

Pavilhão do Japão



Relação de Empresas

AZUMA FOODS CO., LTD.	5
• <i>petisco</i>	
EQUIPE LTD.	6
• <i>geleia</i> • <i>condimento</i>	
FUTABA CO., LTD.	7
• <i>caldo</i>	
HONDA SHOTEN CO., LTD.	8
• <i>massa pronta</i>	
IGETA SHOYU CO., LTD.	9
• <i>caldo</i> • <i>molho</i>	
KANESA, CO. LTD.	10
• <i>missoshiru instantâneo</i> • <i>molho</i>	
KOYAMAEN CO., LTD.	11
• <i>chá</i>	
MASAKIYA CONFECTIONERY CO., LTD.	12
• <i>sobremesa</i> • <i>bala</i> • <i>confeito</i>	
NIHON SHURUI HANBAI CO., LTD.	13
• <i>saquê</i>	
NPO AIDENSHA.	14
• <i>leite de soja</i> • <i>condimento</i>	
YAMASA CORPORATION 15	
• <i>shoyu</i> • <i>molho</i>	

Glossário

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

Kinako – *farinha de soja usada para polvilhar doces tradicionais japoneses*

Matcha – *chá verde em pó usado em cerimônias de chá e como ingrediente de cerveja, bolo, massas*

Mirim – *fermentado de arroz, estilo saquê, com teor menor de álcool e alto teor de açúcar, usado na culinária japonesa*

Missoshiru – *sopa de pasta de soja*

Molho teriyaki – *molho adocicado à base de shoyu*

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*

Shoyu – *molho de soja*

Soba – *macarrão de trigo sarraceno*

Somen – *macarrão bem fino, feito de farinha de trigo*

Tarê – *molho à base de shoyu, agridoce, muito comum na culinária oriental, acompanha pratos como yakitori, yakiniku, nabe, sushi, gyoza e outros*

Tofu – *queijo de soja*

Tonyu – *leite de soja*

Tsuyu – *caldo típico das massas japonesas, à base de shoyu e dashi*

Umami – *o quinto gosto básico*

Wasabi – *raiz forte*

Yuzu – *fruta cítrica de aroma intenso, amplamente utilizada na culinária japonesa para realçar o sabor*



AZUMA FOODS CO., LTD.

Address: 3095-45, Nagai, Komono-cho, Mie, 5101311, Japan
Tel: +81-59-396-5580 - Fax: +81-59-396-5588 Website: <http://www.azumafoods.co.jp> - <http://www.azumafoods.com>
Contact person: Mr. Keita Onodera (Japan) / Mr. Yoshihiro Sugiura (USA)
E-mail: asia@azumafoods.co.jp (Japan) - yoshihiro.s@azumafoods.com (USA)

Takowasabi

(Polvo cozido com wasabi)

O “Takowasabi” é um aperitivo clássico da culinária japonesa, à base de polvo cozido e wasabi (raiz forte). Leva também conserva da verdura Nozawana, agradável aos olhos e ao paladar. Apreciado em vários países, pode ser consumido como acompanhamento ou no sushi tipo Gunkan. Não contém glúten.

- Combina com saquê, cerveja e vinho branco seco
- Prático e sabor autêntico
- Realça o sabor



Petisco

Osushiyanishin

(Ovas de petre com arenque para sushi)

Iguaria marinha que combina arenques bem fornidos e ovas estalantes de shishamo. Tem consistência firme, facilitando o corte sem espalhar pedaços. Além de sushi, pode ser utilizado fatiado como entrada, como aperitivo, em sunomonos, etc. Não contém glúten.

- Combina com saquê, cerveja e vinho branco seco
- Prático e sabor autêntico
- Realça o sabor



Petisco

Tako ogura ni

(Polvo com feijão azuki)

O tradicional Tako Yawaraka-ni, prato leve preparado com polvo cozido bem macio, recebe um toque especial de azuki. A combinação é excelente, e a maciez do polvo é assegurada por nossa técnica exclusiva de preparação. O molho também se mescla muito bem ao conjunto, tornando o produto fácil de ser apreciado. Para entradas e acompanhamentos. Não contém glúten.

- Combina com saquê, cerveja e vinho branco seco
- Prático e sabor autêntico
- Realça o sabor



Petisco

EQUIPE LTD.

Address: Workshop 24-916, 6-52-18, Imajuku, Ogaki, Gifu-ken, 503-0807, Japan
Tel: +81-584-77-6236 - Fax: +81-584-74-5158 - Website: www.equipe.gifu.jp
Contact person: Mr. Yutaka Gilson Kawamoto - Mr. Misato Nishibe
E-mail: classy@equipe.gifu.jp

Geleia de caqui

Geleia preparada cuidadosamente com caquis tipo fuyu, típicos da região de Gifu.

Concentrada, tem sabor autêntico e é adocicada moderadamente. Esta geleia contém além do caqui, o limão e açúcar e é fabricada sem a adição de corantes e produtos artificiais. Não contém glúten.

- Saudável
- Prático e sabor autêntico



Geleia

Sansho

(Condimento)

“Sansho”, pimenta típica do Japão, é cultivada em região montanhosa e tem um aroma inigualável.

Para paladares especiais, excelente como condimento para carnes, aves, peixes em geral. Não contém glúten.

- Saudável
- Prático e sabor autêntico



Condimento

Yuzu-kosho

(Condimento à base de yuzu e pimenta)

Yuzu é uma fruta cítrica de origem japonesa, rico em aroma. O Yuzu-kosho é um condimento composto de raspas da casca da fruta ainda verde com pimenta da região de Gifu. Tem sabor leve e acentuado e pode ser usado para realçar o sabor de carnes, frango, peixe assado ou cru (sashimi), carpaccio, etc. Não contém glúten.

- Saudável
- Prático e sabor autêntico



Condimento

FUTABA CO., LTD.

Address: 477 Kawadohri-Nakamachi, Sanjo City, Niigata, 959-1136, Japan

Tel: +81- 256 45 7272 - Fax: +81- 256 45 7165 - Website: <http://www.futaba-com.co.jp/english/index.html>

Contact person: Mr. Inoue Akira

E-mail: inoue@futaba-com.co.jp

Dondon series

Katsuo-tsuyu,

Shiro-tsuyu e Kappo-dashi

(Caldo concentrado)

Autêntico tsuyu (*molho culinário*), multiuso, concentrado, com generoso teor de dashi. Basta uma pequena quantidade para preparar a saborosa e verdadeira culinária japonesa.

Katsuo tsuyu (*feito com raspas de bonito*) - Pode ser usado diluído (a gosto) para fazer caldos de Soba (macarrão feito de trigo saraceno), Somen e também para pratos como Donburi ou cozidos. Contém glúten.

Shiro tsuyu (*concentrado que mescla com equilíbrio shoyu branco, raspas de bonito, raspas de cavala e sardinhas secas*) - Pode ser usado em uma ampla variedade de pratos, como Chawan Mushi, Osuimono, Dashimaki Tamago, etc. Contém glúten.

Kappo dashi (*dashi ao estilo Kansai*) - Ideal para o caldo de Udon e para Nabemonos. Pode ser diluído em 50 vezes para ser usado como dashi líquido em missoshirus e outros pratos. Contém glúten.

- Prático e sabor autêntico
- Realça o sabor



Galdo

Hiden Hongaeshi

(Caldo para molho teriyaki)

Produzido com o tradicional método japonês de Kaeshi, que consiste em deixar descansando por mais de 3 meses. Pode ser consumido como caldo de Soba, para temperar pratos de carnes ou junto com molho teriyaki. É um produto orgânico, pois é isento de temperos químicos. Contém glúten.

- Prático e sabor autêntico
- Realça o sabor



Galdo

Itamaesan Honkatsuo

(Caldo)

Pacote de dashi em pó que usa raspas de bonito. Autêntico extrato do peixe para realçar o sabor de seus pratos. Um pacote de 4 gramas é suficiente para 640 a 800 ml de dashi. O preparo é simplicíssimo graças à sua apresentação em sachês e dá um toque muito especial no sabor do seu missoshiru. Não contém glúten.

- Prático e sabor autêntico
- Realça o sabor



Galdo

HONDA SHOTEN CO., LTD.

Address: 1093-44 Satogata Kisuki-cho Unnan-shi, Shimane, 699-1131, Japan
Tel: +81-584-77-6236 - Fax: +81-854-42-0176 - Website: www.soba-h.com
Contact person: Mr. Masaki Sugata
E-mail: sugata@soba-h.com

Yuuki Izumo Soba

(Izumo Soba Orgânico)

Todos os ingredientes do Soba (trigo sarraceno, farinha de trigo, etc.) são orgânicos. A massa foi produzida com farinha do trigo sarraceno fresca (logo após a moagem), produzida em moinhos próprios. Livre de aditivos ou conservantes. Contém glúten.

- *Muito saudável*
- *Prático e sabor autêntico*



Massa pronta

Cha-soba sem caldo

A massa vem misturada com matcha, produzindo um suave aroma desse chá verde japonês. Isento de corantes, pode ser apreciado com toda a segurança. Contém glúten.

- *Muito saudável*
- *Prático e sabor autêntico*



Massa pronta

Sakura-soba sem caldo

A massa vem misturada com folhas de cerejeira, reproduzindo ao seu Soba o suave aroma dessa planta que remete à agradável sensação de primavera. Dispensa conservação em geladeira, podendo ser usado a qualquer hora. Contém glúten.

- *Muito saudável*
- *Prático e sabor autêntico*



Massa pronta

IGETA SHOYU CO., LTD.

Address: 1070 Hama-cho, Izumo-shi, Shimane, 693-0054, Japan
Tel: +81-853-21-1300 - Fax: +81-853-21-1317 - Website: <http://www.izumo-igeta.co.jp>
Contact person: Mr. Katsuo Inoue
E-mail: info@izumo-igeta.co.jp

Izumo men tsuyu

(Caldo para massas)

Tsuyu, o caldo típico das massas ensopadas japonesas, apresentada na versão concentrada com rico sabor do extrato de bonito (katsuo). Mesmo diluído, mantém a autenticidade do sabor e não perde o aroma. Contém glúten.

- Combina com soba, udon, somen e cozidos
- Prático e sabor autêntico
- Realça o sabor



Caldo

Tennen yuzuponzu

(Molho Ponzu)

Yuzuponzu é um molho tradicional japonês feito de yuzus (fruta cítrica) naturais, cultivados no Japão, misturados a shoyu feito com soja gráuda, peixe bonito e alga kombu. É suave, delicado e uma opção muito saudável. Contém glúten.

- Combina com shabu-shabu e peixes
- Prático e sabor autêntico
- Realça o sabor



Molho

Yakiniku no tare

(Molho para yakiniku)

Tarê (molho encorpado à base de shoyu) para carne assada tipo Yakiniku. Vem com toques de dashi de katsuo (bonito), alho, gengibre, pimenta vermelha, etc. numa combinação equilibrada. Contém glúten.

- Prático e sabor autêntico
- Realça o sabor



Molho

KANESA, CO. LTD.

Address: 97-22 Nojiiri, Takayashiki, Naioka, Aomori, 038-1304, Japan
Tel: +81-172-69-141 - Fax: +81-172-69-1562 - Website: <http://www.kanesa.co.jp/english/>
Contact person: Mr. Kiyoshi Takada
E-mail: kiyoshi@kanesa.co.jp

Para-misso branco / vermelho

(Missoshiru instantâneo granulado)

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. Não contém glúten.

- Saudável
- Prático e sabor autêntico
- Realça o sabor



Missoshiru Instantânea

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 deixando de lado o trivial missoshiru, seria uma boa forma de incorporar os nutrientes do missô na refeição diária. Não contém glúten.

- Saudável
- Prático e sabor autêntico
- Realça o sabor



Molho

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. Não contém glúten.

- Saudável
- Prático e sabor autêntico
- Realça o sabor



Missoshiru Instantânea

KOYAMAEN CO., LTD.

Address: 1972 Kuroi Kasuga Tanba-city, Hyogo Pref, 669-4141, Japan
Tel: +81-795-74-2152 - Fax: +81-795-74-0058 - Website: <http://www.natamame.jp/>
Contact person: Mr. Nobuhiro Koyama
E-mail: tanba@natamame.jp

Chá de natamame

O “feijão espada”, considerado a inspiração para a fábula “Joãozinho e o Pé de Feijão”, é cultivado no Japão com o nome de Natamame. A região de Tanba é famosa pela produção destes grãos, a partir de sementes transmitidas há gerações e sem agrotóxicos ou fertilizantes químicos, usando apenas adubo orgânico. É lá que se produz este chá, natamame 100% de Tanba. Toda a produção, desde o cultivo até a preparação do chá, tem um controle integrado que valoriza a segurança e a confiança do produto bem como a identidade do produtor. Um chá suavemente doce e que evoca saudades. Um sabor para ser apreciado por toda família, pois não contém cafeína. Não contém glúten.

- Saudável
- Bom para presentear



Chá

MASAKIYA CONFECTIONERY CO.,LTD.

Address: 3-2-13, Hannanchou, Abeno-ku, Osaka, 545-0021, Japan
Tel: +81-6-6622-6551 - Fax: +81-6-6622-7282 - Website: <http://www.masaki-ya.co.jp>
Contact person: Mr. Eiichi Yasui
E-mail: masakiya@axel.ocn.ne.jp

Irodori kajitsu

(Pudim de manga e melão e gelatina de pêssego e damasco)

Mix de pudins de manga e melão e gelatinas de laranja e pera. A diversidade de sabores mantém o prazer ao apreciar esta iguaria. Pode ser degustado como sobremesa ou no lanche. A delicadeza na sua forma de apresentação torna-o um belo produto para ser oferecido como presente. Não contém glúten.

- *Bom para presentear*



Pudim e gelatina

Okinawa kokutouame

(bala de açúcar mascavo)

A bala contém recheio de açúcar mascavo - mais rico em vitaminas e sais minerais do que o açúcar refinado, resultando num produto muito saudável. O açúcar mascavo é menos calórico e indicado também para quem se preocupa em manter a forma. Não contém glúten.

- *Saborosa e saudável*
- *Bom para presentear*



Bala

Kuro goma tougashi

(Confeito de açúcar mascavo e gergelim)

O gergelim tem vários efeitos benéficos para a saúde. O kinako (farinha de soja) é rico em fibras alimentícias e minerais. Esta é uma guloseima feita com a combinação do gergelim e do kinako apresentada em cubinhos, que a torna muito fácil de se consumir. É uma opção saborosa, nutritiva e saudável. Não contém glúten.

- *Saudável*
- *Bom para presentear*



Confeitos

NIHON SHURUI HANBAI CO., LTD.

Address: 25-4, Shinkawa 1-chome, Chuo-ku, Tokyo, 104-8254, Japan
Tel: +81-3-4330-1735 - Fax: +81-3-3552-6955 - Website: <http://www.nishuhan.co.jp/en/>
Contact person: Mr. Kei Choshiya
E-mail: choshiya_kei@nishuhan.co.jp

Shichi ken biroudo no aji

(Saquê junmai ginjo)

Toque extremamente macio na boca, de acidez vivida e leve toque de amargor picante. É um saquê bastante seco. Permeia um suave umami, com retrogosto curto e sensação de frescor na boca. Não contém glúten.

- *Premiado em concurso internacional*



Saquê

Garyu bai

(Saquê junmai ginjo yamadanishiki)

Saquê tipo Junmai Ginjo feito com grãos de arroz da variedade Yamada Nishiki, natural da província de Hyogo, polidos em 55%, engarrafado sem filtragem. O aroma intenso, o sabor encorpado e o toque aveludado são características do Yamada Nishiki. Pode ser servido frio ou aquecido. Não contém glúten.



Saquê

Sen

(Saquê)

Saquê tipo Seishu, produzido com as águas límpidas da província de Tochigi. Leve, porém com sabor intenso, vale ao máximo o prazer de beber. Não contém glúten.



Saquê

NPO Aidensha

Address: Kondo Bld. 5F, 3-9-50 Sanjo, Suzuka City, Mie, 513-0806, Japan
Tel: +81-50-3531-9911 - Fax: +81-59-379-5610 - Website: <http://www.aidensha.jimdo.com>
Contact person: Mr. Takayoshi Oida
E-mail: aidenbatata@hotmail.co.jp

Banrai long life tonyu

(leite de soja UHT)

Tonyu (leite de soja concentrado) pode ser usado para preparar o autêntico tofu; apresentado em embalagem longa vida, hermética e isenta de conservantes. Prazo de validade (no Japão) de 240 dias se conservado em temperatura ambiente. Não contém glúten.

- Prático e sabor autêntico
- Saudável

Shinkankaku choumiryou series

(condimentos granulados pimenta, gengibre e yuzu)

Condimentos granulados fabricados por meio de uma técnica exclusiva de extração e uso da nanotecnologia, que conferem o aroma e paladar idênticos ao produto in natura. Prático, pode ser usado a qualquer hora e lugar, como se o produto fresco estivesse sempre à disposição. Muito bom para ser usado em pratos ensopados, pois dissolve facilmente.

Pimenta vermelha

Condimento à base de pimenta em que a capsaicina e o aroma da pimenta são mantidos. Muito prático, bastando espalhar sobre o alimento para os grânulos se dissolverem facilmente. Não contém glúten

Gengibre

O óleo é extraído do gengibre fresco; apresentado na forma granulada. Não contém glúten.

Yuzu

O aroma inigualável do yuzu pode ser usado de forma prática, pois é granulado. Não contém glúten.

- Pode ser presenteado
- Prático e sabor autêntico
- Realça o sabor



Lette de soja



Condimento

YAMASA CORPORATION

Address: 1-23-8, Kakigaracho, Nihonbashi, Chuo-ku, Tokyo, 103-0014, Japan
Tel: +81-3-3668-3366 - Fax: +81-3-3668-3177 - Website: <http://www.yamasa.com/english/>
Contact person: Mr. Hidetsugu Hamada (Japan) / Edson Fujioka (Brasil)
E-mail: kittobras@gmail.com

Noukou shoyu molho de soja 18L

(encorpado)

Shoyu é um molho de soja tradicional com mais de 360 anos de história no Japão. Fermentado por cinco meses, com aroma e sabor agradáveis, o shoyu da Yamasa é um produto apreciado não só no Japão, mas por chefs do mundo inteiro. Contém glúten.

- Prático e sabor autêntico
- Realça o sabor

Amakuchi shoyu molho de soja 10L

(Suave)

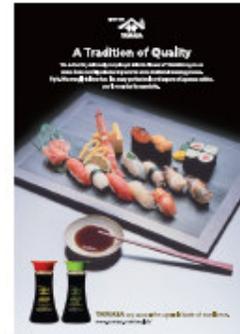
Shoyu adocicado, fermentado por processos tradicionais japoneses de produção. É mais doce que shoyus típicos, e por isso é possível sentir seu toque mais suave. Contém glúten.

- Prático e sabor autêntico
- Realça o sabor

Molho teriyaki

O molho teriyaki, sucesso no mundo inteiro, agora na versão para uso profissional, mais encorpado. Basta misturá-lo ao molho do seu prato ou à carne para ter o autêntico teriyaki com toda a praticidade. Contém glúten.

- Prático e sabor autêntico
- Realça o sabor



Shoyu



Shoyu



Molho