



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

 **JAPAN**
JETRO
Japan External Trade Organization

農林水産省補助金事業

-日本語-

- 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.** 有機
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.** 有機
株式会社あいや
- 12 MUSO Co., Ltd.** 有機
株式会社むそう商事
- 13 WADAMAN Co., Ltd.** 有機
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** 有機
株式会社鹿児島茶輸出研究所
- 19 MIDORINOSHIMA**
- 20 MIYAKO ORIENTAL FOODS Inc.**

日本は、南は亜熱帯、北は冷帯という幅広い気候をもち、
豊かな漁場、肥沃な農地に恵まれて、
多種多様な農林水産物を育みます。

各地の農林水産物は、発酵を始めとした加工技術と融合し、
様々な伝統食品となり、長寿の国日本を支えています。

本商談会では、日本の各地から集まった、
魅力溢れる食品をご紹介します。

日本の食品の魅力を感じていただく機会になりますと幸いです。

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



HARICOTS AZUKI FERMENTÉS

発酵あずき

内容量 : 80 g
保存方法 : 常温
品質保持期間 : 6ヶ月未満

ゆでた小豆と麴を合わせて発酵させました。砂糖を一切使用していませんが、糖度が30%あり、小豆の風味がしっかり味わえます。
ペースト状なので、パンやクラッカーにそのまま塗って食べることができます。発酵食品なので、チーズやワインなどの相性も抜群です。

CONTACT
NISHIKIDORI
+33 (0)2 40 83 33 99
olivier@palmifrance.com
www.nishikidori.com



INFUSION DE HARICOTS ROUGES

小豆茶

内容量 : 28 g (7 g x 4)
保存方法 : 常温
品質保持期間 : 1年以上

特別な製法で焙煎した小豆をこまかく粉砕して、ティーバックにしました。
ノンカフェインで、優しい香りのする茶色のお茶が出ます。1つのティーバックからティーカップ3杯ほどとることができます。

HARICOTS ROUGES CUITS (NATURE / SUCRÉS)

ゆで小豆(プレーン&加糖)

内容量 : 30 g
保存方法 : 常温
品質保持期間 : 1年以上

パックを開けたらすぐにお召し上がりいただけるゆで小豆です。
味と風味がしっかりあり、パスタやサラダに混ぜて食べられます。加糖とプレーンがあります。
プレーン: 小豆100%
加糖: 小豆83%、砂糖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



CONTACT
NISHIKIDORI

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



KIT POUR FAIRE DU JUS DE SHISO ROUGE

赤しそジュースキット

内容量：21 g (乾燥紫蘇 12 g + クエン酸 9 g)
保存方法：常温
品質保持期間：1年以上

宮城の環境にやさしい農産物認証登録の純赤ちりめん紫蘇を自社栽培。
赤しそ本来の色の良さに定評があり、ジュースやデザート、梅干しなどに使用した際も鮮やかなピンク色に染まります。
抗酸化能力を高める特許技術を用いた乾燥方法を採用しており、軽く煮出すだけで赤紫蘇の爽やかな風味が蘇ります。



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



CONTACT

JFC FRANCE

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



PESTO D'ALGUES « FEUILLES MARINES » 海の葉 海藻ペースト

内容量：100 g
保存方法：冷凍
品質保持期間：1年以上

健康によい食品である海藻の中でも、わかめは食物繊維が豊富であり、腸内環境を高めて維持することや、血糖値の上昇を抑制する効果が知られています。

この商品は、東北の三陸沿岸で養殖されている“わかめ”や“めかぶ”と三陸の天然海苔、さらに国産有機野菜を掛け合わせた海藻ペーストです。

海藻・野菜は全て日本産を使用しています。
賞味期限は冷凍で1年間と長いのが特徴です。



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

内容量：2 kg (1 kg × 2)
保存方法：冷凍
品質保持期間：1年以上

使用する三陸産の茎わかめは、海外産のものとは比べ肉厚ですが、柔らかく、茎ワカメ本来の食感を楽しむことができます。この良質な茎わかめをカットし、ごま油、ラー油で味付けしたサラダ風の漬物です。ごまの香ばしさと、ラー油のピリッとした辛さがクセになる一品で、前菜やおつまみ、サラダ具材や巻き寿司の巻き芯などアレンジ豊富です。市場出回り品は着色料で緑色にされていますが、本商品は海藻本来の茶色のままの無着色です。賞味期限は冷凍で2年間と長いのが特徴です。



ALGUE MEKABU (POUSSE D'ALGUE) DE SANRIKU 三陸産釜茹でめかぶ タレ付き

内容量：105 g (35 g × 3)
保存方法：冷凍
品質保持期間：1年以上

三陸のきれいな海で育つめかぶを釜茹でにし、風味を上げ、食べやすいよう細切りに仕上げました。別添ダレは、フランスへ輸出実績のある岩手県の醤油メーカーと協力し、NON-GMOの大豆・小麦を使用。調味もNO-MSGで作り、無着色で健康と安全に配慮しています。1カップあたり14.4kcalと低カロリーです。タレを加えず、お味噌汁やサラダに加えるなどアレンジも豊富です。賞味期限は冷凍で1年間と長いのが特徴です。

04



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



CONTACT

UMAMI SAS

+33 (0)1 43 94 97 91

pro@umamiparis.com

www.umamiparis.com



NOUILLES SOBA AU MATCHA

抹茶そば

内容量：480 g
保存方法：常温
品質保持期間：1年以上

室町時代足利将軍は宇治茶の良さを認め、後世宇治七茗園と呼ばれる優れた茶園を宇治の地に七ヶ所指定しました。7つの茶園で唯一現存する「奥の山」で茶葉を生産する堀井七茗園の石臼挽き抹茶を使用した茶そばです。同じく石臼挽きしたそばの芯の部分だけを使用した純白のそば粉を使い、そばの風味、抹茶の香り、鮮やかな緑色、このハーモニーを楽しんで頂ける品に仕上げました。作りたてのそばの風味をお届けしたいとの思いから、輸送中の温度管理を徹底、フランスへ冷蔵コンテナにて出荷をしています。



NOUILLES SOBA AU KONJAC

蒟蒻入りそば

内容量：450 g
保存方法：常温
品質保持期間：1年以上

こんにゃくとそば粉のユニークな融合です。こんにゃくは、喉ごしの良さを、そば粉は爽やかさを更に引き立てます。半透明なそばの麺線は、より食欲を引き立てます。喉ごしの良さを強調させるため、22番(1.36mm)の細打ちタイプ、茹で時間も『とびきりそば』の約半分の4分。即席めんと同等の調理時間で本格的なそばが楽しめます。夏は氷で冷たく冷やしザルで、また秋冬は温かいかけそばでお召し上がりください。温かくしてもこんにゃくの効果で、独特の食感は失われません。



NOUILLES SOBA TOBIKIRI

とびきりそば

内容量：450 g
保存方法：常温
品質保持期間：1年以上

北海道幌加内産/山形県産のそば粉を使用、食塩を殆ど使用せず、低温でじっくり乾燥させた商品です。生そばの様な独特の食感を持ち、ツルツルした喉ごしは多くのお客様にご愛顧頂き、干し日本そば市場において、4年連続売れ筋No1の商品になります。(日経POS-Vision 2014年1月~2018年12月集計)。作りたてのそばの風味をお届けしたいとの思いから、輸送中の温度管理を徹底、フランスへ冷蔵コンテナにて出荷をしています。

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



YAMAGATA

CONTACT JFC FRANCE

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



GINREIGASSAN

JUNMAI DAIGINJO (ÉDITION LIMITÉE)

銀嶺月山
純米大吟醸(限定醸造)

内容量：720 ml / 300 ml
保存方法：常温可 冷蔵だとなおまし
品質保持期間：1年以上
アルコール度数：15% Vol.

爽やかな香りと気品のある柔らかな味わい。原料米に山田錦、山形県酒造好適米「出羽燦々」使用。IWCインターナショナルワインチャレンジにて主席トロフィー受賞(IWC Trophy Award)、全米日本酒飲評会金賞(The U.S. National Sake Appraisal Gold)、日本酒アワード金賞(The Fine SAKE Award Japan Gold)等々受賞歴多数。某航空会社ファーストクラスでサービスされた経緯あり。地理的表示制度(GI)「山形」取得。



GINREIGASSAN

JUNMAIGINJO GASSAN-NO-YUKI

銀嶺月山
純米吟醸 月山の雪

内容量：1800 ml / 720 ml / 300 ml
保存方法：常温可 冷蔵だとなおまし
品質保持期間：1年以上
アルコール度数：15% Vol.

山形県酒造好適米「出羽燦々」100%使用。きめ細やかな口当たりと優雅な香り。魚介料理と相性抜群(特に生牡蠣)。フランスKura Masterプラチナメダル受賞(Kura Master Platinum Medal)。全米日本酒飲評会金賞(The U.S. National Sake Appraisal Gold)をはじめ、日本酒アワード金賞(The Fine SAKE Award Japan Gold)等受賞歴多数の純米吟醸。地理的表示制度(GI)「山形」取得。



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



CONTACT
IA FOODS Co., Ltd.

+81 (0)274-70-5005
ia-sales1@ia-foods.com
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)



内容量：150 g
保存方法：常温
品質保持期間：6か月以上1年未満

国内でも希少な有機認証の蒟蒻粉を使用した、オーガニックこんにゃくヌードルです。こんにゃくを、「麺」として美味しく召し上がって頂くために、こんにゃく粉と米粉を同量配合し、柔らかくもちりとした麺に仕上げました。

グルテンフリー、低カロリー、低糖質の上、食物繊維が豊富なヘルシーな麺です。麺線には平麺を採用しました。さっと水洗いをするだけでご利用になれます。小麦麺と違い、調理後、冷めても麺が柔らかくなることはありません。
有機JAS 認証取得。



PERLES DE KONJAC BIO (FARINE DE RIZ INCLUSE)

オーガニック
粒こんにゃく
(米粉配合)



内容量：150 g
保存方法：常温
品質保持期間：6か月以上1年未満

国内でも希少な有機認証の蒟蒻粉を使用した、オーガニック粒こんにゃくです。こんにゃくを美味しく召し上がって頂くために、こんにゃく粉と米粉を同量配合し、柔らかくもちりとした粒状に仕上げました。

グルテンフリー、低カロリー、低糖質の上、食物繊維が豊富なヘルシーです。さっと水洗いをするだけでご利用になれます。パスタや米と違い、調理後、冷めても柔らかくなることはありません。サラダやスープにご利用ください。
有機JAS 認証取得。



SASHIMI DE KONJAC

さしみこんにゃく



内容量：120 g
保存方法：常温
品質保持期間：6か月以上1年未満

海外のバイヤー様からお問い合わせの多い、輸出向けの刺身こんにゃくを企画しました。白身魚の刺身の食感に近づけるため、蒟蒻粉とデンプンを配合し、弾力がありながらも柔らかな食感に仕上げました。もちろん、動物性の原料は使用しておりませんので、ビーガンやベジタリアンの方々にも安心してお召し上がり頂けます。食べやすい様一口サイズにカットし、タレの絡みが良い様波型の形状にしております。刺身だけではなく、サラダやカルパッチョでもご利用頂けます。グルテンフリー、低カロリー、アレルギーフリーでヘルシーな商品です。

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



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

内容量：150 ml
保存方法：常温
品質保持期間：1年以上

「金笛・再仕込生醤油」は厳選した丸大豆と小麦で丁寧に麴をつくり、塩水の代わりに金笛生醤油を使用し、自然にじっくりと醗酵・熟成させた諸味をそのまま搾った、大変贅沢な生醤油です。火入をしていない生醤油ですので、肉などを漬け込むと酵素の作用で柔らかくなります。再仕込醤油で旨味が強く、のびが効きますので、かくし味として、又、つけ醤油として使用になれます。ミシュラン東京ガイドにおいて☆1を獲得した「らーめん店」数店で、醤油たれのベースや、香り付けとしても使用されています。2018年にiTQi優秀味覚賞☆1を獲得。

CONTACT

NISHIKIDORI

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



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

内容量：500 ml
保存方法：常温
品質保持期間：1年以上

丸大豆、小麦、天日塩のみを原料とした、本醸造の『金笛しょうゆ』をベースとして、かつお節、昆布、しいたけのだしを生かしたつゆです。『しょうゆ』と『だし』の醸し出す、豊かな香りとコクはめん類ばかりでなく種々の料理の味をいっそう引き立てます。また小ロットでのお取引も可能な商品となっております。



SAUCE PONZU
金笛 ぼん酢ゆず

内容量：150 ml
保存方法：常温
品質保持期間：1年以上

『金笛丸大豆しょうゆ』をベースに、ゆず果汁を贅沢に使用しておりますので、風味豊かなコクのある味わいが春夏秋冬問わず美味しく召し上がれます。香りはしっかり酸味は抑えて、酸味が苦手な方でもお使い頂けます。また小ロットでのお取引も可能な商品となっております。

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

内容量：30 本
保存方法：冷蔵
品質保持期間：1週間

はじかみは主に高級料亭で使われる生姜で、金時生姜という日本独自の品種からとれる葉つき生姜のことです。茎がきれいな赤色をしているのが特徴で、おいしいだけでなく、料理に彩りをくわえます。日本からパリまで直行便で、鮮度に心がけてお届けいたします。



CHAMPIGNONS ERINGI

エリンギ

内容量：100 g
保存方法：冷蔵
品質保持期間：1週間

エリンギの中でも、太くて大きいエリンギは日本で生まれました。価格も手頃で、料理人だけでなく、家庭でもバターと一緒に炒めるだけでエリンギ独自の歯ごたえを十分楽しめますので、幅広い客層をターゲットにできます。日本からパリまで直行便で、鮮度に心がけてお届けいたします。



BOURGEONS DE MYOGA

みょうが

内容量：約50 g
保存方法：冷蔵
品質保持期間：1週間

みょうがはフランス人にあまり知られていないですが、日本では独特の香りが好まれ、また特有の紅色が目を楽しませてくれます。様々な料理の薬味やてんぷらなど、幅広く使われています。日本からパリまで直行便で、鮮度に心がけてお届けいたします。

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



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

内容量：20 g × 25 個 (1袋)
保存方法：冷凍
品質保持期間：製造日より1年間

動物性たん白質やグルテンを一切含まないミートフリー、グルテンフリー、No-MSGの製品です。豆腐の原料はNon-GMOの大豆を使用。豆腐を加工した健康食材です。煮物だけでなく揚げ、炒める、焼く等の調理が可能で用途が広く、味付けをしていないのでお好みの味付けができます。えだまめを約30%混入しておりやわらかな食感で人気があります。ニューヨークで開催されたVegan Street Fairで好評を得ています。



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

内容量：20 g × 25 個 (1袋)
保存方法：冷凍
品質保持期間：製造日より1年間

動物性たん白質やグルテンを一切含まないミートフリー、グルテンフリー、No-MSGの製品です。豆腐の原料はNon-GMOの大豆を使用。豆腐を加工した健康食材です。煮物だけでなく揚げ、炒める、焼く等の調理が可能で用途が広く、また味付けをしていないのでお好みの味付けができます。れんこんを約30%混入しており、クランシーな食感が特徴です。ニューヨークで開催されたVegan Street Fairで好評を得ています。



**STEAK
AU LAIT DE SOJA 40**
豆乳ステーキ40

内容量：40 g × 25 個 (1袋)
保存方法：冷凍
品質保持期間：製造日より1年間

動物性たん白質やグルテンを一切含まないミートフリー、グルテンフリー、No-MSGの製品です。自家製の豆乳で作った生地は柔らかい蒲鉾のようなプリッとした食感と大豆の味が特徴です。焼く、揚げる、炒める、蒸す等の調理が可能です。洋風、和風、中華風料理に使える用途の広い製品です。小さく切ってサラダのトッピングやアパタイザーに使えます。

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



BŒUF HIDAGYU

飛騨牛

内容量：部位によって異なる
保存方法：冷蔵
品質保持期間：真空包装後60日

創業1959年、丸福は岐阜で丁寧に育てられた特選和牛ブランド(飛騨牛)を全国に販売してきました。そして現在、その特選飛騨牛をEUに輸出しています。自然豊かな岐阜で育てられた飛騨牛はきめ細やかで柔らかく、美しい霜降りと口の中でとろける香りと味わいが深いお肉です。

FEUILLES DE SHISO VERT

大葉

内容量：10枚
保存方法：冷蔵
品質保持期間：1週間

大葉は、日本料理に幅広く使われている香味野菜の一つで、独自の香りで好まれています。刺身などのお魚料理だけではなく、肉料理との相性も非常にいいです。手頃で、葉が厚すぎず、香りが豊かな大葉を日本からパリまで直行便で、鮮度に心がけてお届けいたします。

CHAMPIGNONS ENOKI

えのき

内容量：100g
保存方法：冷蔵
品質保持期間：1週間

えのきは白く、フランスであまりきのことして見慣れていない形をしています。バターでいためたりし、スープに使うなどの調理が簡単です。魚料理から肉料理、様々なものの添え野菜として使えます。日本からパリまで直行便で、鮮度に心がけてお届けいたします。

CONTACT
KIOKO

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



THÉ MATCHA EN POUDRE (Bio/CONVENTIONNEL)

抹茶

内容量 : 5 kg x 2 bags/carton, 1 kg x 10 bags/carton
保存方法 : 冷蔵
品質保持期間 : 1年以上

抹茶は、粉末にされたナチュラルな日本のお茶で、抗酸化物質や旨味となるアミノ酸を豊富に含んでいます。健康の側面からも、世界中で抹茶の市場は拡大しています。

高品質の抹茶は、とても滑らかで、どんな食品とも相性が良いです。抹茶は、飲料、アイスクリーム、チョコレート等に多く使用されていますが、フランスの食品とも良くマッチします。特にエクレア、マカロン、マドレーヌ等のお菓子との相性が良いです。あいやは、有機抹茶も含め、世界でNo.1の抹茶製造業者です。

THÉ TORRÉFIÉ HÔJICHA EN POUDRE

ほうじ茶パウダー

内容量 : 5 kg x 2 bags/carton, 1 kg x 10 bags/carton
保存方法 : 冷蔵
品質保持期間 : 1年以上

ほうじ茶は、深い茶色になるまで焙煎したお茶で、通常の緑茶よりもカフェイン含有量が少ないので、カフェインが苦手な方にもおすすです。

ほうじ茶は、香ばしいローストフレーバーが特徴で、他のお茶とは異なる独特な風味があります。ほうじ茶の味は、抹茶と同じく、チョコレート、アイス、ラテやフランス菓子との相性も良いです。ほうじ茶パウダーは、食品加工用に粉末化したもので、オーガニック認定も受けています。

CONTACT

M. UOZUMI Kazuhiro

+33 (0)6 51 56 64 92

kaz.u@matcha.co.jp

www.matcha.co.jp/?lang=en

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



SAUCE DE SOJA TAMARI BIO SANS GLUTEN

有機丸大豆たまり醤油

内容量：200 ml, 300 ml, 500 ml, 20 L, 200 L, 1000 L
保存方法：常温
品質保持期間：1年以上

本場愛知県武豊で創業190年の老舗メーカーが丁寧に造ったグルテンフリーのたまり醤油。6世代を超えて受け継がれた伝統製法により、杉桶でじっくり1年以上醸造したプレミアムグレード。

通常の醤油より味が深くうまみが強いいため、少量の使用で差がつかます。



SAUCE YUZU KOSHO

液体柚子胡椒

内容量：94 ml
保存方法：常温
品質保持期間：3年

柚子、唐辛子、酢、塩のみで作られた、素材を生かした和風タバスコ。柚子のさわやかな風味と絶妙な辛さが、どんな料理にもよく合います。カルパッチョや生牡蠣、 Grillした肉や魚、揚げ物やパスタ、サラダ、スープに。



PÂTE DE WASABI NATURELLE

ナチュラルわさびペースト

内容量：43 g
保存方法：常温
品質保持期間：1年以上

ホースラディッシュではなく本わさびを50%以上使用した本格派。香料・着色料無添加で手軽なチューブ入りでは珍しい自然派商品。寿司や刺身以外にも、ドレッシングやソース、マリネに。バターやクリームなど乳製品との相性も良いです。

CONTACT

MUSO Co.,Ltd.

+81 (0)6 63 16 60 12
tatsuhide@muso-intl.co.jp
www.muso-intl.com



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

内容量：80 g
保存方法：常温
品質保持期間：1年以上

有機黒ごまを和田萬伝統の焙煎技法で超高温で焙煎したあと、特別な白(うす)で何回も丁寧につぶしてペースト状に仕上げました。
なめらかな舌触り、黒ごま独特のうま味が特徴です。
EU organic, HALAL取得。



GOMASHIO AU SÉSAME NOIR BIO

有機黒ごま塩

内容量：50 g
保存方法：常温
品質保持期間：6か月以上1年未満

ごま塩はEUでもポピュラーな商品ですが、珍しい黒ごまを使用したごま塩を有機でつくりました。いりごまでプチプチ食感を、すりごまでまったり香味を出しました。ごはんにかけるだけでなく、サラダのトッピングや、ケーキやアイスクリームなどのデザートにかけてもおいしいです。
EU organic, HALAL取得。



SÉSAME À LA SAUCE DE SOJA BIO

有機醤油ごま

内容量：30 g
保存方法：常温
品質保持期間：6か月以上1年未満

ごまに味をつけた珍しい商品を、有機でつくりました。サラダや肉料理、魚料理に使えるだけでなく、寿司やパスタなどどんな料理にトッピングしてもおいしい、新しいスパイスです。
EU organic, HALAL取得。

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



CONTACT
UMAMI SAS
+33 (0)1 43 94 97 91
pro@umamiparis.com
www.umamiparis.com



JUS DE MIKAN 720 ml « AJIMARO-SHIBORI »

味まろしぼり 720 ml

内容量 : 720 ml
保存方法 : 常温
品質保持期間 : 1年以上

有田みかん100%ストレートジュースです。
みかんの生産量日本一!和歌山県の中でも400年を超える栽培歴史を持つ有田地方。完熟するまで待ってから収穫する有田みかんを、更に光センサーで選別。そのまま食べても十分美味しいみかんを、糖度11度以上のみかんジュースに仕上げています。
みかんの外皮を1つ1つ剥いて、薄皮のまま果肉だけを裏ごしするように搾っていますので、とろりとしたまろやかな口当たりです。有田みかんそのままの味わいを是非お楽しみ下さい。



JUS DE MIKAN 180 ml « AJIMARO-SHIBORI »

味まろしぼり 180 ml

内容量 : 180 ml
保存方法 : 常温
品質保持期間 : 1年以上

みかんの生産量日本一!和歌山県の中でも400年を超える栽培歴史を持つ有田地方。完熟するまで待ってから収穫する有田みかんを、更に光センサーで選別。そのまま食べても十分美味しいみかんを、糖度11度以上のみかんジュースに仕上げています。
みかんの外皮を1つ1つ剥いて、薄皮のまま果肉だけを裏ごしするように搾っていますので、とろりとしたまろやかな口当たりです。有田みかんそのままの味わいを是非お楽しみ下さい。



SAUCE PONZU 360 ml « MIKAPON »

みかんポン酢 みかポン 360 ml

内容量 : 360 ml
保存方法 : 常温
品質保持期間 : 1年以上

柑橘果汁を30%以上使用したみかんポン酢です。早和果樹園の濃厚な100%有田みかん果汁をベースに柑橘果汁を30%使用した、とってもマイルドな味わいの美味しいみかんポン酢です。香り豊かな「柚」「橙」に、一般には出回ることが少ない春柑橘「黄金柑」のストレート果汁を加え、これまでにないみかんポン酢に仕上げられています。素材の味を活かすやわらかな味わいですので、様々な旬の食材とあわせて、是非お召し上がり下さい。



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/



WAKAYAMA

CONTACT

TSUNO FOOD INDUSTRIAL
CO., LTD.

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



HUILE PARFUMÉE AUX BAIES DE SANSHÔ

山椒香味油

内容量：97 g
保存方法：常温
品質保持期間：1年以上

和歌山県産のぶどう山椒(毎年6月～8月収穫)とこめ油のみを使用したこだわりの一品です。その為、1本1本味の調整をした手作り品となります。早期にとれた山椒なので刺激がある商品です。

また、サラダ油なのでそのまま、カルパッチョ、アイスクリームにご使用いただけます。レストラン等でのすみ分けの一品、隠し味として最適です。



HUILE PARFUMÉE AUX BAIES DE SANSHÔ MÛRES

完熟山椒香味油

内容量：97 g
保存方法：常温
品質保持期間：1年以上

和歌山県産のぶどう完熟山椒(毎年9月～10月収穫)とこめ油のみを使用したこだわりの一品です。完熟した赤い実で芳醇な風味とすっきりとした味です。1本1本味の調整をした手作り品となります。サラダ油なのでそのまま、カルパッチョ、アイスクリームにご使用いただけます。レストラン等でのすみ分けの一品、隠し味として最適です。

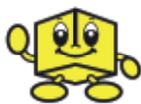


HUILE DE RIZ

Rice Bran Oil

内容量：500 ml
保存方法：常温
品質保持期間：1年以上

日本のお米、その皮と胚芽(米糠)から精製した食用植物油となります。米由来の天然成分が豊富。使用時に実感する油です。その為リピート率が高く、年々市場が大きくなっております。日本の市場業務用ではポテトチップ、おかき、その揚げ油として、調整豆乳、ツナ缶などにも使用されております。酸化しにくい油といわれ油切れが良い為です。また、コスト削減にも利用できます。



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)

内容量 : 80 g
保存方法 : 冷凍
品質保持期間 : 6か月以上1年未満

2010年に加工豆腐の製造特許を取得致しました。豆腐とは思えない濃厚な味わいはクリームチーズやフォアグラを連想する方が多く、世界のお酒と響き合う他にはない珍味豆腐です。以前は冷蔵保管商品でしたが、瞬間冷凍設備を導入致しましたので、冷凍での流通が可能となり、賞味期限も飛躍的に延長が可能となりました。2019年の9月からは、グルテンフリー及び動物性原材料不使用(ヴィーガン対応)製品となります。思想や宗教の関係で、お肉が召し上がれない方のお肉やチーズ・ハムなどの代替商品としてお召し上がり頂ける商品です。



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)

内容量 : 40 g
保存方法 : 常温
品質保持期間 : 6か月以上1年未満

2010年に加工豆腐の製造特許を取得致しました。この特許製法を用いて豆腐を下処理する事で、豆腐本来の栄養価・風味を残しつつ、豆腐とは思えないスモークチーズやソーセージを連想する食感を有し、賞味期限も常温で1年間の長期保管が可能となりました。2019年の9月からは、グルテンフリー及び動物性原材料不使用(ヴィーガン対応)製品となります。思想や宗教の関係で、お肉が召し上がれない方のお肉やチーズ・ハムなどの代替商品としてお召し上がり頂ける商品です。



LAMELLE DE TOFU SÉCHÉ ET FUMÉ « HYAKU-SAN-CHIN »

豆腐ジャーキー 百三珍

内容量 : 40 g
保存方法 : 常温
品質保持期間 : 1年以上

2010年に加工豆腐の製造特許を取得致しました。この特許製法を用いて豆腐を下処理する事で、豆腐本来の栄養価・風味を残しつつ、豆腐とは思えない牛肉のような食感を有し、賞味期限も常温で1年間の長期保管が可能となりました。2019年の9月からは、グルテンフリー及び動物性原材料不使用(ヴィーガン対応)製品となります。思想や宗教の関係で、お肉が召し上がれない方のお肉やチーズ・ハムなどの代替商品としてお召し上がり頂ける商品です。

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



KUMAMOTO



FUNORI SÉCHÉES

乾燥 磯ふのり

内容量：20 g × 40 入 × 1 ケース
保存方法：常温
品質保持期間：1年以上

ミネラルや食物繊維など色々な栄養素が豊富に含まれています。限られた場所と時期でしか採取されない貴重な海藻です。

プリプリとした食感と、磯の香りが楽しめます。水戻しすると綺麗な紫色になります。汁物にもよく合いますし、天ぷらやサラダの具材としても利用できます。



AOSA NORI SÉCHÉES

乾燥 青さのり

内容量：100 g × 10 入 × 2 ケース
保存方法：常温
品質保持期間：6か月以上1年未満

磯の香りが高く、汁物に使用してもきれいな緑色が食をそそります。薄くて柔らかいので、舌触りも良いです。

お好み焼きやたこ焼きに使用する青さと比べ、香りが良く水に入れると大きく広がるので、汁物や佃煮、おひたしなどに向いています。



GRANOLA AUX ALGUES

海藻グラノーラ

内容量：120 g × 12 入
保存方法：常温
品質保持期間：6か月以上1年未満

国産海藻3種類(焼こんぶ、焼わかめ、焼のり)と熊本県産大麦・玄米を使用。

海藻の水溶性食物繊維と大麦・玄米の不溶性食物繊維が一緒に摂れる体に嬉しいグラノーラです。

CONTACT
SANTOP SARL

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

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



MATCHA BIO (QUALITÉ CÉRÉMONIE)

有機抹茶

内容量：1 kg
保存方法：常温
品質保持期間：6か月以上1年未満

抹茶の原料となる有機の碾茶を冷蔵保存し、注文を受けてから挽くなど、フレッシュな状態の抹茶を供給する為に品質管理を徹底しています。

苦みと旨味の絶妙なバランスと、爽やかな香りをお楽しみください。

JAS Organic取得。

THÉ VERT SENCHA BIO

有機煎茶

内容量：1 kg
保存方法：常温
品質保持期間：1年以上

有機煎茶は日本の生産の2/3を鹿児島県が占めており、生産者から直接注文できます。茶の樹の品種も他県に比べてバラエティに富んでおり、きっとあなたの気に入る煎茶に出会えます。EUの物流拠点から迅速かつ安全にデリバリーすることができ、コストにも納得いただけるはず。

JAS Organic取得。

MATCHA (QUALITÉ CULINAIRE)

抹茶(業務用)

内容量：1 kg
保存方法：常温
品質保持期間：6か月以上1年未満

料理、菓子、抹茶ラテなどに気軽に使えるよう、品質と手ごろな価格を両立した商品です。

業務用に大量供給可能。

FSSC認証取得工場から出荷。各種試験、認証にも対応可能。

CONTACT

Raphaël BERRHOUN

+33 (0)1 48 85 62 98

+33 (0)6 13 56 64 42

berrhoun@kagoteam.co.jp

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

内容量：720 ml
保存方法：冷蔵
品質保持期間：1年以上
アルコール度数：11% Vol.



七賢山ノ霞は「シャンパーニュ方式」と呼ばれる瓶内二次発酵の技術により醸されたスパークリング日本酒です。

泡はきめ細かく長持ちし、フレッシュで躍動感のあふれる吟醸テイスト。梨、パイナップル、青りんご、柑橘系のアロマ。絹のように滑らかで緻密な素晴らしいお酒です。

CONTACT MIDORINOSHIMA

+33 (0)9 79 23 15 98
info@midorinoshima.com
www.midorinoshima.com



NIGORI YUZUSHU

にごり柚子酒

内容量：500 ml
保存方法：常温
品質保持期間：1年以上
アルコール度数：12.5% Vol.



にごり柚子酒は柚子の果実からできたりキュールです。柚子は日本で長らく重宝されてきた果物で料理や製菓によく使われます。荒くフィルターされたにごり柚子酒は、レモン、ライム、グレープフルーツ、オレンジといったいろいろな柑橘類のアロマと、心地よい酸味と瑞々しいテイストが特長です。そのままストレートで、カクテルベースで、様々なシーンにて重宝されるリキュールです。



MASAHIRO OKINAWA GIN

まさひろ沖縄ジン

内容量：700 ml
保存方法：常温
品質保持期間：1年以上
アルコール度数：47% Vol.



まさひろ沖縄ジンの生産には、グアバの葉、ローゼル、ゴーヤ、シークワーサー、ピパーツという沖縄固有のハーブやフルーツと、ジュニパーベリーの合計6種類のトロピカルボタニックが選ばれました。甘くてフルーティー、伝統泡盛の温かみのある素朴なベースがほんのり香りジンのスパイスと混ざり合います。非常にユニークで上質な、雅なテイストの素晴らしいジンです。

20



MIYAKO
ORIENTAL FOODS
Inc.

4287 Puente Ave. Baldwin Park,
Ca 91706 USA

www.coldmountainmiso.com



SAUCE YUZU KOSHO « YUZU-IT »

液体柚子胡椒 Yuzu-It

内容量 : 148 ml / 947 ml
保存方法 : 常温
品質保持期間 : 6か月以上1年未満

液体柚子こしょうYuzu-Itは、従来のゆず胡椒の塩分を75%減塩し、使いやすい液体状とした商品です。5年前に米国で発売を開始し、ほとんどの日本食レストランで使用され、お寿司、焼き鳥、鍋物、焼き魚、サラダドレッシング、焼肉、餃子、湯豆腐、刺身等には欠かせない調味料として注目を浴びています。Yuzu-Itは日本食だけでなく、イタリアンやフレンチのシェフにも注目されています。Yuzu-Itにマヨネーズやクリームチーズ等を加えドレッシングにも。コーシャ認証取得。



SAUCE MISO AU YUZU

ゆず味噌

内容量 : 947 ml
保存方法 : 常温
品質保持期間 : 6か月以上1年未満

日本産の柚子果汁と米国で生産した有機大豆使用の生味噌をベースにしたゆず味噌です。どんな料理も引き立てますので、鍋物、焼き魚、ドレッシングなどに幅広くお使いいただけます。米国ではゆず風味のテリヤキソースとしてあるいは、すしロールのソースとして人気があります。



BASE DE BOUILLON DASHI

ツユの素

内容量 : 1.9 L
保存方法 : 常温
品質保持期間 : 6か月以上1年未満

日本産のカツオエキスと昆布エキスをベースに米国で調合して商品化しました。欧米人に好まれるよう魚臭さを控えめにし、旨みを強調したのが特徴です。基礎調味料として、うどん、そば、天ぷら、丼物にお使いいただけます。

CONTACT FOODEX

+33 (0)1 45 10 24 00
info@foodex.fr
www.foodex.fr



27 rue de Berri 75008 Paris France
food-prs@jetro.go.jp
www.jetro.go.jp/france/