



**2020**  
DÉCOUVERTE DES PRODUITS DU TERROIR DU  
**JAPON**

日本の郷土の食の宝 商談会

LUNDI 3 FÉVRIER 2020  
DE 12H00 À 18H00



À PÔTEL & CHABOT  
Pavillon Gabriel  
5 avenue Gabriel 75008 Paris

Financé par le Ministère japonais de l'Agriculture  
des Forêts et de la Pêche

**-FRANÇAIS-**

- 01 A-NET FARM TOKACHI Co., Ltd.**  
株式会社A-Netファーム十勝
- 02 NARIDA HEALTH SUPPORT Co., Ltd.**  
株式会社NARIDAヘルスサポート
- 03 HACHIYOSUISAN Co., Ltd.**  
株式会社八葉水産
- 04 OGAWA FOOD PRODUCTS Co., Ltd.**  
株式会社小川製麺所
- 05 GASSAN SAKE BREWERY Co., Ltd.**  
月山酒造株式会社
- 06 IA FOODS Co., Ltd. BIO**  
株式会社アイエー・フーズ
- 07 FUEKI SYOUYU BREWING Co., Ltd.**  
笛木醤油株式会社
- 08 TERROIR AND TRADITION JAPAN Co., Ltd.**  
株式会社テロワール・アンド・トラディション・ジャパン
- 09 HABUTAE TOFU Co., Ltd.**  
羽二重豆腐株式会社
- 10 MARUFUKU Inc.**  
有限会社丸福商店
- 11 AIYA Co., Ltd. BIO**  
株式会社あいや
- 12 MUSO Co., Ltd. BIO**  
株式会社むそう商事
- 13 WADAMAN Co., Ltd. BIO**  
株式会社和田萬
- 14 SOWAKAJUEN Co., Ltd.**  
株式会社早和果樹園
- 15 TSUNO FOOD INDUSTRIAL Co., Ltd.**  
築野食品工業株式会社
- 16 TANAKASHOKU Co., Ltd.**  
株式会社タナカシヨク
- 17 KANERYO SEA VEGETABLE Corp.**  
カネリョウ海藻株式会社
- 18 KAGOSHIMA TEA MARKET PLACE BIO**  
株式会社鹿児島茶輸出研究所
- 19 MIDORINOSHIMA**
- 20 MIYAKO ORIENTAL FOODS Inc.**

Le Japon bénéficie d'une déclinaison de climats allant de la région subtropicale à la région subarctique.

Grâce à cette échelle de latitudes variées, ces zones de pêche étendues et ces terres fertiles offrent une abondance de produits de la terre et de la mer.

La fabrication des produits régionaux recourt aux techniques traditionnelles locales comme la fermentation et contribuent à la longévité du peuple japonais. Notre salon professionnel proposera des produits rares et intéressants en provenance de nos régions.

Vous aurez ainsi l'opportunité de découvrir la culture culinaire japonaise et de nouvelles saveurs. Nous vous y attendons nombreux !

JETRO Paris

# 01



A-NET FARM  
TOKACHI Co., Ltd.

株式会社  
A-NETファーム十勝

106 Minaminisen, Aza-Haobi, Shimizu-cho,  
Kamikawa-gun, Hokkaido 089-0356 JAPAN  
〒089-0356  
北海道上川郡清水町字羽帯南二線106番地

[www.azukilife.com](http://www.azukilife.com)



## HARICOTS AZUKI FERMENTÉS

発酵あずき

Poids : 80 g  
Mode de conservation : À température ambiante  
Durée de conservation : Inférieure à 6 mois

Haricots rouges cuits avec du koji. Bien qu'aucun sucre n'ait été ajouté, ce produit possède une teneur en sucre de 30%. Il vous sera ainsi possible d'apprécier pleinement la saveur des haricots rouges. Présenté sous forme de pâte, ce produit peut être tartiné sur du pain ou sur des biscuits salés. S'agissant d'un produit fermenté, il s'accorde remarquablement avec du fromage ou du vin.

## CONTACT NISHIKIDORI

+33 (0)2 40 83 33 99  
[olivier@palmifrance.com](mailto:olivier@palmifrance.com)  
[www.nishikidori.com](http://www.nishikidori.com)



## INFUSION DE HARICOTS ROUGES

小豆茶

Poids : 28 g (7 g x 4)  
Mode de conservation : À température ambiante  
Durée de conservation : 1 an et plus

Des haricots rouges ont été torréfiés selon une méthode spéciale, puis broyés finement avant d'être mis dans des sachets de thé. Sans caféine, ce thé possède une couleur brune et un parfum doux. Un sachet de thé permet de préparer environ trois tasses de thé.

## HARICOTS ROUGES CUITS (NATURE / SUCRÉS)

ゆで小豆(プレーン&加糖)

Poids : 30 g  
Mode de conservation : À température ambiante  
Durée de conservation : 1 an et plus

Ces haricots, prêts à consommer, possèdent un goût et une saveur riches. Ils peuvent être mélangés à des pâtes ou dans une salade. Nous proposons des haricots rouges nature ou avec du sucre ajouté.  
Nature : haricots rouges 100%  
Avec du sucre ajouté : haricots rouges 83%, sucre 17%

# 02



NARIDA  
HEALTH SUPPORT  
Co., Ltd.

株式会社  
NARIDAヘルスサポート

5-43 Kitaashiarai, Nakatsuyama, Yoneyama,  
Tome-shi, Miyagi 987-0331 JAPAN  
〒987-0331  
宮城県登米市米山町中津山字北足洗5-43

[www.narida.biz](http://www.narida.biz)



CONTACT  
NISHIKIDORI

+33 (0)2 40 83 33 99  
olivier@palmfrance.com  
[www.nishikidori.com](http://www.nishikidori.com)



## KIT POUR FAIRE DU JUS DE SHISO ROUGE

赤しそジュースキット

Poids : 21 g  
(Shiso rouge séché 12 g + Acide citrique 9 g)  
Mode de conservation : À température ambiante  
Durée de conservation : 1 an et plus

Notre société qui a obtenu la certification environnementale des produits agricoles de Miyagi, cultive elle-même des plantes de shiso rouge.

Le shiso rouge est réputé pour sa couleur originale, mais utilisé dans la préparation de jus, de desserts ou d'umeboshi (prunes salées), il apportera une teinte rose magnifique.

Nous utilisons une technique de séchage brevetée qui permet d'accroître ses fonctions antioxydantes. Faire bouillir légèrement les feuilles permettra de faire revivre la saveur rafraîchissante du shiso rouge.



# 03



## HACHIYOSUISAN Co., Ltd.

### 株式会社八葉水産

23-1 Akaiwaminato, Kesenuma-shi,  
Miyagi 988-0103 JAPAN  
〒988-0103  
宮城県気仙沼市赤岩港23-1

[www.hachiyousuisan.jp](http://www.hachiyousuisan.jp)



### CONTACT JFC FRANCE

+33 (0)1 40 86 42 00  
y-kanno@jfcjapan.co.jp  
[www.jfc.eu/fr/](http://www.jfc.eu/fr/)



## PESTO D'ALGUES « FEUILLES MARINES »

海の葉 海藻ペースト

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

Les algues dans leur ensemble ont une bonne réputation en matière de santé et l'algue wakame, en particulier, est reconnue pour sa richesse en fibres alimentaires, ses effets d'amélioration et de préservation de l'équilibre intestinal, ainsi que son action de régulation du taux de sucre dans le sang. Cette salade d'algues est composée d'un mélange d'algues de la côte Sanriku, située au nord-est du Japon (région du Tōhoku), issues du milieu naturel ou de l'algoculture pour les variétés « wakame » et « mekabu », auxquelles ont été ajoutés des légumes issus de l'agriculture biologique japonaise. Toutes les algues et légumes utilisés sont issus de la production japonaise. Surgelé, ce produit offre une durée de conservation avantageusement longue (1 an).



## SALADE DE WAKAME ASSAISONNÉE À L'HUILE DE SÉSAME PIMENTÉE SANS COLORANT

わかめサラダ胡麻ラー油大辛  
無着色

Poids : 2 kg (1 kg × 2)  
Mode de conservation : Surgelé  
Durée de conservation : 1 an et plus

Les tiges de wakame du Sanriku que nous employons sont plus charnues et tendres que celles en provenance de l'étranger : elles permettent de découvrir la texture authentique de la tige de wakamé. De qualité supérieure, elles sont coupées et mélangées en salade avec de l'huile de sésame et du piment. La saveur de l'huile de sésame et le goût relevé du piment plaisent beaucoup à ceux qui découvrent cette salade et qui en deviennent adepte. Son utilisation peut être variée : en entrée ou en accompagnement d'alcool, comme ingrédient dans une salade ou encore pour garnir des makis. Tandis que les produits équivalents que l'on trouve couramment en vente utilisent des colorants pour leur donner une couleur verte, ce produit est sans colorant et les algues ont gardé leur couleur naturelle, marron. Surgelé, ce produit peut se conserver 2 ans.



## ALGUE MEKABU (POUSSE D'ALGUE) DE SANRIKU

三陸産釜茹でめかぶ タレ付き

Poids : 105 g (35 g × 3)  
Mode de conservation : Surgelé  
Durée de conservation : 1 an et plus

Ce produit est composé d'algues mekabu cultivées dans la belle mer de Sanriku, bouillies pour en sublimer la saveur, et coupées finement pour être prêtes à l'emploi. La sauce qui est proposée en accompagnement en sachet individuel vient d'un fabricant de sauce de soja de la préfecture d'Iwate qui a l'habitude d'exporter des produits vers la France, et contient du soja et du blé sans OGM. Le produit est également exempt de glutamate monosodique et de colorant, il respecte la santé et la sécurité des consommateurs. Faible en calorie : une portion ne contient que 14,4 kcal. Sans la sauce qui l'accompagne, on peut l'accommoder dans de nombreux plats, par exemple dans une soupe miso ou dans une salade. Surgelé, ce produit peut être conservé sur une longue période (1 an).

# 04

**寿 OGAWA**  
SINCE 1887 小川製麺所

OGAWA FOOD  
PRODUCTS  
Co., Ltd.

株式会社小川製麺所

2-7-45 Kitamachi, Yamagata  
990-0821 JAPAN  
〒990-0821  
山形市北町2丁目7番45号

[www.ogawaseimen.com](http://www.ogawaseimen.com)



**CONTACT**  
**UMAMI SAS**  
+33 (0)1 43 94 97 91  
[pro@umamiparis.com](mailto:pro@umamiparis.com)  
[www.umamiparis.com](http://www.umamiparis.com)



## NOUILLES SOBA AU MATCHA

抹茶そば

Poids : 480 g  
Mode de conservation : À température ambiante  
Durée de conservation : 1 an et plus

À l'époque de Muromachi (1336-1573), le shogunat des Ashikaga avait reconnu la qualité du thé d'Uji et avait désigné sept endroits comme "excellents jardins de thé" qui furent connus par la suite sous le nom de « Shichi-meien » (sept jardins de thé) d'Uji. Ce sont des nouilles soba au thé qui utilisent du thé matcha moulu à la pierre par Horiishichimeien, producteur des feuilles de thé de « Okunoyama », dernier jardin qui existe encore aujourd'hui parmi les sept. En outre, nous avons créé un produit qui, lors de sa dégustation, allie harmonieusement le goût des nouilles soba blanches uniquement fabriquées avec la partie centrale du sarrasin moulu à la meule, avec le parfum du matcha et sa couleur vert clair. Avec le désir d'offrir des nouilles soba fraîchement préparées, les nouilles sont transportées dans des conteneurs réfrigérés avec une gestion rigoureuse de la température.

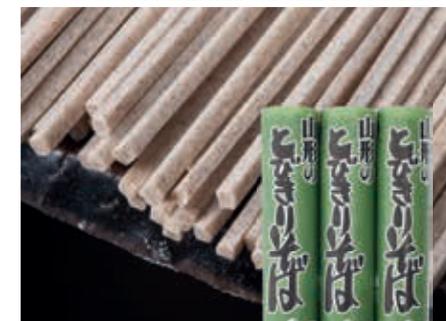


## NOUILLES SOBA AU KONJAC

蒟蒻入りそば

Poids : 450 g  
Mode de conservation : À température ambiante  
Durée de conservation : 1 an et plus

Ces nouilles sont le résultat d'un mélange de konjac et de farine de sarrasin. Le konjac, quant à lui, améliore le passage dans la gorge et la farine de sarrasin apporte, de son côté, de la fraîcheur. La finesse du produit (type 22: 1,36mm) permet de les avaler facilement et de les cuire dans un temps plus court, 4 minutes, soit la moitié du temps nécessaire à la préparation des nouilles « tobikiri soba ». Vous pourrez les apprécier froides l'été sur un tamis de bambou, ou chaudes en automne et en hiver avec un bouillon. La présence de konjac leur confère une texture unique, même chaudes.



## NOUILLES SOBA TOBIKIRI

とびきりそば

Poids : 450 g  
Mode de conservation : À température ambiante  
Durée de conservation : 1 an et plus

Ces nouilles ont été fabriquées avec de la farine de sarrasin, produite à Hokkaido (Horokanai) et à Yamagata. Presque sans sel ajouté, elles ont été séchées pendant de longues heures à basse température. Leur texture unique est semblable à celle des nouilles soba fraîches et sont appréciées pour leur facilité à passer dans la gorge. Elles ont été le produit le plus vendu quatre années d'affilée sur le marché japonais des nouilles soba séchées (données rassemblées par Nikkei POS-vision de janvier 2014 à décembre 2018). Avec le désir d'offrir la saveur de nouilles soba fraîchement préparées, les nouilles sont transportées dans des conteneurs réfrigérés avec une gestion rigoureuse de la température.

# 05

# 銀嶺月山

GASSAN  
SAKE BREWERY  
Co., Ltd.

月山酒造株式会社

769-1 OazaYasawa, Sagae-shi,  
Yamagata 990-0521 JAPAN  
〒990-0521  
山形県寒河江市大字谷沢769-1

[www.gassan-sake.co.jp](http://www.gassan-sake.co.jp)



**CONTACT**  
**JFC FRANCE**

+33 (0)1 40 86 42 00  
satomi@jfc.eu  
[www.jfc.eu/fr/](http://www.jfc.eu/fr/)



**GINREIGASSAN**  
**JUNMAI DAIGINJO (ÉDITION LIMITÉE)**

銀嶺月山  
純米大吟醸(限定醸造)

Volume : 720 ml / 300 ml  
Mode de conservation : De préférence au réfrigérateur, mais il peut également être conservé à température ambiante  
Durée de conservation : 1 an et plus  
Degré d'alcool : 15% Vol.

Ce saké possède un parfum rafraîchissant et une saveur à la fois douce et élégante. Il est fait avec du riz Yamada Nishiki et du riz spécial adapté pour le brassage « Dewasansan ».  
Ce saké a été primé à plusieurs reprises notamment lors de « The Fine SAKE Award » au Japon et lors de « The U.S. National Sake Appraisal Gold » et a remporté le trophée principal au « IWC International Wine Challenge ». Des compagnies aériennes le servaient en première classe. Il a obtenu l'indication géographique de Yamagata.



**GINREIGASSAN**  
**JUNMAIGINJO GASSAN-NO-YUKI**

銀嶺月山  
純米吟醸 月山の雪

Volume : 1800 ml / 720 ml / 300 ml  
Mode de conservation : De préférence au réfrigérateur, mais il peut également être conservé à température ambiante  
Durée de conservation : 1 an et plus  
Degré d'alcool : 15% Vol.

Ce saké est fait uniquement avec du riz spécial adapté pour le brassage « Dewasansan » cultivé dans la préfecture de Yamagata. Il possède un goût raffiné et un parfum élégant. Il s'accorde parfaitement avec les poissons et les fruits de mer (en particulier les huîtres crues). Il a reçu la médaille de platine Kura Master en France. C'est un saké Junmai Ginjo primé plusieurs fois notamment en obtenant la médaille d'or lors de « The Fine SAKE Award » au Japon et la médaille d'or lors de « The U.S. National Sake Appraisal ». Il a obtenu l'indication géographique de Yamagata.



# 06



IA FOODS  
Co., Ltd.

株式会社アイエー・フーズ

152 Nanjai, Tomioka-Shi,  
Gunma 370-2464 JAPAN  
〒370-2464  
群馬県富岡市南蛇井152

[www.ia-foods.com](http://www.ia-foods.com)



CONTACT  
**IA FOODS Co., Ltd.**

+81 (0)274-70-5005  
[ia-sales1@ia-foods.com](mailto:ia-sales1@ia-foods.com)  
[www.ia-foods.com](http://www.ia-foods.com)



## NOUILLES DE KONJAC BIO (FARINE DE RIZ INCLUSE)

オーガニック  
こんにゃくヌードル  
(米粉配合)



Poids : 150 g  
Mode de conservation : À température ambiante  
Durée de conservation : Entre 6 mois et 1 an

Ces nouilles de konjac bio sont fabriquées à partir d'une farine de konjac bénéficiant d'un label bio, rare au Japon pour ce type de produit. Pour élaborer ces nouilles et les rendre tendres et agréables sous la dent, nous avons mélangé en proportion égale de la farine de konjac avec de la farine de riz.

Bénéfiques pour la santé, elles sont sans gluten, peu caloriques, faibles en glucides et riches en fibres. Pour leur forme, nous avons opté pour des nouilles plates.

Elles sont utilisables après un simple passage sous l'eau. À la différence des nouilles de blé, elles ne ramollissent pas une fois préparées, même une fois refroidies.

Certification biologique japonaise JAS.



## PERLES DE KONJAC BIO (FARINE DE RIZ INCLUSE)

オーガニック  
粒こんにゃく  
(米粉配合)



Poids : 150 g  
Mode de conservation : À température ambiante  
Durée de conservation : Entre 6 mois et 1 an

Les perles de konjac bio sont fabriquées à partir d'une farine de konjac issue d'une agriculture biologique certifiée, fait rare pour ce type de produit, même au Japon. Afin de rendre les perles plus moelleuses et goûteuses, nous avons mélangé à part égale de la farine de konjac avec de la farine de riz.

Ce produit sain est sans gluten, faible en calories et en glucides, et riche en fibres. Il suffit de passer les perles de konjac à l'eau pour les utiliser. Une fois cuisinées, elles ne ramollissent pas lorsqu'elles refroidissent, à la différence des pâtes ou du riz. Elles peuvent être consommées en salade ou dans une soupe. Certification biologique japonaise JAS.



## SASHIMI DE KONJAC

さしみこんにゃく



Poids : 120 g  
Mode de conservation : À température ambiante  
Durée de conservation : Entre 6 mois et 1 an

Nous avons développé ces fines tranches de konjac spécialement pour l'exportation, afin de répondre à la forte demande des acheteurs de l'étranger. Pour nous rapprocher de la texture du sashimi de poisson à chair blanche, nous avons mélangé de la féculé à la farine de konjac, pour un résultat à la fois élastique et moelleux. Ce produit est évidemment exempt de toute substance animale, et peut être consommé en toute sérénité par les personnes véganes ou végétariennes. Ce sashimi de konjac est coupé à la taille idéale pour être mangé sans être recouvert, et parcouru de vaguelettes afin de retenir la sauce. Outre une dégustation en sashimi, on peut utiliser ces tranches dans une salade ou en carpaccio. Exempt de gluten et d'allergènes, faible en calories, ce produit est bon pour la santé.

# 07



FUEKI SYOUYU  
BREWING  
Co., Ltd.

笛木醤油株式会社

660 Kamiigusa, Kawajima machi, Hiki-gun,  
Saitama 350-0152 JAPAN  
〒350-0152  
埼玉県比企郡川島町上伊草660

[www.kinbue.jp/en](http://www.kinbue.jp/en)



SAITAMA

CONTACT  
NISHIKIDORI

+33 (0)2 40 83 33 99  
olivier@palmfrance.com  
www.nishikidori.com



**SAUCE DE SOJA**  
NON PASTEURISÉE  
DOUBLE FERMENTATION  
金笛 再仕込生醤油

Volume : 150 ml  
Mode de conservation : À température ambiante  
Durée de conservation : 1 an et plus

Pour confectionner cette sauce soja non pasteurisée à double fermentation, nous préparons minutieusement notre koji (base de la fermentation) à partir de graines de soja entières et de blé soigneusement triés. En remplacement de l'eau salée, nous y ajoutons notre sauce soja non pasteurisée. Suite à une fermentation et une maturation lente et naturelle, le moromi ainsi obtenu est pressé en l'état, pour produire cette somptueuse sauce soja non pasteurisée. Comme il s'agit d'une sauce soja « crue » non chauffée, elle permet d'attendrir la viande que l'on y fait mariner, grâce à l'action de ses enzymes. La double fermentation lui confère une bonne saveur umami qui se diffuse bien en bouche, on peut donc l'utiliser pour apporter une saveur subtile aux plats, ou encore comme sauce à tremper. Plusieurs restaurants de ramen décorés d'une étoile au Guide Michelin à Tokyo l'utilisent comme base pour leurs bouillons, ou pour parfumer leurs plats. En 2018, elle a obtenu une étoile au « Superior Taste Award » décerné par l'ITQi.



**BASE DE**  
**BOUILLON DASHI**  
金笛 春夏秋冬のだしの素

Volume : 500 ml  
Mode de conservation : À température ambiante  
Durée de conservation : 1 an et plus

La base de cette sauce tsuyu est composée d'une sauce soja « Kinbue » brassée par nos soins, confectionnée uniquement à partir de graines de soja entières, de blé et de sel obtenu par évaporation de l'eau. À cela vient s'ajouter un bouillon de katsubushi (bonite séchée et fumée), d'algue konbu et de shiitake.

Cette sauce pleine de corps et aux arômes profonds diffuse aussi bien les saveurs de la sauce soja que du bouillon qui la compose. Outre une utilisation plutôt classique, en accompagnement de nouilles, on peut l'employer dans de nombreuses préparations culinaires pour en sublimer le goût. Ce produit est disponible à l'achat en petite quantité.



**SAUCE PONZU**  
金笛 ぽん酢ゆず

Volume : 150 ml  
Mode de conservation : À température ambiante  
Durée de conservation : 1 an et plus

C'est notre sauce soja maison qui constitue l'ingrédient principal de cette sauce ponzu, à laquelle vient s'ajouter une bonne dose de jus de yuzu, ce qui donne une sauce riche en goût et pleine de corps, à déguster tout au long de l'année.

Grâce à son arôme puissant et son acidité maîtrisée, cette sauce ponzu peut être dégustée sans souci par les personnes qui n'apprécient pas les aliments au goût trop acide. Ce produit est disponible à l'achat en petite quantité.

# 08



TERROIR AND  
TRADITION JAPAN  
Co., Ltd.

株式会社  
テロワール・アンド・  
トラディション・ジャパン

3-13-20 DAIGO202, Mejiro, Toshima-ku,  
Tokyo 171-0031 JAPAN  
〒171-0031  
東京都豊島区目白3-13-20 DAIGO202

tatj.jp



CONTACT  
**KIOKO**

+33 (0)1 42 61 33 65  
commercial@kioko.fr  
www.kioko.fr



## GINGEMBRE JEUNE HAJIKAMI

はじかみ生姜

Quantité : 30 pièces  
Mode de conservation : Réfrigéré  
Durée de conservation : 1 semaine

Le gingembre Hajikami est une sorte de gingembre utilisée principalement au Japon dans les restaurants traditionnels de luxe. Récolté à partir d'une variété unique au Japon, le Kintoki Shoga, ce gingembre est accompagné de ses feuilles.

En plus d'être particulièrement goûteux, il vient également colorer les plats grâce à la jolie couleur rouge de sa tige. Produit frais, transporté par vol direct depuis le Japon jusqu'à Paris.

## CHAMPIGNONS ERINGI

エリンギ

Poids : 100 g  
Mode de conservation : Réfrigéré  
Durée de conservation : 1 semaine

Les champignons Eringi du Japon sont des sortes de pleurotes du panicaut particulièrement grosses et charnues. Leur prix raisonnable peut intéresser une base de clients assez large : outre les restaurateurs, les particuliers peuvent les accommoder facilement, en poêlée avec du beurre par exemple pour profiter simplement de leur texture si particulière. Ils sont envoyés par vol direct depuis le Japon pour un maximum de fraîcheur.

## BOURGEONS DE MYOGA

みょうが

Poids : 50 g  
Mode de conservation : Réfrigéré  
Durée de conservation : 1 semaine

Peu connu des Français, le myoga (gingembre du Japon) est prisé au Japon pour sa saveur particulière et sa belle couleur rosée. On l'utilise très largement pour aromatiser des plats, ou encore en tempura. Il est envoyé directement à Paris depuis le Japon, pour un maximum de fraîcheur.

# 09

*Habutae Tofu*

HABUTAE TOFU  
Co., Ltd.

羽二重豆腐株式会社

2-162 Nishikanazawa, Kanazawa-shi,  
Ishikawa 921-8054 JAPAN  
〒921-8054  
石川県金沢市西金沢2-162

www.habutae.co.jp



ISHIKAWA

CONTACT  
FOODEX

+33 (0)1 45 10 24 00  
remi.sugiyama@foodex.fr  
www.foodex-group.com



**NUGGETS VEGGIE TOFU  
(EDAMAME) 20**  
ベジナゲット(枝豆)20

1 sachet : 25 pièces x 20 g  
Mode de conservation : Surgelé  
Durée de conservation : 1 an à partir de la date de fabrication

Ce produit sans viande et sans gluten ne contient ni protéines animales ni MSG. Le tofu est fait à partir de soja sans OGM. Aliment sain au tofu, ces nuggets peuvent être cuisinés de différentes manières : bouillis, cuits à la poêle ou au four.

Non assaisonnés, vous pourrez les accommoder à votre goût.

Leur texture douce, obtenue grâce aux 30% d'edamame qu'ils contiennent en fait un produit populaire. Il a reçu un accueil très chaleureux lors de la Vegan Street Fair organisée à New York.



**NUGGETS VEGGIE TOFU  
(RACINE DE LOTUS) 20**  
ベジナゲット(蓮根)20

1 sachet : 25 pièces x 20 g  
Mode de conservation : Surgelé  
Durée de conservation : 1 an à partir de la date de fabrication

Ce produit sans viande et sans gluten ne contient ni protéines animales ni MSG. Le tofu est fait à partir de soja sans OGM.

Ils peuvent être cuisinés de différentes manières : bouillis, cuits à la poêle ou au four.

Non assaisonnés, vous pourrez les accommoder à votre goût. Ils ont pour particularité d'avoir une texture croquante grâce aux 30% de racine de lotus qu'ils contiennent. Ce produit a reçu un accueil très chaleureux lors de la Vegan Street Fair organisée à New York.



**STEAK  
AU LAIT DE SOJA 40**  
豆乳ステーキ40

1 sachet : 25 pièces x 40 g  
Mode de conservation : Surgelé  
Durée de conservation : 1 an à partir de la date de fabrication

Ce produit sans viande et sans gluten ne contient ni protéines animales ni MSG. Fait à base de lait de soja que nous produisons, il se caractérise par une texture douce semblable à celle du kamaboko et par son goût de soja.

Ils peuvent être cuits au four, frits, cuits à la poêle ou encore à la vapeur. C'est un produit qui peut être utilisé dans les plats occidentaux, japonais et chinois. Ils peuvent être découpés en petits morceaux pour servir de garniture pour des salades ou à l'apéritif.

# 10

有限会社 丸福商店

MARUFUKU  
Inc.

有限会社丸福商店

3-9 Hinomotocho, Gifu-shi,  
Gifu 500-8852 JAPAN  
〒500-8852  
岐阜県岐阜市日ノ本町3-9

[www.shop-marufuku.co.jp](http://www.shop-marufuku.co.jp)



## BŒUF HIDAGYU

飛騨牛

Poids : A la pièce  
Mode de conservation : Réfrigéré  
Durée de conservation : 60 jours après ouverture

Depuis sa fondation en 1959, Marufuku propose dans tout le Japon une variété de bœuf de premier choix (« Hidagyu »), élevée avec le plus grand soin dans la préfecture de Gifu. La société exporte actuellement ce bœuf Hidagyu, de qualité supérieure, en direction de l'Union Européenne. Le bœuf de Hida, élevé dans la nature abondante de la préfecture de Gifu, a une viande tendre, joliment persillée, offrant une saveur profonde qui se diffuse en fondant dans la bouche.

## FEUILLES DE SHISO VERT

大葉

Quantité : 10 feuilles  
Mode de conservation : Réfrigéré  
Durée de conservation : 1 semaine

Les feuilles de shiso font partie des plantes aromatiques qui sont largement employées dans la cuisine japonaise, et que l'on apprécie pour leur saveur unique. Elles se marient bien avec les plats de poisson comme le sashimi, mais également très bien avec les plats de viande. Ces feuilles de shiso pratiques d'utilisation, pas trop épaisses et à l'arôme intense, sont envoyées par vol direct sur Paris depuis le Japon pour leur garantir un maximum de fraîcheur.

## CHAMPIGNONS ENOKI

えのき

Poids : 100 g  
Mode de conservation : Réfrigéré  
Durée de conservation : 1 semaine

Les champignons Enoki ont une forme assez différente de celle à laquelle sont habitués les Français en matière de champignons. Cependant, ils sont faciles à cuisiner, simplement poêlés avec du beurre ou accommodés dans une soupe, par exemple. On peut les utiliser comme accompagnement au même titre que des légumes dans une large variété de plats, aussi bien de poisson que de viande. Ils sont envoyés par vol direct entre le Japon et Paris, pour un maximum de fraîcheur.



CONTACT  
KIOKO

+33 (0)1 42 61 33 65  
[commercial@kioko.fr](mailto:commercial@kioko.fr)  
[www.kioko.fr](http://www.kioko.fr)

# 11



AIYA  
Co., Ltd.

株式会社あいや

15 Yokomachiyashiki, Kamimachi,  
Nishio-shi, Aichi 445-0894 JAPAN  
〒445-0894  
愛知県西尾市上町横町屋敷15番地

[www.matcha.co.jp/?lang=en](http://www.matcha.co.jp/?lang=en)



CONTACT

**M. UOZUMI Kazuhiro**

+33 (0)6 51 56 64 92

[kaz.u@matcha.co.jp](mailto:kaz.u@matcha.co.jp)

[www.matcha.co.jp/?lang=en](http://www.matcha.co.jp/?lang=en)



## THÉ MATCHA EN POUDRE (Bio/CONVENTIONNEL)

抹茶

Poids : 5 kg x 2 bags/carton, 1 kg x 10 bags/carton  
Mode de conservation : Réfrigéré  
Durée de conservation : 1 an et plus

Le thé matcha est un thé vert japonais naturel qui a été réduit en poudre, riche en antioxydants ainsi qu'en acides aminés qui lui confèrent sa saveur umami. Le marché du matcha est en pleine expansion à travers le monde, notamment grâce à ses vertus en matière de santé.

Ce matcha de qualité supérieure est très lisse et s'accorde avec tout type d'aliment. On l'emploie souvent pour les boissons, les glaces ou le chocolat, mais il se marie également très bien avec la cuisine française, en particulier avec les desserts tels qu'éclairs, macarons ou madeleines.

AIYA est le premier fabricant de thé matcha à l'échelle mondiale, y compris pour le matcha labellisé bio.



## THÉ TORRÉFIÉ HÔJICHA EN POUDRE

ほうじ茶パウダー

Poids : 5 kg x 2 bags/carton, 1 kg x 10 bags/carton  
Mode de conservation : Réfrigéré  
Durée de conservation : 1 an et plus

Le thé hōjicha est un thé que l'on torréfie jusqu'à ce qu'il prenne une jolie couleur marron. Il est moins concentré en caféine que les thé vert ordinaire, on peut donc le recommander en particulier aux personnes qui souhaitent en limiter leur consommation.

Le thé hōjicha se distingue des autres variétés de thé par son goût de grillé. Tout comme le thé matcha, il peut être utilisé dans les chocolats, les glaces ou les boissons lactées, et se marie très bien avec les desserts français. Proposé sous forme de poudre, il est facile d'utilisation pour être mélangé à des préparations culinaires. Par ailleurs, il est certifié produit d'agriculture biologique.



# 12



MUSO  
Co., Ltd.

## 株式会社むそう商事

3-7-22 Nishitenma, Kita-ku,  
Osaka 530-0047 JAPAN  
〒530-0047  
大阪府大阪市北区西天満3-7-22

[www.muso-intl.com](http://www.muso-intl.com)



## CONTACT

**MUSO Co.,Ltd.**

+81 (0)6 63 16 60 12  
[tatsuhide@muso-intl.co.jp](mailto:tatsuhide@muso-intl.co.jp)  
[www.muso-intl.com](http://www.muso-intl.com)



## SAUCE DE SOJA TAMARI BIO SANS GLUTEN

有機丸大豆たまり醤油

Volume : 200 ml, 300 ml, 500 ml, 20 L, 200 L, 1000 L  
Mode de conservation : À température ambiante  
Durée de conservation : 1 an et plus

Cette sauce soja de type tamari, naturellement sans gluten, a été fabriquée avec soin par une brasserie qui officie depuis 190 ans dans le bourg de Taketoyo, dans la préfecture d'Aichi, le lieu d'origine de la sauce tamari. Selon une méthode de fabrication traditionnelle qui a été suivie depuis plus de 6 générations, les ingrédients sont laissés à fermenter lentement en cuve en bois de cèdre, pendant plus d'une année. La sauce tamari a un goût plus prononcé et dégage plus de saveur umami que la sauce soja ordinaire, c'est pourquoi on l'utilise en plus petites quantités.



## SAUCE YUZU KOSHO 液体柚子胡椒

Volume : 94 ml  
Mode de conservation : À température ambiante  
Durée de conservation : 3 ans

Cette sauce piquante à la japonaise est un simple mélange de yuzu, de piment vert, de vinaigre et de sel, qui met bien en valeur tous les ingrédients qu'elle intègre. La fraîcheur du yuzu et la saveur piquante du piment s'accordent avec tous types de plats : carpaccio, huîtres, viande ou poisson grillé, fritures, pâtes, salade, soupe...



## PÂTE DE WASABI NATURELLE

ナチュラルわさびペースト

Poids : 43 g  
Mode de conservation : À température ambiante  
Durée de conservation : 1 an

Notre pâte de wasabi est entièrement naturelle, elle ne contient ni arôme ni colorant à la différence de beaucoup de produits similaires. Ajoutons à cela qu'elle est produite avec plus de 50% de wasabi authentique et non avec du raifort, son cousin. Pratique d'utilisation dans son format en tube, on peut évidemment l'employer pour des sushis ou du sashimi, mais également pour la mélanger à des sauces d'assaisonnement, des sauces d'accompagnement ou encore des marinades. Elle se marie également très bien avec des produits laitiers, tels que le beurre ou la crème.



WADAMAN  
Co., Ltd.

株式会社和田萬

9-5 Sugaharacho, Kita-ku,  
Osaka 530-0046 JAPAN  
〒530-0046  
大阪府大阪市北区菅原町9-5

www.wadaman.com



CONTACT  
**WADAMAN**

+81 (0)6 63 64 43 87  
takehiro@wadaman.com  
www.wadaman.com



## PÂTE DE SÉSAME NOIR BIO

有機黒ごまペースト

Poids : 80 g  
Mode de conservation : À température ambiante  
Durée de conservation : 1 an et plus

Après avoir été torréfiées à très haute température grâce à une technique de torréfaction propre à Wadaman, les graines de soja noir bio sont écrasées de façon répétée dans un mortier traditionnel.

Cette pâte se caractérise par sa texture fondante et par la saveur particulière du sésame noir.  
Label bio de l'Union Européenne, certification Halal.



## GOMASHIO AU SÉSAME NOIR BIO

有機黒ごま塩

Poids : 50 g  
Mode de conservation : À température ambiante  
Durée de conservation : Entre 6 mois et 1 an

Pour ce gomashio, condiment désormais populaire en Europe, nous avons utilisé du sésame noir, plus rare que le sésame blanc, dans le gomashio et élaboré un produit répondant aux critères de l'agriculture biologique. Les graines entières de sésame assurent un côté croquant, tandis que les graines écrasées dégagent une douce et profonde saveur umami. On peut le saupoudrer sur du riz pour le parfumer, ou en garniture sur une salade tout comme sur les desserts, gâteaux ou glaces.  
Label bio de l'Union Européenne, certification Halal.



## SÉSAME À LA SAUCE DE SOJA BIO

有機醤油ごま

Poids : 30 g  
Mode de conservation : À température ambiante  
Durée de conservation : Entre 6 mois et 1 an

De concept rare, ce produit bio est constitué de graines de sésame qui ont été parfumées à la sauce soja.  
Conçu comme une nouvelle épice, on peut l'utiliser en garniture pour tout type de plats : salades, plats de viande, de poisson, mais aussi sushis ou encore pâtes. Label bio de l'Union Européenne, certification Halal.

# 14



SOWAKAJUEN  
Co., Ltd.

株式会社早和果樹園

275-1 Shinmachi, Miyahara-cho, Arida-shi,  
Wakayama 649-0434 JAPAN  
〒649-0434  
和歌山県有田市宮原町新町275-1

[www.sowakajuen.co.jp](http://www.sowakajuen.co.jp)



WAKAYAMA

**CONTACT**  
**UMAMI SAS**  
+33 (0)1 43 94 97 91  
[pro@umamiparis.com](mailto:pro@umamiparis.com)  
[www.umamiparis.com](http://www.umamiparis.com)



## JUS DE MIKAN 720 ml « AJIMARO-SHIBORI »

味まろしぼり 720 ml

Volume : 720 ml  
Mode de conservation : À température ambiante  
Durée de conservation : 1 an et plus

Ce jus de clémentine mikan est uniquement constitué de mikan cultivées à Arida, la plus importante zone de culture de mikan du Japon ! Au sein de la préfecture de Wakayama, réputée pour la production de mikan, la province d'Arida a une histoire particulièrement longue avec ce fruit, qui y est cultivé depuis plus de 400 ans. Cueillies une fois qu'elles sont à pleine maturité, les mikan d'Arida sont en plus passées au photodétecteur afin de trier les plus sucrées. Le jus est constitué de fruits qui pourraient être dégustés tels quels, d'une teneur en sucre de 11 % minimum. La peau des mandarines est enlevée une par une, pour que seule la partie interne et charnue du fruit soit pressée, ce qui donne un jus plein de corps et moelleux en bouche. Un jus qui restitue pleinement le goût authentique de la mikan d'Arida.



## JUS DE MIKAN 180 ml « AJIMARO-SHIBORI »

味まろしぼり 180 ml

Volume : 180 ml  
Mode de conservation : À température ambiante  
Durée de conservation : 1 an et plus

Jus de mandarines mikan provenant de la province d'Arida qui produit le plus grand volume de mikan du Japon, avec une histoire particulièrement longue, puisque le fruit y est cultivé depuis plus de 400 ans au sein de la préfecture de Wakayama, réputée pour la production de mikan. Récoltées seulement une fois qu'elles sont bien mûres, les mikan d'Arida font l'objet d'un tri supplémentaire par photodétecteur, afin de sélectionner les plus sucrées. Ce sont des fruits avec un teneur en sucre supérieure à 11 %, qui pourraient être dégustés tels quels, qui sont choisis pour confectionner ce jus. La peau des mikan est retirée fruit par fruit, afin que seule la partie interne du fruit soit pressée, et obtenir ainsi un jus plein de corps et moelleux en bouche. Un jus qui restitue pleinement le goût authentique de la mikan d'Arida.



## SAUCE PONZU 360 ml « MIKAPON »

みかんポン酢 みかポン 360 ml

Volume : 360 ml  
Mode de conservation : À température ambiante  
Durée de conservation : 1 an et plus

Cette sauce vinaigrée ponzu « Mikapon » est constituée de plus de 30 % de jus d'agrumes. La base de ce jus d'agrumes est du jus 100 % Mikan d'Arida plein de corps, produit maison, ce qui donne une délicieuse sauce ponzu bien moelleuse. L'ajout de pur jus de yuzu, d'orange amère et d'ôgonkan, un agrume relativement rare, donne à cette sauce ponzu un caractère inédit. Avec sa saveur douce qui révèle pleinement le goût des ingrédients qui la composent, nous conseillons de l'utiliser par exemple avec des produits frais de saison.



TSUNO FOOD  
INDUSTRIAL  
Co., Ltd.

築野食品工業株式会社

94 Shinden, Katsuragi-cho, Ito-gun,  
Wakayama 649-7194 JAPAN  
〒649-7194  
和歌山県伊都郡かつらぎ町新田94

[www.tsuno.co.jp/en/](http://www.tsuno.co.jp/en/)



WAKAYAMA

## CONTACT

TSUNO FOOD INDUSTRIAL  
CO., LTD.

+81 (0)7 36 22 80 00  
boeki@tsuno.co.jp  
[www.tsuno.co.jp/en/](http://www.tsuno.co.jp/en/)



## HUILE PARFUMÉE AUX BAIES DE SANSHÔ

山椒香味油

Poids : 97 g  
Mode de conservation : À température ambiante  
Durée de conservation : 1 an et plus

Ce produit exigeant est uniquement constitué de baies de sanshō de la préfecture de Wakayama (récoltées chaque année de juin à août) et d'huile de son de riz. Chaque bouteille a fait l'objet d'un ajustement minutieux du goût, dans le cadre d'une confection artisanale.

Le goût piquant de l'huile est apporté par les baies de sanshō récoltées tôt, à la période où elles sont encore vertes. On peut utiliser cette huile en l'état pour assaisonner des salades, ou encore pour composer des carpaccio ou dans une glace. Une bonne façon pour les restaurants de faire la différence, grâce à cet ingrédient secret.



## HUILE PARFUMÉE AUX BAIES DE SANSHÔ MÛRES

完熟山椒香味油

Poids : 97 g  
Mode de conservation : À température ambiante  
Durée de conservation : 1 an et plus

Cette huile est composée de deux ingrédients: des baies de sanshō mûres (récoltées en septembre et en octobre) de la préfecture de Wakayama, et de l'huile de son de riz. Les baies de sanshō mûres, de couleur rouge, diffusent à l'huile leur goût intense et tranché. Le goût est ajusté pour chaque bouteille, au cours d'une élaboration artisanale. Cette huile peut venir en l'état assaisonner une salade, ou encore entrer dans la confection d'un carpaccio ou d'une glace. Un produit parfait pour rehausser le goût des plats en restauration.

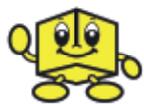


## HUILE DE RIZ

Rice Bran Oil

Poids : 465 g  
Mode de conservation : À température ambiante  
Durée de conservation : 1 an et plus

Cette huile végétale a été élaborée à partir de son et de germes de grains de riz japonais, elle est riche en composants naturels du riz. Avec son goût inhabituel elle attire l'attention des consommateurs, ce qui explique qu'elle fait beaucoup de nouveaux adeptes avec un marché qui grandit chaque année. Dans le secteur de l'industrie agroalimentaire japonaise, elle est utilisée par exemple pour faire frire les chips, les gâteaux de riz apéritifs (« okaki »), ou encore comme composant dans certains laits de soja ou des boîtes de thon, entre autres. C'est une huile qui ne s'oxyde pas facilement, qui s'égoutte bien après friture, cela fait qu'on en consomme moins.



TANAKASHOKU  
Co., Ltd.

株式会社タナカシヨク

1761 Nunoshida, Kochi-shi,  
Kochi 781-5101 JAPAN  
〒781-5101  
高知県高知市布師田1761

www.tanakashoku.jp



## CONTACT

TANAKASHOKU Co., Ltd.

+81 (0)88-845-2451  
ts@tanakashoku.jp  
www.tanakashoku.jp



### TOFU MARINÉ À LA SAUCE DE SOJA « HYAKU-ITCHIN » (GOÛT SAUCE DE SOJA)

土佐伝承豆腐 百一珍 (醤油味)

Poids : 80 g  
Mode de conservation : Surgelé  
Durée de conservation : Entre 6 mois et 1 an

En 2010, nous avons déposé un brevet protégeant notre procédé de transformation du tofu. Parmi les personnes qui goûtent ce tofu traditionnel de Tosa, au goût plus prononcé que le tofu ordinaire, beaucoup le rapprochent du fromage à la crème ou du foie gras. Il s'agit d'un tofu original, conçu pour accompagner parfaitement tout type d'alcool. Autrefois nous proposons ce produit réfrigéré, mais suite à l'introduction de procédés de surgélation instantanée nous pouvons le distribuer ainsi sous forme surgelée, ce qui permet également d'augmenter grandement sa durée de conservation. Depuis le mois de septembre, ce produit est sans gluten et exempt de toute substance animale (produit végétal).

Il peut donc être consommé en substitution de la viande, du fromage ou du jambon entre autres pour les personnes qui ne peuvent pas manger de substances animales pour des motifs idéologiques ou religieux.



### TOFU MARINÉ À LA SAUCE DE SOJA ET FUMÉ « HYAKU-NI-CHIN » (GOÛT SAUCE DE SOJA)

豆腐燻製スティック 百二珍 (醤油味)

Poids : 40 g  
Mode de conservation : À température ambiante  
Durée de conservation : Entre 6 mois et 1 an

Grâce à une méthode de préparation du tofu que nous avons brevetée en 2010, nous avons réussi à développer un produit qui conserve la valeur nutritionnelle et le goût originels du tofu, mais avec une texture qui s'en éloigne et qui rappelle celles du fromage fumé et de la saucisse, avec une durée limite de conservation longue, puisque ces bâtonnets peuvent se conserver un an à température ambiante. Depuis le mois de septembre, ce produit est sans gluten et végétal (il est exempt de toute substance animale).

Les bâtonnets de tofu peuvent venir remplacer viande, fromage ou jambon notamment dans l'alimentation des personnes qui ne mangent pas de produits animaliers, conformément à leur idéologie ou à leurs principes religieux.



### LAMELLE DE TOFU SÉCHÉ ET FUMÉ « HYAKU-SAN-CHIN » 豆腐ジャーキー 百三珍

Poids : 40 g  
Mode de conservation : À température ambiante  
Durée de conservation : 1 an et plus

En 2010, nous avons déposé un brevet sur la transformation du tofu. En préparant le tofu conformément aux méthodes de fabrication de ce brevet, nous sommes en mesure de conserver la valeur nutritionnelle et la saveur d'origine du tofu, tout en obtenant un produit dont la texture rappelle celle de la viande de bœuf, bien éloignée de celle du tofu. Grâce à ce procédé, le produit est également conservable sur une longue période, puisqu'il peut être préservé pendant 1 an à température ambiante. Depuis septembre de cette année, ce produit est également sans gluten, et sans matière animale (végétal). Ce tofu Jerky peut être consommé par les personnes qui ne peuvent pas manger de produits animaliers pour des motifs idéologiques ou religieux, en remplacement de la viande, du fromage ou encore du jambon notamment.

# 17



KANERYO  
SEA VEGETABLE  
Corp.

カネリョウ海藻株式会社

1544 Sasawara, Uto,  
Kumamoto 869-0402 JAPAN  
〒869-0402  
熊本県宇土市笹原町1544

[www.kaneryo.co.jp/en](http://www.kaneryo.co.jp/en)



KUMAMOTO

CONTACT

**SANTOP SARL**

+33 (0)1 42 96 90 64  
santop@free.fr  
www.santop.fr



## FUNORI SÉCHÉES

乾燥 磯ふのり

Poids : 20 g x 40 x 1 carton  
Mode de conservation : À température ambiante  
Durée de conservation : 1 an et plus

Ces algues sont riches en nutriments (minéraux, fibres alimentaires, etc.). Ce sont des algues précieuses qui ne peuvent être récoltées que dans des lieux et durant une période limitée. Vous pourrez profiter de leur texture croquante et du parfum de la côte.

Une fois trempées dans l'eau, les algues retrouvent leur belle couleur pourpre. Elles accompagnent parfaitement les soupes. Elles peuvent également être utilisées comme ingrédient pour des tempuras ou dans des salades.



## AOSA NORI SÉCHÉES

乾燥 青さのり

Poids : 100 g x 10 x 2 cartons  
Mode de conservation : À température ambiante  
Durée de conservation : Entre 6 mois et 1 an

Fortement imprégnées de l'odeur de l'océan, ces algues peuvent être utilisées dans des soupes dont la couleur verte excite l'appétit. Fines et douces, leur sensation sur la langue est agréable. Elles possèdent un parfum plus doux que les algues aosa utilisées pour les okonomiyaki et les takoyaki.

Une fois plongées dans l'eau leur volume augmente grandement ce qui fait qu'elles sont parfaites pour les soupes, les salades ou les plats mijotés.



## GRANOLA AUX ALGUES

海藻グラノーラ

Poids : 120 g x 12  
Mode de conservation : À température ambiante  
Durée de conservation : Entre 6 mois et 1 an

Ce produit utilise 3 types d'algues japonaises (konbu cuites au four, wakame cuites au four et nori cuites au four) ainsi que de l'orge et du riz complet produits dans la préfecture de Kumamoto.

C'est un granola bon pour la santé qui associe les fibres solubles des algues avec les fibres insolubles du soja et du riz complet.

# 18



## KAGOSHIMA TEA MARKET PLACE

株式会社鹿児島茶輸出研究所

3-73-1 Kotokujidai, Kagoshima-shi,  
Kagoshima 891-0103 JAPAN  
〒891-0103  
鹿児島県鹿児島市皇徳寺台3-73-1

[www.kagoteam.co.jp](http://www.kagoteam.co.jp)



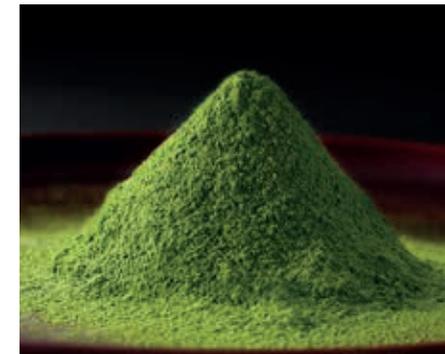
### CONTACT

**Raphaël BERRHOUN**

+33 (0)1 48 85 62 98

+33 (0)6 13 56 64 42

[berrhoun@kagoteam.co.jp](mailto:berrhoun@kagoteam.co.jp)



### MATCHA BIO (QUALITÉ CÉRÉMONIE)

有機抹茶

Poids : 1 kg  
Mode de conservation : À température ambiante  
Durée de conservation : Entre 6 mois et 1 an

Afin de proposer un matcha le plus frais possible, nous effectuons un contrôle strict de la qualité, avec entre autres une conservation réfrigérée du tencha, le thé qui sert de matière première au matcha, et une transformation en poudre uniquement après avoir reçu des commandes.

Ce thé matcha propose un équilibre parfait entre amertume et saveur umami, ainsi qu'un bel arôme frais.

Certifié label biologique japonais JAS.

### THÉ VERT SENCHA BIO

有機煎茶

Poids : 1 kg  
Mode de conservation : À température ambiante  
Durée de conservation : 1 an et plus

Les deux tiers de la production japonaise de thé sencha biologique sont issus de la préfecture de Kagoshima. Les commandes peuvent être passées directement auprès des producteurs. Les variétés d'arbres à thé présentes dans la préfecture de Kagoshima offrent plus de choix que dans les autres préfectures japonaises : de quoi contenter tous les goûts en matière de thé vert et garantir une rencontre avec le thé le mieux adapté ! Il nous est possible de livrer de façon très rapide et en toute sécurité à partir de notre entrepôt situé en Europe, pour un coût satisfaisant. Certifié label biologique japonais JAS.

### MATCHA (QUALITÉ CULINAIRE)

抹茶(業務用)

Poids : 1 kg  
Mode de conservation : À température ambiante  
Durée de conservation : Entre 6 mois et 1 an

Ce thé matcha allie qualité et prix abordable, à utiliser en cuisine, pour les desserts ou encore pour confectionner des matcha latté. Il peut être disponible en grande quantité selon les usages. Il est expédié depuis une usine certifiée FSSC 22000. Il répond à tous les critères d'examen et de certification.

# 19



## MIDORINOSHIMA

5 Av. Marechal Leclerc 20137  
Porto-Vecchio FRANCE

www.midorinoshima.com



### SHICHIKEN SPARKLING YAMANOKASUMI

七賢スパークリング  
山ノ霞

Volume : 720 ml  
Mode de conservation : Réfrigéré  
Durée de conservation : 1 an et plus  
Degré d'alcool : 11% Vol.



Le Shichiken Yamanokasumi est un saké japonais pétillant dont la seconde fermentation a été effectuée directement en bouteille, selon la méthode dite « champenoise ».

Ses bulles sont fines et bien persistantes ; il offre un goût fruité plein de fraîcheur et de vivacité. Il dégage des arômes de poire, d'ananas, de pomme verte et d'agrumes.

Saké subtil de qualité supérieure, coulant comme de la soie.

### CONTACT

## MIDORINOSHIMA

+33 (0)9 79 23 15 98

info@midorinoshima.com

www.midorinoshima.com



### NIGORI YUZUSHU

にごり柚子酒

Volume : 500 ml  
Mode de conservation : À température ambiante  
Durée de conservation : 1 an et plus  
Degré d'alcool : 12.5% Vol.



La liqueur de yuzu trouble (« nigori ») est élaborée à partir du fruit du yuzu, prisé au Japon depuis des temps anciens, aujourd'hui souvent utilisé en cuisine et pour l'élaboration de confiseries.

Grossièrement filtrée, cette liqueur de yuzu se caractérise par ses arômes variés d'agrumes tels que le citron, le citron vert, le pamplemousse ou l'orange, ainsi qu'une acidité plaisante et un goût frais. On peut le déguster tel quel ou en cocktail, pour des situations et des occasions variées.



### MASAHIRO OKINAWA GIN

まさひろ沖縄ジン

Volume : 700 ml  
Mode de conservation : À température ambiante  
Durée de conservation : 1 an et plus  
Degré d'alcool : 47% Vol.



Six types de plantes et d'épices ont été sélectionnés pour produire ce gin originaire d'Okinawa : la traditionnelle baie de genévrier est agrémentée de produits aux saveurs tropicales qui viennent directement de l'archipel, avec des feuilles de goyavier, de la roselle, du melon amer, du shekwasa (un agrume typique de l'archipel) et du pipâtsu (une variété locale de poivre long).

C'est de l'awamori qui constitue la base de ce gin, une boisson alcoolisée chaleureuse et rustique typique d'Okinawa, et qui vient apporter une douceur et un goût fruité qui se marient très bien avec les épices. Un gin unique et exquis, plein d'élégance.

# 20



MIYAKO  
ORIENTAL FOODS  
Inc.

4287 Puente Ave. Baldwin Park,  
Ca 91706 USA

[www.coldmountainmiso.com](http://www.coldmountainmiso.com)



## SAUCE YUZU KOSHO « YUZU-IT »

液体柚子胡椒 Yuzu-It

Volume : 148 ml / 947 ml  
Mode de conservation : À température ambiante  
Durée de conservation : Entre 6 mois et 1 an

La sauce yuzu et poivre Yuzu-it est un produit liquide facile à utiliser et qui contient 75% de sel en moins que les autres sauces yuzu et poivre. Lancée aux États-Unis il y a 5 ans, elle est utilisée dans la plupart des restaurants japonais comme assaisonnement essentiel pour les sushis, les brochettes de poulet, les fondues japonaises, les poissons grillés, les sauces salade, les barbecues japonais, les raviolis, les yudofu (tofu bouilli), les sashimis, etc. Yuzu-it, n'attire pas que les chefs japonais, mais également les chefs italiens et français.

La sauce Yuzu-it peut également être mélangée, entre autres, à de la mayonnaise ou un fromage à la crème afin de faire une sauce salade. Certifié casher.



## SAUCE MISO AU YUZU

ゆず味噌

Volume : 947 ml  
Mode de conservation : À température ambiante  
Durée de conservation : Entre 6 mois et 1 an

Miso au yuzu ayant pour base du jus de yuzu produit au Japon et du miso utilisant du soja biologique produit aux États-Unis.

Sa capacité à améliorer n'importe quel plat lui permet d'être utilisé aussi bien pour des fondues japonaises que des poissons grillés ou encore des sauces salade.

Cette sauce est populaire aux États-Unis où elle y est notamment utilisée comme sauce teriyaki ou comme sauce pour les makis.



## BASE DE BOUILLON DASHI

ツユの素

Volume : 1.9 L  
Mode de conservation : À température ambiante  
Durée de conservation : Entre 6 mois et 1 an

À base d'extraits de bonites séchées et d'extraits de konbu, cette sauce a été formulée et commercialisée aux États-Unis. Afin de plaire aux Occidentaux, cette sauce a pour particularité de limiter l'odeur marine des poissons et des fruits de mer, ainsi que d'accentuer l'umami.

Elle peut être utilisée comme assaisonnement de base pour les nouilles udon, les nouilles soba, les tempuras et les donburi.

## CONTACT FOODEX

+33 (0)1 45 10 24 00

[info@foodex.fr](mailto:info@foodex.fr)

[www.foodex.fr](http://www.foodex.fr)



27 rue de Berri 75008 Paris France  
food-prs@jetro.go.jp  
[www.jetro.go.jp/france/](http://www.jetro.go.jp/france/)