2021

DÉCOUVERTE DES PRODUITS DU TERROIR DU

JAPON

日本の郷土の食の宝

SEPTEMBRE 2021 - MARS 2022

SHOWROOM
uniquement sur rendez-vous

12 bis rue des Oliviers
94320 Thiais France

PRODUITS DE LA MER

JETRO Paris
Japan External Trade Organization

農林水産省補助金事業
Financé par le Ministère japonais de l'Agriculture des Forêts et de la Pêche

Réf.
NOM D'ENTREPRISE

D004
TAKAHASHI FOOD INDUSTRY CO.,LTD

D006
MATSUDA SANGYO CO.,LTD

D007
BIO **MUSO CO., LTD.**

D008
YAMAJIN CO.,LTD

D009
IYOSUI CO., LTD.

D010
MITOKU CO., LTD.

D011
KANKU UNYU CO.,LTD.

D012
SUZUHIRO CO., LTD.

D004

TAKAHASHI
FOOD INDUSTRY
Co., Ltd.

有限会社
タカハシ食品

276-3 Kamayachō, Hakodate, Hokkaido
041-0252 JAPAN

〒041-0252
北海道函館市釜谷町276-3

www.yamakyu-takahashi.co.jp

Réf : D004-1

ALGUES KOMBU SÉCHÉES
SALADE KOMBU
サラダ昆布

Poids : 25 g
Mode de conservation : A température ambiante
Durée de conservation : 1 an

Ces algues kombu sont en fines lamelles, faciles à utiliser dans la salade. Il suffit de laisser tremper ces algues kombu 5 minutes dans l'eau pour leur faire retrouver leur vert éclatant et leur texture d'origine croquante. Elles peuvent être conservées au réfrigérateur après réhydratation.

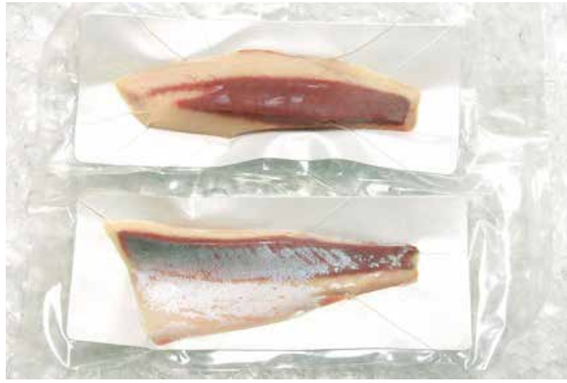
Réf : D004-2

BOUCHÉES D'ALGUES KOMBU CONFITES
ROLLED KELP
ひとくち昆布

Poids : 80 g
Mode de conservation : A température ambiante
Durée de conservation : Entre 6 mois et 1 an

Chacune de ces bouchées d'algues kombu sont constituées d'une algue roulée, ficelée avec du kanpyô (lamelle de calebasse) et marinée uniquement avec du sucre, de la sauce de soja et du mirin, sans aucun additif. Elles sont particulièrement moelleuses et juteuses. Nous exportons ce produit régulièrement vers Hong Kong, Singapour et la France.

D006



MATSUDA
SANGYO
Co., Ltd.

松田産業
株式会社

Shinjuku Nomura Building 10F
1-26-2 Nishishinjuku, Shinjuku, Tokyo
163-0590 JAPAN

〒163-0558
東京都新宿区西新宿1-26-2
新宿野村ビル10階

www.matsuda-sangyo.co.jp/en/index.html

Réf : D006-1

FILET DE SÉRIOLE SURGELÉ
FROZEN YELLOWTAIL FILLET
冷凍ブリフィーレ

Poids : entre 1 600 g et 2 100 g
Mode de conservation : Surgelé
Durée de conservation : plus de 1 an

La sériole est un poisson très apprécié au Japon pour sa chair fondante, marbrée de graisse comme la ventrèche de thon. Ces filets surgelés peuvent être préparés en sashimi (carpaccio), mais également entrer dans la composition d'une large variété de plats : grillades, mijotés, fritures, bouillons, ragoûts.

D007

MUSO
Co., Ltd.

株式会社
むそう商事

Muso Bldg 8F,
1-3-8 Minamishinmachi, Chuo, Osaka
540-0024 JAPAN

〒540-0024
大阪府大阪市中央区南新町1-3-8
MUSO BLDG 8F

www.muso-intl.com

BIO

Réf : D007-1

ALGUE KOMBU SECHEE BIOLOGIQUE

CERTIFIED ORGANIC KOMBU

オーガニック昆布

Poids : 50 g
Mode de conservation : A température ambiante
Durée de conservation : 2 ans

Algues kombu séchées, récoltées au large de Kushiro sur l'île septentrionnale d'Hokkaido. Certification biologique japonaise JAS.

BIO

Réf : D007-2

ALGUE WAKAME SECHEE BIOLOGIQUE

CERTIFIED ORGANIC WAKAME

オーガニックわかめ

Poids : 50 g
Mode de conservation : A température ambiante
Durée de conservation : 2 ans

Premières algues wakame séchées à obtenir la certification biologique au Japon. Elles sont préparées selon une méthode traditionnelle, afin de préserver toute leur valeur nutritive.

BIO

Réf : D007-3

AGAR-AGAR BIOLOGIQUE

CERTIFIED ORGANIC KANTEN

オーガニック寒天

Poids : 30 g
Mode de conservation : A température ambiante
Durée de conservation : 3 ans

L'agar-agar est un gélifiant et un épaississant extrait à partir d'algues, depuis longtemps utilisé au Japon. Riche en fibres et en minéraux, il est d'origine végétale et peut donc être utilisé dans le cadre d'une alimentation sans matière d'origine animale. Produit biologique certifié.

D008

YAMAJIN
Co., Ltd.

株式会社
山神

Okada 262-5 Aburakawa, Aomori
038-0059 JAPAN

〒038-0059
青森県青森市油川岡田262-5

http://www.yamajin.aomori.jp

Réf : D008-1

NOIX DE SAINT-JACQUES AVEC CORAIL SURGELÉES

FROZEN SCALLOPS WITH ROE

卵付き貝柱

Poids : 1 kg
Mode de conservation : Surgelé
Durée de conservation : 18 mois

Nous pêchons nos coquilles Saint-Jacques pendant la saison hivernale dans la baie de Mutsu (à l'extrémité nord de l'île principale du Japon). Nous les préparons avec soin, n'en conservant que la noix accompagnée de son corail. Elles sont réservées à l'exportation vers l'Union Européenne.

Réf : D008-2

NOIX DE SAINT-JACQUES AVEC CORAIL PANÉES SURGELÉES

FROZEN FRIED SCALLOPS WITH ROE

卵付きほたてフライ

Poids : 1 kg
Mode de conservation : Surgelé
Durée de conservation : 18 mois

Ces noix de Saint-Jacques accompagnées de leur corail ont été préparées au sein d'une usine certifiée HACCP : passées à la vapeur, elles sont simplement recouvertes de chapelure japonaise (panko). À faire frire 4-5 minutes à 175-180 °C dans l'huile.

D009

IYOSUI
Co., Ltd.

イヨスイ
株式会社

3-1-8 Sumiyoshicho, Uwajima, Ehime
798-0003 JAPAN

〒798-0003
愛媛県宇和島市住吉町3丁目1番8号

www.iyosui.co.jp

Réf : D009-1

FILET DE SÉRIOLE SURGELÉ

FROZEN YELLOWTAIL FILLET

ハマチフィレ

Poids : entre 2 kg et 2,5 kg
Mode de conservation : Surgelé
Durée de conservation : 2 ans

Notre modèle de fonctionnement, basé sur un suivi et une maîtrise totale de l'ensemble de notre production, de la naissance de nos poissons jusqu'à l'exportation de nos produits finis en passant par toutes les étapes intermédiaires, y compris de logistique et de production de l'alimentation de nos poissons, nous a valu un prix décerné par le Ministre de l'Agriculture, des Forêts et de la Pêche. La sériole est un poisson à la chair grasse et délicate, particulièrement fine. Nos filets de sériole surgelés sont appréciés dans le monde entier.

Réf : D009-2

SÉRIOLE SURGELÉE (DEMI-FILET DOS ET DEMI-FILET VENTRE)

FROZEN YELLOWTAIL LOIN

ハマチロイン

Poids : env. 450 g
Mode de conservation : Surgelé
Durée de conservation : 2 ans

La sériole est un poisson très apprécié que l'on retrouve sur la carte de nombreux restaurants étoilés, un peu partout dans le monde. Ces filets de dos et de ventre sont particulièrement tendres en raison de leur teneur idéale en gras, et offrent une finesse gustative exceptionnelle. Notre modèle de fonctionnement, basé sur une maîtrise totale de chaque étape de la naissance de nos poissons à la commercialisation de nos produits, a été primé par le Ministère de l'Agriculture, des Forêts et de la Pêche.

Réf : D009-3

VENTRÈCHE DE THON SURGELÉE *(Thunnus obesus)*

FROZEN BIGEYE TUNA CHUTORO SAKU

マグロサク

Poids : 200 g
Mode de conservation : Surgelé, -40° C
Durée de conservation : 1 an

Faible en calories tout en étant riche en nutriments, le thon rouge aide à prévenir toutes sortes de déséquilibres, comme l'hypertension, et a des effets bénéfiques pour la peau. La ventrèche de thon (« chûtoro ») a la particularité d'être exceptionnellement fondante et moelleuse, grâce à sa chair adipeuse légèrement douce. Idéal pour la préparation de sushis.

D010

MITOKU
Co., Ltd.

株式会社
ミトク

5-29-14 Shiba, Minato City, Tokyo
108-0014 JAPAN

〒108-0014
東京都港区芝5-29-14 田町日工ビル

www.mitoku.com

Réf : D010-1

FEUILLES D'ALGUES NORI
SUSHI NORI
すし海苔

Poids : 17 g
Mode de conservation : A température ambiante
Durée de conservation : 2 ans

On ne présente plus les feuilles d'algues nori (grillées), célèbres partout dans le monde pour leur emploi dans les sushis. Faciles à importer, elles sont simples d'utilisation et peuvent être associées à différentes préparations culinaires. Les feuilles d'algues nori Mitoku sont cultivées selon une longue tradition, et constituent un produit haut de gamme, se distinguant par leur texture agréablement craquante sous la dent et leur belle couleur verte. Outre nos feuilles d'algue grillées, nous proposons également des lamelles fines de nori (kizami nori) et des feuilles de nori assaisonnées.

Réf : D010-2

FEUILLES D'ALGUES NORI FORMAT RECTANGULAIRE
HOSHI NORI
乾し海苔

Poids : 25 g
Mode de conservation : A température ambiante
Durée de conservation : 2 ans

Nos algues nori sont cultivées selon des méthodes traditionnelles et sont un produit d'exception qui se distingue par sa texture et sa jolie couleur. Elles sont faciles à accomoder au goût de chacun : produit « frais «, il suffit de les faire légèrement griller (sur une plaque de cuisson), jusqu'à ce qu'elles soient parfaitement craquantes et dégagent une bonne odeur de nori grillé.

Réf : D010-3

PAILLETTES D'ALGUES NORI VERT SÉCHÉES
GREEN NORI FLAKES
青粉

Poids : 20 g
Mode de conservation : A température ambiante
Durée de conservation : 2 ans

Nos algues nori vert sont cultivées dans leur milieu naturel, dans la mer intérieure de Seto riche en minéraux. Parfaites pour assaisonner une large variété de plats, ces paillettes d'algues à la couleur particulièrement vive dégagent un agréable parfum.

D011

KANKU UNYU
Co., Ltd.

関空運輸
株式会社

102-1 Nakashō Izumisano, Osaka
598-0002 JAPAN

〒598-0002
大阪府泉佐野市中庄102-1

www.kanku-unyu.com

Réf : D011-1

FILET DE DORADE ROUGE
RED SEA BREAM
マダイフィレ

Poids : 350 g
Mode de conservation : Surgelé
Durée de conservation : plus de 1 an

La dorade rouge japonaise « madaî » (Pagrus major) appartient la même famille que la daurade royale. Nos filets sont préparés dans une usine équipée de machines spécifiques qui nous permettent de traiter rapidement et sur une seule ligne de production la préparation des poissons, leur découpe et leur emballage, afin de garantir un niveau de fraîcheur optimum pour nos produits.

D012

SUZUHIRO
Co., Ltd.

鈴廣かまぼこ
株式会社

245 Kazamatsuri, Odawara, Kanagawa
250-0032 JAPAN

〒250-0032
神奈川県小田原市風祭245

www.kamaboko.com

Réf : D012-1

POUDRE DE CHAIR DE POISSON
SURIMI POWDER
万能すりみパウダー

Poids : 100 g
Mode de conservation : Surgelé
Durée de conservation : 6 mois

Il suffit de mélanger un peu d'eau à cette poudre de chair de poisson déshydratée pour obtenir du surimi frais. Composée uniquement de poisson, de sucre et de sel, elle ne contient ni additif ni conservateur. Bien qu'il s'agisse d'un produit surgelé, sa présentation sous forme de poudre rend sa décongélation particulièrement simple et rapide. Ce format permet également d'éviter le gâchis. On peut l'assaisonner au gré de ses envies et de ses idées. L'ajout d'eau lui fait retrouver son élasticité et sa souplesse, et il est possible de moduler la texture en fonction du volume d'eau utilisé. On peut également remplacer l'eau par du lait de soja, du bouillon ou encore de la crème.

JETRO Paris

Japan External Trade Organization

27 rue de Berri 75008 Paris France

prs-sample@jetro.go.jp

www.jetro.go.jp/france/

Copyright © 2021-2022 Jetro Tous droits réservés.