

EMPRESAS EXPOSITORAS

HAKUTSURU SAKE BREWING CO., LTD.	4
SAQUÊ	
KANESA CO., LTD.	5
SOPA INSTANTÂNEA - MOLHO PRONTO	
KIKKOMAN CORPORATION.....	6
MOLHO DE SOJA	
NANBU BIJIN CO., LTD.	7
SAQUÊ	
NISHIYAMA SHUZOJO CO., LTD.	8
SAQUÊ	
YAMATO COMERCIAL LTDA.	9
CHÁ PRONTO PARA BEBER - UMESHU	
ZENDAI LTDA.	10
BALA - SOPA INSTANTÂNEA - CHICLETE	
GLOSSÁRIO.....	11

HAKUTSURU SAKE BREWING CO., LTD.

Address: 4-5-5 Sumiyoshi, Minami-machi, Higashinada-ku, Kobe, Hyogo, 658-0041, Japan
Tel: +81-78-822-8901 (Japan)
Website: www.hakutsuru.co.jp/english/
Contact person: Mr. Gaku Saito
E-mail: g@hakutsuru-america.com



HAKUTSURU TOKUSEN TOKUBETSU JUNMAI YAMADANISHIKI

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

- Sabor autêntico
- Bom para presentear



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 preservando os mesmos processos de fermentação e o sabor tradicional.

- Sabor autêntico
- Bom para presentear



HAKUTSURU JOSEN KARAKUCHI

Os saquês da região de Nada, província de Hyogo, são chamados de Otokozake, 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 intenso aroma e excelente sabor.

- Sabor autêntico
- Bom para presentear

KANESA CO., LTD.

Address: 97-22 Nojiri, Takayechiki, Nemioka, Aomori, 038-1304, Japan
Tel: +81-172-69-1411
Website: www.kanesa.co.jp/english/
Contact person: Mr. Kiyochi Tekada
E-mail: kiyochi@kanesa.co.jp



PARA-MISSO BRANCO E 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

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, para 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



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.

- Saudável
- Prático e sabor autêntico
- Realça o sabor



KIKKOMAN CORPORATION

Address: 2-1-1 Nishi Shinbashi 2-1-1, Minato-ku, Tokyo, 105-8428, Japan
Tel: +81-3-5521-5355
Website: www.kikkoman.co.jp/
Contact person: Mr. Ryouichi Sakaue
E-mail: rsakaue@mail.kikkoman.co.jp



SHOYU KIKKOMAN

O método de produção utilizado na fabricação deste shoyu é padrão em todas as fábricas da Kikkoman no mundo.

É o carro-chefe da empresa, e o mais tradicional produto da Kikkoman. Tem aroma agradável e é encorpado, propriedades que somente o shoyu com fermentação natural apresenta.

Sem adição de açúcar, aditivos químicos ou corante.

Pode ser usado em qualquer tipo de prato, desde os mais tradicionais e até como ingrediente no preparo de massas e ensopados entre outros. Perfeito no molho para salada, no risoto ou para condimentar carnes e peixes grelhados. Acrescente shoyu nos seus pratos e sinta a diferença!

- Sabor autêntico
- Realça o sabor

NANBU BIJIN CO., LTD.

Address: 13, Kamimachi, Fukuoka, Ninohe, Iwate, 028-6101, Japan
Tel: +81-195-23-3133
Website: www.nanbubijin.co.jp/
Contact person: Mr. Kei Nakajima
E-mail: kei@kcompany-corp.com



NANBU BIJIN HONJOZO KARAKUCHI

Amplamente apreciado como saquê para beber aquecido. É um saquê seco, de sabor prolongado e fácil de beber, harmoniza bem com qualquer prato.

- Sabor autêntico
- Certificado kosher

NANBU BIJIN JUNMAI GINJO

É o saquê mais representativo da Nanbu Bijin. É um Junmai Ginjo muito sofisticado e delicado com aroma sutil e agradável do Junmai, que espalha na boca o umami e a doçura do arroz, e ao mesmo tempo provoca uma sensação de querer mais um gole. Harmoniza bem com pratos sofisticados japoneses.

- Sabor autêntico
- Certificado kosher



NANBU BIJIN JUNMAI GINJO YAMADANISHIKI

O rótulo da garrafa tem um desenho de um anel com centro branco que faz alusão ao grão de arroz. É um Junmai Ginjo muito bem equilibrado, com gosto do umami bem peculiar produzido pelo arroz Yamada Nishiki usado na sua fabricação.

- Sabor autêntico
- Certificado kosher



NISHIYAMA SHUZOJO CO., LTD.

Address: 1171 Nekatsukeda, Ichijima-cho, Tambe City, Hyogo, 669-4302, Japan
Tel: +81-795-86-0331
Website: www.kotsuzumi.co.jp/
Contact person: Mr. Kazumi Murekami
E-mail: kmurekami@kotsuzumi.co.jp



ROJO HANA ARI AOI

Saquê Junmai Dai Ginjo que obteve a nota máxima na degustação comparativa de 216 tipos de saquês japoneses pelo renomado Robert Parker. Além disso, obteve o Grand Gold Prize na Monde Selection por três anos consecutivos e 3 estrelas (Excepcional) no International Taste & Quality Institute Superior Taste Award.

Produzido com arroz Yamadanishiki e teor de polimento de 50%, espalha uma doçura suave na boca, sem deixar gosto residual.

- Premiado em concurso internacional
- Bom para presentear
- Sabor autêntico

KOTSUZUMI ROJO HANA ARI TOKA

Saquê Junmai Dai Ginjo com aroma e doçura característicos do umami proporcionados pelo arroz Kitanishiki de Hyogo. A levedura Ogawa 10 utilizada na fermentação dessa bebida proporciona uma textura macia e acentua o sabor do alimento. Harmoniza tanto com pratos à base de peixes, carnes ou vegetais. A garrafa com coloração rosada e pétalas de flores em carmim é de uma delicadeza e requinte sem comparação.

- Bom para presentear
- Sabor autêntico



BAISHINSHUNJU

É um umechu fabricado com tecnologia exclusiva da Kotsuzumi, com menor teor de acidez e por este motivo, fácil de beber. Bebida leve, encorpada e levemente turva, ideal para quem não aprecia muito bebidas alcoólicas. O fruto da ameixeira, o umê, usado nesta bebida, é muito aromático e seu perfume proporciona uma sensação de relaxamento. Esta bebida é fabricada extraindo-se o máximo do sabor e aroma do umê.

Pode ser consumido puro ou com gelo.

- Sabor autêntico
- Bom para presentear

YAMATO COMERCIAL LTDA.

Address: Rua Joaquim Távora, 302 - Vila Mariene - São Paulo - SP, CEP 04015-010, Brasil
Tel: +55-11-5575-1834
Website: www.yamato.com.br/
Contact person: Mr. Tomomi Mime
E-mail: tomomi@yamato.com.br



OI OCHA (CHÁ VERDE)

Chá rico em sabor, com aroma marcante e desenvolvido seguindo o lema "Aroma em primeiro lugar". As folhas de chá usadas na fabricação desta bebida são provenientes de uma propriedade com produção exclusiva para a Oi Cha e têm sabor pronunciado que, misturadas num blend exclusivo, resultam num produto equilibrado e de sabor inigualável. Produzido cuidadosamente em fábrica própria desde o processamento das folhas para se extrair o máximo do aroma e sabor residual agradável.

A partir do chá verde extraído segundo o "Método Natural Clear 2010", em condições ideais de filtração, foi possível produzir um chá com coloração verde clara cristalina, sabor e aroma de chá fresco feito na hora, de sabor residual agradável e fácil de sorver. Produzido com folhas de chá 100% produzidas no Japão, sem aromatizantes e sem condimentos. Sem açúcar e sem calorias.

- Saudável
- Prático e sabor autêntico

OI OCHA DARK

Chá desenvolvido seguindo o lema "Concentrado, forte, sabor residual refrescante", é um produto de qualidade premium e mais concentrado. Numa garrafa PET com 500ml de chá, estão contidos aproximadamente 400 mg de catequina (fitonutriente da família dos polifenóis com alto poder antioxidante). Produzido com folhas de chá 100% produzidas no Japão, sem aromatizantes e sem condimentos. Sem açúcar e sem calorias.

- Saudável
- Prático e sabor autêntico



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 esgúia se encaixa perfeitamente no compartimento de bebidas da porta da geladeira. Disponível nas versões sem ameixa, meia garrafa, e embalagem caixinha.

- Bom para presentear
- Sabor autêntico

ZENDAI LTDA.

Address: Rua Samambaia, 424, Bosque da Saúde, São Paulo, SP, CEP 04136-111, Brazil
Tel: +55-11-2577-1990
Website: www.zendai.com.br
Contact person: Mr. Eduardo Katsuregawa
E-mail: edu@zendai.com.br



BALA KANRO, SEM AÇÚCAR, SABORES CAFÉ EXPRESSO E CAPPUCCINO

Balas com sabor de café Expresso, mais acentuado e Capuccino, mais suave. Fabricada segundo método exclusivo da tradicional empresa de confeitos Kanro, sem açúcar, porém com sabor e aroma marcantes de um café fresquinho. Opção muito saudável.

BALA DE FRUTAS MORIMORI YAMA NO KUDAMONO

Deliciosas balas com gostinho de frutas frescas. Cada embalagem contém balas de oito sabores diferentes: uva Kyohoo e uva Muscat, melão, pêssego, limão, laranja, maçã e morango. Agrada o paladar tanto de crianças quanto de adultos.

- Sabor autêntico
- Embalagens com informações em português

MISSOSHIRU ASAGE E YUUGE

O Asage da Nagatani é o missoshiru instantâneo mais vendido do Japão. Missoshiru especialmente desenvolvido para o paladar brasileiro, em porções individuais. Disponível em duas versões: Asage (abura aguê – tofu frito) e Yuuge (tofu). Embalagens com informações em português.

Agora você pode provar uma refeição japonesa prática e autêntica.

- Prático e sabor autêntico
- Não contém glúten
- Embalagens com informações em português



CHICLETE MARUKAWA MARBLE BUBLE GUM

Chiclete macio e delicado em formato de bolinhas com sabor de frutas da empresa Marukawa, fabricante de chicletes desde 1948 e uma das mais tradicionais do mundo. Disponível nos sabores laranja, morango, uva e melão, vem embalado em caixinhas com quatro unidades cada.

- Sabor autêntico
- Embalagens com informações em português

GLOSSÁRIO



DASHI

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

MISSÔ

pasta de soja.

MISSOSHIRU

sopa de pasta de soja.

SAQUÊ

bebida tradicional do Japão, fabricada pela fermentação do arroz.

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.

SHOCHU

bebida destilada típica do Japão. Costuma ser produzida a partir da cevada, betata ou arroz e tem graduação alcoólica de cerca de 25%, maior que a do saquê, porém menor que a do whisky e da cachaça.

SHOYU

molho de soja.

TSUYU

caldo típico das massas japonesas, à base de shoyu e dashi.

UMAMI

quinto gosto.

UMESHU

licor feito de umê, fruto conhecido como ameixa-azedá, parente próximo do damasco; base do umeshu é o shochu ou saquê.

WAKAME

alga marinha muito utilizada no missoshiru e nas seldas.

YAMADANISHIKI

variedade de arroz, considerada a mais nobre para a produção de saquê.

