

PAVILHÃO DO JAPÃO

EXPOSITORES

EQUIPE LTD 5

• geleia • condimento

HAKUTSURI SAKÉ BREWING CO., LTD. .. 6

• saquê

JAPAN PRESTIGE SAKÉ
ASSOCIATION/OKANAGA CO., LTD..... 7

• saquê • licor

KANESA CO. LTD. 8

• condimento • sopa instantânea • molho

NINKI INC 9

• saquê

WORLDLINKS COMPANY INC..... 10

• sopa instantânea • curry • saquê

YAMATO COMERCIAL LTDA..... 11

• shochu • umeshu • alga wakame temperada

EQUIPE LTD.

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

GELEIA



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.

- Saudável
- Prático e sabor autêntico

CONDIMENTO



Condimento Sansho

"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.

- Saudável
- Prático e sabor autêntico



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.

- Saudável
- Prático e sabor autêntico

HAKUTSURI SAKE BREWING CO., LTD.

4-5-5 Sumiyoshi Minami-machi, Higashinada-ku, Kobe, Hyogo, 658-0041, Japan
Tel. +81-78-822-8901 (Japan) | +1-201-744-7748 (USA) - www.hakutsuru.co.jp/english/
Contact person: Mr. Gaku Saito
E-mail: gaku-saito@hakutsuru.co.jp

SAQUÊ



Hakutsuru Tokusen Tokubetsu Junmai Yamadanishiki

Saquê classe Junmai especial produzido com 100% de grãos de arroz Yamadanishiki, a melhor variedade para a produção da bebida. Suas características mais marcantes são o sabor encorpado e bem nítido. Produto com denominação de origem controlada da província de Hyogo.

- *Bom para presentear*
- *Sabor autêntico*



Hakutsuru Josen

Saquê tipo Seishu, sua característica principal é o sabor macio, sazonado. Pode ser considerado um dos rótulos mais representativos da Hakutsuru, produtora com mais de 260 anos de história, tendo preservado os mesmos processos de fermentação e o sabor tradicional por todos esses anos.

- *Bom para presentear*
- *Sabor autêntico*



Hakutsuru Josen Karakuchi

Os saquês da região de Nada, província de Hyogo, são chamados de Otokozaake, ou seja, saquês para homens, por serem marcadamente secos (karakuchi). A preparação, feita com água dura e por curto tempo de descanso do mosto (moromi) resulta em intenso processo de fermentação que proporciona aroma marcante e excelente sabor.

- *Bom para presentear*
- *Sabor autêntico*

JAPAN PRESTIGE SAKE ASSOCIATION / OKANAGA CO., LTD.

1-7-3 Nihonbashi Bakurocho Chuo-ku, Tokyo, 103-8380, Japan
Tel. +81-3-3663-4845 - www.melmonshu.jp | www.okanaga.co.jp
Contact person: Mr. Yoshiyasu Kaneko
E-mail: yoshiyasu.kaneko@okanaga.co.jp

SAQUÉ



Shirataki Junmai-Daiginjo Jousen Mizu Nodokoshi

Saqué com perfume radiante e refinado, frutado, com aromas de banana e melão, bem equilibrado, deixa um gosto leve e de textura delicada na boca.

- *Bom para presentear*
- *Sabor autêntico*



Wakatake Junmai-Daiginjo Onnanakase

Riquíssimo em aroma refrescante de frutas. Umami límpido e macio como a seda, equilibrado e com paladar profundamente refinado.

- *Bom para presentear*
- *Sabor autêntico*

LICOR



Tsukasabotan Yamayuzu Shibori Yuzunosake

Licor de yuzu à base de saqué

Saqué com perfume radiante e refinado, frutado, com aromas de banana e melão, bem equilibrado, deixa um gosto leve e de textura delicada na boca.

- *Bom para presentear*
- *Sabor autêntico*

KANESA CO., LTD.

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

CONDIMENTO



Missô branco / Missô vermelho

(Missô granulado com dashi)

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

SOPA INSTANTÂNEA



Hiifuu missoshiru Wakame

(Missoshiru instantâneo granulado, enlatado)

Missoshiru Instantâneo, enlatado, liofilizado e granulado, com dashi e 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

MOLHO



Missochappu

(Molho pronto à base de missô)

Molho pronto para consumir, feito com missô adicionado de gengibre, próprio para combinar com pratos da culinária cotidiana 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, 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

NINKI INC.

470 Yamada Nihonmatsu, Fukushima, 964-0027, Japan
Tel. +81- 243-23-2091 - www.ninki.co.jp
Contact person: Mr. Yujin Yusa
E-mail: info@ninki.co.jp

SAQUÉ



NINKI-ICHI Junmaiginjo Binnaihakkou Sparkling

(saqué espumante)

O gás carbônico produzido durante a fermentação é aprisionado dentro da garrafa. O resultado é o Junmai Ginjo Sparkling, saqué com a mesma qualidade de um Junmai Ginjo porém espumante, obtido por meio de fermentação do arroz, do koji e álcool dentro da própria garrafa.

- *Bom para presentear*
- *Sabor autêntico*



NINKI-ICHI Gold Ninki Junmai Daiginjo

Com aroma intenso e sabor nítido, este é um saqué classe Junmai-Daiginjo, delicioso e de preço acessível. Uma bebida karakuchi (seco), mas não seco demais, com um adocicado limpo e tênue e retrogosto levemente adocicado. Foi escolhido para ser servido no Nobel NightCap 2012, a festa de gala que encerra as cerimônias de entrega do Prêmio Nobel.

- *Bom para presentear*
- *Sabor autêntico*



NINKI-ICHI 11 Junmai Genshu

Saqué caracterizado pela fermentação prolongada a baixas temperaturas. O uso de leveduras especiais mantém o teor de álcool em 11% mesmo depois de encerrar a fermentação. Bebida com acidez marcante (2,2), recomenda-se tomar bem gelado.

- *Bom para presentear*
- *Sabor autêntico*

WORLDLINKS COMPANY INC.

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

SOPA INSTANTÂNEA



Misoshiru Asage Aburaage 9.4g Misoshiru Yuuge Tofu 9.4g

O Asage da Nagatanien é o missoshiru instantâneo mais vendido do Japão. Missoshiru especialmente desenvolvido para o paladar brasileiro, em porções individuais. Disponível em duas versões: Asage (refeição matinal) e Yuuge (jantar). Embalagens com informações em português. Agora você pode se deliciar com uma refeição japonesa prática e autêntica.

- Sabor autêntico
- Prático
- Não contém glúten

CURRY



Golden Curry 240g S&B (Amakuchi, Chukara, Karakuchi)

O curry mais popular do Japão.

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

SAQUÊ



Sake Hakkaisan 720ml

Saquê produzido em meio à belíssima natureza de Uozu, província de Niigata, com águas límpidas, arroz ideal para o preparo da bebida e as melhores técnicas de produção. Embora seja um saquê comum, o seu arroz foi polido até chegar a 60% do seu volume e sua produção é feita com dedicação e cuidado, com fermentação a baixas temperaturas. Suave e delicado, é um saquê karakuchi com retrogosto limpo, que combina bem com qualquer tipo de prato.

- Bom para presentear
- Sabor autêntico

YAMATO COMERCIAL LTDA.

Rua Joaquim Távora, 302 - Vila Mariana - São Paulo - SP, Brasil
Tel. +55-11-5575-1834 - www.yamato.com.br
Contact person: Tomomi Mime
E-mail: tomomi@yamato.com.br

SHOCHU



Hakutake Shiro 720 ml

(bebida destilada de arroz)

Bebida produzida com levedura cultivada pela própria casa, com grãos de arroz selecionados e água de pureza inigualável, rica em minerais, das fontes da planície de Hitoyoshi (Província de Kumamoto), através de destilação sob pressão reduzida. Esse tipo de destilação evita decomposições químicas indesejáveis resultando portanto, num produto de melhor qualidade. Produzida cuidadosamente, este shochu é uma bebida rica em aroma, com sabor curto na boca, elegantemente perfumado com toques frutados do arroz. Seu paladar muito suave permite que seja apreciada com frequência.

- Bom para presentear
- Sabor autêntico

UMESHU



Choya Umeshu 750 ml

(licor de ameixa)

Referência em Umeshu (licor de ameixa), utiliza somente ameixas produzidas no Japão, com destaque para a região de Kishu. Cada garrafa vem com o fruto. Pode ser servido puro, com gelo, diluído em água gelada ou água quente, com club soda, ou usado como base para coquetéis. A garrafa esguia se encaixa perfeitamente no compartimento de bebidas da porta da geladeira. Disponível nas versões sem ameixa, mel, garrafa, e embalagem caixinha.

- Bom para presentear
- Sabor autêntico

ALGA WAKAME



Hiyashi Wakame 2 kg

Algas marinhas Wakame selecionadas, de textura firme e crocante, preparadas à moda chinesa. Serve como ingrediente para diversos tipos de culinária, possibilitando ampliar a variedade do seu menu. O preparo é simples e rápido.

- Realça o sabor
- Nutritivo e saudável
- Não contém glúten