

ADERIA	4
CERAMIC AI	5
ISUKE	6
HEADS	7
KIMURA OHSHIDO	8
KOBATAEN	9
MAC	10
MARUWA	11
NOUSAKU	12
PEACHERINO	13
SANKO T.A.P. CORPORATION	14
SERENDIPITY & CO.	15
SUNCRAFT COMPANY LIMITED	16
THE SKATER	17

ADERIA

CONTACT PERSON Mr. Yuki Izumi
 ADDRESS 1880, Kawai-cho, Iwakura, Aichi,
 482-0015, Japan
 TEL +81-587-66-0201
 E-MAIL izumi@ishizuka.ne.jp
 WEBSITE <http://www.aderia.jp/>

ADERIA é a marca de utensílios de mesa em vidro fabricados pela Ishizuka Glass Co., Ltda. A Ishizuka começou como fábrica de garrafas de vidro em 1819. A partir da década de 1960 começou a investir em utensílios de mesa e batizou a marca de Aderia em homenagem ao Mar Adriático, uma das regiões de onde se originou o vidro. Desde então, a empresa tem fabricado produtos voltados para a maior variedade de propósitos, desde copos comuns de uso doméstico até peças profissionais sempre tendo como filosofia “criar produtos duradouros”.



TEBINERI • Decantador | Taça para saquê | Copo para uísque | Copo S-M-L | Fluid Cup | Fluid mini | Fluid Tumbler 16 • Linha consolidada de longa duração chamada *tebineri* – torcido à mão. Como o próprio nome indica, os copos parecem ter sido moldados um por um à mão. As formas são fluidas como água, tornando sua proposta muito distinta à das taças de vinho da Europa, mas recebe muitos pedidos de clientes de fora do Japão. A produção é feita à máquina, o que proporciona preços módicos.

SAKURA MASU • Glass | Marumon Masu Glass | Chojugiga Masu Glass • Além de ser especializada em automação de utensílios de mesa de vidro, a Ishizuka Glass Co., Ltda. também trabalha no desenvolvimento de tecnologias e criação de valor agregado. Destaque à técnica exclusiva de tratamento da superfície do vidro por corrosão ácida que cria uma textura maravilhosa. Esta é uma linha que traduz o *design* e a cultura clássica japonesa no vidro, porém, fazendo uso de métodos e tecnologias atuais. Padrões japoneses dourados dançam sobre a superfície reluzente e cristalina, dando lhes um tom moderno e refrescante.



CERAMIC AI

CONTACT PERSON Mr. Naoaki Kobayashi
 ADDRESS 3-23 Asahigaoka 9-chome, Tajimi-shi, Gifu,
 507-0071, Japan
 TEL +81-572-27-8858
 E-MAIL nao@ceramic-ai.co.jp
 WEBSITE www.ceramic-ai.co.jp/



A Ceramic Ai traz porcelanas para presente decoradas com padronagens florais inspiradas no *design* tradicional japonês. As linhas são planejadas para serem produzidas em “Minoyaki”, estilo de cerâmica original de Gifu, província responsável pela produção de mais de 60% da porcelana japonesa.

SYUNKA • Conjunto de chá ideal para receber bem as visitas e que traz cinco padrões que reproduzem as tonalidades elegantes da nihonga, pintura em estilo japonês.

HANAHITOHIRA • Conjunto de chá inspirado na flor de cerejeira, a flor japonesa por excelência.

HANAMIYABI • Par de canecas muito apreciado para dar de presente e adornado por uma releitura contemporânea da flor de cerejeira, a flor do Japão.

HANAMONOGATARI MUG • Conjunto de doze canecas estampadas com doze flores representativas das quatro estações do ano, uma para cada mês do ano.





ISUKE

CONTACT PERSON Mr. Toshiyuki Okino
 ADDRESS 344 Kashiwaya-cho, Shimogyo-ku, Kyoto,
 600-8066, Japan
 TEL +81-75-361-5281
 E-MAIL okino@isuke.co.jp
 WEBSITE www.isuke.co.jp/e/index.html



Que tal introduzir estas peças feitas com urushi, a especialíssima laca japonesa, em seu cotidiano? A Isuke é uma empresa fundada há 180 anos, na histórica cidade de Kyoto, reduto do mais refinado artesanato japonês. A empresa iniciou as atividades produzindo matéria prima para o urushi, mas com o tempo passou a produzir também suas próprias peças em laca. O diferencial de sua produção é que, às técnicas de processamento da madeira e à pintura urushi foi agregado um dinâmico conceito de *design*, que permite integrar estas peças ao estilo de vida contemporâneo.

IRO IRO CUP | IRO IRO BOWL | IRO IRO BOMBONIÈRE •

O compromisso original da empresa era a comercialização de matéria prima para a laca. Na produção de suas próprias peças, a Isuke introduziu uma série inspirada nas tonalidades tradicionais do Japão. Foram propostas cinco cores que se harmonizam com a moradia contemporânea. O Iro Iro Cup pode ser utilizado para bebidas geladas, como cerveja e sucos, mas também será extremamente charmoso para tomar um café quente. O *design* leva a assinatura de Kazushige Miyake, designer de produtos que trabalha também para a famosa marca MUJI. Já o Iro Iro Bowl são tigelas multiuso: podem servir cereais, sorvetes, sopas e cremes. O Iro Iro Bombonière pode guardar doces, que é sua função original, mas também pequenos objetos e acessórios.



LANCHEIRA "UMÊ" EM TRÊS CAMADAS •

"Umê" é uma lancheira de laca em três camadas, em formato de flor de ameixeira (umê), decorada com elegantes desenhos da mesma flor em dourado. Extremamente graciosa, é produzida no tamanho ideal para ser transportada. Ela pode ser usada também como caixas para acondicionar pequenos objetos e acessórios. Foi vendida na loja virtual Gumps dos Estados Unidos.



VASO PARA FLOR "CRESCENT" •

Vaso para flor em peça de laca. A imagem de uma flor com uma lua crescente ao fundo serviu de inspiração para esta obra de arte. O artesão trabalha a forma do círculo de madeira que simboliza a lua com espessuras diferentes, fugindo do formato previsível e criando um objeto de alta elegância e refinada simplicidade. A textura da madeira e a transparência do vidro criam um contraponto interessante e inusitado. A composição com dois tamanhos diferentes é uma sugestão de decoração.



HEADS

CONTACT PERSON Ms. Miu Kurematsu
 ADDRESS 3-9-11 Tennoji-kita, Abeno-ku, Osaka,
 545-0001, Japan
 TEL +81-6-6719-7311
 E-MAIL m-kurematsu@heads-jp.com
 WEBSITE www.heads-jp.com/

Desde sua fundação, em 1985, a empresa vem desenvolvendo variados materiais para embalar presentes em cima do conceito: "fácil, bonito e útil". A cultura do "omotenashi", a hospitalidade inconfundível do Japão, tem forte influência na escolha da embalagem e isso reflete fortemente em nossos produtos. As linhas projetadas para atender às necessidades dos clientes somam cinco mil itens entre bolsas, caixas, cartões, fitas e adesivos. Todos foram concebidos pela própria empresa que continua a desenvolvê-los sempre acompanhando as estações e estando atento às tendências.

CAIXA DE PRESENTE JAPONESA • Uma caixa vermelha envolvida com uma faixa de papel branco. Flores de TNT são costuradas com fios de ouro e inclui um laço tradicional. É uma caixa de presente que dispensa o papel de embrulho e que reproduz a tradição japonesa trabalhando com cores e materiais.

Basta usar a etiqueta de borracha que vem acompanhada para elegantemente montar um presente memorável. A caixa inspirada no Monte Fuji também é apreciada como Lembrança.

PAPEL DE EMBRULHO DE FLORES JAPONESAS | PAPEL DE EMBRULHO DE COELHOS JAPONESES • Papel de embrulho inconfundível que permite usar as duas faces. Uma vem com estampa de pequenas e coloridas flores japonesas e a outra vem

com padronagem minuciosa e vermelha. Ele é igualmente bom para ser usado como decoração de interiores ou para fazer origami.

O papel de embrulho de coelhos japoneses tem espessura razoável e alta qualidade, tornando-o um papel muito fácil de ser utilizado. Produto ideal para quem quiser unir fofura com um ar oriental.

BOLSA DARUMA • Bolsa *kinchaku* feita com textura almofadada e com formato de um lindo daruma, símbolo de boa sorte. É um presente que encanta tanto crianças quanto adultos.

ADESIVOS DE MENSAGENS • A série de adesivos de mensagens em papel *washi* chamada "Wa" – harmonia – traz mensagens comemorativas para todas as ocasiões e datas comemorativas.



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 kimura01@kyotodoll.com
 WEBSITE www.kyotodoll.com/



Um charme! A Kimura Ohshido é uma loja de bonecos tradicionais, instalada bem em frente ao Templo Kiyomizu, em Kyoto, desde 1887. Comercializam desde bonecos de madeira (kokeshi), de porcelana, de papel *washi* e de tecido *rayon* (*chirimen*). Atua no varejo e no atacado para lojas em todo o Japão e também no exterior.

KOKESHI • Bonecos kokeshi originalmente eram amuletos para espantar o azar, comuns no nordeste do Japão, há cerca de 200 anos. Com a popularização, tornaram-se ícones do fino artesanato japonês e hoje são conhecidos mundialmente pela sua graça e beleza singela, sendo empregado como objetos decorativos. Uraraka, é a boneca vestida de quimono vermelho com padrão de flor de cerejeira, com um sorriso encantador. "Uraraka" significa serenidade. e é assim o semblante desta boneca. Além dela, outros kokeshis em tamanhos e estilos diversos como o Waka-zamurai (menino) e Shizuka (arredondado).



GATO DA SORTE PRETO • Conhecidos como MANEKI NEKO, convidam a boa sorte e ajudam atrair mais clientes com sua pata empunhada. Por isso, os comerciantes gostam de colocá-los em local visível em suas lojas, como um amuleto. A pata esquerda levantada representa boas vindas às pessoas. O gato preto, diferente do Ocidente, é um animal de bom agouro no Japão. Acredite: ele vai evitar doenças, mal olhado e maldições. Pequenos gatos da sorte podem ser usados como amuletos: o branco traz felicidade, o rosa chama o amor, o violeta conduz aos estudos, o vermelho espanta os males, o verde mantém a saúde, o preto elimina as desgraças, o ouro leva à fortuna. De acordo com a cor, o gato conduz o portador ao destino mais apropriado. Este produto é muito vendido para os Estados Unidos e Europa.

MINI CORUJAS • É um conjunto com pequenas corujas com diferentes cores. Cada cor tem seu significado e sua eficácia. Muito comercializado nos Estados Unidos e Europa.



KOBATAEN

CONTACT PERSON Mr. Kazuyuki Horiuchi
ADDRESS 49, Nakasuji, Tachikawa, Ujitawara Town,
Tsuduki County, Kyoto, 610-0231, Japan
TEL +81-774-88-2115
E-MAIL mail@kobataen.com
WEBSITE www.kobataen.com/en/

LENÇO ANTIBRILHO COM CHÁ VERDE • Este lenço antibrilho também pode ser utilizado na hora de maquiar o rosto. O papel tira o brilho causado pelo excesso de oleosidade no rosto, evitando o trabalho de maquiar a área oleosa repetidas vezes. Este lenço antibrilho contém chá-verde o que, além de lhe conferir um aroma suave e leve da erva, também traz os benefícios de suas substâncias inerentes, como a catequina. Este produto criado por uma casa de chá foi concebido por profissionais do chá que buscavam um novo meio de proporcionar às pessoas os nutrientes saudáveis do chá verde sem necessariamente ingeri-los como bebida.



MAC CORPORATION

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



Empresa de Sakai, Osaka, tradicional região fabricante de facas e tesouras, fez 50 anos em 2015. São da fábrica de Seki, tanto os produtos em estilo oriental (wabocho) como ocidental; feitos por experientes artesãos. Com lâminas de molibdênio finas e leves, não cansam a mão e confere um corte afiado e preciso. Em constante aprimoramento e desenvolvimento, todos os produtos foram concebidos com o conceito de "corte afiado"; "fio duradouro"; "fácil de manusear"; "higiênico"; "seguro". Assim nasceram as facas inovadoras, com design exclusivo, elogiadas por donas de casa e por profissionais.

SO-70 – PRO SOLE FILLET • Faca profissional para cortar filé de peixes como o linguado que comprova a excelência da técnica de fabricação. Com lâmina fina, pontuda e afiada como navalha, tem flexibilidade surpreendente, sem par na concorrência. É amplamente reconhecida e muito vendida na Europa e América do Norte.

AB-60 – UTILITY KNIFE • *Design* desenvolvido a partir da ergonomia. Tem ponta arredondada para segurança e cabo com traseira empinada para proporcionar corte usando menos força. Esta faca foi desenvolvida através da experiência do presidente da Empresa, que o fez questionar sobre a praticidade da lâmina pontuda e do peso excessivo do instrumento que usava, quando fazia trabalho temporário em restaurante, quando morou nos EUA. Exportado para mais de 20 países.

FKW-9 – FACA DE SASHIMI (SINGLE BLADE) • Resistente e difícil de enferrujar, feito com aço especial de alto teor de carbono. Cabo de formato cônico e seção elíptica se acomoda bem na mão.

Possui fio de um lado só da lâmina. Esta faca foi concebida para oferecer uma opção mais econômica e de manutenção fácil. É muito popular entre chefs em início de carreira, amantes e estudantes de gastronomia.

BF-HB-55 – FACA PARING REVESTIDA COM TEFLON NEGRO • De manutenção fácil, é ideal para cortar frutas e legumes. Produzida com a mesma técnica das facas de chef da linha teflon BS C-85 (Sushi Chef) que repele a sujeira. É vendida para mais de 10 países em conjunto com a faca de chef da mesma linha (BF-HB-85/70).





MARUWA

CONTACT PERSON Mr. Toshiharu Hayashi
ADDRESS 18-3 Mibukayososyo-cho, Nakagyo-ku,
Kyoto, 604-8811, Japan
TEL +81-75-801-0536
E-MAIL info@furoshiki-kyoto.com
WEBSITE www.furoshiki-kyoto.com/en.html

Furoshiki são panos quadrados, usados pelos japoneses desde antigamente, para transportar objetos. As estampas são muito variadas com motivos tradicionais, florais ou com inspirações sazonais. A Maruwa é uma casa com 60 anos de história, sediada em Kyoto, terra das tradições e do sofisticado artesanato. Produz uma rica variedade de *furoshiki*, mas também de cortinas *noren*, que serve para dividir os espaços sem vedá-los completamente, *hanten* (sobretudo tipo quimono), toalhinhas e artigos para cerimônias tradicionais.

Para a Maruwa, o *furoshiki* é "uma ferramenta para envolver a alma". Ao embrulhar um objeto com o *furoshiki*, os japoneses dedicam a sua alma, em consideração à pessoa que vai receber este objeto.

PEQUENO FUROSHIKI EM ALGODÃO • Mesmo no exterior, onde não existe uma cultura da embalagem, é possível usar este pano para diversas finalidades. Por exemplo, ele pode servir para embrulhar e levar o seu lanche. Pode até servir como uma pequena tapeçaria, para enfeitar um canto da parede, por causa de sua padronagem vistosa. É certeza que é uma embalagem não descartável. Aprendendo a fazer o nó, você pode fazer pequenos objetos com ele. E no exterior, este pequeno *furoshiki* é usado também como um lencinho com muita presença. No Japão, este produto pode ser encontrado em lojas de souvenirs, armarinhos,

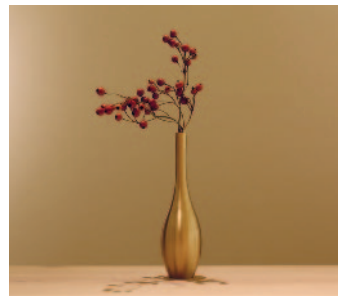


lojas de artigos para presentes. É comercializado também em conjunto com lancheiras. Disponível em diversas padronagens. Atendem-se encomendas em grande quantidade.

KOTONOWA • FUROSHIKI E FUROSHIKI HAND-SET • *Furoshiki* na linha tradicional, mas que foi desenvolvido especialmente para o cotidiano contemporâneo. Com *design* norte europeu, a proposta deste *furoshiki* é deixar o dia a dia mais leve, através de suas cores e padrões. Ao instalar a alça este conjunto se transforma numa bolsa. Ideal para aqueles que não têm muita destreza para fazer o nó do *furoshiki*.

NOUSAKU

CONTACT PERSON Ms. Junko Takeda
 ADDRESS 46-1 Toidesakae-machi, Takaoaka-City,
 Toyama, 919-1118, Japan
 TEL +81-766-63-5080
 E-MAIL takeda@nousaku.co.jp
 WEBSITE www.nousaku.co.jp/main/en/



A Nousaku Corp. surgiu em 1916, quando começou a fabricar artigos de cerimoniais budistas utilizando a técnica de fundição de 400 anos de tradição de Takaoka, Toyama. Os principais produtos do começo eram artigos de cerimoniais budistas, artigos de cerimônia do chá e vasos para ikebana. Atualmente inclui louças, talheres, objetos de decoração de interiores, artigos de iluminação e ferragens de construção. Nos anos mais recentes, foi desenvolvido o método de fundição com silicone, além da realização de pesquisas de novas tecnologias e trabalhos em conjunto com outros setores (setor médico). A exploração contínua de novos métodos de fundição e técnicas de usinagem visa extrair ao máximo as características próprias de cada material

CESTA – SQUARE – L • Cesta produzida em estanho puro (100%) com base na tradicional tecnologia de fundição desenvolvida na cidade de Takaoka. Ela aproveita ao máximo a flexibilidade característica do estanho puro que permite moldar o formato da cesta puxando e retorcendo o material. Brinque com as formas para que sirva de fruteira, cesta de vinho, para combinar com um vaso, ou virando-o de ponta cabeça para servir de abajur. Fora do Japão, a maior demanda é por souvenirs ou brindes de empresas. O estanho é um metal valioso posicionado logo depois da prata. Material difícil de oxidar e com alto poder bactericida.

SINO – ONION SILVER • Este sino de mesa proporciona um tinir cristalino somente possível graças ao uso do latão. A versão dourada é obtida revestindo uretano diretamente sobre o latão, a versão prata por prateamento e a ouro rosé por cobreamento. A superfície escovada acentua a beleza original do material que é pronunciado mais ainda pelo acabamento manual por torno mecânico feito peça a peça. Um sino de textura lisa e

forma minimalista de acordo com o estilo de vida atual. Produto selecionado para fazer parte do catálogo da loja do MoMA.

BLOCO DE LATÃO DE PORCO | GATO | HIPOPÓTAMO | COELHO | ESQUILO • Blocos de latão em formatos graciosos de animais, utilizáveis como decoração ou peso de papel.

O conjunto vem com um pano abrasivo para polir e ajudar a manter o brilho original. São cinco variedades de animais: porco, gato, hipopótamo, coelho e esquilo.

As peças foram apresentadas na revista internacional *Monocle*, de *design* e estilo de vida. Encontra-se no catálogo da loja virtual Wallpaper.

SORORI – L • A forma orgânica e aerodinâmica combina tanto com ambientes ocidentais quanto orientais. Para explorar a beleza do material, o artesão usa o torno para dar o acabamento em cada peça e o revestimento transparente ajuda a manter seu magnífico e profundo brilho por longo tempo.



PEACHERINO

CONTACT PERSON Ms. Kumiko Onoto
 ADDRESS 118-2 1F Sairinji Yahagicho, Okazaki, Aichi ,
 444-0943, Japan
 TEL +81-564-32-9300
 E-MAIL salon@peacherino.net
 WEBSITE <http://peacherinollc.net>

Com experiência de 15 anos no ramo da beleza e atuação nos EUA e no Japão, a Peacherino conta com um salão de beleza e desenvolve produtos do ramo. No Brasil, ela traz a Escova Lift Brush, um de seus campeões de venda, e o massageador Lift Roller que reduz a flacidez da pele e combate a celulite. Afinal, manter a pele lisa e os cabelos volumosos e sedosos é o desejo de toda mulher.

LIFT BRUSH • O segredo desta escova está na ponta das cerdas de nylon onde foi embutido um minério natural que atua sobre os meridianos e coloca o músculo do couro cabeludo de volta à posição natural, combatendo a flacidez. Ele também ajuda a levantar os músculos da face, melhorar o fluxo sanguíneo, eliminar as dores de cabeça e o cansaço visual, e por fim, tonificar o couro cabeludo. O efeito de *lift up* é imediato e dura por uma ou duas horas, podendo ser usado por pessoas de qualquer idade. A escova, totalmente fabricada no Japão, tem cabo feito com resina ABS imitando madeira.

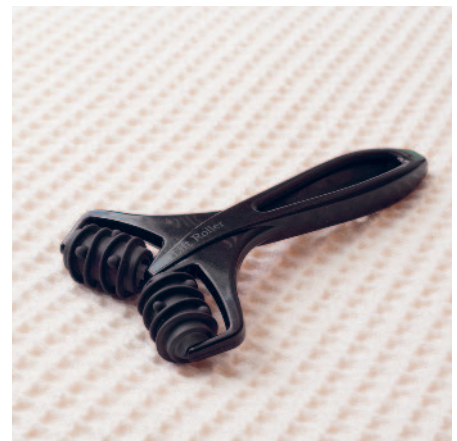
MODO DE USAR

1. Cubra as orelhas com o cabelo e compare a largura do rosto (do nariz até as orelhas), à direita e à esquerda. Repita a comparação a partir do canto dos lábios, à esquerda e à direita. O lado mais largo é o mais flácido.
 2. Verifique a flacidez da linha do rosto em ambos os lados, posição das sobrancelhas e o tamanho dos olhos.
- Dica: Escovando um dos lados da cabeça, a diferença ficará visível.
3. Para a escovação correta, siga o desenho do manual: da raiz dos cabelos, seguindo os meridianos até a nuca, acompanhando a curvatura da cabeça, da frente para trás. Ir abaixando

e massageando o couro cabeludo repetidas vezes, inclusive da região da nuca. O couro cabeludo ficará mais macio e as dores desaparecerão. Aqueles que sentirem mais dor na aplicação obterão resultados melhores.

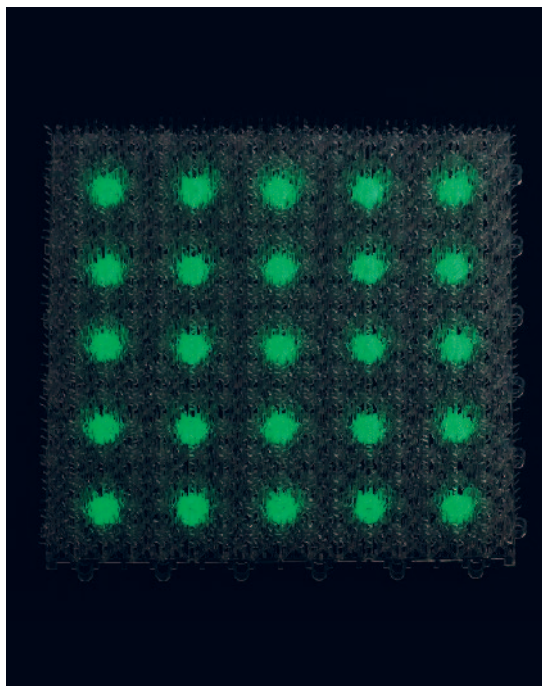
4. Veja o espelho e compare a largura do rosto como no começo. Você ficará impressionado com a diferença.

MASSAGEADOR LIFT ROLLER • Produto baseado nos mesmos princípios do lift brush, com um minério atuando sobre os meridianos. Ao rolar o aparelho sobre a pele, o equilíbrio muscular do local é recuperado. Seu formato em V permite massagear e pinçar, demonstrando todo o potencial no efeito de *lift up* e no cuidado contra celulite.



SANKO T.A.P. CORPORATION

CONTACT PERSON Mr. Masaaki Honda
 ADDRESS 2-2-34, Eiwa, Higashi –Osaka city, Osaka,
 577-0809, Japan
 TEL +81-6-6723-3311
 E-MAIL shu_0225@hotmail.com
 WEBSITE <http://sunlightcharge.com/>



SANKO, indústria química, criou uma marca própria para a linha de produtos fosforescentes, a SUNLIGHT CHARGE. Atualmente, recebe pedidos de amostra de diversos países: Nigéria, Quênia, Mianmar, Tailândia, Vietnã, Filipinas, Brunei e outros, sendo que um deles estuda a utilização do produto em seu parque nacional.

Os produtos podem ser utilizados em diversas situações como iluminação simples sem consumo de energia elétrica, iluminação residencial, segurança, prevenção ou mitigação de desastres, não importando se será utilizado em espaço interno ou externo.

SUNLIGHT CHARGE [PAINÉIS] • Painéis de grama sintética feitas de plástico de encaixe livre com pontos de brilho fosforescente. É possível inventar uma grande variedade de padrões diferentes que só dependem da imaginação do usuário. O sistema absorve a luz do Sol ou das lâmpadas fluorescentes para depois emitir luz própria. Substitui a iluminação interna ou externa, de rua, e aumenta a comodidade da vida. Sua vida útil é incalculável desde que não estejam sujos ou à mercê da depreciação por intempéries.

SUNLIGHT CHARGE [BALL] • Um tubo fosforescente dentro de um recipiente plástico em forma de bola. Pode ser usado para decoração ou dando-a para uma criança carregar quando tem de andar à noite.

SUNLIGHT CHARGE [BAR] • Pode ser utilizado para decoração em interiores ou dando-o para uma criança carregar quando tem de andar à noite. Alguns tubos enfileirados lado a lado emitem uma luz equivalente ao de uma vela.





SERENDIPITY & CO

CONTACT PERSON Ms. Michiko Yamamoto
 ADDRESS 8-8-16, Sakurayama, Zushi-shi, Kanagawa,
 249-0005, Japan
 TEL +81- 46-873-4798
 E-MAIL yamamoto@serendipity-co.com
 WEBSITE <http://serendipity-co.com>
 SHOP ONLINE <http://japanese-knife.weebly.com>

A história da fabricação das facas no Japão remonta a séculos de experiência e dedicação dos artesãos. A Serendipity é uma empresa que procura levar estes produtos e sua história ao exterior. Atualmente, a empresa tem sede no Japão e na Austrália, exportando facas e bandejas para taças de vinho, com vendas também pela internet.

Facas de bom corte geram pratos vistosos que são verdadeiras obras de arte criadas pelos chefs de cozinha. As facas japonesas são consideradas referência de precisão nas melhores cozinhas por unir a tradição das técnicas de forja das antigas espadas samurais com o desenvolvimento tecnológico de novos materiais.

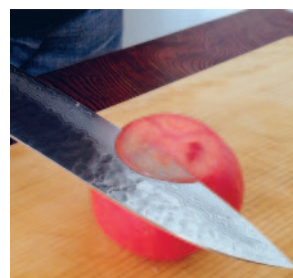
FACA JAPONESA SHOGUN, DAMASCUS 1124 • Faca feita com aço damasco, forjada com a sobreposição de várias camadas de aço, uma técnica tipicamente japonesa, e finalizada com delicados desenhos na lâmina. Estas facas da linha Shogun são forjadas com 16 camadas de aço com estampa martelada, produzidos um a um por experientes cuteleiros de Sakai, o que significa que não existem duas facas iguais no mundo. Sakai é uma cidade da província de Osaka, onde são produzidos cerca de 90% das facas artesanais.

No miolo da lâmina é usado o aço inoxidável VG-10, conhecido como o aço mais resistente do mundo. Isso garante a qualidade do corte preciso e a sua durabilidade. O cabo é feito de mogno, madeira que também possui alta durabilidade. É disponibilizado em dois modelos: a faca de chef (chef's knife) e a faca pequena (petit knife). Esta técnica de várias camadas é chamada de "*warikomi*", e o Japão é um dos poucos países a adotá-la. A técnica foi herdada da cutelaria das espadas samurais.

O aço VG-10, extremamente resistente, é envolto com outro tipo de aço, mais mole, o que confere elasticidade.

Seu fio extremamente fino permite cortes precisos. É possível constatar sua qualidade ao trabalhar com legumes, que contém muito líquido e são mais difíceis de cortar.

FACA JAPONESA SHOGUN, GOLD STEEL, 1228 • Corte preciso, devido ao seu fio finíssimo, e facilidade de uso são a composição perfeita para esta linha de faca de aço especial, produzida com técnicas de forja que lembram as espadas de samurais.



SUNCRAFT COMPANY

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/
 CONTACT IN BRAZIL Mr. Gary Guo
 E-MAIL gary.guo@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 a excelência e a qualidade dos produtos que ajudam as pessoas que amam cozinhar, tanto no Japão como em outros países.

MU BAMBOO: FACA DO CHEF | FACA DEBA • MUMICARTA: FACASANTOKU | FACA DEBA | FACA PARA SASHIMI | FACA USUBA • Linha composta por 15 tipos de facas, para cada necessidade específica. A linha MU foi desenhada pelos italianos Nunzia Paola Carallo e Jacopo Romano Grandis. Com design elegante, simples e eclético, une as formas ocidentais e japonesas.

São reconhecidas pela qualidade de seu corte e é bem recebida tanto por profissionais como amadores. É a faca indicada pelo renomado chef italiano de Milão, Pietro Leeman. A lâmina é de aço molibdênio-vanádio com alta resistência à corrosão e fácil de afiar; são produzidas uma a uma, por artesãos experientes de Seki.

MU BAMBOO, com cabo de bambu carbonizado tratado, é resistente, ambientalmente correto e adequado para uso em restaurantes.

MU MICARTA, com cabo de Micarta, composto à base de linho, lona, papel, fibra de vidro e fibra de carbono processados por compressão à alta temperatura, lembra a madeira mas com resistência muito maior à abrasão. É exportada para os Estados Unidos, Itália, Rússia, Alemanha, Inglaterra e Suécia.

SENZO: FACASANTOKU CLÁSSICA | FACA DE CHEF | FACA PARA SASHIMI • O magnífico padrão ondulado em suas lâminas que remete às espadas japonesas só é possível pelo uso de aço damasco de categoria superior. O miolo da lâmina que determina o corte é o aço inoxidável de alta dureza, VG-10. Extremamente afiada, ela permanece inalterada por longo tempo. A estampa martelada, "tsuchime", confere um aspecto nipônico e funcional, ajudando o item cortado a se desgrudar facilmente. Produto feito para agradar os profissionais.





THE SKATER

CONTACT PERSON Mr. Hiromasa Fukunishi
ADDRESS 216-1 Karamomo-cho, Nara, 630-8520,
Japan
TEL +81-742-63-2001
E-MAIL fukunishi@skater.co.jp
WEBSITE www.skater.co.jp/profile_e/index.html

A The Skater foi fundada em 1950 e, no Japão, é líder no segmento de artigos de cozinha em plástico. Além de possuírem *design* moderno, todos os produtos são isentos de BPA e compatíveis com micro-ondas e lava louças.

OVAL LUNCH BOX WITH FORK 520ML / 18OZ • O SCL5 possui uma tampa de silicone no interior e pode ser colocado diretamente no microondas. Um garfo está incluso no conjunto, o que o torna extremamente útil.

DOMED LUNCH BOX 830ML / 28OZ / 3.5 CUPS • EO PFLB8 possui o tamanho ideal para se guardar

sanduíches e a divisória interna torna a lancheira ainda mais versátil.

XPM FEATHERWEIGHT LUNCH BOX WITH VENT 720ML / 24OZ • zA lancheira XPM serve tanto para ser lancheira quanto para conservar os alimentos. Sua leveza facilita o transporte.





JETRO

A Japan External Trade Organization é uma organização oficial de comércio exterior e investimentos do Japão, sem fins lucrativos, fundada em 1958 e possui uma extensa rede de 46 escritórios no Japão e os demais, 73, distribuídos em 54 países.