

## EMPRESAS EXPOSITORAS

<b>AUX CO., LTD.</b> .....	4
<b>FUJI CUTLERY CO., LTD.</b> .....	5
<b>GARRISON</b> .....	6
<b>KINTO CO., LTD.</b> .....	7
<b>KYOOHOO - KYOTO INDUSTRIAL SUPPORT ORGANIZATION</b> .....	8
<b>MAC CORPORATION</b> .....	10
<b>OSK CORPORATION</b> .....	11
<b>OMI DO BRASIL TÊXTIL S.A.</b> .....	12
<b>SERENDIPITY &amp; CO.</b> .....	13
<b>YOSHIKAWA CORPORATION</b> .....	14

## AUX CO., LTD.

Contact Person: Mr. Masayuki Watanabe  
Address: 2-8-3, Shimada, Sanjo, Niigata, 955-0842, Japan Tel: +81-256-351211  
✉ watanabe@aux-ltd.co.jp 🌐 www.aux-ltd.co.jp

A AUX Co., Ltd. desenvolve produtos de alto valor agregado, sempre alinhado às últimas tendências do mercado. Oferece os mais variados artigos de cozinha, de excelente acabamento e elaborado design - resultados de minucioso planejamento. Dentre os seus produtos, destaca-se a coleção UCHICOOK, aclamado por lojas de departamentos e boutiques especializadas no Japão como uma marca de alto valor agregado e qualidade ímpar, mesmo em comparação com similares de outras empresas.



### UCS16 STEAM GRILL GLASS COVER

Grelha o alimento enquanto cozinha com vapor – um método inovador de cozinhar que promove sabor e saúde. O vapor da água envolve o alimento ao mesmo tempo em que sua superfície é grelhada, aumentando a eficiência do cozimento e reduzindo o tempo de preparo. O resultado é um peixe ou carne macia e suculenta por dentro e tostado por fora. O óleo e as gorduras são drenados pelos sulcos da travessa, tornando o prato mais saudável. É um produto de grande aceitação nos EUA após fazer muito sucesso na GIFT Fair de Nova York.

Opções disponíveis: com tampa de vidro e de metal.



### UCS10 FISH CATCHER (PEGADOR)

Pegador de fácil manuseio para grelhar peixes e assados em geral. Desenvolvido especialmente para o preparo de peixe, possui dentes largos e curvados que se cruzam nas pontas. A largura dos dentes facilita na hora de virar ou servir o alimento nos pratos, e pode ser usado com uma só mão graças ao seu sistema de trava fácil. Vem com um descanso integrado, o que permite ser deixado em qualquer lugar, sem fazer sujeira, garantindo uma maior agilidade no preparo da comida.



### UCS6 GRATER SPOON (RALADOR)

Ralador em formato de colher que permite ralar na quantidade necessária evitando restos e desperdícios. As lâminas são produzidas com tecnologia peculiar e são posicionadas numa angulação a 60 graus, que garante um corte fácil e sem obstruções.

## FUJI CUTLERY CO., LTD.

Contact Person: Mr. Toru Kamoi

Address: 1-13, Butsuryu-Center, Tsubame, Niigata, 959-1277, Japan Tel: +81-256-63-7730

✉ kamoi@fuji-cut.co.jp 🌐 <http://tojiro.net/en/>

Maior fabricante do mundo de facas em aço damasco. Ao longo de seus 50 anos de história, a Empresa teve como foco a busca pelo "corte afiado". A Fuji tem participado por 11 vezes consecutivas na "Feira Ambiente" realizada em Frankfurt, Alemanha, considerada a maior referência do mundo em utensílios domésticos. A participação na Feira tem demonstrado que as facas da Fuji Cutlery não satisfazem somente aos chefs e amantes da cozinha do Japão, mas do mundo todo.

O carro-chefe da empresa é a faca de marca "Tojiro", feito de aço damasco, batizada desta forma por conta do criador da empresa ser o segundo filho homem (jīnan) da família Tota. Como o uso do aço damasco acabava por encarecer as facas Tojiro, foi criada a segunda marca "Tojuro", que remete facilmente à marca principal e é produzido com o mesmo cuidado na qualidade, o que confere basicamente os mesmos resultados nos cortes e na resistência da faca, porém de preço mais acessível.

A Fuji Cutlery fornece produtos OEM (Original Equipment Manufacture) a empresas como a Tupperware e exporta para 45 países, principalmente EUA, países da Europa e Austrália. No Japão, as facas da Fuji Cutlery são muito apreciadas e utilizadas por incontáveis chefs e amantes da culinária.

### TOJURO PETTY KNIFE TJ-14 / SANTOKU TJ-12



SANTOKU TJ-12

A Tojuro é uma linha de produtos alternativa, mas de maneira alguma possui desempenho inferior nos quesitos corte e resistência comparados à linha Tojiro, principal marca da empresa, que tem um custo maior por conta do aço laminado em múltiplas camadas.

A Tojuro Petty Knife é uma faca de fácil manuseio, feita com aço inoxidável japonês, especial, difícil de enferrujar e de madeira natural no cabo. As facas Santoku são para uso geral (peixes, carnes e verduras).



TOJURO PETTY KNIFE TJ-14

### NARIHIRA YANAGIBA

#### (FACA PARA SASHIMI) FC-76

Tem sido amplamente consumido – tanto para uso doméstico como em supermercados, restaurantes e escolas de gastronomia no Japão. Fora do Japão, tem sido usada principalmente em restaurantes de culinária japonesa e de sushis. É ótima para cortar peixes e carnes.



## GARRISON

Contact Person: Mr. Takahisa Funai

Address: 6626-12-1 Kure, Nakatosa-Cho Takaoka-Gun, Kochi, 789-1301, Japan Tel: +81-50-1068-6049

✉ funai@garrisonstyle.com 🌐 www.everybodyeverybody.com

Garrison é uma empresa que desenvolve e produz artigos feitos com a madeira da árvore hinoki (cipreste japonês). No Japão, o Hinoki é usado normalmente como madeira, mas seu plantio demanda um desbaste adequado. Os produtos da Garrison não causam impacto para o meio ambiente porque são feitos com essas madeiras desbastadas, isto é, reaproveitando-se a madeira que se tornou desnecessária. Parte das vendas é usada para ações de reflorestamento, contribuindo para a sustentabilidade. Os produtos da Garrison têm ótima aceitação em exposições nos EUA pelo seu belo e inovador design, pela sua qualidade e por ser ecologicamente correto. Em 2014 será lançada uma nova marca de produtos inovadores, a "EVERYBODYEVERYBODY".



### PORTA SMARTPHONE E ALTO-FALANTE MASU

O masu tem sido usado no Japão por mais de 1000 anos como utensílio de medição de volume. Atualmente, tem ganhado fama mundo afora como copo para apreciar saquê. Ao se colocar um telefone celular no masu e tocar música, o volume do som aumenta com a propagação, como se fosse uma caixa de som. Assim, pode ter múltiplos usos: servir de apoio para celular, alto-falante, como copo para beber saquê ou o que sua imaginação permitir. Disponível em várias estampas.



### TÁBUA DE HINOKI OUTDOOR - LIFE FROM THE FOREST

Tábuas de corte levíssimas feitas de madeira hinoki, com apenas 6 mm de espessura. O hinoki tem propriedades antibacterianas que oferecem proteção durante o manuseio dos alimentos. Ideal para preparar sushis usando peixes e frutos do mar crus, de maneira higiênica e segura. Como é leve, é ideal para levar em acampamentos e atividades outdoor. Além disso, seu design único oferece a possibilidade de usar a tábua como objeto de decoração.



### CARTÃO-POSTAL DE HINOKI

Cartão postal diferenciado, feito de hinoki (na parte estampada) e washi (papel artesanal japonês, nos espaços para mensagens e endereçamento). O hinoki é laminado com uma técnica especial, resultando na mais fina lâmina de madeira existente no mundo. Diferente do papel tradicional, sua textura e cor são bastante suaves, podendo até ser utilizado como acessório elegante na decoração. Cartões postais comuns, de papel, causam danos florestais, mas os da Garrison são produzidos com madeira reaproveitada que seriam descartadas. Parte do lucro da venda do produto contribui nas melhorias das florestas devastadas da Província de Kochi. As estampas e os tamanhos podem ser personalizados.

## KINTO CO., LTD.

Contact Person: Ms. Makiko Minami

Address: 1-7-7 EBS bld. 9F Ebisuishi, Shibuya-ku, Tokyo, 150-0021, Japan Tel: +81-3-3780-5771

✉ [mminami@kinto.co.jp](mailto:mminami@kinto.co.jp) 🌐 <http://www.kinto.co.jp/en/>

A KINTO é uma empresa fabricante de utensílios finos para o cotidiano. Valendo-se ao máximo do senso estético e artístico japonês na concepção de produtos funcionais que promovem mais conforto no dia-a-dia, a experiente equipe de desenvolvedores procura atender às necessidades da época. Além de sua própria equipe, a empresa conta também com a colaboração de designers renomados que atuam no cenário mundial. Seus produtos, que incorporam diversas tecnologias japonesas de excelência, são muito apreciados tanto na Europa como na América do Norte, mas também na Ásia.

### CARAT

A Kinto produz uma variedade de utensílios para bebidas que atendem a um grande leque de necessidades.

A coleção CARAT remete a uma joia pelo brilho da combinação aço inox-vidro. O porta-filtro de aço inoxidável, que acompanha a chaleira, dispensa o uso do filtro de papel e promove maior extração do óleo do café - elemento que dá sabor à bebida, resultando em um cafezinho verdadeiramente aromático.

As chaleiras de design delicado contêm coadoras resistentes de aço que filtram bem as folhas de chá.



### RIDGE

Chaleiras de alto requinte, com design revolucionário e conceito de ergonomia. Com o emprego de tecnologias japonesas de precisão, o bico da chaleira não deixa o chá escorrer e o corpo da mesma é de espessura fina e leve. Além disso, o posicionamento da alça com pontos de apoio na diagonal possibilita diminuir drasticamente o peso no punho na hora de servir. A tampa possui uma estrutura que a impede de cair quando a chaleira é inclinada, e não fica solta mesmo sem o coador. O coador é feito de aço inoxidável, que conferem resistência ao produto e excelente desempenho na filtragem das folhas de chá. O modelo sem coador poderá ser usado com chás em sachês. Seu design com diferença de nível foi elaborado pelo renomado designer Arsenio Garcia radicado em Nova York e sob a supervisão da Kinto, remete às linhas de uma linda montanha.

### COULEUR

Jogo da chaleira, xícara e pires que se encaixam perfeitamente (podem ser vendidos separadamente). No bico da chaleira há um coador de porcelana com minúsculos furos pelos artesãos da Hasami, província de Nagasaki. As cores do esmalte transmitem bom gosto e refinamento próprios do Japão e são disponíveis em grande variedade. Esta é uma das principais linhas de artigos para chás da KINTO, onde se manteve o jeito tradicional da chaleira japonesa, mas acrescentou-se um design modernizado para adaptar ao estilo de vida contemporâneo. Apesar de seu design compacto, é possível formar jogos acrescentando mais xícaras conforme a necessidade.



### DUNE

Seu conceito é: "recipiente que passa a sensação de feito à mão". As nuances sutis criadas pelo esmalte na superfície são únicas no mundo. Esta é uma coleção que permite sentir o trabalho dos artesãos japoneses na vida diária. Numa época de abundância material, o desejo de ter mais tempo para apreciar os objetos e suas características motivou a criação do conceito de "tete". A expressão "tete" teve origem na palavra "te" que significa mão, e expressa o desejo de fazer com que as pessoas "apreciem as marcas de um trabalho feito à mão", "instigando-as a ter vontade de pegar na mão". Através deste conceito pretendemos levar a um maior número de pessoas, recipientes atraentes e ao mesmo tempo singelos e que instigam o desejo de usá-los no cotidiano. O maior objetivo da Kinto é continuar criando produtos da melhor qualidade feitos por artesãos experientes, usando as técnicas milenares japonesas aliadas à tecnologia.

## KYOOHOO - KYOTO INDUSTRIAL SUPPORT ORGANIZATION

Contact Person: Mr. Yasuyuki Kimura

Address: 134, Chudojiminamimachi, Shimogyo-ku, Kyoto-shi, Kyoto-fu, 600-8813, Japan Tel: +81-75-315-8590

✉ info@kyoohoo.jp 🌐 www.kyoohoo.jp/eng/index.html

A KYOOHOO é uma associação de pequenas e médias empresas de artesanato em Kyoto, cidade que é considerado o centro da cultura e tradição do Japão há mais de 1200 anos - e onde, ainda hoje, se reúnem artesãos de todo o país. Ao longo dos séculos até os dias atuais, as variadas técnicas foram sendo transmitidas de artesão para artesão, de forma a preservar os métodos tradicionais de criação e produção. As empresas que integram o KYOOHOO vêm de diferentes setores como tecelagem, cerâmica e laqueação. Através da busca constante por novos produtos que aliem as maravilhosas técnicas tradicionais japonesas com o estilo de vida contemporâneo, são desenvolvidos e produzidos artesanatos amplamente aceitos dentro e fora do Japão.

### ISUKE

✉ okino@isuka.co.jp 🌐 http://www.isuka.co.jp/e

A Isuka é uma empresa especializada em artigos de urushi (laca japonesa) que iniciou os negócios no Período Bunsei (há 180 anos) vendendo a matéria prima para a laca. Impulsionada pelo desejo de ver mais pessoas usando artigos de laca no cotidiano (antigamente, era um artigo inacessível para a maioria), passou a desenvolver e vender artigos em urushi sob o conceito de "simplicidade e modernidade".

A linha MOKU, criada por um designer japonês com a ajuda de um consultor francês, tem na sua essência os conceitos de "natural" e "contemporâneo", e busca a textura e beleza de um utensílio de madeira propriamente japonês. Os produtos da linha MOKU foram expostos na Maison & Objet na França e tem grande aceitação na Europa e América do Norte. Dentre os clientes, podemos destacar a grife DIFR.



### KIMURA OHSHIDO

✉ kimura01@kyotodoll.com 🌐 http://kyotodoll.com

Com uma história de mais de 120 anos, a Kimura Ohshido é uma tradicional loja de bonecos de Kyoto, localizada em frente ao famoso Templo Kiyomizu. Além de sua loja de varejo, distribui amplamente por atacado no Japão e também no exterior.

Os produtos comercializados são bonecos de madeira (kokeshi), de porcelana, de papel artesanal japonês (washi), de tecido em rayon (chirimen), entre outros. O lema da empresa é oferecer bonecos que, mesmo singelos, sejam marcantes e que proporcionem uma sensação de harmonia no ambiente ao redor.

Originariamente, os bonecos kokeshi eram vendidos nas regiões termais do nordeste do Japão entre os séculos XVII e XIX (Era Edo), como souvenirs para afastar o azar. Atualmente, com o avanço das técnicas de pintura, são apreciadas por muitas pessoas como gracioso objeto de decoração. Com grande variedade de modelos e cores, fazem sucesso também no exterior.

### KOBORI BUTSUGU

✉ takukk2@gmail.com 🌐 http://jp117684597.trustpass.alibaba.com/

A Kobori Butsugu trilha unicamente o caminho da produção de oratórios e acessórios budistas de cada escola religiosa, desde 1775, com toda a habilidade e técnicas esmeradas. Conta com uma rica variedade de artigos, desde o oratório Kyo-butsudan, confeccionado com a riqueza e o primor do mais alto artesanato tradicional de Kyoto até oratórios mais acessíveis como Kyogata-butsudan (ao estilo de Kyoto) e Karaki-butsudan (feito de madeira como o sândalo vermelho), além de oratórios estilizados que ficam bem mesmo em ambientes ocidentais. Dispomos também de jyzus (terço budista), butsu-zô (estátua budista) e kanshō (sino budista).

Estes produtos também têm uma ótima aceitação por clientes do mundo inteiro, seja como enfeites ou como acessórios.



## KYOTO MAIMU

✉ [kyoto.maimu@hera.eonet.ne.jp](mailto:kyoto.maimu@hera.eonet.ne.jp)

🌐 <http://www.kyoohoo.jp/eng/member/maimu.html>

A empresa Maimu faz uma releitura atual dos famosos tecidos Nishijin com estampas tradicionais japonesas - empregados para confeccionar quimonos e yukatas (quimono para verão), utilizando-os para produzir artigos de grande originalidade e contemporaneidade, como camisas de manga curta, chapéus e acessórios de moda multicoloridos. A Maimu participa em diversas feiras de negócios em vários países, e seus produtos têm bastante aceitação pelo estilo simples e fácil de usar, mantendo as cores vivas e estampas tipicamente japonesas.



## MARUWA

✉ [info@furoshiki-kyoto.com](mailto:info@furoshiki-kyoto.com)

🌐 <http://www.furoshiki-kyoto.com/en.html>

Há mais de meio século em Kyoto, a empresa Maruwa produz unicamente o furoshiki (lenço de tecido usado para embrulhar e carregar objetos). O furoshiki é a síntese do minimalismo e da funcionalidade japoneses, capaz de embrulhar qualquer objeto. Para os japoneses, embrulhar um presente num furoshiki é uma demonstração de carinho para com a pessoa que irá recebê-lo. A empresa fabrica e fornece para distribuidores e lojas de atacado de todas as regiões do Japão e também, atende a pedidos de furoshikis personalizados para fins comemorativos ou promocionais. Conta com uma grande variedade de estilos, desde estampas com design tradicionais até os mais modernos. A Maruwa exporta seus produtos desde 2002 para os EUA e Itália, com ótima aceitação.

## OKUMURA KIKAKU

✉ [kokumura@okumura-kikaku.com](mailto:kokumura@okumura-kikaku.com)

🌐 <http://www.kyoohoo.jp/eng/member/okumura.html>

A Okumura Kikaku é uma empresa de Kyoto que fabrica e vende no atacado objetos e acessórios produzidos com tecidos das vestimentas tradicionais japonesas. Ao desenvolver acessórios e bolsas de fácil aceitação também pelos estrangeiros, a Okumura procura difundir a cultura e a técnica do tradicional tecido japonês no mundo, fazendo com que mais pessoas possam apreciar esses produtos. Os porta moedas em estilo gama-guchi (boca de sapo) empregam tecidos sofisticados de quimono que, por sua vez, foram produzidos com técnicas têxteis tradicionais japonesas conhecidas como Kyōyūzen, o Ohshima-tsumugi e o Kyōka no koshibori. Ampla variedade de tamanhos, cores e padrões, feitos um a um à mão.



## TANIGUCHI SEIGADO

✉ [kazuhiro-taniguchi@seigado.jp](mailto:kazuhiro-taniguchi@seigado.jp)

🌐 <http://www.seigado.jp/e-profile.htm>

Loja especializada em cerâmica Kiyomizu (Kiyomizu-yaki), cerâmica japonesa de Kyoto inaugurada em 1932, localizada em frente ao Templo Kiyomizu. A cerâmica Kiyomizu tem um paralelo com a história e tradição da antiga capital japonesa, Kyoto, e é um referencial de artesanato tradicional japonês. Refinado e deslumbrante, estas obras de arte são moldadas e desenhadas, uma a uma, pelos grandes artesãos e suas mãos hábeis imbuídas de técnica e tradição, passadas de geração a geração.

## MAC CORPORATION

Contact Person: Mr. Daisuke Kuwata

Address: 3 Fl., Donomoto Bldg., 2-25 Ebisuujimacho, Sakai-Ku, Sakai-City, Osaka, 590-0985, Japan Tel: +81- 72-238-4071

✉ kuwata@mac-theknife.co.jp 🌐 www.mac-international.com/

A MAC é uma empresa da cidade de Sakai, Província de Osaka, tradicional região produtora de facas e tesouras. Todos os produtos da MAC são feitos no Japão, com lâminas finas e leves que não cansam a mão. Resistentes, duráveis e com grande elasticidade, têm corte afiado e preciso proporcionado pela lâmina de molibdênio. Aclamado pelas donas-de-casa e cozinheiros profissionais do Japão e do exterior.

Os conceitos que nortearam os incontáveis estudos e pesquisas até a criação do processo de produção e de desenvolvimento do design exclusivos foram "corte afiado"; "fio duradouro"; "necessita pouco tempo de afiação"; "não enferrujar"; "fácil de lavar"; "fácil de manusear"; "não cansar"; "higiénico" e "seguro". Assim, nasceu uma faca inovadora, diferente de todas as outras existentes.

### TH-80 - FACA DE CHEF COM SULCOS

Permite um corte muito preciso por ter sua lâmina afiada na água até atingir uma espessura muito fina. Afiada por artesãos experientes, é uma faca com corte muito parecido ao de uma navalha. Além disso, a lâmina contém ondulações para evitar que alimentos fiquem grudados. Grande sucesso desde cozinheiros profissionais até entusiastas da gastronomia.

A Linha Profissional é uma linha voltada para profissionais enquanto a Linha Chef atende a um público maior. Estas facas são exportadas para a Europa Setentrional, América do Norte e Oceania. É um grande best seller de longa data. Disponível também em kit com uma faca de tamanho menor.



### BF-HB-85 - FACA DE CHEF COM REVESTIMENTO DE FLUOROPOLÍMERO (TEFLON)

A demanda do mercado por uma faca em que os alimentos não fiquem grudados na lâmina, levou ao desenvolvimento da linha BF-HB-85, com lâminas revestidas com fluoropolímero. Devido a este acabamento, a faca é extremamente fácil de ser lavada, repelindo as sujeiras e fazendo com que a lâmina se torne ainda mais deslizante. É amplamente usada por todos, desde as donas-de-casa e até por profissionais. É ideal para cortar norimakis, carnes e peixes. Sucesso de vendas no Japão e na Europa. Disponível também em kit com uma faca de tamanho menor.

### AB-70 - FACA DE CHEF GENÉRICA

Autêntica faca da MAC, desenvolvida sob os princípios da ergonomia. É leve e de fácil uso por ter lâmina fina. É segura por ter a ponta arredondada, e cansa menos mesmo com o uso prolongado, devido ao formato em arco do cabo. É higiénico, pois permite pendurar pelo furo aberto na lâmina. Esta faca é o resultado de uma inspiração que o presidente da MAC teve durante o intercâmbio em uma universidade de artes dos EUA quando deixou cair a faca pesada e instável, de corte ruim e pontiaguda que usava no restaurante onde fazia um trabalho temporário.



### KK-50 B - FACA INFANTIL AZUL

Faca para crianças, leve e devidamente adaptada ao tamanho de suas mãos. Visando a segurança em primeiro lugar e o fácil manuseio, tem ponta arredondada, lâmina curta, curvatura entre a lâmina e o cabo, que é ligeiramente levantado. Disponível em cinco cores diferentes, especialmente desenvolvida para que as crianças possam se divertir, com segurança, ajudando os pais a preparar um prato. No Japão, a faca na cor rosa é o mais vendido e na Europa, as em azul e laranja. É amplamente usada nos cursos de culinária para crianças.



## OMI DO BRASIL TÊXTIL S.A.

Contact Person: Mr. Celso Yoshikazu Masuda

Address: Av. Paulista, 726 – 7º. Andar - Conj. 706 a 709, São Paulo – SP, CEP 01310-100 Tel: +55- 11-3289-3044

✉ [omitex@omitextilbrasil.com.br](mailto:omitex@omitextilbrasil.com.br) 🌐 [www.omitextil.com.br/](http://www.omitextil.com.br/) [www.towel-museum.com/](http://www.towel-museum.com/)

A Omi do Brasil é uma subsidiária da Omikenshi Co., Ltd. de Osaka e foi fundada em 1974. Com uma fábrica em Lençóis Paulista no Estado de São Paulo, conta com aproximadamente 500 colaboradores. É uma empresa têxtil que fabrica e vende fios 100% de algodão, principalmente no Brasil e na América Latina.

### TOALHA DE BANHO, ROSTO E LAVABO DA TOWEL MUSEUM

Fabricado com fios de algodão brilhoso produzido com alta tecnologia de fiação. Suas principais características são altíssima absorção e toque macio e fofo. O produto foi desenvolvido superando os níveis de certificação próprios da região produtora de toalhas de Imabari, tradicional produtora de toalhas do Japão.



## OSK CORPORATION

Contact Person: Mr. Xue Ren

Address: 8-9-29 Imagawa, Higashiumiyoshi-ku, Osaka, 546-0003, Japan Tel: +81- 6-6797-6281

✉ xueren@hello-osk.co.jp 🌐 www.hello-osk.co.jp/index.html

A OSK fabrica e vende acessórios de mesa de plástico, de fabricação própria no Japão, com certificação ISSO 9001 e ISO 14001. Fornece também produtos sob encomenda, no sistema OEM (Original Equipment Manufacturer).



### JARRA TIPO VERTICAL - HORIZONTAL FAMILIE JARRA RC-1214

Jarra leve e resistente para colocar água, sucos e chás gelados. Pode ser acomodada perfeitamente no compartimento de porta da geladeira. O bocal da jarra é grande, fácil de lavar e não vaza, permitindo que se deixe deitado. O bocal se abre somente na hora de servir e pode ser travado com o movimento de um polegar.

É um produto feito no Japão, muito prático e resistente. Jarra tipo Familie com capacidade para 2,2 litros e Jarra RC1214 disponível em duas cores e 1,2 litros.

### LANCHEIRA PW-7

Linha de lancheiras (bentô-bako, PW-7 Lunch Box Ni-dan) de grande sucesso no Japão. Produzido no Japão, pode ser levado diretamente ao forno micro-ondas e a máquina lava-louças. Possui dois compartimentos encaixáveis, é bem compacto e resistente. De design colorido, é bem aceita pelo público feminino e infantil. Acompanha hashi, alça de elástico e sacolinha exclusiva. Disponível em 3 cores.

A linha masculina conta com sistema de travamento duplo que evita o vazamento de líquidos. Acompanha uma maleta térmica e gel refrigerante, bastando colocar o gel previamente congelado na maleta para que a comida possa ser conservada mesmo em dias de calor. Pode ser lavado em lava-louças.

A Linha PW-7 de duas camadas (Lunch Box Ni-dan PW-7) é uma linha de lancheiras com design colorido e mais aceita pelo público feminino e crianças. Vem acompanhada de hashi e alça de elástico.



### KIT DE TALHERES E LOUÇAS PARA BEBÊS

Jogo de pratos, copo e talheres para bebês. De design atraente, foram planejados e desenvolvidos pensando nos detalhes da segurança e praticidade. Conta com um sistema antiderrapante e, mesmo sendo de plástico, pode ser lavado ao forno micro-ondas e a máquina lava-louças. São ideais para presentear.

## SERENDIPITY & CO.

Contact Person: Ms. Michiko Yamamoto

Address: 8-8-16, Sakurayama, Zushi-shi, Kanagawa, 249-0005, Japan Tel: +81-46-873-4798

✉ yamamoto@serendipity-co.com 🌐 <http://japanesestylemarket-serendipity.myshopify.com/>

Com sedes no Japão e Austrália, a Serendipity&Co realiza vendas pela internet e exportação de produtos japoneses, principalmente de utensílios de cozinha como facas e bandejas para taças de vinho. A empresa procura oferecer produtos japoneses concebidos com tecnologia própria que foram transmitidas ao longo de séculos até os dias atuais. O objetivo da empresa é tornar acessível no exterior os produtos japoneses desenvolvidos com tecnologias fantásticas que facilitam o dia a dia das pessoas.

### FACA JAPONESA SHOGUN 1124/1228

Faca de aço damasco com delicada estampa na lâmina, obtidas através da sobreposição de várias camadas de aço, técnica de forja tipicamente japonesa. As facas de marca original "Shogun" são feitas de 16 camadas de aço com estampa marfelada e produzidas por experientes mestres cuteleiros de Sakai, especializados em facas para profissionais e com tradição de mais de 80 anos. As estampas na lâmina atestam o trabalho feito artesanalmente, uma a uma, resultando em peças únicas. São muito apreciadas tanto por profissionais como por entusiastas da gastronomia.

Na parte central da lâmina é usado o aço inoxidável VG-10, conhecido como o mais resistente dentre todos. Exatidão no corte e durabilidade garantidas pela empresa. O cabo é feito de mogno, madeira de alta durabilidade. Disponível em dois modelos – faca de chef e faca pequena (paring knife).



### SAKAI ICHIJI 808

Linha de facas desenvolvida especialmente para uso doméstico. Produzidas por um fabricante de facas de uso profissional de alto padrão e com quase 100 anos de tradição. As facas produzidas por esta empresa são reconhecidas por terem lâminas finas e pelo seu ótimo corte. A faca Santoku Ichiji 808 é forjada à mão, uma a uma e tem a ponta da lâmina em formato de "Hamaguri-ba" (lâmina de molusco). O processo utilizado na sua fabricação é o mesmo usado na afiação da espada japonesa, com uma curvatura única que permitem um corte muito preciso e sem esforço, evitando que os alimentos grudem na lâmina.

A faca de pão foi projetada pensando no formato da lâmina. Os dentes e os sulcos são afiados para que o corte saia mais limpo e definido, reduzindo-se o estufamento do pão.

Disponível também em jogo contendo uma faca Santoku, uma faca de pão e uma faca pequena (paring knife), uma excelente opção para presentear.



## YOSHIKAWA CORPORATION

Contact Person: Mr. Takuya Hashimoto

Address: No.635-3 Ohdo, Yahiko, Nishikanbara-Gun, Niigata, 959-0308, Japan Tel: +81-256-91-2222

✉ hashimoto@yoshikawa-group.co.jp

🌐 <http://www.yoshikawa-group.co.jp/e/kitchen/top/top.htm>

A Yoshikawa é uma empresa de Tsubamesanjo, região da Província de Niigata considerada a terra do processamento do aço inoxidável. Produz artigos de cozinha, principalmente panelas e chaleiras de aço inoxidável, com o cuidado de sempre usar materiais Reable, ou seja, fáceis de serem reciclados (ABLE=capaz, to REcycle=reciclar), pensando no aspecto da sustentabilidade. Fabrica com base nas normas ISO, com rigoroso controle de qualidade desde a etapa de sua concepção, resultando em produtos seguros e de alta qualidade. Produtos 100% fabricados no Japão.

### PANELAS LINHA COOK-PAL REN

*Frigideira 26 cm, Panela Wok 33 cm e Omeleiteira (tamagoyaki)*

A Yoshikawa desenvolveu uma tecnologia exclusiva na produção de panelas de ferro. A tecnologia é a mesma usada na fabricação de parafusos que, por conta do tratamento térmico, os tornam mais resistentes. As panelas de ferro da Yoshikawa, comparadas às demais, são cinco vezes mais resistentes e extremamente difíceis de enferrujar. Além disso, elas têm a superfície mais lisa que permite um ótimo espalhamento de óleo, ao contrário das outras que, devido aos inúmeros furos microscópicos, faz com que os alimentos queimados fiquem grudados na panela. Como elas não têm revestimento, são inócuas para a saúde, e com a vantagem de, ao ingerir alimentos cozidos nessa panela, a pessoa poderá consumir ferro de forma natural. A linha de panelas de ferro Cook-Pal Ren é composta por vários modelos de tamanhos diferentes e são muito práticas para você ter na sua cozinha.



Frigideira 26 cm



Panela Wok 33 cm



Omeleiteira (tamagoyaki)

### COPOS PREMIUM DE AÇO INOXIDÁVEL

*Copo tumbler para cerveja de camada dupla com capacidade para 370 ml e acabamento em Diamond Cut, copo tumbler de 190 ml e copo dose (Gu-i-nomi) para saquê*

As "beer mugs" ou canecas de cerveja premium, os copos tumbler com corte em prisma (Diamond cut) fazem sucesso pelo seu design refinado e estrutura de camada dupla que preserva a temperatura da bebida por mais tempo. Os "gu-i-nomi", lê-se gû-i-no-mi, é um estilo de copo para beber saquê. Todos estes produtos foram feitos com a tecnologia desenvolvida pelos artesãos da Migakiya Syndicate. Eles proporcionam maior cremosidade na espuma da cerveja e maior suavidade no saquê servido, devido ao polimento especial da parte interna dos copos. Tudo isso aliado à tranquilidade e segurança de um produto feito no Japão.



Copo Tumbler para cerveja camada dupla 370 ml acabamento em diamond cut



Copo Tumbler para cerveja 400ml



Tumbler de gole 190 ml



Gui-nomi (para saquê)

*A Migakiya Syndicate é uma associação que reúne artesãos especializados em polimento de metais produzidos na cidade de Tsubame, Província de Niigata, reconhecida pela sua tradição em metalurgia. A tecnologia destes artesãos está presente em vários produtos, desde aparelhos móveis até equipamentos de precisão usados na fabricação de semicondutores. O mais formidável exemplo de uso da tecnologia desenvolvida por estes artesãos é a primeira geração do "iPod", da Apple. Devido à exigência rigorosa com a qualidade de seus produtos, os artesãos foram requisitados pela Apple para polir uma chapa de aço inoxidável de formato côncavo com espessura de 0,5 mm em até cerca de 20 µm, para se obter uma refletividade equivalente a um espelho. Na época, os artesãos poliram as chapas de aço à mão, uma a uma, para atender ao pedido de Steve Jobs. Hoje, devido à redução do peso e dos custos, a sua produção não é mais feita no Japão, mas não restam dúvidas de que a habilidade da Migakiya Syndicate está por trás do sucesso estrondoso da Apple.*