



JAPAN

# **Espacio Food & Service 2016**

27 (Mar.) - 29 (Jue.) Septiembre 2016  
Espacio Riesco, Santiago, Chile



JETRO  
Japan External Trade Organization

# LAYOUT DE PABELLON

06

05

04

03

02

01

06 Sala de reunión  
05 COOL JAPAN SpA. . . . . p. 05  
04 SUN NOODLE NORTH AMERICA . . . . . p. 04  
03 TAKAOKAYA USA, INC. . . . . p. 03  
02 TAKASAGO SAKE BREWERY CO., LTD. . . . . p. 02  
01 JETRO Recepción

MEMO

02

## TAKASAGO SAKE BREWERY CO., LTD.

Nuestra empresa fue fundada como Productora de Sake Kohiyama en 1899 por Tetsaburo Kohiyama, quien llegó a Asahikawa proveniente de Aizu, prefectura de Fukushima. En 1926 obtuvo el primer premio en el primer Certamen Nacional de Sake celebrada en Hokkaido. En 1965 se fusionó con la productora Ishizaki y adoptó el nombre de Tasago Shuzo. En 1975, lanzó su fresco y seco sake «Kokushi Muso», y en 1990, su *daiginjo* o sake de alta calidad llamado «Ichiya Shizuku», producido bajo una especie de iglú. En 1997, lanzó un sake almacenado en nieve, con el que obtuvo la medalla de oro en el Certamen Nacional de Sake. Tras recibir nuevamente el mismo galardón en dicha competencia en 1999, 2003 y por 3 años consecutivos en 2008, 2009, 2010, aspirando a convertirse en la cava de sake más querida en la región, sigue esforzándose en «la seguridad, tranquilidad y sabor» de sus productos.



### Junmai Ginjo Taisetsu

Sake puro producido en Hokkaido con el arroz local ideal para la producción de sake (45 %) y aguas cristalinas del monte Taisetsu. Sake fresco y seco, de sabor claro y liviano con un dulce y suave aroma. Ganador de la mayor cantidad de medallas de oro en la competencia de sakes tibios.

**Dirección** 17 Miyashita St., Asahikawa, Hokkaido,  
070-0030, Japan

**Teléfono** +81- 166-23-2251

**Sitio Web** <http://www.takasagoshuzo.com/>

**E-mail** [t\\_sato@takasagoshuzo.com](mailto:t_sato@takasagoshuzo.com)

**Contacto** Sr. Tetsuyasu Sato

03

## TAKAOKAYA USA, INC.

Longevo productor de algas, fundado hace 120 años. Sus plantas en Los Ángeles y México tienen 30 y 5 años respectivamente. En la actualidad, ofrece también té, condimento *furikake* y láminas de soya, que suministra a los restaurantes japoneses locales y a tiendas minoristas.



### Yajinori Ariake no Megumi

Alga nori de la más alta calidad de Japón, proveniente del mar de Ariake.



### Shizuoka Sencha Tea Bag 16x2g

Bolsas de té producido en Japón, a un precio razonable.



### Furikake Seasoning Nori Goma

Condimento furikake producido en Japón, a un precio razonable

**Dirección** 5600 BICKETT ST., VERNON,  
CA 90058, USA

**Teléfono** +1-323-269-9810

**Sitio Web** <http://takaokayausa.com/>

**E-mail** [noguchi@takaokayausa.com](mailto:noguchi@takaokayausa.com)

**Contacto** Sr. Kei Noguchi

04

## SUN NOODLE NORTH AMERICA

Sun Noodle es la mayor empresa japonesa de fideos en Estados Unidos. Con plantas de producción en Hawái, California y Nueva Jersey, ofrece fideos japoneses y productos relacionados a toda Norteamérica, Centro-Sudamérica y Europa. La harina de trigo, la materia prima principal de los fideos, proviene de Canadá y Australia, pero para los ingredientes secundarios, como los aditivos, usa productos importados desde Japón. Además, importa y vende gran cantidad de productos japoneses, como las sopas *ramen*.



### Ramen Noodle RG#20W Fresh Frozen (50/155 G)

Fideos crudos para sopa *ramen*, producidos en Estados Unidos usando métodos japoneses tradicionales. Además de ese país, se usan en los restaurantes de ramen de Canadá, Centro-Sudamérica y Europa. Nuestra empresa ostenta una participación en estos mercados superior al 60%. Es el producto de las empresas fabricantes y proveedoras de los típicos fideos para ramen en las Américas y Europa.

### Miso Ramen Soup Base Vegetarian

Base de sopa para *ramen* sabor miso, hecha con miso de producción japonesa. Elaborada según una receta exclusiva de nuestra empresa solicitada a los fabricantes japoneses, es la sopa de ramen de miso con el típico sabor de Japón.

**Dirección** 1505 West Mahalo Place,  
Rancho Domínguez, CA 90220, USA

**Teléfono** +1-310-764-0100

**Sitio Web** <http://sunnoodle.com/>

**E-mail** [info@sunnoodle.com](mailto:info@sunnoodle.com)

**Contacto** Sr. Keisuke Sawakawa

## COOL JAPAN SpA.

Lema: «Los atractivos de Japón hacia el mundo»

Fundamos Cool Japan a partir de la idea de dar a conocer en toda Sudamérica productos de alta calidad respaldados por el espíritu de seguridad y tranquilidad que enorgullecen a Japón frente al mundo. La misión de Cool Japan SpA es dar a conocer desde Chile a toda Sudamérica la calidad de los artículos japoneses, producidos con los más altos estándares técnicos y de calidad exclusivos de Japón, con la cultura y diversión que solo Japón puede ofrecer. Cool Japan ostenta una diversidad de miembros entre chilenos, japoneses y descendientes de japoneses de origen latino. Aspiramos a maximizar el boom japonés aprovechando nuestras sólidas redes y conocimiento de Sudamérica. Con equipos trabajando en nuestras bases en Santiago y Tokio, somos un sólido puente entre Japón y Sudamérica.



### Mayonesa Kewpie

Hecho de yemas de huevo y una mezcla singular de vinagres, este tipo de mayonesa estilo "umami" tiene un aroma refrescante y una profundidad de sabor rico, medio agrio.



### Aderezo de Ajonjolí Asado

El sabor delicioso y robusto de la semilla entera de ajonjolí asada, es el ingrediente secreto de este aderezo de ensalada cremoso, propio de los restaurantes japoneses, delicioso y versátil. Es delicioso en las ensaladas, en la pasta fría, como un aderezo de verduras, con ensalada de col o como marinado de todo tipo de carnes.

**Dirección** Santa Lucía 330, 5 piso,  
Santiago de Chile

**Teléfono** +56-9-44019905

**Sitio Web** [www.cooljapan.cl](http://www.cooljapan.cl)

**E-mail** [ken@cooljapan.cl](mailto:ken@cooljapan.cl)

**Contacto** Sr. Ken Uchimura

# JETRO

Japan External Trade Organization

## JETRO SANTIAGO

**Dirección** Av. Andrés Bello 2777, Piso 27, Oficina 2703  
Las Condes, Santiago, CHILE

**Teléfono** +56-2-2203-3406

**Sitio Web** [www.jetro.go.jp/chile](http://www.jetro.go.jp/chile)

This material is distributed by JETRO Brussels on behalf of Japan External Trade Organization, Tokyo, Japan.

\*All information in this publication is verified to the best of JETRO's ability. However, JETRO does not accept responsibility for any loss or damage arising from any reliance on it.



**Japan**

