

**Exhibitor's Information**

JAPAN PAVILION@Pavilion 3, Hall 14

WorldFood Moscow 2019, 24 (Tue.)- 27(Fri.) September 2019

## ■ Seasoning

<b>KINJIRUSHI WASABI EUROPE GmbH</b>	<a href="http://www.kinjirushi.co.jp/english/">http://www.kinjirushi.co.jp/english/</a>	<b>549a</b>
Germany	<b>Manufacturer</b>	

**Main Items**

Eswasabi Rce300 Grated Wasabi/  
Hon Wasabi Fs-196/Kizami Yuzu Yub100

**Contact Person: (Mr.) Yasuyuki Konishi****E-mail: kwe@kinjirushi.co.jp****TEL: +49-699-4519-2950****Major Export Destination:**

USA/Canada/China/South East Asia/Middle East/Germany/Western Europe/Northern Europe/Southern Europe/Russia/Australia/New Zealand

**Target Buyer (Business type):**

Importer/Manufacturer/Wholesaler/Distributor/Supermarket&Chain Store/Department Store/Restaurant&Catering Service/Hotel

Компания Kinjirushi, в этом году которой исполняется 90 лет, является производителем продукции из переработанного васаби. С момента основания компании в 1929 году, буду пионером в области переработки васаби, Kinjirushi всегда одной из первых разрабатывает новую продукцию.

Наша компания стремится к производству высококачественного васаби, вкус которого ближе натуральному, с минимальным добавлением пищевых добавок.

Мы сотрудничаем только с проверенными фермерами, используем тщательно отобранное сырье для производства продукции по собственной производственной методике.

Мы продолжим свои исследования для улучшения качества нашего васаби.

**Exhibitor's Information**

JAPAN PAVILION@Pavilion 3, Hall 14

WorldFood Moscow 2019, 24 (Tue.)- 27(Fri.) September 2019

## ■ Beverages

<b>S.ISHIMITSU &amp; CO.,LTD</b>	<a href="http://www.ishimitsu.co.jp/english/">http://www.ishimitsu.co.jp/english/</a>	<b>549b</b>
<b>Hyogo Pref.</b>	<b>Manufacturer</b>	

	<p><b>Contact Person:</b> (Mr.) Daisuke Kashine</p> <p><b>E-mail:</b> <a href="mailto:d-kashine@ishimitsu.co.jp">d-kashine@ishimitsu.co.jp</a></p> <p><b>TEL:</b> +81-78-861-7782</p> <p><b>Major Export Destination:</b> South East Asia/Russia/Turkey/Others Eastern Europe</p> <p><b>Target Buyer (Business type):</b></p>
<p><b>Main Items</b> Kabuto Drip Coffee Bag Ukon/ Kabuto Drip Coffee Bag Kurotsurubami/ Kabuto Drip Coffee Bag Fugenzou</p>	

S.ISHIMITSU & CO является одним из крупнейших OEM-производителей в Японии. Мы производим дрип-пакеты для капельного кофе, а также поставляем различную кофейную и чайную продукцию через свои дочерние компании - Kansai Allied Coffee Roasters и A.Tosh Ishimitsu Beverages India Private Limited.

Кроме того, мы проводим продажи растворимого кофе швейцарской компании NACO, так как являемся эксклюзивным агентом в Японии.

S.ISHIMITSU & CO с момента своего основания в 1906 году работает в сфере кофе и напитков, не забывая о том, что является пионером в своей области, и, придерживаясь корпоративной философии «Думать вместе, работать вместе и процветать вместе».

Мы посредством импорта, обработки, продажи кофе и чая создаем для своего клиента «1 чашку счастья».

Из-за особенностей сборки урожая мы очень сильно связаны с развивающимися странами. За счет установления долгосрочных партнерских отношений мы вносим вклад в развитие технологий, обеспечение занятости производителей.

Мы искренне надеемся, что сможем наладить долгосрочные и взаимовыгодные партнерские отношения с российскими компаниями.

**Exhibitor's Information**

JAPAN PAVILION@Pavilion 3, Hall 14

WorldFood Moscow 2019, 24 (Tue.)- 27(Fri.) September 2019

## ■ Seafood / Processed seafood Product

<b>SANRIKU CORPORATION CO., LTD.</b>	<a href="http://www.sanriku-corp.jp/">www.sanriku-corp.jp/</a>	<b>549c</b>
<b>Tokyo</b>	<b>Manufacturer</b>	

	<b>Contact Person:</b> (Mr.) Tadashi Morioka
	<b>E-mail:</b> t_morioka@abecho.co.jp
<b>Main Items</b> Sanriku Fish Sausage	<b>TEL:</b> +81-3-6903-3205
	<b>Major Export Destination:</b> Western Europe/Russia/Turkey/Others Eastern Europe
	<b>Target Buyer (Business type):</b> Importer/Wholeseller/Distributor

SANRIKU CORPORATION является экспортером группы компаний-производителей переработанной рыбной продукции, расположенной в регионе Санрику, с 15 рыбоперерабатывающими предприятиями и штатом в 3000 сотрудников.

Наша компания напрямую экспортирует мировым импортерам переработанную на собственном производстве продукцию из сортов рыбы и морепродуктов, которые добываются в регионе Санрику, таких как скумбрия, сайра, сардина, желтохвост, тунец, рыба-меч, лосось, устрицы, морские гребешки и кальмары.

На выставке мы представим свою новую продукцию - низкокалорийные рыбные сосиски, богатые омега 3, с низким содержанием холестерина.

Продукт может храниться 2 года при комнатной температуре, при использовании специальной упаковки.

**Exhibitor's Information**

JAPAN PAVILION@Pavilion 3, Hall 14

WorldFood Moscow 2019, 24 (Tue.)- 27(Fri.) September 2019

## ■ Seafood / Processed seafood Product

<b>HACHIYO SUISAN CO., LTD</b>	<a href="http://www.hachiyousuisan.jp">http://www.hachiyousuisan.jp</a>	<b>549d</b>
<b>Miyagi Pref.</b>	<b>Manufacturer</b>	

	<b>Contact Person: (Mr.) Katsuyuki Shimizu</b>
	<b>E-mail: simizu0908@icloud.com</b>
	<b>TEL: + 90-8927-9339</b>
	<b>Major Export Destination:</b> USA/South East Asia/Australia
	<b>Target Buyer (Business type):</b> Wholeseller/Distributor/Independent Retailer/Supermarket&Chain Store/Department Store/ Restaurant&Catering Service/Hotel/e-tailer/Franchisor/ Exporter
<b>Main Items</b> Mishione	

Компания HACHIYO SUISAN CO., LTD стремится поддерживать здоровое питание каждого нашего клиента при помощи вкуса моря.

Руководствуясь этим желанием, мы продолжаем производить продукцию, которая подойдет как детям, так и пожилым людям, где на первое место ставится здоровье.

Наша компания, уделяя внимание местной окружающей среде, продолжит свое развитие и стремление производить продукцию, которая внесет свой вклад в дальнейшее продвижение здорового питания.

Нами получен сертификат HACCP префектуры Мияги.

На производстве установлены контролеры веса, металлодетекторы, рентгены для контроля за производственными линиями во избежание попадания инородных предметов в продукцию.

**Exhibitor's Information**

JAPAN PAVILION@Pavilion 3, Hall 14

WorldFood Moscow 2019, 24 (Tue.)- 27(Fri.) September 2019

**Alcoholic Beverages**

<b>Tentaka Shuzo Co.,Ltd.</b>	<a href="http://tentaka.co.jp/en/">http://tentaka.co.jp/en/</a>	<b>549f</b>
<b>Tochigi Pref.</b>	<b>Manufacturer</b>	

**Main Items**Organic Junmai Daiginjo Tentaka Funashibori  
Genshu/Umakara Tentaka/Hachimitsu No Osake**Contact Person: (Mr.) Mamoru Shiga****E-mail: shiga@tentaka.co.jp****TEL: +81-287-98-2107****Major Export Destination:**South Africa/West Africa/East Africa/North Africa/Mexico  
/Colombia/Brazil/Others Central America/Others South  
America/China/Middle East/Russia/Turkey/New Zealand**Target Buyer (Business type):**

Importer/ Wholeseller/Distributor

Сакеварня Tentaka Shuzo находится в северной части равнины Канто, в часе езды от Токио на высокоскоростном поезде «синкансэн» на плато Насу в префектуре Точиги.

Этот регион является летней резиденцией, виллой императора, а само наше производство находится в сельской местности.

Мы варим сухое саке, используя подземные воды средней жесткости из горного хребта Насу, которые вытекают прямо на наше производство.

Наша компания следует оригинальному методу, духу изготовления саке, где бытует мнение, что если саке не сухое, то это не саке. Но вместе с этим, мы также смело бросаем вызов новым методам сакеварения.

Получив в 2005 году сертификацию JAS (Japanese Agricultural Organic Standard) органической продукции, и дополнив сертификацией Министерства сельского хозяйства США и сертифицирующего органа в Европе, мы стали одной из немногих компаний, у которой есть тройная сертификация органической продукции – в Японии, США и Европе. Мы ставим своей целью популяризацию экологически чистого, японского саке.

Помимо саке, мы также производим медовое вино на основе методов брожения при изготовлении японского саке. В 2019 году на международном конкурсе MAXERCUP мы получили 3 место (бронзовую медаль) за наше медовое вино японского производства в категории «традиционное медовое вино».

На WorldFood Moscow мы привезли органическое японское саке и медовое вино. Будем рады, если Вы попробуете нашу продукцию!

**Exhibitor's Information**

JAPAN PAVILION@Pavilion 3, Hall 14

WorldFood Moscow 2019, 24 (Tue.)- 27(Fri.) September 2019

**Alcoholic Beverages**

<b>Hakutsuru Sake Brewing Co., Ltd.</b>		<a href="http://www.hakutsuru.co.jp/english">www.hakutsuru.co.jp/english</a>	<b>549h</b>
<b>Hyogo Pref.</b>	<b>Manufacturer</b>		
		<b>Contact Person: (Mr.) Masafumi Futatsugi</b> <b>E-mail: masafumi@hakutsuru-europe.com</b> <b>TEL: +44-7834-122-677</b>	
<b>Main Items</b> "SAYURI" Nigori Sake		<b>Major Export Destination:</b> USA/Canada/Brazil/China/Southeast Asia/Western Europe/ Australia <b>Target Buyer (Business type):</b> Importer/ Wholeseller/Distributor/ Independent Retailer/ Supermarket&Chain Store/ Department Store/ Restaurant&Catering Service/ Hotel/ e-tailer	

С момента основания sakeварня Hakutsuru поддерживает культуру питания и образа жизни своих потребителей посредством производства и продажи sake.

Наша компания вне зависимости от эпохи всегда остро чувствует изменения и ставит интересы клиентов на первое место.

Мы внедряем новые технологии, которые развиваются каждый день в производство sake, основываясь на стремлении к «вкусу» и «производству», которые будут более безопасными.

Hakutsuru работает над созданием надежного бренда для дальнейшего улучшения своего продукта.

У нас есть 3 sakeварни и у каждой свой функционал и отличительные особенности. Почти каждый год наши sakeварни получают золотые медали от научно-исследовательского института The National Research Institute of Brewing (NRIB), награды которого считается очень престижным по всей Японии.

Качество нашей продукции широко оценено на различных международных конкурсах – The International Wine Challenge (IWC) Великобритания, Kura Master Франция, U.S. National Sake Appraisal Америка и других выставках. Также мы получили сертификацию международного стандарта управления безопасностью пищевых продуктов «FSSC 22000» на всех своих производственных площадках. Получив эту сертификацию, мы сделаем наши продукты еще более безопасными и продолжим прилагать усилия для повышения уровня обеспечения качества своей продукции.

Стоимость нашей продукции не претерпит изменений на зарубежных рынках. Уделяя внимание рынкам в Северной Америке, Азии, в последние годы мы изучаем новые каналы поставок в Европу, страны Океании. На данный момент мы экспортируем в около 50 стран по всему миру.

Мы развиваем стратегию своего бизнеса, ориентируясь на конечного потребителя в каждой из отдельно взятых стран, с точки зрения стоимости, качества, системы поставок.

**Exhibitor's Information**

JAPAN PAVILION@Pavilion 3, Hall 14

WorldFood Moscow 2019, 24 (Tue.)- 27(Fri.) September 2019

## ■ Processed Food

<b>MARUKOME CO., LTD.</b>	<a href="https://www.marukome.co.jp/">https://www.marukome.co.jp/</a>	<b>549i</b>
Nagano Pref.	<b>Manufacturer</b>	
	<b>Contact Person: (Mr.) Mio Sakakibara</b> <b>E-mail: miou_sakakibara@marukome.co.jp</b> <b>TEL: +81-3-5285-0111</b> <b>Major Export Destination:</b> USA/Mexico/Brazil/China South East Asia/India/Middle East/Germany/Western Europe/Northern Europe/Russia/Australia/New Zealand/Others Oceania <b>Target Buyer (Business type):</b> Importer/Manufacturer/Wholeseller/Distributor/Supermarket&Chain Store/Department Store/Restaurant&Catering Service/Hotel/e-tailer/	
<b>Main Items</b> Instant Ryotei No Aji Miso Soup Tofu 8P		

MARUKOME CO., LTD. является производителем мисо № 1 в Японии. Основанная в 1854 году, компания на протяжении более 160 лет производит ферментированные продукты, начав свою деятельность с производства мисо. В настоящее время, помимо мисо, мы также производим «Амазаке» сладкий напиток из ферментированного риса и соевое мясо.

Мы открыли свои представительства в США, Таиланде, Корее и есть производство мисо в США. Для удовлетворения потребностей всего мира мы управляем нашими зарубежными представительствами, основываясь на 4-х принципах нашего бизнеса – разработка, маркетинг, гарантия качества продукции и продажи. Мы развиваем свою компанию по средствам разработки специальной продукции, предназначенной для зарубежных рынков, упаковки на языке местного потребителя.

**Exhibitor's Information**

JAPAN PAVILION@Pavilion 3, Hall 14

WorldFood Moscow 2019, 24 (Tue.)- 27(Fri.) September 2019

**Alcoholic Beverages**

<b>NIPPON BEER Co., Ltd.</b>	<a href="http://www.nipponbeer.jp/">www.nipponbeer.jp/</a>	<b>549k</b>
<b>Tokyo</b>	<b>Manufacturer</b>	

**Main Items**

Aka Nigori Beer/Yuki Noho Fuji Beer/Lemon Beer

**Contact Person: (Ms.) Rie Nakayama****E-mail: [info@nipponbeer.jp](mailto:info@nipponbeer.jp)****TEL: +81-3-5489-8888****Major Export Destination:**

China/ South East Asia/Middle East

**Target Buyer (Business type):**

Importer/Wholeseller/Distributor

Мы являемся торговой компанией, занимающейся продажей японского пива на протяжении 40 лет с момента основания. В последнее время мы активно занимаемся разработкой, продажами и экспортом собственной продукции, имеем опыт поставок в Тайвань, Гонконг, Китай, Сингапур и другие страны Азии, а также ОАЭ.

Основными продуктами нашей компании является популярное пиво бренда «Aka Nigori», органическое, фермерское пиво «Fuji» фруктовое «Lemon Beer», солодовое безалкогольное пиво без добавок, без содержания пуринов - «Ryoma 1865».

Приглашаем посетить наш стенд и попробовать японское крафтовое пиво!

**Exhibitor's Information**

JAPAN PAVILION@Pavilion 3, Hall 14

WorldFood Moscow 2019, 24 (Tue.)- 27(Fri.) September 2019

## ■ Processed Food

<b>Kuleam</b>	<a href="http://www.ishokudogen.com">http://www.ishokudogen.com</a>	<b>549n</b>
<b>Ibaraki Pref.</b>	<b>Service provider</b>	

 <p>Do you know? JAPANESE REAL DIET 夜間酵素 <i>Diet while sleeping</i> ISDG ishokudogen.com</p>	<p><b>Contact Person:</b> (Ms.) Tatiana</p> <p><b>E-mail:</b> kuleam.tatiana@gmail.com</p> <p><b>TEL:</b> -</p> <p><b>Major Export Destination:</b> Russia, Singapore, China, USA</p> <p><b>Target Buyer (Business type):</b> Importer/Manufacturer/Wholeseller/Distributor/Independent Retailer/Supermarket&amp;Chain Store/Department Store</p>
<p><b>Main Items</b> Night Diet Enzyme Premium</p>	

Экспортное представительство компании iSDG (ishokudogen.com)

iSDG (ishokudogen.com) является крупным японским производителем биологически активных добавок.

Компания-учредитель компании «KULEAM» специализируется на оптовых поставках всех видов кондитерской и пищевой продукции.

Возможна продажа многих товаров, предлагаемых потребителю в супермаркетах и аптеках: кондитерских изделий, пищевых продуктов, мелких товаров для повседневной жизни и т.п..  
Обращайтесь по любым вопросам!

**Exhibitor's Information**

JAPAN PAVILION@Pavilion 3, Hall 14

WorldFood Moscow 2019, 24 (Tue.)- 27(Fri.) September 2019

## ■ Rice / Processed Rice

<b>Wismettac Foods Inc</b>	<a href="https://www.wismettac.com/en/index.html">https://www.wismettac.com/en/index.html</a>	<b>549o</b>
<b>Tokyo</b>	<b>Sales organisation</b>	

 <p>The Best Selection of Asian Food Products</p>	<p><b>Contact Person: (Mr.) Toshitaka Ayabe</b></p> <p><b>E-mail: export-eu@wismettac.com</b></p> <p><b>TEL: +81-3-6870-2003</b></p> <p><b>Major Export Destination:</b>          South Africa/USA/Canada/Mexico/Colombia/Brazil/Others          Central America/Others South America/China/South East Asia/India/Middle East/Germany/Western Europe/Northern Europe/Southern Europe/Russia/Others Eastern Europe/Australia/New Zealand</p>
<p><b>Main Items</b> Japanese Food Stuffs</p>	<p><b>Target Buyer (Business type):</b>          Importer/Manufacturer/Wholesaler/Distributor/Independent Retailer/Supermarket&amp;Chain Store/Department Store/Restaurant&amp;Catering Service/Hotel/Franchisor</p>

Wismettac Foods Inc. занимается экспортом и импортом азиатских продуктов питания и ингредиентов, в основном акцентируя внимание на японские продукты, в США, Канаду, Австралию, Великобританию, Сингапур, Гонконг, Шанхай и т.д. и проводит оптовые продажи в местные японские рестораны и супермаркеты.

Также мы продаем продукцию в ряд и других стран - напрямую импортерам, оптовым покупателям, производителям продуктов питания, сетям общественного питания.

Вместе с этим, мы также и закупаем продукцию по всему миру, включая США, Японию, Китай и Юго-Восточную Азию. Товарный знак Shirakiku®, зарегистрированный в 1921 году, и по сей день считается одним из ведущих японский брендов продуктов питания в США и широко известен по всей территории страны.

Если говорить о японской кухне, то на данный момент она превращается в мировую культуру еды, которая выходит за рамки расовых и национальных границ. Так, например, в США мы продаем более 8400 наименований, являясь одной из крупнейших японских компаний по продаже продуктов питания.

В вопросе продуктов питания японских производителей наша компания играет роль экспортера в различные регионы и страны, где высококачественные японские продукты с широкой линейкой очень популярны среди местных потребителей. Из года в год растет спрос на японские продукты, поскольку по всему миру продукты питания становятся более разнообразными и направленными на заботу о здоровье.

Мы полагаем, что такая тенденция прослеживается и в России. Поскольку Россия для нас еще новый рынок, мы надеемся, что участие в данной выставке станет хорошим шансом для установления новых знакомств, бизнес-связей с большим количеством российских байеров.

Нам бы хотелось, чтобы в России узнали о нашем торговом знаке Shirakiku®.

В будущем мы будем стремиться к дальнейшему расширению рынков по всему миру путем разработки новых продуктов с собственным торговым знаком, предложения оригинальных продуктов и продвижения стратегий продаж.

**Exhibitor's Information**

JAPAN PAVILION@Pavilion 3, Hall 14

WorldFood Moscow 2019, 24 (Tue.)- 27(Fri.) September 2019

## ■ Alcoholic Beverages

<b>OZEKI CORPORATION</b>	<a href="https://www.ozeki.co.jp/english/">https://www.ozeki.co.jp/english/</a>	<b>549p</b>
<b>Hyogo Pref.</b>	<b>Manufacturer</b>	

	<p><b>Contact Person: (Ms.) Natsuki Tanaka</b></p> <p><b>E-mail: natsuki.tanaka@ozeki.co.jp</b></p> <p><b>TEL: +81-798-32-2123</b></p> <p><b>Major Export Destination:</b> USA/China/South East Asia/Germany/Western Europe/ Russia/Australia/New Zealand/</p> <p><b>Target Buyer (Business type):</b> Supermarket&amp;Chain Store/Department store/Restaurant&amp;Catering Service/Hotel</p>
<p><b>Main Items</b> Sparkling Sake "Hana Awaka"/Honjozo "KARATAMBA" /Junmai Daiginjo "Judan Jikomi"</p>	

Ozeki Co., Ltd. – это ведущий производитель sake в Японии, расположенный в Надагого.

Регион Надагого находится в префектуре Хёго, где расположено самое большое производство sake в Японии.

С момента основания компании г-ном Осакая Тёбэй в 1711 году, Ozeki придерживается цели производства высококачественного sake и в 2011 году отметила свое 300-летие.

1979 году наша компания, будучи пионером sakeварения, открыла свое первое производство в США.

В настоящее время мы экспортируем в более чем 40 стран мира.

Ozeki и дальше продолжит поставки своей продукции, которую любят по всему миру.

**Exhibitor's Information**

**JAPAN PAVILION@Pavilion 3, Hall 14**

**WorldFood Moscow 2019, 24 (Tue.)- 27(Fri.) September 2019**