



DÉCOUVERTE DES PRODUITS DU TERROIR DU JAPON



日本の郷土の食の宝 商談会





- 01 KURITA Co.,Ltd.
- 02 NAGASAKI GOTO-UDON Co.,Ltd.
- 03 Maison KAKUKYU Fabriquand de Hatchô-miso
- 04 UMETSU SHUZO Co.,Ltd.
- 05 HIDA-SANSHO Co.,Ltd.
- 06 Coopérative OTOYO GOISHICHA
- 07 SUMIYA BUNJIRO BREWERY Co.,Ltd.
- 08 KOSAKA Co.,Ltd.
- 09 HIRAOKA Inc.
- 10 KYO NO TANGOYA Co.,Ltd.
- 11 YAGISAWA SHOTEN Co.,Ltd.
- 12 HIJIRI SAKE Co.,Ltd.
- 13 MINAMI SANGYO Co.,Ltd.

01

KURITA Co.,Ltd.

株式会社クリタ

23 Uwaoka, Daigo, Kuji District

IBARAKI 319-3531

Tel : +81 295-72-0658 Fax : +81 295-72-1589

shiraume@fine.ocn.ne.jp

www.k-kurita.co.jp



凍みこんにゃくとは、こんにゃくを、地元は何百年も昔から伝わる方法で加工したものです。こんにゃくを、冬の夜に屋外で凍らせ、昼間に太陽の熱で解凍し、水分を蒸発・乾燥させることで、長期保存が可能になります。こんにゃくとは異なる、しっかりとした歯ごたえが他にない面白さをもっています。戻し加減、火の通し加減で食感が変わります。煮物、スープにと広く使え、存在感のある不思議な素材です。

1袋:9枚

業務用1袋:40枚



Konjac lyophilisé d'Okukuji

奥久慈 凍みこんにゃく

こんにゃくとは、こんにゃく芋から作られる、伝統の自然食品です。独特の弾力性に富む食感で、カロリーがほとんどなく、繊維質を含むことからダイエットにも人気です。



Farine de konjac

こんにゃく粉

自分で好みのこんにゃくを作れます。工夫次第で様々な新しい用途に使えます。

1袋:500g

02

NAGASAKI GOTO-UDON Co.,Ltd.

株式会社長崎五島うどん

578-24 Arikawago, Shinkamigoto, Minamimatsuura District

NAGASAKI 857-4211

Tel : +81 959-42-1560 Fax : +81 959-42-1570

shopmaster@510udon.com

www.510udon.com



Nouilles udon, étirées à la main, et à l'huile de camélia des îles Goto

五島手延べうどん

1袋: 200g



日本のうどんは、小麦粉と塩水を練り、それを乾燥させて作られています。日本の南にある九州の西の小さな島、五島列島の上五島地域で、昔ながらの伝統を守って作られているのが五島手延べうどんです。特色は、熟成させた生地をのばす際に地元名産のつばきの実から搾った椿油でコーティングしているので生地がくっつかず、しかも椿油のオレイン酸によって風味も保たれています。細いながらももちりとした独特のコシと喉ごしが良く多彩なアレンジレシピで長く愛され続けているおもてなしうどんです。



03

Maison KAKUKYU
Fabriquant de Hatchô-miso
合資会社 八丁味噌

Okandôri-69 Hatchôchô, Okazaki-shi
AICHI 444-0923
Tel : +81 564-21-0151 Fax : +81 564-25-0513
infom@hatcho-miso.co.jp
www.kakukyu.jp



Miso de soja pur à longue fermentation:
Hatchô-miso

八丁味噌(三河産大豆使用)

味噌の原材料は大豆と塩、発酵に必要な麴です。米で麴を作る場合は米味噌、大麦の場合は麦味噌、大豆で作る場合は豆味噌と呼ばれます。八丁味噌は豆味噌の銘柄で、使用する大豆を全て麴にして作ります。

容量: 300g



八丁味噌は、発酵に多くの年月がかかります。当社の商品は、江戸時代からの伝統を守り、木桶で二夏二冬以上熟成させます。長期の発酵によって生まれた八丁味噌は、濃厚な味わいとコク、軽い渋みなどが渾然一体となった独特の複雑な厚みのある美味しさと香りがあります。



Miso de soja et de riz:
akadashi

無添加赤出し味噌カップ

八丁味噌に、無添加で作った米みそを加えてつくった「あわせ味噌」です。八丁味噌と米みそが合わさり、八丁味噌とはまた違った風味を楽しむことができます。

容量: 300g



Poudre de Hatchô-miso

八丁味噌のパウダー

「八丁味噌」をフリーズドライ製法でそのまま粉末にした商品です。パンやチョコレートなどのお菓子などのアクセント付けや、ソースなどの風味付けなどにもお使いいただけます。バニラアイスクリームに振りかけて混ぜ込んだものやクリームチーズにかけたものも大変好評です。

容量: 60g



04

UMETSU SHUZO Co.,Ltd.
梅津酒造有限会社

1350 Odani, Hokuei, Tohaku
TOTTORI 689-2223
Tel : +81 858-37-2008 Fax : +81 858-37-2023
sake@umetsu-sake.jp
umetsu-sake.jp
Distributeur en France : Dev-A Sake France
www.dev-a.com/
info@dev-a.com



NOKYO: Boisson de riz fermenté avec une macération d'umé (fruit d'abricotier)
良熟梅酒 野花(のきょう)

日本でも唯一鳥取県中部の「野花地区」だけで栽培される野花梅の完熟を、北海道産の甜菜糖と共に、日本酒に漬け込んだまま3年以上熟成。甘酸っぱく、濃厚なエキスが口に広がります。オンザロックはもちろん、常温、温めても、お湯割も美味しい。カクテルベースにもなります。

容量：500ml
アルコール度数：11%



Saké junmai kimoto
YAMA 80
清酒 純米 生酏仕込「山(やま)80」

米と米麴と水だけで造られた純米酒。そして江戸時代に完成された伝統的技法「キモト」。天然の乳酸菌、酵母菌などにより、手間と時間をかけるキモト造りは、華やかな香りではなく、深い味わいを大切にしています。辛口。お爛にするといっそう真価を發揮します。

容量：720ml
アルコール度数：15%



Shochu d'igname
BLACK SAKYU 41
砂丘長芋焼酎 黒原酒 41度

長芋を原料に造った珍しい焼酎です。長芋を使うことで、やわらかく、甘みと深み、そして微かな苦みのある味わいが特徴です。蔵元のある鳥取県中部には、長芋の生育に適した砂丘畑が海岸沿いに続き、良質で美味しい長芋が豊富に栽培されています。

容量：720ml
アルコール度数：41%

05

HIDA-SANSHO Co.,Ltd.

有限会社飛騨山椒

35-1 Okuhida Onsengo Murakami, Takayama

GIFU 506-1431

Tel : +81 578-89-2412 Fax : +81 578-89-3328

hidasansyo@gamaken.co.jp

www.hidasansyo.com



Poivre sanshō en poudre

山椒粉

山椒は、日本で紀元前から伝わる香辛料です。飛騨山椒は、飛騨地域の中でも、一定の条件を満たす、限られた区域でのみ栽培されている、非常に香り高く有名な山椒です。手づみ後、天日干して、石臼と杵で、突いて注文に応じて粉にして出荷します。さわやかな柑橘系の香りで痺れを伴います、肉や魚だけでなく、チーズ、チョコレートに掛けても美味しいと好評です。

容量: 10g



Moulin de baies de poivre
sanshō

ミル付き山椒

ホールの状態の山椒の挽きたての香りが味わえます。和食だけでなく、フレンチ、イタリアン、スイーツとも相性が良いです。

容量: 15g



Baies de poivre sanshō

粒山椒(ミル詰替用)

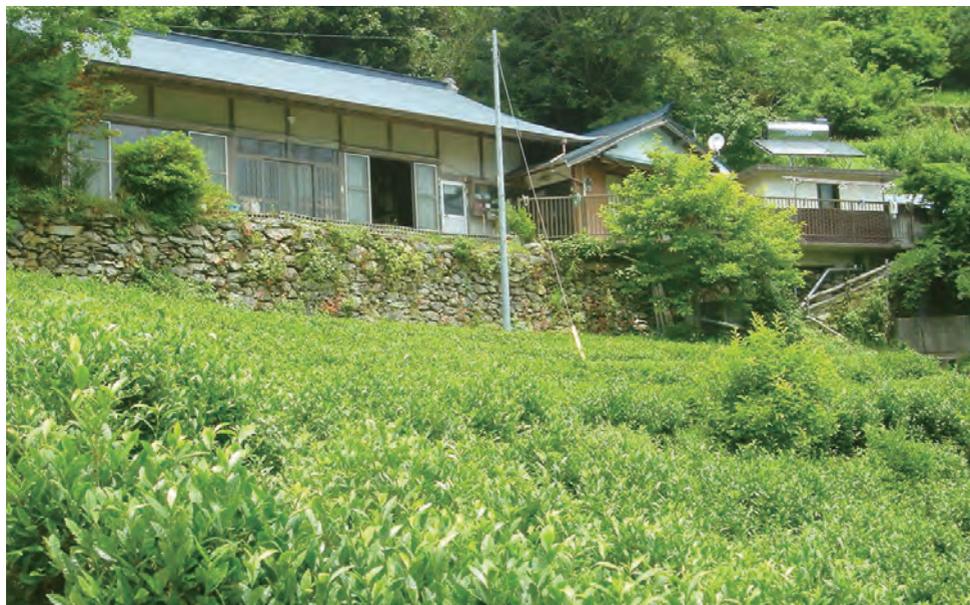
ミルの詰め替え用の山椒です。

容量: 8g

06

Coopérative OTOYO GOISHICHA 大豊町碁石茶協同組合

343-1 Kuroishi, Otoyō, Nagaoka District
KOCHI 789-0250
Tel : +81 888-75-8163 Fax : +81 888-75-8180
kitakubo@nifty.com
514.or.jp



Thé fermenté de Goishi

碁石茶

碁石茶は、大変珍しい微生物発酵茶です。地元で400年以上前から伝わる手法で、長い時間をかけて発酵させて作ります。独特の形、農薬不使用、乳酸菌を含むなどの魅力があります。味の分析では赤ワインに似ているといわれています。

1袋:50g (500mlボトルで50本以上の抽出が可能)



Thé fermenté de Goishi en canette

スッキリドリンク碁石茶

カート缶は既に抽出済ですぐ飲める飲料です。

容量:200ml



Thé fermenté de Goishi en sachet

碁石茶ティーバック

手軽に飲めるティーバック製品です。

1箱:6袋

07

SUMIYA BUNJIRO BREWERY Co.,Ltd.

株式会社角谷文治郎商店

6-3, Nishihama-cho, Hekinan city

AICHI 447-0843

Tel : +81 566-41-0748 Fax : +81 566-42-3931

sumiya@mikawamirin.com

www.mikawamirin.com



Mikawa mirin

三州三河みりん

三河みりんは、もち米に米麴、米焼酎を仕込んで熟成させて造る調味料です。自然な甘さと深いコクが特長です。最近では、醸造アルコールや水あめなどを加え、手間を省いて造られるみりんが多い中、三河みりんは、100年を越える伝統的な製造を守って造っています。みりんは、日本では、照りを出したり、臭みを消すために使われていますが、自然の糖を多く含むのでカラメリゼして使うなど、日本料理以外にもフレンチやイタリアンにも使えます。

容量：300ml および 150ml、700ml、1.8L、18L

アルコール度数：13,5 %



Sanshu mirin bio

有機三州味醂

原料は国内指定産地の有機米のみです。このみりんは「もち米のリキュール」としてスイーツにも使えます。この商品は日本の有機認証「JONA」を取得しておりますが、他にE C O C E R T 認証の商品もございます。

容量：500ml および 150ml、1.8L、18L

アルコール度数：13.5 %



Sanshu umeshu 10

三州梅酒 10

非常に珍しい砂糖無添加の濃醇梅酒です。長期熟成により爽やかな梅の風味と自然な甘さが溶け合い、芳醇でまろやかな味わいに仕上がりました。後味の引きの良さが際立つみりん一筋の蔵自慢の和のリキュールです。そのまま飲むだけでなく、デザートにも使うことができます。

容量：360ml および 720ml

アルコール度数：10 %

08

KOSAKA Co.,Ltd.

高坂商事株式会社

714-3 Nagase, Moroyama-machi, Iruma-gun
SAITAMA 350-0443
Tel : +81 50-3698-2627
the_shun@kosaka-corp.com



Poudre de hojicha du thé Sayama

狭山茶 特上ほうじ茶パウダー

新茶の時期に収穫され厳選された茶葉を使ったほうじ茶のパウダー。普通ほうじ茶は品質の低い葉を利用することが多いですが、当商品は一番茶のため味・香り・色と3拍子そろったほうじ茶をパウダー加工し、デザートやドリンクなど様々なレシピに利用いただけます。低カフェインなため子供・妊婦に人気の商品です。

1袋：小売り用 50g,100g

業務用 100g、1kg、3kg、30kg



Poudre de genmaicha du thé Sayama

狭山茶 特上玄米茶パウダー

新茶の時期に収穫され厳選された茶葉と日本産玄米を使った、玄米茶のパウダーとなります。通常の玄米茶は品質の低い葉を利用いたしますが、当商品は一番茶のため味・香り・色と3拍子そろった玄米茶をパウダー加工し、デザートやドリンクなど様々なレシピに利用いただけます。

1袋：小売り用 50g,100g

業務用 100g、1kg、3kg、30kg



Jus de yuzu Katsuragi

桂木柚子 厳選果汁

「桂木柚子」は日本最古の柚子の里である埼玉県毛呂山町及び周辺地域で栽培されております。埼玉県で生産された「桂木柚子」は皮が厚く豊かな香りが特徴となります。通常の柚子は収穫後2週間ほどしか風味が持ちませんが、本商品は柚子の香りが損なわれないように加工しかつ長期保管を可能にすることで、通年通して柚子をお楽しみいただけます。

容量：小売り用 100ml

業務用 1ℓ (常温)、2ℓ (常温)、15ℓ (冷凍)

09

HIRAOKA Inc.
株式会社ヒラオカ

2 Chome-2-8 Yanoshinmachi, Aki-ku, Hiroshima-shi
HIROSHIMA 736-0084
Tel : +81 82-884-0191 Fax : +81 82-884-0195
hiraoka-ma@hiraoka-web.co.jp
www.hiraoka-web.co.jp



Sel au wasabi

田丸屋のわさびの美味しいお塩

本商品は、粉状にした国産本わさびに日高昆布と赤穂産の塩を加えたもので、肉や天ぷら、刺身などに良く合います。常温で240日の賞味期間があるため、いろいろな料理と組み合わせてお楽しみいただきたい商品です。

1本：20g



Baies de poivre sanshō séchées

和歌山県産 乾燥粒山椒

山椒は、日本で何百年も前から伝わる香辛料です。和歌山県有田郡有田川町の山椒は「ぶどう山椒」と呼ばれ、実の大きさや果皮の厚み・ソフトな辛みと香りが特徴です。古くから、漢方薬としても利用されていました。風味と色合い保持のため、お使いの都度ミルで挽いて使用する「粒状」となっております。

1袋：6g



Feuilles de nori (algue) parsemées de poudre de vinaigre pour la préparation de maki

浜乙女 酢付き手巻のり

本商品はもっと手軽に手巻寿司を楽しんでいただきたいという思いから開発されました。海苔の裏面に酢の粒が付いてますので、冷めたご飯を乗せ、具材と一緒に巻くだけで手の平サイズの美味しい手巻寿司の出来上りです。工場はISO9001を取得しています。

1袋：4切20枚

10

KYO NO TANGOYA Co.,Ltd.
京の丹後屋株式会社

1011-2 Mannen, Miyazu-shi
KYOTO 626-0008
Tel : +81 50-3578-0141 Fax : +81 772-20-1101
tango@tangodedango.jp



Brochettes de boulettes de riz à la sauce de soja sucrée
みたらし団子

日本米の食味ランキングで最高ランクである特Aを取得したとても美味しい京都府丹後コシヒカリを使って作られています。解凍後も柔らかい団子に300年の歴史ある醤油醸造所の最高級醤油を使ったみたらしのタレを合わせています。2013年 C'est Bon Le Japon来場者アンケート、食の部門1位獲得。

1箱: 3本入り

Brochettes de boulettes de riz
à la sauce au thé vert sucré
抹茶団子

昔ながらの製法で作られる柔らかい団子に、高級宇治抹茶を独自の調合で仕上げる深みある味わいの抹茶タレを丁寧に絡めることで、上品で味わい深い抹茶団子を作りました。冷凍し、解凍後も搗きたての柔らかさで、冷蔵庫に入れて冷たくしても柔らかく美味しい団子です。

1箱: 3本入り



Boulettes de riz nature
白玉団子

業務用の白玉です。玄米玉もあり、スイーツだけでなく、お鍋や揚げ物など、様々な料理に使っていただけます。冷凍してあるため賞味期限は1年と長く、解凍後も搗きたての柔らかさが味わえます。

1袋: 1kg





Sauce de soja KISEKI NO HISHIO 奇跡の醤油

二夏という、通常の何倍も熟成期間をかけて造った醤油です。熟成期間が長いので、味がふくよかで丸く、香りも非常に良い製品です。日本産の大豆、小麦を原料にしており、添加物不使用です。

容量：150ml



Sauce au sésame KIMI GA INAI TO KOMARU 君がいないと困る ごまだれ

ごまと昆布・かつおのだしで作ったソースです。ごまの風味が豊かで、牛、豚、鶏肉など、どんな肉にもマッチするソースです。また、温めた野菜のドレッシングにも適しています。

容量：170ml



Bouillon dashi blanc à la sauce de soja あなたのいるわたしの暮らし 白だし

あなたのいるわたしの暮らし 白だし

白だしは、小麦を使って作った色の薄い白醤油に、かつおだし、やきあごだし、昆布などの天然のだしを合わせた調味料です。素材の色や風味を損なわずに料理を仕上げることができます。色は薄いですが味は濃厚ですので使い方によって10～20倍に薄めてたっぷり使っていただけます。

容量：360ml



Coffret dégustation de saké WAKAZE

WAKAZE飲み比べセット

甘×爽、甘×香、辛×爽、辛×香、甘×泡の異なる特徴を持った5本の日本酒のセットです。1本1本異なる米、酵母を使用しています。これまでの日本酒商品が1本毎であったのに対して、この商品は飲み比べセットという形でホームパーティーなどのシーンで複数人で楽しめることを想定しています。

容量：5本、各300ml

アルコール度数：5本、16~17%



聖酒造は170年以上の歴史を持った酒蔵です。継承されてきた伝統と技を活かしながら、新しい時代の日本酒造りに日々チャレンジしています。2014年には全国新酒鑑評会で金賞を受賞。

380 Hokkitsumachi Shimohakoda, Shibukawa

GUNMA 377-0061

Tel : +81 27-232-5388 Fax : +81 279-52-3900

Info@hijiri-sake.co.jp

hijiri-ex.com

Business Window : Japan Terroir

Tel : +81 80-5060-4937

Mail : japan.terroir@gmail.com



Saké tokubetsu junmai HIJIRI WAKAMIZU

聖 若水 特別純米

酒造のある群馬県の米・水・酵母を使って造った特別純米酒です。フレッシュな香りと旨味や酸味の複雑な味わいが特徴で、ステーキや味の濃い料理とよくあいます

容量：720ml

アルコール度数：16%



Saké junmai ginjo HIJIRI YAMADANISHIKI

聖 山田錦 純米吟醸

エレガントな香とすっきりした甘口で飲みやすさが特徴の純米吟醸酒です。食前/後酒としてもお勧めです。また、チーズやレバパテのような強いものとよくあいます。

容量：720ml

アルコール度数：16%



Lait de soja Banrai

萬来豆乳

日本国産大豆100%、大豆固形分11%以上の濃厚無添加豆乳。豆腐を作ることできます。大豆の甘さが活き、豆腐以外にデザート等への用途も広く、国内外の和食をはじめフレンチ、マクロビオテックやベジタリアン向け等幅広い分野で導入されています。製造工場はFSSC22000取得。

1パック：1000ml

Soja entier en poudre fine

大豆まるごとパウダー

高たんぱく含有日本産大豆を、独自粉碎技術で微細化(平均粒径20 μ m程度)した大豆パウダー。大豆をまるごと使って豆腐、豆乳にすることができます。パウダーが細かいので、麺・パン・デザートに小麦粉の代わりに使うことが可能です。小麦粉のグルテン・アレルギーの人に使用できます。

1袋：15kg 他



Sel au matcha, au yuzu et au wasabi

香味塩(抹茶、ゆず、わさび)

農林水産省の「世界が認める輸出有望加工食品40選」に選ばれた商品です。国産海洋塩と、厳選された原料・天然調味料がベースで、化学調味料、合成着色料は不使用です。天ぷら、お刺身、豆腐料理、和え物、サラダ、肉料理、お茶漬け、料理のアクセントに。

1袋：50g



JETRO PARIS

27, rue de Berri 75008

Paris, FRANCE

Tel : +33 1 42 61 27 27 Fax : +33 1 42 61 19 46

food-prs@jetro.go.jp

