



JAPAN PAVILION

Feira APAS 2017

2 (Tue) - 5 (Fri) May 2017
EXPO CENTER NORTE, São Paulo, Brazil



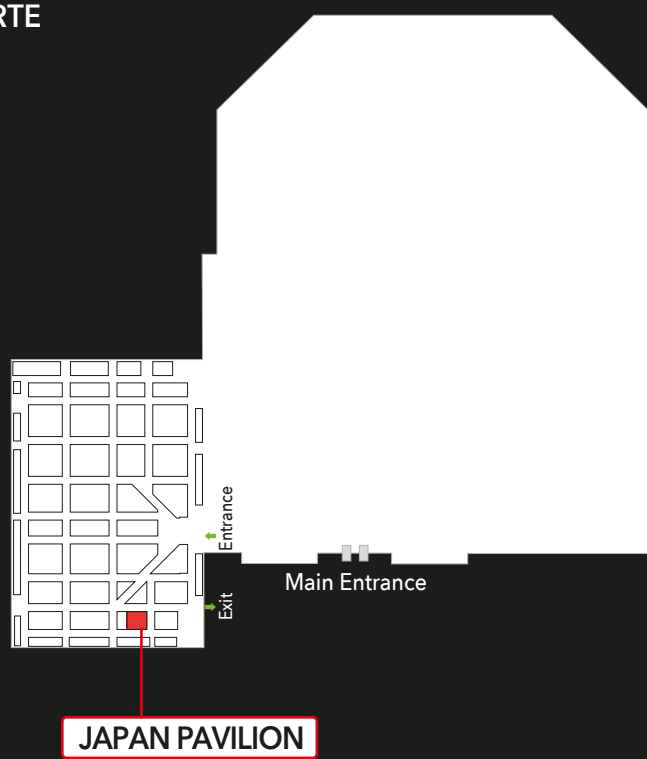
MAFF

Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries

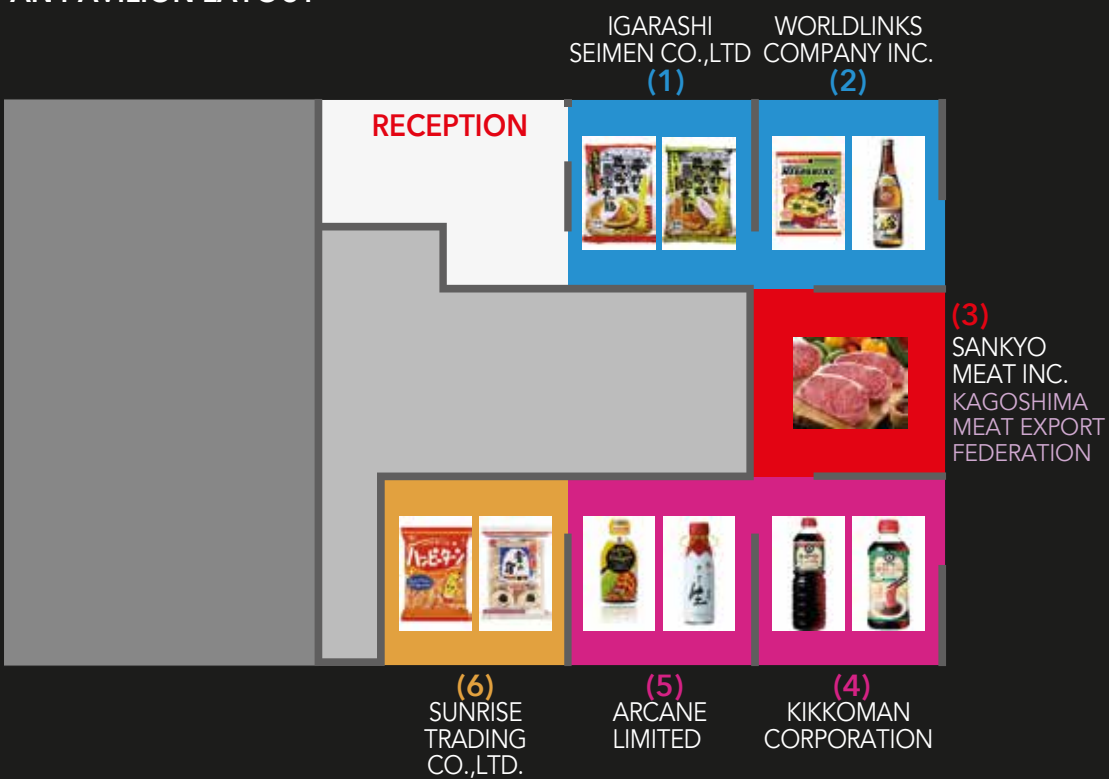
JETRO

Japan External Trade Organization

EXPO CENTER NORTE



JAPAN PAVILION LAYOUT



Processed Food

- | | | |
|-----|--------------------------|------|
| (1) | IGARASHI SEIMEN CO.,LTD | p.02 |
| (2) | WORLDBLINKS COMPANY INC. | p.03 |

Beef

- | | | |
|-----|--|------|
| (3) | <KAGOSHIMA MEAT EXPORT FEDERATION>
SANKYO MEAT INC. | p.04 |
|-----|--|------|

Seasoning

- | | | |
|-----|---|------|
| (4) | KIKKOMAN CORPORATION | p.05 |
| (5) | ARCANE LIMITED
(Member of JFLA - Japan Food and Liquor Alliance) | p.06 |

Ric /Processed Rice

- | | | |
|-----|--------------------------|------|
| (6) | SUNRISE TRADING CO.,LTD. | p.07 |
|-----|--------------------------|------|

Categories



(1)



IGARASHI SEIMEN CO.,LTD

Since 1949, the company has been making fresh ramen egg noodles for over 60 years, using the wheat flour grown in the enriched soil in front of Mt. Iide and water from the mountain area. Also available are dried egg noodles matured at low temperature and dried egg noodles rich in natural flavours.

Fundada em 1949, a empresa conta com 60 anos de experiência na fabricação de massas, especialmente lámen tipo talharim com ovos frescos. A farinha utilizada é de trigo cultivada no rico solo face ao Monte Iide e a água, fresquíssima da montanha. Em sua linha de produtos conta com massas secas maturadas a baixas temperaturas bem como outros tipos de massas e de diversos sabores.



Kitakata Ramen Light Soy Sauce Flavour

One of Japan's top 3 great ramen, Kitakata Ramen. Flavoured with Sapporo miso, Hakata pork broth and Kitakata soy sauce. Comes with powdered broth, soy sauce and seasonings to really bring out the flavours. This is a traditional Kitakata ramen from over 30 years with flat-casted, curly noodles with a bite.

Kitakata Lámen sabor shoyu suave

Considerado um dos 3 melhores tipos de Lámen do Japão. Feita com molho de missô de Sapporo, caldo de porco com shoyu Kitakata à moda Hakata. O tempero vem desidratado (em pó). É um macarrão bem tradicional Kitakata, com massa achatada, encaracolada e sabor picante.



Kitakata Ramen Rich Soy Sauce Flavour

One of Japan's top 3 great ramen, Kitakata Ramen. Flavoured with Sapporo miso, Hakata pork broth and Kitakata soy sauce. This is a traditional Kitakata ramen made with flat-casted, curly noodles with rich in pork broth.

Kitakata Lámen sabor shoyu

Considerado um dos 3 melhores tipos de Lámen do Japão. Feito com missô de Sapporo, caldo de porco com shoyu de Kitakata à moda Hakata, numa combinação perfeita, com sabor marcante mas ao mesmo tempo leve. É um Lámen tradicional Kitakata, contemporâneo, com massa achatada, encaracolada e com sabor de porco bem marcante.

Address 7468 MACHIJIIRIHIGASHI, KITAKATA-SHI
FUKUSHIMA, 966-0826 JAPAN
Tel +81-241-22-0457
Fax +81-241-22-0459

URL www.igarashi-seimen.co.jp/
Email kitakata@aiores.ocn.ne.jp
Contact Takashi Igarashi (Mr)



Countries to which we already export UK, Hong Kong, Malaysia and Thailand

(2)



WORLDLINKS COMPANY INC.

Experienced in export to Brazil, develops products for Brazilian market with Japanese manufacturers and is able to supply products that would trade well in Brazil and also various Japanese products. Recipes available using Japanese products.

Com longa experiência de exportação para o Brasil, vem desenvolvendo produtos junto a fabricantes japoneses com foco neste mercado. Tornou-se assim fornecedor de produtos com ótima aceitação no Brasil. Disponibiliza receitas com uso de ingredientes e produtos japoneses.



Misoshiru Asage 9.4g/ Misoshiru Yuuge 9.4g

Individually packed miso soup exclusive to Brazilian market. Available in two types, Asage and Yuuge, labelled in Portuguese. Authentic Japanese food has never been so easy. Nagatanien's Asage is the number one bestseller instant miso soup in Japan.

Sopa de Missô Asage / Yuuge

Sopa de Missô desidratado, liofilizado, em embalagens individuais, com rótulo em português, exclusivo para o mercado brasileiro, Fabricada pela Nagatanien, nas versões Asage e Yuuge, Asage é a sopa de missô instantânea mais vendida no Japão.

Sake Hakkaisan 720ml

Japanese sake made in the wealth of beautiful nature in Uonuma city in Niigata Prefecture. Made with the cleanest waters, best sake rice and with the best technology. While it is a basic sake, the rice is polished up to 60% and slowly and carefully made with low-temperature fermentation process. It's a clean, dry drinking sake that compliments many dishes.

Saquê Hakkaisan 720 ml

Saquê de Uonuma, Província de Niigata. Fabricado com águas cristalinas, com o melhor arroz para fabricação de saquê da região e com a mais aprimorada tecnologia. É um saquê em que o polimento do grão é feito até atingir 60% do seu tamanho, de modo lento e cuidadoso e é fermentação em baixa temperatura. Harmoniza com vários pratos por ser um saquê seco.

Address 1-9-4, ASABANO, SAKADO-SHI, SAITAMA
350-0237 JAPAN
Tel +81-49-288-4401
Fax +81-49-288-4402

Contact Masamichi Noro (Mr)

Local Contact ZENDAI LTDA
Address RUA SAMAMBAIA 424,SAO PAULO-SP-
04136-111 BRASIL

Tel +55-11-2577-1990
URL www.zendai.com.br/
Contact Eduardo Katsuragawa (Mr)



Countries to which we already export Argentina and Brazil

(3)



KAGOSHIMA MEAT EXPORT FEDERATION SANKYO MEAT INC.

Established in 1981 as an partnering company of Itoham, a meat processing business of beef and pork has been developed and has been providing meat to domestic and overseas companies. Exports Japanese meat to the US, Canada, EU, New Zealand, Hong Kong, Singapore, Macao, Thailand, Vietnam and the Philippines.

Foi fundada em 1981 como afiliada da Itoham, empresa de processamento de carnes. Sankyo Meat se expandiu e atualmente conta com clientes tanto no mercado doméstico como no exterior. Atualmente exporta para EUA, Canadá, Nova Zelândia, Hong Kong, Cingapura, Macau, Tailândia, Vietnã e Filipinas.



Japanese Wagyu Beef from KAGOSHIMA

Kagoshima Wagyu beef is Japanese Wagyu beef which the Itoham group delivers with confidence. All of the cattle that become Kagoshima Wagyu are purchased by negotiated transaction rather than from the market and with the breed, medication history and feed fully traceable. Enjoy this very special, mellow fragrance and the melt-in-your-mouth tender texture.

Bife japonês Wagyu de KAGOSHIMA

A carne de wagyu de Kagoshima é uma carne garantida pela Itoham. Os bovinos wagyu de Kagoshima são produzidos mediante controle de raça, histórico de medicação e alimentação. Não são provenientes de bois negociados no mercado. Aprecie o aroma muito especial desta carne, a suavidade e textura macia, que ao degustar, derrete na boca.

Address	6965, NOIKURA, ARIAKE-CHO, SHIBUSHI-SHI, KAGOSHIMA, 899-7402 JAPAN	URL	sankyomeat.co.jp
Tel	+81-99-474-1118	Contact	Hiroaki Miyauchi (Mr)
Fax	+81-99-474-1117		



Certificates HACCP, ISO9001, ISO22000 and ISO14001

Countries to which we already export USA, Canada, EU, Hong Kong, Macau, Philippines, Singapore, Thailand, Vietnam and New Zealand

(4)



KIKKOMAN CORPORATION

Made with the same care for over 350 years, KIKKOMAN Shoyu Import keeps its original formula.

Fabricado com o mesmo cuidado há mais de 350 anos, o Shoyu Importado KIKKOMAN mantém sua fórmula original.



Kikkoman Soy Sauce

Traditional Kikkoman Soy Sauce is produced with water, soy, wheat and salt. It has a rich and intense flavor, its color is a translucent and transparent ruby. It has no sugar, no coloring and no preservatives.

Perfect to enhance your dishes.

Molho de Soja Kikkoman

O Molho de Soja Kikkoman Tradicional, é produzido com água, soja, trigo e sal. Possui um sabor rico e intenso, sua cor é um rubi translúcido e transparente. Não possui açúcar, não possui corantes e não possui conservantes. Perfeito para realçar os seus pratos.

Kikkoman Soy Sauce (Less Salt)

Kikkoman Less Salt Soy Sauce is produced with 50% less salt. Keeping its full-bodied flavor and unique aroma. Suitable for people who are looking for a healthy diet. Can be used on all dishes.

Molho de Soja Kikkoman (Redução de sal)

O Molho de soja Kikkoman, é produzido com 50% menos sal. Mantendo o seu sabor encorpado e aroma único. Indicado para pessoas que buscam uma dieta saudável. Pode ser utilizado em todos os pratos.

Company KIKKOMAN BRASIL

Address ALJOAQUIM EUGÊNIO DE LIMA, 680-CJ-54,
SÃO PAULO - SP, 01403-000 BRASIL

Tel +55-11-3284-1301

URL www.kikkoman.com.br/

Email akimoto@kikkoman.com.br

Contact Sosuke Akimoto (Mr)



Countries to which we already export South America, USA, Europe and Asia

(5)



ARCANE LIMITED

(Member of JFLA - Japan Food and Liquor Alliance)

MORITA. Over 350 Years in Inhering and Developing Genuine and Traditional Japanese Cuisine.

Morita, 350 anos trabalhando no desenvolvimento do sabor autêntico e genuíno da cozinha tradicional japonesa.



Teriyaki, Miso & Ginger Series Sauce

Morita frying pan series. It is reputable for its chemical free properties. It is a simple seasoning that can be cooked with easily in a single pan. Added pure soy sauce, Tamari soy sauce and umami brings out the flavours. For miso sauce, the richness and umami of Hatcho style miso is finished with a touch of sweetness for a milder flavour. Delicious dishes can be prepared easily with this frying pan series by simply frying with meat and vegetables. Also available in industrial size.

Molhos Teriyaki, Missô e Ginger

Autêntico molho japonês, concebido através do uso de ingredientes naturais e sem uso de conservantes, possui aroma intenso próprio dos tradicionais molhos Morita. Com teor de sal equilibrado e levemente adocicado, o sabor é realçado com o umami do molho de soja original Nama e Tamari, que intensifica o sabor dos pratos. Os molhos Morita são perfeitos para serem usados para grelhar carnes e temperar diversos pratos à base de frutos do mar. Combina muito bem para realçar e intensificar sabor de pratos da culinária asiática ou mesmo ocidental.

Natural Brewing Soy Sauce and Sauces Series

Using only selected raw materials, these series are produced from the genuine Marukin Premium Soy Sauce, fermented and matured for approximately one year through natural fermentation manufacturing techniques and the use of large Japanese cedar barrels built in 1907. The soft and deep flavor is unique to the naturally fermented soy sauces as well as the beautiful color and the deep aroma resulting from the pasteurizing process without pasteurizing. It is recommended as table sauce for "New Japanese" style pastes and excellent for use in marinating seafood.

Molhos Série Fermentação Natural

Fabricado com matérias-primas selecionadas, são produzidas a partir do genuíno molho de soja premium Marukin, que é fermentado e maturado por aproximadamente um ano em barris de cedro japonês centenários, com técnicas de fabricação e fermentação natural. O sabor e aroma suave e profundo é exclusivo dos molhos de soja naturalmente fermentados, bem como a bela cor, resultado do processo de engarrafamento sem pasteurização. É recomendado como molho de mesa, ou para massas "new-japanese" e excelente para marinar frutos do mar.

Address MORITA BLDG.1-5-6 NIHONBASHI
KAKIGARACHO, CHUO-KU, TOKYO,
103-0014 JAPAN
Tel +81-3-6861-2836
Fax +81-3-3664-6582

URL moritakk.com/en/
e-mail jun.imai@arcane-jp.com
Contact Jun Imai (Mr)



Certificates ISO9001, HACCP, FFSC 22.000, HALAL and KOSHER (Soy Sauce), ORGANIC (Beverage/tea Products)

Countries to which we already export USA, France, Italy, UK, China, Malaysia, Singapore, Taiwan, Thailand, Australia, Middle East, etc.

(6)



SUNRISE TRADING CO.,LTD.

The company aim is to enrich lives of the end users through Japanese products and qualities in clothing, food and dwelling sector. Have an extensive range of food from snacks, luxury goods to niche sake.

New exhibitor, aiming to build network with companies and people in regional and cities in Brazil.

O objetivo da empresa é tornar a vida mais prática, oferecendo produtos alimentícios, de vestuário e para casa, japoneses, e de qualidade. Busca estruturar rede de contatos no Brasil.



Happy Turn

A popular rice cracker for many years. Known for its distinctive flavour, now even more with the flavour powder.

Happy Turn

Biscoito de arroz muito popular no Japão. Conhecido por seu aroma que difunde a felicidade.



Yuki no Yado

A popular rice cracker for many years in Japan and overseas. Married the sweetness of sugar syrup with Hokkaido fresh cream and the saltiness of rice crackers to a beautiful harmony.

Yuki no Yado

Biscoito de arroz popularíssimo no Japão, tornando-se conhecido em alguns países do ocidente. O xarope de açúcar foi muito bem harmonizado com o creme de leite fresco de Hokkaido com o sabor salgadinho do biscoito tornando-o saborosíssimo.

(Yuki=neve, Yado=pousada, portanto yuki no yado significa pousada coberta de neve)

Address No.104, 2-14-5, TSURUMI-CHUO,
TSURUMI-KU, YOKOHAMA-SHI,
KANAGAWA, 230-0051 JAPAN
Tel +81-45-501-0835
Fax +81-45-717-5611

URL www.sunrise-kk.co.jp
Email info@sunrise-kk.co.jp
Contact Daisuke Kozawa (Mr)



Countries to which we already export Argentina, Brazil, Peru and USA

KAGOSHIMA MEAT EXPORT FEDERATION

A província de Kagoshima é a produtora número 1 de wagyu do Japão. O Conselho de Promoção de Exportação de Carnes da Província de Kagoshima gostaria de promover e brindar aos brasileiros com o mais rico wagyu do Japão!



Countries to which we already export Canada, USA, EU, Hong Kong, Singapore and Thailand

MAFF

Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries

Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries

Address 1-2-1, KASUMIGASEKI, CHIYODA-KU,
TOKYO 100-8950, JAPAN
Tel +81-3-6744-1502
URL <http://www.maff.go.jp/e/index.html>



JETRO

Japan External Trade Organization

JETRO TOKYO

Address ARK MORI BUILDING, 6F
12-32, AKASAKA 1-CHOME, MINATO-KU, TOKYO
107-6006 JAPAN
Tel +81-3-3582-5511
URL <https://www.jetro.go.jp/en/>



JETRO São Paulo

Address ALAMEDA SANTOS, 771 - PRIMEIRO ANDAR
SÃO PAULO - SP, 01419-001
Tel +55-11-3141-0788
Fax +55-11-3253-3351
URL <https://www.jetro.go.jp/brazil/>



JETRO, or the Japan External Trade Organization, is a government-related organization that works to promote mutual trade and investment between Japan and the rest of the world. Originally established in 1958 to promote Japanese exports abroad, JETRO's core focus in the 21st century has shifted toward promoting foreign direct investment into Japan and helping small to medium size Japanese firms maximize their global export potential.

All information in this publication is based on the exhibitors' declaration and verified to the best of JETRO's ability. However, JETRO does not accept responsibility for any loss or damage arising from any reliance on it.

