

## Empresas expositoras

HAKUTSURU SAKE BREWING CO., LTD. ....	4
Saquê	
ITSUKIFOODS CO., LTD. ....	5
Macarrão - Macarrão instantâneo	
KANESA CO., LTD. ....	6
Missô granulado - Molho pronto - Sopa instantânea	
KIKKOMAN L.O. CONSULTORIA, MARKETING E PROMOÇÕES LTDA.....	7
Molho de soja	
MORINAGA NUTRITIONAL FOODS, INC. ....	8
Tofu	
SUZUKI EIKODO CO., LTD. ....	9
Biscoitos - Balas - Caramelos	
TATSUUMA-HONKE BREWING CO., LTD. ....	10
Saquê	
WORLD LINKS COMPANY INC. ....	11
Sopa instantânea - Molho curry - Balas	
YAMATO COMERCIAL LTDA. ....	12
Shochu - Licor - Saquê	
Glossário.....	13

## HAKTSURU SAKE BREWING CO., LTD.

Address: 4-5-5 Sumiyoshi, Minami-machi, Higashinada-ku, Kobe, Hyogo, 658-0041, Japan  
Tel: +81- 78-822-8901 (Japan)  
Website: www.hakutsuru.co.jp/english/  
Contact person: Mr. Hiroyuki Ishizawa  
E-mail : exports@hakutsuru.co.jp



### Saquê Junmai Daiginjo Chotokusen Hakutsuru Junmai Daiginjo Hakutsurunishiki

Este saquê de qualidade superpremium obteve o Grand Gold Prize no concurso internacional Monde Selection por seis anos consecutivos, de 2009 a 2014. Elaborado com 100% de grãos de arroz Hakutsurunishiki, variedade especialmente desenvolvida pela Hakutsuru para a confecção de saquê, e utilizando grau de polimento de 50%, este Junmai Daiginjo tem sabor encorpado com um aroma refinado e refrescante. A garrafa, que une tradição e estilo, vem embalada em uma caixa requintada, tornando-a uma ótima sugestão para presente.

- Premiado em concurso internacional
- Sabor autêntico
- Ideal como presente

### Saquê Tokubetsu Junmai Hakutsuru Tokubetsu Junmai Yamadanishiki

Saquê premiado com 3 estrelas (Excepcional) no Superior Taste Award - International Taste & Quality Institute. É uma bebida memorável de sabor profundo e nítido. Fabricada com 100% de grãos de arroz da variedade Yamadanishiki, uma das melhores variedades para a produção da bebida, de origem e autenticidade controlada pela Província de Hyogo.

- Premiado em concurso internacional
- Sabor autêntico
- Ideal como presente



### Saquê Junmai

#### Josen Hakutsuru Junmai Nigorizake Sayuri

SAYURI significa "pequeno lírio", uma flor que, na cultura japonesa, remete à delicadeza e pureza. Sayuri é também um nome próprio de mulher muito comum no Japão e dá o tom feminino deste saquê do tipo Nigori (turvo) que foi cuidadosamente fermentado usando exclusivamente arroz e água. Bebida de paladar doce e delicado, destaca-se pela permanência curta do sabor na boca depois de cada gole.

- Sabor autêntico
- Ideal como presente



## ITSUKIFOODS CO., LTD.

Address: 945 Sakano, Jonan-machi, Minami-ku, Kumamoto-shi, Kumamoto, 861-4201, Japan  
Tel: +81-964-28-7000  
Website: [www.itsukifoods.jp/english/index.html](http://www.itsukifoods.jp/english/index.html)  
Contact person: Mr. Takahiro Miyajima  
E-mail : [miyajima.t@itsukifoods.jp](mailto:miyajima.t@itsukifoods.jp)



### Macarrão

#### Macarrão estilo chinês

Macarrão seco do tipo Chukamen (estilo chinês) e de espessura fina. Saboroso e versátil, esta massa é um ingrediente para uso em diversos tipos de pratos, desde os macarrões gelados para os dias quentes: Hiyashi chuka, hiyashi lámen e salada de lámen; ou macarrões quentes ou ensopados para os dias frios: lámen, yakissoba, yaki lámen e yaki chanpon. Produto prático, com tempo de cozimento expresso de apenas 2 minutos!

- Prático e saudável
- Não contém glúten

### Macarrão instantâneo

#### Cup Kitsune Udon

Macarrão udon instantâneo preparado na própria embalagem. Basta adicionar água quente. Vem acompanhado com um legítimo kitsune age (ou aburaage) agridoce de textura macia preparado com 100% de soja. Tempero em pó para a sopa, rico em umami extraído de bonito e alga kombu. O macarrão firme harmoniza bem com o caldo com alga wakame. Possui mais quatro variedades de acompanhamentos que podem ser escolhidas ao gosto do cliente (tempurá de camarão, frango moído, alga wakame com gergelim, alga tororo kombu).

- Prático e rápido
- Contém glúten



### Macarrão

#### Yakissoba para três refeições acompanhado de molho

Este produto exclusivo para exportação é um pacote de yakissoba com macarrão fresco e molho pronto para três refeições. A massa é firme e gostosa. O blend original de molhos variados misturados com mais 10 tipos de especiarias proporcionam um umami profundo mesmo sem ter extratos de carne (porco, boi ou galinha) em sua composição. Não contém corante à base de gardênia (crocin).

- Prático e saudável. Sem corante de gardênia e extrato de carne (porco, boi ou galinha)
- Sabor autêntico
- Contém glúten

## KANESA CO., LTD.

Address: 97-22 Nojiri, Takayashiki, Namioka, Aomori, 038-1304, Japan  
Tel: +81-172-69-1411  
Website: www.kanesa.co.jp/english/  
Contact person: Mr. Kiyoshi Takada  
E-mail : kiyoshi@kanesa.co.jp



### Missô granulado com dashi

#### Para-Misso branco e vermelho

Missô com dashi, granulado, de fácil uso. Liofilizado, basta acrescentar água quente para ter o seu missoshiru pronto. Utilize como tempero da mesma forma que sal ou pimenta para dar um realce no sabor de seus pratos.

Em duas versões: missô vermelho e missô branco.

- Saudável
- Prático e sabor autêntico
- Realça o sabor



## Molho

### Missochappu

#### (Molho pronto à base de missô)

Molho pronto com missô adicionado de gengibre, preparado para combinar com pratos da culinária do cotidiano dos brasileiros. Realça bem os pratos à base de carnes, saladas e frituras. O missô é a chave da longevidade dos japoneses e a inclusão deste produto no cardápio, para além do trivial missoshiru, seria uma boa forma de incorporar os nutrientes do missô na refeição diária.

- Saudável
- Prático e sabor autêntico
- Realça o sabor



### Sopa instantânea

#### Hiifuu missoshiru Wakame

#### (Missoshiru instantâneo granulado, enlatado)

Missoshiru instantâneo, enlatado, é liofilizado e granulado, contém dashi e os acompanhamentos. Basta acrescentar água fervente para consumir. Uma lata serve 20 porções. O produto pode ser dosado de acordo com o tamanho do recipiente em que será preparado e além disso, permite mudar a concentração de missô para o preparo de missoshiru de acordo com o seu paladar.

- Saudável
- Prático e sabor autêntico
- Realça o sabor

# KIKKOMAN L.O. CONSULTORIA, MARKETING E PROMOÇÕES LTDA.

Address: Al. Joaquim Eugênio de Lima, 680 - Cj. 54 - Jd. Paulista - São Paulo - SP - 01403-901, Brazil  
Tel: +55-11-3284-1301  
Website: [www.kikkoman.co.jp/](http://www.kikkoman.co.jp/)  
Contact person: Mr. Kazuya Mori  
E-mail : [mori@kikkoman.com.br](mailto:mori@kikkoman.com.br)



## Molho de soja Shoyu Kikkoman

O método de produção utilizado na fabricação deste shoyu é padrão em todas as fábricas da Kikkoman no mundo.

É o carro-chefe da empresa, e o mais tradicional produto da Kikkoman. Tem aroma agradável e é encorpado, propriedades que somente o shoyu com fermentação natural apresenta.

Sem adição de açúcar, aditivos químicos ou corante.

Pode ser usado em qualquer tipo de prato, desde os mais tradicionais e até como ingrediente no preparo de massas e ensopados entre outros. Perfeito no molho para salada, no risoto ou para condimentar carnes e peixes grelhados. Acrescente shoyu nos seus pratos e sinta a diferença!

- Sabor autêntico
- Realça o sabor

## MORINAGA NUTRITIONAL FOODS, INC.

Address: 3838 Del Amo Blvd., Suite 201, Torrance, CA, USA  
Tel.: 1-310-787-0200  
Website: www.morinu.com  
Contact person: Mr. Daniel Bruner  
E-mail: dbruner@morinu.com



### Tofu

#### Morinaga Tofu Firm

O Morinaga Tofu é uma linha de tofu com consistência macia largamente vendida pelo mundo. Sem uso de conservantes, este produto à base de soja é vendido em uma embalagem asséptica que protege o tofu fresco da luz e das bactérias e permite ser guardado por 12 meses sem refrigeração. O produto é embalado imediatamente depois de preparado e pode ser consumido assim que tirar da embalagem. O produto pode ser exportado do Porto de Yokohama no Japão ou dos Estados Unidos.

- Prático e de sabor autêntico
- Saudável
- Não contém glúten



### Tofu

#### Morinaga Mori-Nu Tofu Nigari Organic

O tofu orgânico é feito com nigari, o coagulante original naturalmente encontrado entre os minerais do mar. Sem uso de conservantes, este produto à base de soja é vendido em uma embalagem asséptica que protege o tofu fresco da luz e das bactérias e permite ser guardado por 12 meses sem refrigeração. O produto é embalado imediatamente depois de preparado e pode ser consumido assim que tirar da embalagem.

- Prático e de sabor autêntico
- Saudável
- Não contém glúten
- Orgânico

# SUZUKI EIKODO CO., LTD.

Address: 4-62 Asakusa, Ogaki-shi, Gifu, 503-0947, Japan  
Tel.: +81- 584-47-8451  
Website: www.s-eikodo.co.jp/  
Contact person: Mr. Kakuda  
E-mail: t.kakuda@s-eikodo.co.jp



## Biscoitos finos Kyoto no Koibito e Hokkaido no Koibito

Biscoitos crocantes de chá verde, recheados com um saboroso chocolate branco que derrete na boca. Cada caixa vem com 15 unidades e é ideal tanto para dar de presente quanto para servir em pequenas reuniões. A embalagem em tom azul remete a Hokkaido e verde, a Kyoto.



A embalagem vermelha contém biscoitos com recheio de chocolate branco delicadamente adicionados de morango e a embalagem marrom, biscoitos com recheio de chocolate que derrete na boca. A caixa destaca a origem do produto: "Made in Japan", garantia incontestável de qualidade.



· Sabor autêntico



## Bala Bokujo Koku Milk Candy

Bala deliciosa com sabor concentrado de leite fresco. A harmonia ideal de açúcar e sal se espalha na boca, levando quem a saboreia a evocar a memória afetiva da infância.

· Sabor autêntico



## Bala Kudamono Caramel 65g

Delicioso caramelo concentrado e macio com três sabores sortidos de fruta: uva, morango e banana. Delicie este pequeno prazer.

· Sabor autêntico

## TATSUUMA-HONKE BREWING CO., LTD.

Address: 2-10 Tateishi-cho, Nishinomiya, Hyogo, 662-8510, Japan  
Tel: +81-798-32-2725  
Website: [www.hakushika.co.jp/](http://www.hakushika.co.jp/)  
Contact person: Mr. Ichiro Sato  
E-mail: [ichiro.sato@hakushika.co.jp](mailto:ichiro.sato@hakushika.co.jp)

### Saquê

#### Josen Kuromatsu – Hakushika

Saquê que usa como ingredientes a famosa água “Miyamizu” e arroz selecionado. Fermentado com a técnica aprimorada ao longo de mais de 350 anos de história e tradição da fabricante, desde a fundação, em 1662, seu paladar moderadamente seco, equilibra bem os cinco sabores e desce macio na garganta.

- Sabor autêntico
- Bom para presentear



### Saquê

#### Tokusen Kuromatsu – Hakushika Yamadanishiki

Saquê especial que utiliza como ingredientes a famosa água “Miyamizu” e a variedade de arroz Premium, “Yamadanishiki”, especialidade da província de Hyogo. Fermentado com a técnica aprimorada desde a fundação da tradicional fabricante, em 1662, a bebida se caracteriza por seu sabor refrescante, gentil e elegante. Ideal para ser saboreado gelado ou aquecido.

- Sabor autêntico
- Bom para presentear

### Saquê

#### Tokusen Kuromatsu–Hakushika Chokara

Saquê que usa como ingredientes a famosa água “Miyamizu” e arroz selecionado. Seu característico paladar seco equilibra bem os cinco sabores, desce macio na garganta e tem finalização curta e refrescante. Em 2000, a tradicional fabricante de bebidas obteve a certificação ISO 14001 em conformidade com o sistema de gestão ambiental.

- Sabor autêntico
- Bom para presentear



# WORLD LINKS COMPANY INC.

Address: Asabano 1-9-4, Sakado, Saitama, 350-0237, Japan  
Tel: +81-49-288-4401  
Website: www.worldlinks.co.jp/  
Contact person: Mr. Masamichi Noro  
E-mail : mnoro@worldlinks.co.jp

## Sopa Instantânea

### Missoshiru Asage e Yuuge

Asage da Nagatanien é a sopa instantânea de missô mais vendida do Japão. Missoshiru especialmente desenvolvido para o paladar brasileiro, em porções individuais.

Disponível em duas versões: Asage (abura aguê) e Yuuge (tofu). Embalagens com informações em português. Agora você pode se deliciar com uma refeição japonesa prática e autêntica.

- Sabor autêntico
- Prático
- Não contém glúten



## Molho Curry Golden Curry

🔥 Amakuchi 🔥🔥 Chukara 🔥🔥🔥 Karakuchi

S&B, fabricante com mais de 90 anos de história, produz o curry mais popular do Japão.

O Golden Curry tem tido sucesso contínuo de vendas há mais de quarenta anos.

Curry no tradicional estilo japonês, realçando o aroma de 35 tipos de especiarias e temperos soberbamente combinados. Suas características: aroma profundo, sabor intenso e com amplitude.

- Sabor autêntico
- Prático
- Contém glúten

## Balas

### Bala Kanro, sem açúcar, sabores Café expresso e Cappuccino

Balas com sabor de café Expresso, mais acentuado e Capuccino, mais suave. Fabricada segundo método exclusivo da tradicional empresa de confeitos Kanro, sem açúcar, porém com sabor e aroma marcantes de um café fresquinho.

- Opção muito saudável.
- Sabor autêntico
- Embalagens com informações em português



## YAMATO COMERCIAL LTDA.

Address: Rua Joaquim Távora, 302 - Vila Mariana - São Paulo - SP, CEP 04015-010, Brasil  
Tel: +55-11-5575-1834  
Website: www.yamato.com.br  
Contact person: Ms. Erika Oda  
E-mail: contato@yamato.com.br

### Shochu

#### lichiko BAR LIQUEUR

lichiko Bar Yuzu Liqueur é uma mistura de destilado produzido a partir da cevada e fruta cítrica yuzu, livre de aromas artificiais. A fusão de sabor doce e amargo é perfeita para ser saboreado como coquetel, drinque "on the rocks" ou puro.

- Sabor autêntico
- Bom para presentear



### Licor de Yuzu

#### Tsukasa Botan Yamayuzu Shibori Yuzu no Sake

O suco natural de yuzu presente neste licor à base de saquê de baixo teor alcoólico confere um sabor refrescante e agradável. A incrível sensação de frescor e o aroma exótico fazem desta bebida um item indispensável àqueles que aspiram elegância e sofisticação.

- Sabor autêntico
- Bom para presentear
- Prático

### Saquê

#### Oze no Yukidoke Junmai Ginjo Kurauchi Jukusei

Um saquê Junmai Ginjo que passa por processo de pasteurização depois de engarrafada. É rapidamente resfriado e depois descansa em temperatura baixa durante um ano. Uma bebida bem balanceada e de sabor delicado com um aroma que une frescor e transparência.

- Sabor autêntico
- Bom para presentear



## Glossário

**Chukamen** - macarrão estilo chinês que usa água alcalina em seu preparo, dando-lhe sabor, cor amarelada, consistência firme e escorregadia

**Curry** - mistura de especiarias tais como açafrão-da-terra, cardamomo, coentro, gengibre, cominho, casca de noz-moscada, cravinho, pimenta e canela, entre outros; muito consumido na Ásia, sendo no Japão, na forma de ensopado (molho) que é degustado junto com o arroz. O molho pode ser, de acordo com o grau de ardência, classificado em karakuchi (forte, apimentado), chukara (médio) ou amakuchi (suave)

**Dashi** - caldo encorpado mais concentrado em comparação ao tsuyu. É usado como base para muitos pratos da culinária japonesa

**Koji** - arroz cozido que tem koji-kabi (*Aspergillus oryzae*) inoculado e cultivado sobre ele; também é chamado de arroz maltado e é usado na fabricação de saquê

**Lâmen** - prato de macarrão japonês de origem chinesa

**Missô** - pasta de soja

**Missoshiru** - sopa de pasta de soja

**Saquê** - bebida tradicional do Japão, fabricada pela fermentação do arroz

**Saquê junmai ginjo** - bebida fermentada de arroz; estilo junmai ginjo é o saquê feito de grãos de arroz com alto grau de polimento, que confere maior sabor ao produto

**Shochu** - bebida destilada típica do Japão. Costuma ser produzida a partir da cevada, batata ou arroz e tem graduação alcoólica de cerca de 25%, maior que a do saquê, porém menor que a do whisky e da cachaça

**Shoyu** - molho de soja

**Tofu** - Queijo de soja

**Tsuyu** - Caldo típico das massas japonesas, à base de shoyu e dashi

**Udon** - Tipo de macarrão grosso feito de farinha, muito popular na culinária japonesa; kitsune udon é o prato guarnecido com porção de abura agûe que é o queijo de soja frito

**Umami** - quinto gosto

**Umeshu** - licor feito de umê, fruto conhecido como ameixa-azedada, parente próximo do damasco; base do umeshu é o shochu ou saquê

**Wakame** - alga marinha muito utilizada no missoshiru e nas saladas

**Yakissoba** - macarrão frito refogado com legumes e carnes e temperado com molho de consistência cremosa. Diferente do Brasil, o molho de yakissoba japonês é agridoce e usa o molho inglês como base

**Yamadanishiki** - variedade de arroz, considerada a mais nobre para a produção de saquê

**Yuzu** - fruta cítrica originária do leste asiático, o suco e a casca aromática são muito apreciados na culinária japonesa para fazer molhos ou temperar pratos