



De 19 de fevereiro a 10 de março de 2010

Pão de Açúcar - Shopping Iguatemi

www.japanfoods2010.com.br



Nos recentes anos, a culinária japonesa vem conquistando cada vez mais apreciadores ao redor do mundo devido ao seu fino paladar e ser muito saudável. O arroz cuidadosamente cultivado é a base da sua cozinha, além de variados pescados, muitas verduras frescas e a rica soja.

Ao longo do tempo, a culinária japonesa incorporou as dádivas oferecidas pelo seu clima e solo, sendo meticulosamente lapidada até tornar-se única. Esse cuidado não se restringe ao paladar, mas está presente também na apresentação caprichosa de seus pratos e nos diversos utensílios que se harmonizam e enchem os olhos dos comensais.

Por ocasião deste evento Japan Foods 2010, a JETRO tem o imenso prazer de apresentar aos senhores mais de 30 produtos alimentícios selecionados, que vão de doces e confeitos a bebidas e temperos diferenciados que poderão ser degustados e adquiridos, além de sugestões de preparo utilizando esses ingredientes.

Que tal desfrutar de uma viagem prazerosa ao Japão sem precisar sair de sua cidade?

Ko Sasaki
Diretor-presidente
JETRO-SP



Índice de produtos

<i>Bebidas</i>	<i>página</i>
Chá verde orgânico em pó.....	4
Ginrei Gassan Junmai Guinjo – Saquê.....	5
Ooyama Honjoso – Saquê.....	6
Ichinokura Honjoso Karakuchi – Saquê.....	7
Saquê de Junmai Hana Utsutsu, com 8% de teor alcoólico	8
Kagatsuru Umeshu – Licor de ameixa.....	9
Choya Umeshu – Licor de ameixa.....	10
Ginrei Gassan – Licor de baby-kiwi	11
Saquê Cítrico de Yuzu	12
<i>Sopa e conservas</i>	<i>página</i>
Hida no Akakabu – Shiozuke (conserva de legume em sal).....	13
Edo Kabukizuke – Conserva tipo shoyuzuke.....	14
Wakamejiru – Missoshiru instantâneo.....	15
<i>Temperos</i>	<i>página</i>
Yuzu Kosho.....	16
Missô branco orgânico Mikaeri Bijin.....	17
Eki Misso Shinshu – Missô líquido.....	18
Hana-tei Bistrot Garlic Steak Sauce – Molho para bife.....	19
Tonkatsu Sauce – Molho para bife à milanesa	20
Molho para salada de gergelim dourado	21
<i>Snacks, doces e sorvetes</i>	<i>página</i>
Oniguiri Senbei – Biscoito de arroz.....	22
Snacks Wasabi Pumpkin	23
Yokan Wa-Melon – Doce de melão.....	24
Yokan Wa-Potato – Doce de batata beniazuma	25
Sushi Ame (Balas Sushi) – Doces	26
Hana Awa Yuki – Doce.....	27
Kyoho no Aji	28
Geleia Sakura – Geleia de cereja	29
Ajishino Sakura – Wafers	30
Chapeuzinho lilás – Cookies	31
Mi Yu Ki – Doces	32
Moegino Moe – Biscoitos	33
Sorvete premium Sujahta de baunilha.....	34
Sorvete premium Sujahta de chá verde em pó.....	35



CHÁ VERDE ORGÂNICO EM PÓ

Fabricante: Triangle Ltd.

Folhas de chá cultivadas por meio de processos orgânicos na província de Shizuoka e trituradas integralmente.

Todo chá orgânico cultivado em grandes altitudes possui aroma reduzido, mas este produto é um blend de diversas variedades, para que o chá tenha sabor e aroma mais pronunciados.

Um produto econômico, em que cada dose permite o preparo de 2 a 4 xícaras de chá, bastando dissolver em água quente ou gelada.

O produto não apresenta cascas nem fibras e, por ser esterilizado, pode ser utilizado para fins culinários como no preparo de doces. Além disso, a embalagem hermética permite mantê-lo sempre fresquinho.

Sugestão de consumo:

Dissolvido em água quente ou gelada.



300 ml

Ingredientes:
Arroz
Arroz maltado

GINREI GASSAN JUNMAI GUINJO – SAQUÊ

Fabricante: Gassan Sake Brewery Co., Ltd.

Dewa Sanzan é uma região caracterizada pelas neves mais intensas da província de Yamagata. Nela situa-se o monte Gassan, em cujo sopé são armazenados os tanques contendo saquê não refinado para a chamada “maturação nevada”. O resultado é um saquê tipo Guinjo, que é a categoria mais elevada para essa bebida. Fermentado à temperatura média de 0 °C e umidade relativa de 100% e totalmente protegido do contato com o ar externo, após múltiplas maturações, resulta-se em autêntico Nihonshu, o saquê japonês. Possui aroma delicadíssimo e é envasado em garrafas que bloqueiam a exposição à luz para que o produto chegue cuidadosamente até você.

Sugestão de consumo:

Resfriado ou à temperatura ambiente.



300 ml

Ingredientes	Composição (%)
Arroz	26
Arroz maltado	7
Álcool para fermentação	9,37 (não contidos no rótulo)
Água	57,45
Levedura	0,16

Ooyama Honjozo – Saquê

*Fabricante: Japan Prestige Sake Association /
Okanaga Co., Ltd.*

Classificada como Honjozo (fermentado autêntico), apresenta perfume e sabor profundos que lembram um Guinjo (categoria máxima do saquê), a classe de bebidas que representam essencialmente os saquês produzidos de modo artesanal por pequenos produtores. O arroz é da variedade Haenuki, qualificada há 11 anos consecutivos na classe Especial-A, com grãos polidos até 65% do tamanho original. A água também é especial, coletada diretamente dos lençóis da bacia do rio Akagawa, cujas nascentes cristalinas originam no monte Gassan. É karakuchi (seco) porém harmonicamente leve, vivaz e macio. Possui tênue aroma de saquê Guinjo.

O bairro de Ooyama - nascido no entorno de um castelo medieval na histórica cidade de Tsuruoka, na província de Yamagata -, é um dos grandes centros de saquê. Fazendo jus ao nome, este saquê Ooyama é um dos melhores da região.

Sugestão de consumo:

Resfriado, à temperatura ambiente ou quente.



300 ml

Ingredientes	Composição (%)
Arroz	28,6
Arroz maltado	8
Álcool para fermentação	3,4 (não contidos no rótulo)
Água	59,98
Levedura	0,02

ICHINOKURA HONJOZO KARAKUCHI – SAQUÊ

*Fabricante: Japan Prestige Sake Association /
Okanaga Co., Ltd.*

O saquê Honjozo Karakuchi (seco) é cuidadosamente fermentado com cristalinas águas subterrâneas. O acabamento cuidadoso proporciona à bebida um sabor autêntico, que enaltece as refeições que acompanha. Saquê seco de aroma consistente e suave e de sabor delicado, não enjoativo.

Quatro kuras (produtores de saquê) tradicionais uniram-se com o objetivo de se tornar o kura número 1 do Japão (resultando no nome, Ichinokura, que tem exatamente essa tradução) e criaram um saquê prestigiado, fruto da filosofia de obter um líquido de primeiríssima qualidade.

Sugestão de consumo:

Resfriado, à temperatura ambiente, ou aquecido.



300 ml

Ingredientes - Proporção %

Água.....	61
Arroz.....	35
Farelo de arroz	4

SAQUÊ DE JUNMAI HANA UTSUTSU, COM 8% DE TEOR ALCOÓLICO

**Fabricante: Smart Assist, Inc. /
Oishi Sake Brewery Co., Ltd.**

Este é um novo saquê para você que prefere bebidas com teor alcoólico reduzido ou que não aprecia saquê devido ao acentuado aroma de arroz. Embora sendo um saquê jun-mai (sem uso de aditivos para fermentar) fabricado apenas com arroz, não tem aroma pronunciado de arroz como nos demais saquês, nem proporciona sensação de estímulo alcoólico. É de fácil ingestão com sabor suavemente agridoce. É uma bebida leve, com teor alcoólico de 8% semelhante à cerveja irlandesa.

Pode ser apreciado como aperitivo em substituição aos vinhos que acompanham sobremesas ou espumantes utilizados para brindar em eventos ou ainda, acompanhado de chocolates, queijos processados, biscoitos, entre outros. Além disso, pode ser degustado misturando-o com soda acompanhada de petiscos. Esta bebida é ideal para quem não quer beber apenas sucos em festas mas não tolera bebidas com alto teor alcoólico. Vale a pena provar.

Sugestão de consumo:

Como aperitivo, gelado, puro ou misturado com soda, acompanhado de chocolates, queijos, petiscos, entre outros.



300 ml

Ingredientes:
Seishu (saquê puro)
Ameixas verdes
Açúcar cristal

KAGATSURU UMESHU – LICOR DE AMEIXA

Fabricante: Yachiya Brewing Co., Ltd.

Umeshu é um licor leve e delicado feito de ameixas verdes e saquê. O aroma fresco e acidez suave das ameixas se harmonizam com o sabor do saquê, resultando numa bebida revigorante e suave. Pode ser apreciado puro, quando bebido antes ou após as refeições; como acompanhamento de pratos, a sugestão é beber com pedras de gelo ou misturado com soda.

Sugestão de consumo:

Gelado, puro com cubos de gelo ou misturado com soda.



50 ml

Ingredientes:

Ameixas tipo ume, cultivadas no
Japão
Açúcar
Álcool

CHOYA UMESHU – LICOR DE AMEIXA

Fabricante: Choya Umeshu Co., Ltd.

Licor de ameixa verde japonesa, leve e suave. Fabricado com ameixas originárias de Kishu na província de Wakayama.

Embalagem para dose única com uma ameixa no seu interior, é formato-padrão do umeshu fabricado pela Choya.

É um produto clássico, feito segundo as melhores tradições artesanais do Japão e ideal para quem ainda não conhece esse tipo de licor.

Sugestão de consumo:

Puro com pedras de gelo ou misturado com soda ou simplesmente gelado.



360 ml

Ingredientes:
Kokuwa (baby-kiwi)
Mel de abelhas
Açúcar
Álcool fermentado

GINREI GASSAN – LICOR DE BABY-KIWI

Fabricante: Gassan Sake Brewery Co., Ltd.

Licor da fruta kokuwa (conhecida como baby-kiwi) cultivado sem agrotóxicos. Segundo a literatura especializada, a fruta contém dez vezes mais vitamina C que o limão e possui propriedades revigorantes, fortificantes e de regulação do intestino. A bebida pode ser conservada à temperatura ambiente, porém, é recomendado degustá-la resfriada, com pedras de gelo, diluída em água gaseificada ou água mineral, tornando-a ainda mais saborosa. Para adeptos de dietas saudáveis, a sugestão é consumi-la misturada com leite de soja. Este é um licor saudável, com sabor tipicamente japonês, que pode ser consumido não só como bebida mas também empregado na culinária, como ingrediente de doces ou como substituto do vinho em vários pratos.

Sugestão de consumo:

Gelado, com pedras de gelo ou diluído em água gaseificada, água mineral ou com leite de soja.



300 ml

Ingredientes - Prop. mistura (%)	
Água.....	57
Arroz.....	24
Farelo de arroz	7
Açúcar.....	4,6
Suco de yuzu	4
Álcool para fabrico de bebida fermentada.....	3,4

SAQUÊ CÍTRICO DE YUZU

Fabricante: Smart Assist, Inc./Oishi Sake Brewery Co., Ltd.

É uma bebida que resulta da mistura do saquê japonês com o suco de yuzu (tipo de limão japonês) fresco, produzido na Província de Hyogo.

Pode ser saboreado de diversas formas como aperitivo, em substituição ao vinho, como acompanhamento de sobremesa, no chá da tarde acompanhado de chocolates, cookies, entre outros.

Deleite-se com o sabor refrescante e suave e o agradável aroma do yuzu, misturando-o com soda, com gelo ou ainda, misturado com água quente.

Permita-se o prazer de um delicioso momento de relaxamento, degustando o suave sabor e o aroma inigualável do yuzu, enquanto o tempo passa depressa.

Sugestão de consumo:

Como aperitivo durante as refeições, acompanhado de sobremesas, no chá da tarde, gelado e puro, com gelo, misturado com soda, sorvete de frutas ou água quente.



150g

Ingredientes

Kaburá vermelho (rabanete japonês)
Sal de cozinha
Hon-mirin
Vinagre de arroz
Algas kombu

HIDA NO AKAKABU – SHIOZUKE (CONSERVA DE LEGUME EM SAL)

Fabricante: Wakana Co., Ltd.

Os akakabus, ou aka-kaburás (rabanete japonês), colhidos frescos na região de Hida, província de Gifu, são colocados em conserva, de forma tradicional, em tinas feitas de cedro. A acidez peculiar resultante da fermentação por ácido láctico e a textura firme fazem desta conserva um parceiro perfeito para o arroz.

No momento em que são colocados para curtir, são adicionadas algas (kombu) naturais, extraídas na região setentrional de Hokkaido, ao norte do Japão, que intensificam ainda mais o sabor. Apesar disso, seu sabor é diáfano, de textura não pegajosa, de forma que, além do arroz, também harmonizam muito bem com carnes.

Na culinária, o produto pode ser utilizado com criatividade, por exemplo, se picados e misturado com maionese, resulta numa interessante versão japonesa do molho tártaro.

Sua coloração vívida e natural serve também para alegrar a mesa.

Sugestão de consumo:

Produto semelhante ao pickles, consumir como acompanhamento de arroz, cortado em fatias de 3 a 5 mm. Pode ser servido como petisco.



150g

Ingrediente	Composição (%)
Daikon (nabo japonês).....	98.0%
Alho.....	1.5%
Pimenta vermelha.....	0.5%
Açúcar.....	51%
Tamari-shoyu (tipo especial de shoyu)	33%
Vinagre de maçã	6%
Shoyu	4%
Hon-mirin	3%
Molho tipo gochujang.....	2%
Sal de cozinha.....	1%
Acidulante.....	0,05%

EDO KABUKIZUKE – CONSERVA TIPO SHOYUZUKE

Fabricante: Wakana Co., Ltd.

A textura crocante, mas que se rompe fácil em contato com os dentes, e o sabor intenso com umami (glutamato) criam esta conserva perfeita não só para acompanhar o arroz, mas também como aperitivo para cerveja e saquê. O produto está pronto para ser servido, mas sugerimos misturar em saladas ou cozidos de verduras e legumes, contendo repolho, brócolis, aspargos, abacate, entre outros. A combinação com vegetais realça ainda mais a sensação única do paladar do kabukizuke.

Sugestão de consumo:

O sabor intenso do tamari-shoyu e do alho, somado à sua textura crocante e leve torna-o perfeito para acompanhar o arroz ou vegetais crus ou cozidos. Sua combinação com abacate é magistral.



118g

Ingredientes	Composição (%)
Missô de arroz	85,7
Alga wakame	5
Fu (produto típico à base de trigo)	5
Ingredientes de sabor (katsuobushi em pó, magurobushi em pó, extrato de shiitake)	1,3
Cebolinha	0,596
Mizuame (xarope de amido)	0,004
L-glutamato monossódico	2,2
5-ribonucleótido dissódico	0,2

WAKAMEJIRU – MISSOSHIRU INSTANTÂNEO

Produtor: Kanesa Co., Ltd.

O produto é composto de missô granulado desidratado por liofilização que mantém o aroma característico do missô natural. Vem adicionado de alga wakame, cebolinha e fu (tipo de crouton). O extrato de bonito defumado em raspas (katsuobushi), atum defumado em raspas (magurobushi), algas kombu e cogumelo shiitake são os quatro ingredientes fundamentais para realçar o sabor utilizados na culinária japonesa e estão presentes na composição, resultando num produto com sabor encorpado e pronunciado.

Duas colheres da medida que acompanha o produto são suficientes para uma tigela (160 ml) de missoshiru. O produto vem acondicionado em lata, que facilita sua conservação depois de aberta. Serve 20 porções e o prazo de validade é de 360 dias.

Praticidade no manuseio: basta usar a quantidade desejada sempre que quiser tomar a sopa. Portanto é econômico e evita desperdícios. A decoração da embalagem traz um personagem lendário, o Nebuta, figura central do Festival homônimo que acontece durante o verão na província de Aomori, sendo considerado uma das três maiores festas populares do mundo.

Sugestão de consumo:

Como acompanhamento de pratos da culinária japonesa tais como sushis e outros.

Para preparar uma tigela (160 ml), acrescentar 2 medidas da colher que acompanha o produto. Basta adicionar água quente, misturar levemente e está pronto para ser servido. O produto serve 20 porções, sendo portanto, recomendado para pessoas que tomam frequentemente esta sopa saudável.



80g

Ingredientes:
Yuzu verde
Pimenta chili verde
Sal

YUZU KOSHO

Produtor: Kagurasato Shokuhin

O produto é feito de forma criteriosa em todas as etapas do processamento. Utiliza apenas cascas do yuzu (tipo de limão japonês) verde na primeira fase da colheita, quando o aroma é mais acentuado. Esses yuzu são cortados em fatias grossas para não haver perda de óleos essenciais - fonte do aroma característico. Ao mesmo tempo, são adicionados dois tipos de pimenta para imprimir um sabor mais marcante. O produto é finalizado com sal japonês de qualidade superior com o cuidado de se usar apenas a quantidade indispensável.

Experimente uma vez esta nova sensação.

Sugestão de consumo:

Passar diretamente sobre a carne assada; como ingrediente de sopa; no preparo de molho diluído em shoyu.



300g

Ingredientes	Composição (%)
Arroz orgânico	43,40
Soja orgânica.....	41,31
Sal de cozinha	5,74
Água do mar	
Sal marinho desidratado ao sol	
Açúcar orgânico.....	6,03
Álcool etílico	3,52

Missoshiru - sopa japonesa **Receita básica - 4-5 porções**

Ingredientes

- 1 1/2 litro de água
- 3 colheres (sopa) de missô
- 1 pacotinho de caldo de peixe em pó
- 1 xícara (chá) de cebolinha picadinha
- 1 xícara (chá) de tofu* picado em cubos

Modo de Preparo

1. Colocar a água em uma panela e levar para ferver
 2. Quando levantar fervura acrescentar o missô e o caldo de peixe em pó.
 3. Mexer bem por 5 minutos
 4. Acrescentar o tofu* e a cebolinha
 5. Servir quente
- (*) queijo de soja

MISSÔ BRANCO ORGÂNICO **MIKAERI BIJIN**

Produtor: Masuyamiso Co., Ltd.

Preparado com dedicação e carinho, o missô branco orgânico Mikaeri Bijin é feito somente com ingredientes orgânicos — soja, arroz e açúcar. Além disso, usa como ingrediente, o sal Shimamâssu de Okinawa e certificado pela JAS (Japan Agricultural Standards).

Possui aroma levemente adocicado, suave e agradável, característico do missô branco. É um tempero versátil, que amplia o leque de pratos do seu repertório, podendo ser utilizado não somente no preparo do missoshiru mas também em outros pratos como o gyoza.

Produto eleito Medalha de Ouro pela Monde Selection em 2007 e Grande Medalha de Ouro em 2008 e 2009. Tricampeão internacional de qualidade.

Sugestão de consumo:

Tempero universal que pode ser utilizado para o preparo de missoshiru, acompanhamentos e molhos, entre outros.

Temperos



550g

Ingredientes	Composição (%)
Missô de arroz	45,9
Mirin	9,1
Sal de cozinha	4,9
Bonito em pó	0,8
Extrato de bonito	0,8
Álcool etílico	5
Temperos	1,6
Água para ajustar a preparação	31,9

EKI MISSO SHINSHU – MISSÔ LÍQUIDO

Fabricante: Marukome Co., Ltd.

Missô líquido que dispensa o trabalho de dissolver o produto, acondicionado em práticas garrafas PET, de fácil manuseio. Permite o uso do autêntico missô não só no preparo de missoshiru mas em diversos outros pratos, mantendo-se a praticidade e o sabor. Neste produto são utilizados o missô claro da região de Shinshu, já misturado com dashi (tempero à base de peixe que realça o sabor) de bonito e alga kombu.

Sugestão de consumo:

Aqueça água com os ingredientes de sua preferência (cebola, nabo, cenoura, inhame, entre outros) e acrescente a quantidade desejada do produto. Como o produto já contém dashi em sua composição, não há necessidade de acrescentá-lo. Não há necessidade de dissolver o missô. A cebolinha deve ser adicionada ao término do preparo. Com este missô você poderá preparar um delicioso missoshiru de forma prática e simples.

Missoshiru - sopa japonesa - Receita básica - 4 porções

Ingredientes

- 1 litro de água
- 8 colheres (sopa) de missô líquido
- 1 xícara (chá) de cebolinha picadinha
- 1 xícara (chá) de tofu* picado em cubos

Modo de Preparo

1. Colocar a água em uma panela e levar para ferver
 2. Quando levantar fervura acrescentar o missô
 3. Mexer bem por 5 minutos
 4. Acrescentar o tofu* e a cebolinha
 5. Servir quente
- (* queijo de soja)



230g

Ingredientes

Shoyu
Caldo tipo dashi de kombu
Açúcar
Vinagre fermentado
Alho
Extrato de levedura
Sumo de limão

HANA-TEI BISTROT GARLIC STEAK SAUCE – MOLHO PARA BIFE

Fabricante: Polestar Inc.

Molho preparado com capricho que harmoniza muito bem com carne vermelha e serve também como molho para salada.

Este steak sauce contém generosas quantidades de alho em cortes simples e sumo de limão, que conferem forte aroma e sabor que se espalham por toda a boca.

Sugestão de consumo:

Frite a carne na frigideira no ponto desejado, retire a panela do fogo e aplique o produto sobre a carne que irá absorver o molho com o calor residual.

Temperos



200 ml

Ingredientes

Verduras e frutas (tomate, maçã, cebola, cenoura, aipo)

Vinagre fermentado (vinagre fermentado, vinagre de uva)

Açúcar

Sal de cozinha

Amido

Especiarias

TONKATSU SAUCE – MOLHO PARA BIFE À MILANESA

Fabricante: Polestar Inc.

O produto é fabricado com verduras e frutas todas produzidas no Japão que o tornam seguro e mais saboroso. Este molho é totalmente isento de quaisquer aditivos como temperos químicos, corantes, espessantes, etc. Os temperos que conferem qualidade ao molho são a combinação de 13 especiarias que resulta num produto com aroma sofisticado e de alta qualidade.

O rótulo, redesenhado, ganhou cores que se destacam na prateleira com relação a outros temperos e o design mais pronunciado faz com que o prateleira fique mais luminosa.

Sugestão de consumo:

Harmoniza bem com empanados, com carne de porco à milanesa, croquetes e outras frituras com farinha de rosca, além de pratos típicos como okonomiyaki (tipo de omelete à japonesa) e takoyaki (tipo de bolinho assado recheado de polvo).



390 ml

- Ingredientes
- Óleo vegetal comestível 46%
- Shoyu (soja, trigo e sal de cozinha) 16%
- Vinagre fermentado 13%
- Açúcar 12%
- Gergelim 8%
- Gema de ovo 4%
- Especiarias 1%

MOLHO PARA SALADA DE GERGELIM DOURADO

Fabricante: Fuki Food Institute Co., Ltd.

Este molho fabricado com 100% de gergelim da variedade dourada — considerado o melhor em termos de sabor e aroma, é um dos carros-chefes da empresa. Com ele, crianças que não gostavam de verduras passam a adorar! Sem conservantes, corantes ou outro tipo de aditivo químico, é um produto leve, saudável, totalmente natural.

Sugestão de consumo:

Pode ser utilizado como molho para salada ou no preparo de Lamen gelado.

Lamen gelado: cortar pepino, cenoura, pimentão, tomate, presunto em tiras bem finas, colocar sobre o macarrão chinês cozido e gelado e, por cima, espalhar o molho de gergelim.



62g

Ingredientes

Arroz tipo uruchi
Óleo vegetal
Shoyu
Açúcar
Amido
Dextrina
Alga Nori
Gema de ovo em pó
Extrato de porco
Tempero (aminoácidos etc.)
Emulsificantes
Antioxidante
Corante páprica

ONIGUIRI SENBEI – BISCOITO DE ARROZ

Fabricante: Masuya Holdings Co., Ltd.

Salgadinho tipo sembei feito de arroz, leve e delicadamente crocante, temperado com molho de shoyu maturado, com aromáticos pedacinhos de nori (algas) levemente tostadas, em formato triangular (como os tradicionais bolinhos de arroz, os oniguri). Desde o seu lançamento em 1969 é muito apreciado e um ícone de sucesso.

Sugestão de consumo:

Degustar com bebidas: refrigerantes, sucos, chá japonês, cerveja, etc.



105g

SNACKS WASABI PUMPKIN

Fabricante: Yamatou Shoji Co., Ltd.

Sementes de abóbora (kabocha) cultivadas na ilha de Hokkaido e cobertas com pó de arroz e outros ingredientes, temperadas com aosa (alga tipo nori), molho de shoyu e wasabi (raiz forte).

Sugestão de consumo:

Pronto para servir, como lanche, aperitivo ou para acompanhar o chá.

Ingredientes	Composição (%)
Ameixa japonesa de inverno em pó	30,75
Farinha de trigo	26,03
Sementes de abóbora	
Kabocha.....	16,19
Açúcar	15,7
Shoyu	5,35
Mizuame (xarope de amido) ..	1,96
Aroma de wasabi.....	1,78
Amido	1,48
Composto de leveduras químicas	0,3
Alga aosa.....	0,13
Óleo de palma	0,11
Sal de cozinha	0,11
Abóbora kabocha em pó	0,1
Tempero (aminoácidos etc.)	0



250g

Ingredientes	Composição (%)
Açúcar	22,75
Bagas tipo cranberry	17,32
Polpa de melão.....	15,54
Trealose.....	9,02
Mizuame (xarope de amido)..	5,88
Kanten (gelatina de algas).....	0,73
Aromatizante.....	0,07
Corantes (amarelo 4, azul 1)...	0,00

YOKAN WA-MELON – DOCE DE MELÃO

Produtor: Kamejirushi Seika K.K.

A província de Ibaraki é a terra do melão no Japão, sendo a cidade de Hokota, o principal centro produtor da fruta. A região é líder nacional na produção e em área plantada das variedades Andes e Quincy.

Versão do tradicional doce japonês, o yokan é preparado usando generosas quantidade de polpa de melão de Hokota. Feito com paciência e carinho, valorizando-se ao máximo o aroma natural do melão, resulta em um doce macio e de doçura moderada.

Experimente o tradicional yokan em nova versão: O Wa-Melon.

Sugestão de consumo:

Muito mais saboroso se servido bem gelado.

Acompanha bebidas, como o chá verde japonês.



250g

YOKAN WA-POTATO – DOCE DE BATATA BENIAZUMA

Produtor: Kamejirushi Seika K.K.

A variedade de batata-doce beniazuma apresenta um vermelho vívido, é muito doce e possui consistência flocada, sem ser úmida nem seca. Esse é o ingrediente básico de uma nova versão de um tradicional doce japonês: o yokan. Utilizamos generosas quantidades da beniazuma para criar um doce de consistência suave e lisa, muito agradável.

Sem utilizar nenhum tipo de aditivo – corantes sintéticos, aromatizantes ou conservantes, este doce é produzido com paciência e carinho, tomando-se os devidos cuidados para que se mantenha o sabor original do beniazuma.

Ingredientes	Composição (%)
Batata-doce	23,96
Açúcar	18,62
Mizuame (xarope de amido) ...	7,58
Trealose	6,33
Bagas tipo cranberry	6,32
Ovos	0,56
Kanten (gelatina de algas)	0,55

Sugestão de consumo:

Fica ainda mais gostoso se servido bem gelado.
Acompanha bebidas, como o chá verde japonês.



6 unidades

SUSHI AME (BALAS SUSHI) – DOCES

Fabricante: Ginza Miyukido Co., Ltd.

O formato é de sushi, o sabor é de bala! Divirta-se saboreando!

Sugestão de consumo:

Pronto para ser servido

Ingredientes

Açúcar 80%

Mizuame (xarope de amido).... 19%

Fragrâncias 1%

Corantes:

vermelho: vermelho 40,

rosa-vermelho 40,

preto: amarelo 5/azul 2,

laranja: amarelo 5,

amarelo: amarelo 4,

púrpura: vermelho 40/azul 1, verde:

amarelo 4, azul 1



12 unidades

Ingredientes
 Xarope recomposto
 Açúcar
 Mizuame (xarope de amido)
 Oligossacarídeos
 Clara de ovo
 Kanten (gelatina de algas)
 Mel de abelha
 Café em grãos
 Polpa de morango
 Néctar de uva
 Néctar de laranja
 Licor
 Amido de batata
 Ácido cítrico
 Aromatizante
 Corante monascus
 Corante amarelo cártamo
 Corante azul gardênia
 Corante repolho roxo

HANA AWA YUKI – DOCE

Fabricante: Tsuyamaya Seika Co., Ltd.

Confeiteiros criaram esta novidade, inspirados em namagashis (doces frescos) tradicionais. Preparados com marshmallow à japonesa, fruto da mistura de merengue com kanten, o doce vem coberto com grãos de kanten aromatizados em quatro sabores: uva kyoho, morango, laranja amanatsu e café.

É um doce suave e visualmente bonito, com aparência de pétalas de flores sobre a neve — origem do nome — união das palavras japonesas “flor” e “neve diáfana”. Tem sabor fino e delicado.

Sugestão de consumo:

Servir com chá japonês ou café.



270g

Ingredientes

Xarope de amido
Açúcar
Kanten (ágar)
Suco de uva kyoho
Mel
Corante de repolho-roxo
Corante de gardênia
Especiarias
Ácido cítrico

KYOHO NO AJI

Fabricante: Tsuyamaya Seika Co., Ltd.

Doce preparado com ágar e uvas kyoho, variedade com aroma pronunciado.

O agar (substância gelatinosa), por ser feito de algas, é rico em fibras vegetais que provocam uma sensação de frescor ao paladar. Adoçado com mel colhido no Japão.

Sugestão de consumo:

Acompanhamento de café ou chá verde. Consumir preferencialmente gelado.



150g

Ingredientes	Composição (%)
Açúcar	90,5
Pétalas de flor de cereja em conserva	6,9
Gelificante pectina	2,1
Acidulante	0,3
Sulfato de cálcio	0,1
Corante natural de repolho-roxo	0,1
Aromatizante	0,03

GELEIA SAKURA – GELEIA DE CEREJA

Fabricante: Kojima Shokuhin Seizo Co., Ltd.

Tem um sabor delicado e sensível que remete ao Japão. Pode ser considerado como uma pequena variante do clássico doce sakura-mochi, mas é sobretudo uma geleia que harmoniza muito bem com pães, biscoitos e torradas, além de propiciar um colorido especial para outros pratos e sobremesas, inclusive sorvetes e sorbets.

Sugestão de consumo:

Desgustar com biscoito tipo cream cracker, pães, sorvetes, entre outros.



11 unidades

AJISHINO SAKURA – WAFERS

*Fabricantes: Lieb Frau Co., Ltd. / Tivoli Co.,
Ltd.*

Barquetes de wafer elaborados por um processo exclusivo, em dois sabores muito marcantes: caramelo e amêndoas. São assados para propiciar frescor e serem crocantes, mas, ao mesmo tempo, macios.

O recheio é oferecido em três sabores.

Baunilha e amêndoas: fatias fininhas de amêndoas que dão um toque leve, acompanhado de um perfumado creme de baunilha;

Kokutou Puff: açúcar mascavo produzido na província de Okinawa com trigo e amido também de origem japonesa;

Yuzu e amêndoas: creme da fruta cítrica yuzu e finíssimas fatias de amêndoas.

Sugestão de consumo:

Barquetes com sorvete de creme são uma ótima combinação.



110g

CHAPEUZINHO LILÁS – COOKIES

Fabricantes: Lieb Frau Co., Ltd. / Tivoli Co., Ltd.

O chapéu lilás da felicidade tem nome: Tivolina. Criamos este doce para inspirar a chegada de sonhos e felicidade até a sua casa, junto com essa menina de expressão angelical. Disponível em sete formatos diferentes para os mais diversos fins, desde presentes fins até o consumo no dia a dia. Latas encantadoras com cores diferenciadas guardam doces variados e com identidade marcante. Os cookies vêm com bastante chocolate e amêndoas, e são um sucesso fabuloso em todo o Japão, de Hokkaido a Okinawa. Além disso, em Taiwan, já se consolidou como uma marca tradicional de presentes de casamento, sendo queridos nesse país como “biscoitos da sorte” que levam alegria para muitos casais.

Sugestão de consumo:

Acompanham bebidas, como chá verde japonês, café, etc.

MI YU KI – DOCES

Fabricante: Ginza Miyukido Co., Ltd.

Uma joia para comer, lapidada cuidadosamente por uma casa especializada. Cookies artísticos de qualidade superior com sabores bem elaborados e ricos em variedade!

Sugestão de consumo:

Acompanha bebidas como o chá verde japonês, cafés, sucos, etc.



210g

Ingredientes: farinha de trigo 23, 5%, açúcar 22%, manteiga 8, 5%, chocolate branco 5, 5%, chocolate ao leite 5, 2%, ovos 4, 5%, gorduras animais 4%, amêndoas 4%, margarina 3, 5%, coco 3%, geleia de raspberry 3%, açúcar de confeitiro 2, 4%, óleos vegetais 2, 3%, creme de leite 2%, cacau em pó 1%, oligossacarídeos 0, 8%, leite condensado adoçado 0, 8%, leite em pó integral 0, 7%, maltose 0, 5%, leite em pó desnatado 0, 5%, farinha de trigo 0, 5%, bebidas em pó 0, 3% (vinho, dextrina), clara de ovos seca 0, 2%, aveia 0, 2%, laticínios 0, 2% (manteiga, leite), dextrina 0, 15%, chá preto 0, 15% sal de cozinha 0, 1%, xarope de açúcar isomerizado 0, 12%, aromas 0, 1%, sorbitol 0, 06%, leveduras 0, 06%, emulsificante 0, 05%, gelificante 0, 04% (polissacarídeos espessantes), cálcio de casca de ovo 0, 03%, acidulante 0, 01%, antioxidante 0, 01% (vitamina E), corretor de pH 0, 01%, corante 0, 01% (caroteno).



MOEGINO MOE – BISCOITOS

Fabricantes: Lieb Frau Co., Ltd. / Tivoli Co., Ltd.

24 unidades

Massa fresquinha, que derrete na boca, coberta com frutos e sementes crocantes, resultando em biscoitos levíssimos e cheios de aroma, em seis sabores diferentes.

- 1- Semente de abóbora e amêndoa: massa preparada com abóbora kabocha e cobertura com pedacinhos de sementes de abóbora e amêndoas;
- 2- Matcha e azuki: massa feita de chá da primeira colheita do ano e, por este motivo, com aroma acentuado; cobertura com pedacinhos de sementes de abóbora e amêndoas;
- 3- Soja e ameixa: massa preparada com ameixas nanko produzidas em Wakayama e soja nacional; cobertura com soja tostada e shissô (perila) vermelho;
- 4- Amendoim e gergelim: grãos de gergelim

branco e preto, tostados lentamente com infravermelho longo para acentuar o aroma e amendoim torrado na própria casca;

5- Caramelo e amêndoas: amêndoas cobertas com calda de caramelo em massa com manteiga e creme de leite;

6- Mel, manteiga e coco: massa elaborada com mel e manteiga e cobertura com flocos de coco. Produtos elaboradas com ingredientes de origem japonesa, com destaque para a farinha de trigo moída em pilão, que promove um sabor levíssimo e finamente crocante sem ser seco.

Sugestão de consumo:

Acompanham bebidas como o chá verde japonês, café, sucos, etc.



120 ml

Ingredientes

Leite fresco

Creme

Leite desnatado

Açúcar

Gema de ovo

Essência de baunilha

SORVETE PREMIUM SUJAHTA DE BAUNILHA

Fabricante: Kaisha Meiraku Corporation

Sorvete de baunilha elaborado com creme de leite e ovos frescos de Hokkaido de sabor pronunciado e textura muito cremosa. Produto premium, vendido somente no interior do Shinkansen (trem-bala).



120 ml

Ingredientes

Leite fresco
Creme
Leite desnatado
Açúcar
Gema de ovo
Matcha (Chá verde em pó)

SORVETE PREMIUM SUJAHTA DE CHÁ VERDE EM PÓ

Fabricante: Kaisha Meiraku Corporation

Sorvete elaborado com creme de leite de Hokkaido e matchá (chá verde). O sabor suavemente amargo do chá acentua o paladar e a textura é finamente cremosa. Produto exclusivo, vendido somente no interior do Shinkansen (trem-bala).

Sorvetes

JETRO

São Paulo

Matriz

Ark Mori Building, 6F 12-32, Akasaka 1-chome
Minato-ku, Tokyo 107-6006 Japan
tel.: +81-3-3582-5511, fax: +81-3-3582-5662
www.jetro.go.jp

Escritório em São Paulo

Alameda Santos, 771 - 1º andar
CEP 01419-001 - São Paulo - SP - Brasil
tel.: 11-3141-0788, fax: 11-3253-3351
www.jetro.go.jp/brazil

