO - 8

Produto: **IRIKO DASHI NO MOTO**

Fabricante: **SHIMAYA CO.LTD.**

<https://www.shimaya.co.jp>

Condimento para o preparo de caldo base dashi, à base de Iriko, peixinhos secos desidratados.

- Validade: 18 meses
- Armazenamento: Temperatura ambiente
- Embalagem: 42 g (6 g x 7 sticks) / Caixa com 40 unidades
- Tipo de consumidor: Restaurantes, supermercados
- Área de venda: Todo o Brasil
- Importadora: Comercial Marukai



TEMPERO - 9

Produto: **KONBU DASHI NO MOTO**

Fabricante: **SHIMAYA CO.LTD.**

<https://www.shimaya.co.jp>

Condimento em pó para o preparo de caldo base dashi mais suave, feito de alga kombu da província de Hokkaido. Apresentado em sticks de 6 g para maior praticidade.

- Validade: 18 meses
- Armazenamento: Temperatura ambiente
- Embalagem: 42 g (6 g x 7 sticks) / Caixa com 40 unidades
- Tipo de consumidor: Restaurantes, supermercados
- Área de venda: Todo o Brasil
- Importadora: Comercial Marukai

**TEMPERO - 10**

Produto: **MUTENKA DASHI YAKI AGO**

Fabricante: **SHIMAYA CO.LTD.**

<https://www.shimaya.co.jp>

Condimento para o preparado de caldo dashi, à base de Ago, peixe voador, grelhado a carvão, isento de aditivos. Apresentado em sticks de 6 g para maior praticidade.

- Validade: 18 meses
- Armazenamento: Temperatura ambiente
- Embalagem: 42 g (6 g x 7 sticks) / Caixa com 60 unidades
- Tipo de consumidor: Restaurantes, supermercados
- Área de venda: Todo o Brasil
- Importadora: Comercial Marukai



TEMPERO - 11

Produto: **DASHI NO MOTO FUNMATSU**

Fabricante: **SHIMAYA CO.LTD.**

<https://www.shimaya.co.jp>

Condimento em pó para preparo de caldo dashi, à base de peixe bonito desidratado. Apresentado em sachês de 10g para maior praticidade.

- Validade: 18 meses
- Armazenamento: Temperatura ambiente
- Embalagem: 200 g (10 g x 20 sachês)/ Caixa com 24 unidades
- Tipo de consumidor: Restaurantes, supermercados
- Área de venda: Todo o Brasil
- Importadora: Comercial Marukai

**TEMPERO - 12**

Produto: **TEMPERO GOHAN NO MOTO GYU GOBO 130G**

Fabricante: **MIYAJIMA CO., LTD.**

<https://www.miyajima-soy.co.jp/>

Tempero para arroz. Tem sabor de carne e bardana, cozido em um molho agri-doce. Basta misturar com arroz quente para criar facilmente um delicioso arroz de carne com bardana.

- Validade: 18 meses
- Armazenamento: Temperatura ambiente
- Embalagem: 130 g
- Tipo de consumidor: Consumidor final
- Área de venda: Capital e ABC
- Importadora: Hirota



TEMPERO - 13

Produto: **TEMPERO GOHAN NO MOTO GOMOKU HIJIKI 130G**

Fabricante: **MIYAJIMA CO., LTD.**

<https://www.miyajima-soy.co.jp/>

Tempero para arroz com alga marinha hijiki, cenoura, brotos de bambu, raiz de lótus, extrato de alga marinha konbu e extrato de peixe bonito seco. Basta misturar com arroz quente para criar facilmente um delicioso arroz de com algas hijiki.

- Validade: 18 meses
- Armazenamento: Temperatura ambiente
- Embalagem: 130 g
- Tipo de consumidor: Consumidor final
- Área de venda: Capital e ABC
- Importadora: Hirota

**TEMPERO - 14**

Produto: **TEMPERO GOHAN NO MOTO TORI KINOKO 130G**

Fabricante: **MIYAJIMA CO., LTD.**

<https://www.miyajima-soy.co.jp/>

Tempero para arroz com sabor de frango e dois tipos de cogumelos, realçando um sabor suave, complementado com gordura de frango. Basta misturar com arroz quente para criar facilmente um delicioso arroz de frango com cogumelos.

- Validade: 18 meses
- Armazenamento: Temperatura ambiente
- Embalagem: 130 g
- Tipo de consumidor: Consumidor final
- Área de venda: Capital e ABC
- Importadora: Hirota





TEMPERO - 15

Produto: **FURIKAKE SABOR ALGA NORI 42G**

Fabricante: **FUTABA CO., LTD.**

<https://www.gohannotomo.co.jp/>

Tempero Furikake de Nori (sabor alga), pronto para ser consumido. É só salpicar sobre o arroz, macarrão, salada ou em cima de outros pratos para dar mais sabor.

- Validade: 12 meses
- Armazenamento: Temperatura ambiente.
- Embalagem: 42 g / Caixa com 40 unidades
- Tipo de consumidor: Mercados, supermercados e atacadistas.
- Área de venda: Todo o Brasil
- Importadora: Shibata

TEMPERO - 16

Produto: **FURIKAKE TAMAGOAJI 42G**

Fabricante: **FUTABA CO., LTD.**

<https://www.gohannotomo.co.jp/>

Tempero Furikake de Tamagoaji (sabor ovo), pronto para ser consumido. É só salpicar sobre o arroz, macarrão, salada ou em cima de outros pratos para dar mais sabor.

- Validade: 12 meses
- Armazenamento: Temperatura ambiente.
- Embalagem: 42 g / Caixa com 10 unidades
- Tipo de consumidor: Mercados, supermercados e atacadistas.
- Área de venda: Estado de São Paulo
- Importadora: Art & Design



TEMPERO - 17

Produto: **YUKARI 26G**

Fabricante: **MISHIMA FOODS**

<https://www.mishima.co.jp/>

Tempero Furikake de Yukari (sabor shiso), pronto para ser consumido. É só salpicar sobre o arroz, macarrão, salada ou em cima de outros pratos para dar mais sabor.

- Validade: 12 meses
- Armazenamento: Temperatura ambiente.
- Embalagem: 26 g / Caixa com 10 unidades
- Tipo de consumidor: Mercados, supermercados e atacadistas.
- Área de venda: Estado de São Paulo
- Importadora: Art & Design

**TEMPERO - 18**

Produto: **FURIKAKE TRIÂNGULO NORI KATSUO 33G - URASHIMA**

Fabricante: **URASHIMA CO., LTD.**

<https://www.urashimaonline.shop/>

Tempero Furikake de Nori Katsuo (sabor alga marinha nori e peixe bonito), pronto para ser consumido. É só salpicar sobre o arroz, macarrão, salada ou em cima de outros pratos para dar mais sabor.

- Validade: 24 meses
- Armazenamento: Manter em local arejado e seco.
Após aberto fechar bem.
- Embalagem: 33 g / Caixa com 160 unidades
- Tipo de consumidor: Lojas de produtos orientais
- Área de venda: Todo o Brasil
- Importadora: Zendai



TEMPERO - 19

Produto: **FURIKAKE TRIÂNGULO NORI SAKE 30G URASHIMA**

Fabricante: **URASHIMA CO., LTD.**

<https://www.urashimaonline.shop/>

Tempero Furikake de Nori Sake (sabor alga marinha nori e salmão), pronto para ser consumido. É só salpicar sobre o arroz, macarrão, salada ou em cima de outros pratos para dar mais sabor.

- Validade: 24 meses
- Armazenamento: Manter em local arejado e seco. Após aberto fechar bem.
- Embalagem: 30 g / Caixa com 160 unidades
- Tipo de consumidor: Lojas de produtos orientais
- Área de venda: Todo o Brasil
- Importadora: Zendai

**TEMPERO - 20**

Produto: **FURIKAKE TRIÂNGULO NORI TAMAGO 33G - URASHIMA**

Fabricante: **URASHIMA CO., LTD.**

<https://www.urashimaonline.shop/>

Tempero Furikake de Nori tamago (sabor alga marinha nori e ovo), pronto para ser consumido. É só salpicar sobre o arroz, macarrão, salada ou em cima de outros pratos para dar mais sabor. A harmonização do ovo com a alga nori fica ainda melhor com arroz quentinho.

- Validade: 24 meses
- Armazenamento: Manter em local arejado e seco. Após aberto fechar bem.
- Embalagem: 33 g / Caixa com 160 unidades
- Tipo de consumidor: Lojas de produtos orientais
- Área de venda: Todo o Brasil
- Importadora: Zendai





TEMPERO - 21

Produto: **FURIKAKE TRIÂNGULO KOSAKANA CALCIUM 30G URASHIMA**

Fabricante: **URASHIMA CO., LTD.**

<https://www.urashimaonline.shop/>

Tempero Furikake de Kozakana Calcium (sabor peixes e camarões miúdos, com muito cálcio), pronto para ser consumido. É só salpicar sobre o arroz, macarrão, salada ou em cima de outros pratos para dar mais sabor.

- Validade: 24 meses
- Armazenamento: Manter em local arejado e seco. Após aberto fechar bem.
- Embalagem: 30 g / Caixa com 160 unidades
- Tipo de consumidor: Lojas de produtos orientais
- Área de venda: Todo o Brasil
- Importadora: Zendai

TEMPERO - 22

Produto: **FURIKAKE TRIÂNGULO KATSUOMIRIN 30G - URASHIMA**

Fabricante: **URASHIMA CO., LTD.**

<https://www.urashimaonline.shop/>

Tempero Furikake de Katsuomirin (sabor peixe bonito com sake culinário mirin), pronto para ser consumido. É só salpicar sobre o arroz, macarrão, salada ou em cima de outros pratos para dar mais sabor.

- Validade: 24 meses
- Armazenamento: Manter em local arejado e seco. Após aberto fechar bem.
- Embalagem: 30 g / Caixa com 160 unidades
- Tipo de consumidor: Lojas de produtos orientais
- Área de venda: Todo o Brasil
- Importadora: Zendai



TEMPERO - 23

Produto: **FURIKAKE TRIÂNGULO KENKOU YASAI 30G - URASHIMA**

Fabricante: **URASHIMA CO., LTD.**

<https://www.urashimaonline.shop/>

Tempero Furikake de Yasai (sabor verduras e legumes), pronto para ser consumido. É só salpicar sobre o arroz, macarrão, salada ou em cima de outros pratos para dar mais sabor.

- Validade: 24 meses
- Armazenamento: Manter em local arejado e seco.
Após aberto fechar bem.
- Embalagem: 30 g / Caixa com 160 unidades
- Tipo de consumidor: Lojas de produtos orientais
- Área de venda: Todo o Brasil
- Importadora: Zendai

**TEMPERO - 24**

Produto: **FURIKAKE TRIÂNGULO UMESHISO 30G - URASHIMA**

Fabricante: **URASHIMA CO., LTD.**

<https://www.urashimaonline.shop/>

Tempero Furikake de Umeshiso (sabor ameixa ume e shiso), pronto para ser consumido. É só salpicar sobre o arroz, macarrão, salada ou em cima de outros pratos para dar mais sabor.

- Validade: 24 meses
- Armazenamento: Manter em local arejado e seco.
Após aberto fechar bem.
- Embalagem: 30 g / Caixa com 160 unidades
- Tipo de consumidor: Lojas de produtos orientais
- Área de venda: Todo o Brasil
- Importadora: Zendai



TEMPERO - 25

Produto: **PAPATO FURIKAKE WASABI 28G**

Fabricante: **HAGOROMO FOODS**

<https://www.hagoromofoods.co.jp>

Tempero Furikake de Wasabi (raiz forte), pronto para ser consumido. É só salpicar sobre o arroz, macarrão, salada ou em cima de outros pratos para dar mais sabor.

- Validade: 12 meses
- Armazenamento: Temperatura ambiente.
- Embalagem: 28 g / Caixa com 10 unidades
- Tipo de consumidor: Mercados, supermercados e atacadistas.
- Área de venda: Estado de São Paulo
- Importadora: Art & Design

**TEMPERO - 26**

Produto: **GOMASHIO 50G**

Fabricante: **NAGATANIEN**

<https://www.nagatanien.co.jp>

Tempero Furikake de Gomashio (sabor sal e gergelim torrado), pronto para ser consumido. É só salpicar sobre o arroz, macarrão, salada ou em cima de outros pratos para dar mais sabor.

- Validade: 12 meses
- Armazenamento: Temperatura ambiente.
- Embalagem: 50 g / Caixa com 10 unidades
- Tipo de consumidor: Mercados, supermercados e atacadistas.
- Área de venda: Estado de São Paulo
- Importadora: Art & Design



TEMPERO - 27

Produto: **PASTA DE SOJA P/ SOPA MISSÔ INAKA 400G**

Fabricante: **HIKARIMISO CO., LTD.**

<https://www.hikarimiso.co.jp/>

Missô avermelhado estilo artesanal, caracterizado por seu umami e sabor profundo devido ao seu envelhecimento.

- Validade: 12 meses
- Armazenamento: Temperatura ambiente
- Embalagem: 400 g / Caixa com 20 unidades
- Tipo de consumidor: Varejo
- Área de venda: Todo o Brasil
- Importadora: Yamato Comercial

**TEMPERO - 28**

Produto: **PASTA DE SOJA P/ SOPA MISSÔ AMARELO "SHINSHU" 400G**

Fabricante: **HIKARIMISO CO., LTD.**

<https://www.hikarimiso.co.jp/>

Missô com adição de koji (microorganismo) de arroz, resultando em uma pasta de cor clara, tipificado como Shinshu missô. Caracteriza-se por sua cor marrom dourada brilhante e seu sabor suave.

- Validade: 12 meses
- Armazenamento: Temperatura ambiente
- Embalagem: 400 g / Caixa com 20 unidades
- Tipo de consumidor: Varejo
- Área de venda: Todo o Brasil
- Importadora: Yamato Comercial





TEMPERO - 29

Produto: **PASTA DE SOJA SABOR DASHI P/ SOPA MISSÔ VERMELHO "OOSHINANO" 1KG**

Fabricante: **HIKARIMISO CO., LTD.**

<https://www.hikarimiso.co.jp/>

Missô com dashi bem maturado, de sabor encorpado.

- Validade: 12 meses
- Armazenamento: Temperatura ambiente
- Embalagem: 1 kg / Caixa com 10 unidades
- Tipo de consumidor: Varejo
- Área de venda: Todo o Brasil
- Importadora: Yamato Comercial

TEMPERO - 30

Produto: **PASTA DE SOJA SABOR DASHI P/ SOPA MISSÔ CLARA "OOSHINANO" 1KG**

Fabricante: **HIKARIMISO CO., LTD.**

<https://www.hikarimiso.co.jp/>

Missô com dashi, tem aroma delicado e sabor suave.

- Validade: 12 meses
- Armazenamento: Temperatura ambiente
- Embalagem: 1 kg / Caixa com 10 unidades
- Tipo de consumidor: Varejo
- Área de venda: Todo o Brasil
- Importadora: Yamato Comercial





TEMPERO - 31

Produto: **PASTA DE SOJA SABOR DASHI P/ SOPA MISSÔ
POTE 750G**

Fabricante: **HIKARIMISO CO., LTD.**

<https://www.hikarimiso.co.jp/>

Missô com dashi, tem aroma combinado de missô de sabor suave com mistura de três tipos de dashi (peixe bonito, kombu e peixe bonito tipo Souda).

- Validade: 12 meses
- Armazenamento: Temperatura ambiente
- Embalagem: 750 g / Caixa com 8 unidades
- Tipo de consumidor: Varejo
- Área de venda: Todo o Brasil
- Importadora: Yamato Comercial



OUTROS - 1

Produto: **INARIZUSHI NO MOTO**

Fabricante: **J-BASKET**

Inariage é um tofu frito utilizado para fazer inarizushi. Aqui ele já vem temperado e pronto para usar. Prático e delicioso.

- Validade: 36 meses
- Armazenamento: Temperatura ambiente
- Embalagem: 280 g (16 unidades) / Caixa com 24 pacotes
- Tipo de consumidor: Varejo, mercados, hotéis, cafeterias e restaurantes
- Área de venda: Todo o Brasil
- Importadora: JFC Tradbras