

## Yamatoshizuku Junmai Daiginjo

As características do Yamatoshizuku Junmai Daiginjo são o aroma esplêndido e sabor requintado.  
*Não contém glúten.*



## Yamatoshizuku Junmai Ginjo

O Yamatoshizuku Junmai Ginjo tem aroma refrescante e sabor acentuado.  
*Não contém glúten.*



## Yamatoshizuku Junmai

Fiel ao espírito que norteia a empresa desde a sua fundação, o saquê é fabricado sob o slogan "desde o cultivo do arroz até o saquê". O Yamato Shizuku Junmai é um saquê mais seco, com sabor marcante do arroz.  
*Não contém glúten.*



## Dewazakura Junmai Daiginjo Ichiro

Vencedor do prêmio máximo “Champion Sake” na categoria Saquê do maior concurso mundial de vinhos, o International Wine Challenge 2008.

As diversas fragrâncias de frutas maduras e o acentuado sabor do arroz permanecem no paladar de forma prolongada.

Em 2011, a casa Berry Bros. & Ludd, a mais antiga comercial de vinhos do Reino Unido e fornecedora oficial da Família Real Britânica, escolheu este saquê para ser o primeiro a fazer parte do seu catálogo.

*Não contém glúten.*



## Dewazakura Ouka Ginjoshu

Lançado em 1980, é um dos saquês mais representativos do Japão com fragrância frutada, sabor seco e encorpado.

O sabor que mudará a imagem que muitos tem sobre o saquê.

Eleito o primeiro lugar por doze anos consecutivos na categoria Ginjô pela publicação “Jizake Ninki Meigara Ranking”, livro que qualifica saquês regionais produzidos artesanalmente.

A marca de perfumes de luxo SK-II utilizou a fragrância do Ouka Ginjoshu como referência para desenvolver o seu produto “Body Designer”.

Em 2011, a casa Berry Bros. & Ludd, a mais antiga comercial de vinhos do Reino Unido e fornecedora oficial da Família Real Britânica, escolheu este saquê para ser o primeiro a fazer parte do seu catálogo.

*Não contém glúten.*



## Dewazakura Junmai Ginjo Dewasansan

Todos os seus ingredientes - o arroz “Dewasansan”, a levedura, e o *Koji-kin* (*fungo Aspergillus oryzae*), são originários da Província de Yamagata.

Saquê Junmai Ginjo que mais traduz o clima e a atmosfera de Yamagata.

O sabor suave do arroz e o toque ideal de acidez o tornam refrescante e revitalizante, acompanhando bem as refeições.

*Não contém glúten.*



## Suco de maçã

As maçãs de Aomori, reconhecidamente saborosas, são produzidas com cuidadoso controle de produção que se estende ao longo de todo o ano. Além disso, Aomori possui um clima propício para o cultivo desta fruta, com variações intensas de temperatura entre o dia e a noite. O suco produzido a partir das maçãs colhidas nestas fazendas de Aomori é processado em fábricas com cuidado rigoroso de higiene e controle absoluto de qualidade. *Não contém glúten.*

Premiações:

Nome comercial: Kibô no Shizuku

Monde Selection - Medalha de Ouro 2011  
(24 de maio de 2011)

International Taste & Quality Institute iTQi -  
Três Estrelas - (26 de maio de 2011)



## Saquê Hachitsuru

Hachinohe Shurui KK é uma tradicional fabricante de saquê em atividade desde a era dos samurais. Situada em Aomori, região marcada por um inverno rigorosíssimo, com fontes de águas subterrâneas cristalinas e gélidas, propícios para a produção de saquês, fabrica a bebida da mais alta qualidade, com apego pela tradição sob a alma e a habilidade dos Tôjis (mestres artesãos de saquê) da região de Nanbu. *Não contém glúten.*

Premiações;

3º Lugar na Avaliação Nacional de Saquês Puros  
(em 1933)

1º Lugar na Avaliação dos Saquês Locais dos Toijs de Nanbu. (em 1968 e 1995)

Premiado por Quarenta Anos consecutivos como Saquê de Excelência.

Neste ano, recebemos a medalha de ouro no National Research Institute of Brewing, entre várias outras conquistas.



## Peixe Congelado (Cavalinha ou Carapau)

As cavalinhas da região de Hachinohe, Província de Aomori, contém maior teor de gordura dentre as pescadas no Japão



### **Gassan Shuzo - Yamagata no Jizake 720 ml**

Saquê vice-campeão no concurso oficial Nihon Zenkoku Bishu Kanpyokai. Consistência límpida, desce suave pela garganta; tem sabor requintado. A água utilizada no preparo é extraída de fontes naturais da região, considerada uma das cem melhores águas minerais do Japão.

Pode ser conservada à temperatura ambiente, embora seja recomendável mantê-la em lugar fresco e sem luz. Sugestões para servir: gelado, ou à temperatura ambiente. Também pode ser aquecido.

*Não contém glúten.*



### **Gassan Shuzo - Umeshu 720 ml**

Para infusão deste licor de ameixa, não se utiliza o destilado shochu (licor destilado) e sim o licor de *baby kiwi*, originário da região. Trata-se de um licor de frutas moderadamente doce e refrescante, preservando o gosto da própria fruta. Pode ser conservada à temperatura ambiente, embora seja recomendável mantê-la em lugar fresco e sem luz. Sugestões para servir: gelado, on the rocks, com club soda, etc.

*Não contém glúten.*



### **Hiyashi Amazake PET 350ml**

Amazake (bebida doce produzida a partir de arroz fermentado), sem açúcar, sem álcool, com doçura revigorante

*Não contém glúten.*



### **100nen Densho Koji Missô 750g**

Missô preparado com soja e arroz plantados no Japão, de sabor moderadamente adocicado e sem aditivos alimentares.

*Não contém glúten.*



### **Kinzanji Missô com berinjela 150g**

Produto com trigo, soja e berinjela fermentados naturalmente. Para ser consumido acompanhados de arroz quente, verduras, tofu, etc, à gosto.

*Não contém glúten.*



## Shoyu Kanro (para sushi e sashimi)

O shoyu, obtido pela fermentação natural de ingredientes da mais alta qualidade por pelo menos dois anos, passa por novo processo de preparo e maturação por mais dois anos, resultando no shoyu “saijiki-komi”, considerado o shoyu da mais alta categoria. Esse shoyu de alto nível tem como características a consistência levemente pastosa e o sabor adocicado, que dão mais destaque a sashimis de peixes com gordura generosa e aos peixes de sushis.

Contém glúten



## Caldo para Lámen (shoyu e tonkotsu)

Caldo à base de shoyu e *tonkotsu* (ossos de porcos), campeão de vendas entre os caldos para lámen.

Em práticas embalagens individuais para uma porção, basta misturar o conteúdo de um pacote em 300 ml de água quente para ter o sabor autêntico do caldo para lámen.

Contém glúten



## Caldo para Hiyashi Chuka / Caldo para Udon

### Caldo para Hiyashi Chuka

Caldo de sabor refrescante, pronto para ser usado em macarrões frios tipo *hiyashi chuka*, uma combinação de shoyu à moda antiga e sumo de limão

Modo de preparo: basta colocar sobre a massa cozida e resfriada.



### Caldo para Udon:

Caldo para o macarrão ensopado udon, qualidade e aroma intenso. Basta dissolver em 280 a 300 ml de água quente e adicionar sobre o *udon* cozido.

Contém glúten.



## Misotchup 130 g

O misotchup foi desenvolvido para que o *missô*, a pasta de soja considerada o segredo da longevidade japonesa, possa estar presente de forma prática e simples nas mesas de todos os lares. Pode ser usada como a maionese ou o ketchup para saborear. O *missô* vem adicionado de gengibre, vinagre e mirin (vinho de arroz semelhante ao saquê utilizado como tempero, amplamente aplicado na culinária japonesa). Em meio ao sabor rico e adocicado do *missô*, destaca-se o aroma vivaz do gengibre: uma combinação para qualquer prato, seja da culinária japonesa, ocidental ou chinesa. O prazo de validade é de 540 dias.

*Não contém glúten.*



## Pala Miso - enriquecido com dashi

*Missô*, o tradicional tempero japonês, vem agora liofilizado e granulado. A praticidade proporcionada pelo formato granulado permite a utilização de forma simples e prática como tempero saboroso da mesma forma que você utiliza sal ou pimenta, em assados, cozidos, refogados, etc. Basta polvilhar para tornar pratos triviais muito mais saborosos. O prazo de validade é de 360 dias. *Não contém glúten.*

Disponível também na opção sem a adição de ingredientes de origem animal, permite o consumo pelo público vegetariano.



## Misshoshiru 1/2 do Sal serve 5 porções (Half the salt Miso Soup)

Misshoshiru instantâneo com teor de sódio 50% menor em relação à sopa instantânea padrão da Kanesa. O caldo *dashi* é feito de raspas de bonito e de atum, alga marinha *konbu* e cogumelo *shiitake*, que se fundem incrementando o sabor. Não contém quaisquer tipos de temperos químicos. Contém sachês com os 5 sabores mais populares de misshoshiru: 1 com alga *wakame*, 2 com tofu, e 2 com cebolinha. Utiliza *missô* granulado, liofilizado, apresenta prazo de validade de 360 dias.

*Não contém glúten.*



## Osagekko - Junmai Namagenshu

Saquê cujo sabor macio do arroz se espalha pela boca tal qual o saquê recém prensado. Encorpado, é um bom acompanhamento para variados tipos de pratos. Harmonizações sugeridas: Para acompanhar queijos, peixes e carnes substanciosas, comidas bem condimentadas, massas e outros. Também acompanha sobremesas como chocolate branco, frutas tropicais, etc.

*Não contém glúten.*

## Natto Nuts Neba (natô desidratado)

Aperitivos tipo *snacks* de soja fermentada (natô, alimento tradicional da culinária japonesa), resultante do processo de liofilização. É rico em diversos tipos de nutrientes, inclusive proteínas de boa qualidade. Pronto para consumo além de poder ser salpicado em saladas, pizzas, massas e outros pratos. O natto-kin (microorganismo fermentador) encontrado no natô e as enzimas conhecidas como natoquinase estão em evidência no mundo.

*Não contém glúten.*

## Iburi Takuan - conservas defumadas

Tsukemono (conserva de legumes) tradicional de Akita. Os nabos crus são defumados em lascas de cerejeira, e depois colocados em conserva com farelo de arroz integral e malte de arroz. Não contém nenhum tipo de aditivo. Tem consistência fresca, levemente crocante, com aroma destacado pela defumação, tornando-se uma delícia aromática e única. Forma um bom par com queijos e presunto cru; fatiado, acompanha vinhos e outras bebidas e picados, dá um toque especial para diversos pratos.

*Não contém glúten.*





### Nanbu Bijin Junmai Ginjo 720 ml / 1,8 l

Aroma agradável que aguça o olfato, lembrando castanhas ou arroz recém cozido. Deixa uma sensação de acidez bem suave no paladar. Um saquê que representa as cores do nordeste japonês, refletindo a pureza e a força interior de seus habitantes.

*Não contém glúten.*

### Nanbu Bijin Honjozo Karakuchi 720 ml / 1,8 l

Ao aroma que lembra uma suave defumação, sabor leve e prolongado. Sorvidos com leveza, deixa pairar uma tênue doçura embora seja um "karakuchi" (saquê seco).

*Não contém glúten.*



## Rice Magic

### Ninki Ichi Sparkling Junmai Daiginjo 300 ml

O gás carbônico que é produzido juntamente com o álcool durante o processo de fermentação é aprisionado dentro da garrafa. Saquê com doçura e acidez característicos, verdadeiramente naturais, sem a utilização de nenhum tipo de aditivo alimentar.

Sugestões de consumo: gelado, em taças.

*Não contém glúten.*



### Ninki Ichi Junmai Daiginjo 720 ml

Com aroma intenso e sabor nítido, este saquê Junmai Daiginjo é recomendado para ser servido durante as refeições.

Sugestões de consumo: gelado, ou à temperatura ambiente.

*Não contém glúten.*



### Ninki Ichi Kuro Ninki Junmai Ginjo 720 ml

Aroma plácido de Ginjo, e sabor com amplitude típico do Junmai.

Sugestões de consumo: gelado, ou à temperatura ambiente.

*Não contém glúten.*



## Ume Chirimen

Furikake (tempero com ingredientes secos e moídos para salpicar sobre o arroz cozido) de sabor suave à base de peixe *chirimen jyako*<sup>1</sup>, conservas de ameixa salgada, algas wakame, etc. Voltado para o público que preza a saúde, é um alimento seguro que não leva aditivos em excesso. Além de temperar o arroz ou *oniguiris*<sup>2</sup>, pode ser saboreado como ingrediente para *yakimeshis*<sup>3</sup> ou *okayus*<sup>4</sup>, saladas de algas e outros pratos da culinária japonesa.

*Não contém glúten.*

1. Chirimen jyako – peixinho seco / 2. Onigiri – bolinho de arroz  
3. Yakimeshi – risoto frito / 4. Okayu – arroz cozido empapado / 5. Wasabi – raiz forte



## Wasabi Konbu Zuke

Conserva de raiz forte fresco cultivado junto às nascentes do monte *Yakurai* e algas marinhas *konbu* da região de Sanriku, em molho *shoyu* produzido de forma tradicional. É saboroso como acompanhamento de arroz branco, com verduras compondo uma salada de algas marinhas ou como petisco para acompanhar bebida alcoólica.

*Não contém glúten.*



## Wasabi Dip

Molho tipo dip de raiz forte ralado misturado com patê de abacate fresco. Dip requintado, ótimo para ser passado no pão, torradas, carnes assadas ou salsichas, para acompanhar bebidas alcoólicas.

*Não contém glúten.*



## Akita Oogata-mura Akita Komachi “Sanchoku Gohan”

---

Arroz, pré-cozido esterilizado variedade Akita Komachi (venda direta da região produtora) - pacote com 180 gramas.

Em apenas dois minutos no microondas pode-se degustar o melhor arroz do Japão, quentinho, tal como se fosse recém cozido em panela. Dentre os testes de controle de qualidade, exames de detecção de radioatividade comprovam a segurança do produto. Ideal como obentô (marmitta japonesa), ou quando não se dispõe de muito tempo para o preparo do arroz. Combina bem com feijoada.

*Não contém glúten.*



## Rihaku Junmaishu

Belo equilíbrio entre o saquê seco e o umami, proporcionando uma bebida não enjoativa enquanto é apreciada.

Combina com carnes de aves grelhadas temperadas com sal, peixes cozidos, etc. Pode ser servido gelado ou à temperatura ambiente ou mesmo morno, caso prefira degustar aquecido.

*Não contém glúten.*



## Rihaku Tokubetsu Junmai Nigorizake

É um saquê turvo, da classe Junmai especial, feito com arroz da variedade “gohyakumangoku”, específica para a produção de saquê, cultivada na província de Shimane, polida até chegar a 58% do grão.

O *koji* consistente, preparado pelos *tojis* da região de Izumo, dão origem a um saquê com profundidade, boa nitidez de sabores e de paladar agradável. Servir gelado. Acompanha tempurá, *oden*, cream cheese e pratos com molhos cremosos.

*Não contém glúten.*



## Tatenokawa 50

Produzida com arroz da variedade Dewasansan, cujos grãos são polidos até 50% das dimensões originais, e usando apenas a parte mais refinada da bebida no processo de prensagem, este saquê apresenta um sabor refrescante e um aroma suave, que o fazem acompanhar bem, pratos com carnes. Melhor apreciado gelado, ou à temperatura ambiente.

*Não contém glúten.*



## Tatenokawa 33

Produzido com arroz da variedade Dewasansan com polimento de 33% do grão, tem uma doçura agradável e aroma (frutado). É uma boa introdução ao saquê para apreciadores de vinho, e vai muito bem com peixes. Melhor apreciado gelado como aperitivo ou digestivo ou como acompanhamento de pratos com frutos do mar.

*Não contém glúten.*



## Licor Kodakara Daiginjo Umeshu

Licor de ameixa tipo “umeshu”, preparado na época mais fria do inverno, usando ameixas Nankô pacientemente embebidas em pequenos lotes de saquê Daiginjo da Tatenokawa produzidos com cuidado e dedicação. Aprecie este “umeshu”, repleto de refinamento. Para ser servido *on the rocks* ou puro, antes ou após as refeições.

*Não contém glúten.*



## Hana Awa Yuki (12 unidades)

Tradicional *wagashi* gelatinoso, mistura de *kanten* com merengue que apresenta uma textura delicada e macia, com gotículas de gelatina de *kanten* espalhadas em seu interior. Em quatro sabores: morango, uva *kyoho*, laranja *amanatsu* e café, embalados individualmente.

Kanten: Gelatina incolor produzida a partir de algas marinhas como o ágar-ágar, rico em fibras alimentícias, utilizado no preparo de doces japoneses *wagashi*.

Não contém glúten.



## Gift - Wagashi Iroiro

Pacote misto de *wagashis* com ingredientes tradicionais para serem apreciados em uma bocada. Contém cinco tipos: Kuri Manju, Matcha Manju, Azuki Manju, Yuzu Mochi e Azuki Yokan Maki, embalados individualmente. Ideal para presentear.

Contém glúten.



## Kuri Ogura Maki

Dois tipos de Yokan (mistura de doce macio feito com feijão *azuki* e *kanten*, resultando numa gelatina mais dura) enrolados em massa Mikasa (massa de bolo assada em chapa): Ogura Yokan somente com feijão *azuki* e o Kuri Yokan, com castanhas cozidas. Embalagens individuais.

Contém glúten



## Iyemon Chá Verde Instantâneo

Chá instantâneo, convertido em pó através de tecnologia exclusiva. Solúvel tanto em água fria quanto quente. Qualquer pessoa pode preparar um chá autêntico como os preparados em chaleiras orientais. Outra vantagem é que o preparo não gera resíduos. Oferecido também em embalagens práticas, tipo *sticks*, contém quantidade de chá exata para o preparo de uma xícara.

Os chás verdes têm efeito antioxidante e são considerados benéficos para a saúde. Podem ser consumidos sem adoçar, ou adoçado a gosto.

*Não contém glúten.*



## Iyemon Chá tipo Sencha em saquinhos

O chá tipo japonês mais consumido no Japão é o Sencha. O seu *blend* inclui *matchá*, chá servido nas cerimônias do chá, com um verde vívido e excelente aroma.

*Não contém glúten.*



## Sencha LTB

Chá japonês em saquinhos com um preço econômico, sucesso de vendas também no exterior. Além do Sencha, temos também o Genmaicha, que combina chá verde com chá de arroz integral tostado, e o Hojicha, chá tostado.

A apresentação em saquinhos permite apreciar chá japonês autêntico com praticidade e em qualquer lugar.

*Não contém glúten.*

