



2018
DÉCOUVERTE DES
PRODUITS DU TERROIR
DU **JAPON**

日本の郷土の食の宝
商談会

- FRANÇAIS -

JETRO
Paris

- N°1 Kamada Foods International, Ltd**
鎌田商事株式会社
- N°2 Takefuseimen Co., Ltd.**
株式会社武生製麺
- N°3 Kinjirushi Sales Co., Ltd**
金印物産株式会社
- N°4 Sanpukunori Co.,Ltd**
三福海苔株式会社
- N°5 S Foods Ltd**
エスフーズ株式会社
- N°6 Mitoku Co., Ltd.**
株式会社ミトク
- N°7 IA-Foods Co., Ltd.**
株式会社アイエー・フーズ
- N°8 Kewpie Jyozo Co., Ltd.**
キューピー醸造株式会社
- N°9 GLOBAL EYE Co**
有限会社グローバルアイ
- N°10 WAKAZE Inc.**
株式会社WAKAZE
- N°11 MORIKAWA SHUZO Co., Ltd.**
盛川酒造株式会社
- N°12 MARUKOME Co., Ltd.**
マルコメ株式会社
- N°13 KAGOSHIMA TEA MARKET PLACE**
(株)鹿児島茶輸出研究所
- N°14 Kanja Sansho-en**
かんじゃ山椒園

Le Japon, archipel composé de plus de 6 000 îles de tailles variées, allant de la région subtropicale à la région subarctique, bénéficie de condition de climats variés.

De par ces latitudes variées, ces zones de pêches étendues, ces terres fertiles, la nature offre de multiples produits de la terre et de la mer. Les aliments traditionnels sont élaborés à partir de ces produits régionaux, transformés en utilisant les techniques locales.

Le Business meeting proposera des produits rares et intéressants en provenance de nos différentes régions. Vous aurez ainsi l'opportunité d'apprécier la culture culinaire japonaise et de découvrir de nouvelles saveurs.

JETRO Paris

N°1

**Kamada Foods
International,
Ltd**

鎌田商事株式会社

La société Kamada Shoyu a été fondée en 1789, année de la Révolution française, et fabrique de la sauce de soja depuis plus de 220 ans. Nous proposons une gamme de produits dérivés de la sauce de soja riche en saveur et en parfum. Pour préserver l'environnement et le goût, nous utilisons des emballages résistants à la lumière. Nous proposons différentes tailles, allant de la brique de 200ml à des formats pour les professionnels. Nous pouvons également nous adapter et produire sous OEM.

2-1-59 Irifune-cho, Sakaide-shi,
Kagawa 762-8602 Japon

〒762-8602
香川県坂出市入船町2-1-59

TEL : +81 877-46-0024
FAX : +81 877-46-7300

koike@kamada.co.jp
<http://www.kamada.co.jp/global/>



Sauce de soja au dashi

だし醤油

Volume: 200ml
Mode de conservation:
à température ambiante
Durée de conservation: 18 mois



La sauce de soja au dashi est un produit savoureux contenant 25% de sel de moins que la sauce de soja classique grâce à l'ajout d'ingrédients naturels tels que le maquereau séché, la bonite séchée et le konbu. C'est la première sauce de soja au dashi vendue au Japon et c'est un produit phare de la marque Kamada Sauce de soja, société pionnière dans la production de sauce de soja au dashi.



Sauce de soja au dashi végétarienne

精進だし醤油

Volume: 200ml
Mode de conservation:
à température ambiante
Durée de conservation: 12 mois



La sauce de soja au dashi végétarienne n'utilise aucune protéine animale. C'est un dashi obtenu à partir de 7 légumes, de champignons et de konbu, dans lequel nous avons ajouté de la sauce de soja claire, des prunes et de l'umeshu. Ce produit convient aux végétariens ainsi qu'aux végétaliens. Il ne contient pas d'exhausteur de goût (glutamate monosodique ou de protéines hydrolysées).



Sauce de soja ponzu

ぽん酢醤油

Volume: 200ml
Mode de conservation:
à température ambiante
Durée de conservation: 12 mois



Dans notre gamme de ponzu, nous avons ajouté un jus d'agrumes, spécialité japonaise, dans la sauce de soja. Son parfum rafraîchissant d'agrumes et sa belle acidité, ainsi que sa couleur et son goût salé allégés, conviennent parfaitement à la soupe et aux bouillons.



Sauce de soja au dashi ponzu

だしぽん醤油

Volume: 200ml
Mode de conservation:
à température ambiante
Durée de conservation: 12 mois



La sauce de soja au dashi ponzu est composée de sauce de soja, de jus de sudachi, de dai-dai (agrumes japonais) et d'un dashi obtenu à partir de bonite séchée, de maquereau séché et de konbu. L'ajout de dashi atténue l'acidité et donne une saveur plus douce et généreuse.



Dashi blanc à base de sauce de soja claire à diluer

十倍白だし

Volume: 200ml
Mode de conservation:
à température ambiante
Durée de conservation: 12 mois



Dashi blanc fabriqué à partir d'un premier dashi obtenu à partir d'ingrédients naturels (konbu, champignon shiitake, maquereau séché, sardine séchée) dans lequel on a ajouté de la bonite séchée pour obtenir une saveur encore plus profonde.

En utilisant de la sauce de soja claire, nous diminuons la proportion de sauce de soja et mettons en évidence le goût et l'umami des ingrédients utilisés pour faire le dashi. Ce produit convient naturellement à la cuisine japonaise, mais il peut également être utilisé dans les bouillons ou les sauces de la cuisine française pour donner de la richesse au goût.

N°2



Takefuseimen Co., Ltd. 株式会社武生製麺

Pour faire des soba de grande qualité, notre société qui cultive le sarrasin dans les préfectures de Fukui et de Hokkaidô, le sélectionne rigoureusement et le sèche. Pour préserver la qualité et le parfum des grains de sarrasin récoltés, ils sont conservés dans un entrepôt à basse température.

7-37 Makara-cho, Echizen-shi,
Fukui 915-0005 Japon

〒915-0005
福井県越前市真柄町7-37

TEL : +81 778-22-0272
FAX : +81 778-22-0271

takefu@ymail.plala.or.jp
<http://www.echizensoba.co.jp>



Soba (nouilles fraîches congelées) 業務用五割そばPC5-100

Poids: 100g x 5
Mode de conservation: au congélateur
Durée de conservation: 12 mois

Notre entreprise cultive, conserve et moule le sarrasin utilisé dans la fabrication de nos soba. C'est une nouille plate tout comme les Echizen-soba, spécialité traditionnelle de la préfecture de Fukui. Les Gowari soba sont des soba frais et congelés sans avoir été séchés. Leur parfum est saisissant et leur texture ferme. Ils sont fabriqués à partir d'un mélange à parts égales de farine de sarrasin et de farine de blé. Préparation : laisser décongeler pendant un jour dans le réfrigérateur pour qu'ils redeviennent à l'état de soba frais avant de les cuisiner.



Poids: 200g
Mode de conservation:
à température ambiante
Durée de conservation: 24 mois

Echizen soba (nouilles sèches) 越前屋三代目の蕎麦(乾麺)

Tout le travail autour des grains de sarrasin participe à la qualité de la texture du soba. Les soba séchées que nous produisons peuvent se conserver deux ans à température ambiante. Elles sont plates et faites à base d'un mélange de 50% de farine de sarrasin et de 50% de farine de blé. Elles peuvent être servies froides ou chaudes. Elles sont emballées dans un papier à l'aspect traditionnel japonais avec un étiquetage en calligraphie pour exprimer l'origine nippone de notre produit.



Poids: 200g
Mode de conservation:
à température ambiante
Durée de conservation: 24 mois

Soba farine de sarrasin 100% (nouilles sèches) 乾麺十割そば

Tout le travail autour des grains de sarrasin participe à la qualité de la texture du soba. Elles sont faites à base de farine de sarrasin et d'eau.

N° 3

**Kinjirushi Sales
Co., Ltd**
金印物産株式会社

Bettinastr. 30
60325 Frankfurt am Main
Germany

TEL : +49 69 9746 1268
FAX : +49 69 9746 1150

8e3xcu@kinjirushi.co.jp
<http://www.kinjirushi.co.jp/french/>



Wasabi râpé congelé

すりおろしわさび

Poids: 200g
Mode de conservation:
au congélateur
Durée de conservation: 360 jours

La matière première principale de ce produit est le hon-wasabi qui a été râpé à une température extrême de -196°C afin de conserver le piquant et le parfum délicats du hon-wasabi. On sent les fibres et le parfum de racines de wasabi fraîchement râpées. Vous pourrez le savourer à tout moment et profiter de son parfum et de son goût relevé fraîchement râpé.



Haché de wasabi mariné congelé

きざみわさび

Poids: 250g
Mode de conservation:
au congélateur
Durée de conservation: 360 jours

Ce produit est fait à base de tiges de wasabi hachées, marinées dans la sauce soja. Il possède le parfum et le piquant du wasabi ainsi que la mâche du légume. Ce wasabi peut bien sûr être utilisé dans la cuisine japonaise comme pour les sushis et le sashimi, mais également de manières beaucoup plus diverses avec de la viande comme les grillades ou les steaks tartares ou bien encore dans les salades.



Emincé de yuzu congelé

きざみゆず

Poids: 100g
Mode de conservation:
au congélateur
Durée de conservation: 240 jours

Écorces de yuzu cultivés au Japon et sélectionnés avec soin et très finement émincées en julienne. Les écorces de yuzu peuvent être utilisées de diverses manières dans la cuisine ou pour la décoration de cocktails. Ce produit permet d'apprécier très facilement le yuzu toute l'année.



N° 4



Sanpukunori Co.,Ltd 三福海苔株式会社

La mer Ariake, réputée pour son fort coefficient de marée et pour tous les minéraux qui arrivent en abondance de nombreuses rivières, est un environnement idéal pour la culture des algues nori comme il en existe peu dans le monde. Les algues nori de la mer Ariake sont nourries par la lumière du soleil à marée basse et absorbent les éléments nutritifs présents dans l'eau de mer à marée haute. Cultivées dans un tel environnement favorisé, les algues nori de Saga ont un goût et un arôme riche et une texture onctueuse.

1672 Inuido, Kawasoe-machi,
Saga-shi, Saga 840-2212 Japon

〒840-2212
佐賀県佐賀市川副町犬井道1672

TEL : +81 952-45-0039
FAX : +81 952-45-7629

info@noridouraku.com
http://www.noridouraku.com



Poids: 20g
Mode de conservation:
à température ambiante
Durée de conservation: 9 mois

Kômboshi (Effilochés de Nori) 佐賀のり香味干し

Les algues nori de Saga sont récoltées, séchées telles quelles, puis grillées. Grâce à un séchage qui ne détériore pas les cellules, elles ont un parfum supérieur aux feuilles d'algue et possèdent un goût d'umami bien présent. Les « kômboshi » ont une texture unique, une forme, un goût, un arôme qui n'existent pas dans les feuilles d'algues. Elles s'accordent très bien avec l'huile d'olive et peuvent être utilisées dans les salades ou dégustées en amuse-bouche. C'est un nouveau type de nori.



Sushi Nori 寿司のり

Volume: Total 10 feuilles (environ 30 g)
Mode de conservation: à température ambiante
Durée de conservation: 9 mois

Algues nori craquantes, fondantes dans la bouche, elles possèdent le bon goût des algues nori de Saga et sont parfaites pour les sushis.



Yaki Nori 焼きのり



Volume: Total 10 feuilles (environ 30 g)
Mode de conservation:
à température ambiante
Durée de conservation: 9 mois

Algues nori cultivées dans la mer Ariake sélectionnées rigoureusement parmi celles qui ont la meilleure odeur. Les feuilles sont grillées une à une avec des infrarouges lointains pour révéler leur senteur.





S Foods Ltd
エスフーズ株式会社

Thomas – Wimmer – Ring.7 ,
80539, Munich , Germany

TEL : +49 89 2422 3826
FAX : +49 89 2422 3828

oya@wagyu-master.eu
www.wagyu-master.eu



Faux-filet (Entrecôte) de bœuf Wagyu 和牛サーロイン

Mode de conservation : au réfrigérateur
Durée de conservation : 40 jours

Partie considérée comme la plus adaptée pour un steak par sa forme et sa taille. Viande au persillé très prononcé, juteuse et très tendre.



Filet de bœuf Wagyu 和牛フィレ

Mode de conservation : au réfrigérateur
Durée de conservation : 40 jours

Partie rare et exceptionnelle située dans le faux-filet. C'est un petit morceau allongé connu pour sa tendresse et sa saveur délicate et l'équilibre du goût de la viande rouge et du gras.



Tranche de bœuf Wagyu 和牛ウチモモ

Mode de conservation : au réfrigérateur
Durée de conservation : 40 jours

Partie connue pour la qualité de sa viande rouge et sa tendresse. Convient pour un bon steak et pour de nombreux plats.



**Mitoku
Co., Ltd.**
株式会社ミトク

Tamachi Nikko Building
5-29-14 Shiba, Minato-ku,
Tokyo 105-0014 Japon

〒108-0014
東京都港区芝5-29-14田町日エビル

TEL : +81 3-5444-6701
FAX : +81 3-5444-6702

export@mitoku.co.jp
<http://www.noridouraku.com>



Volume : 150ml
Durée de conservation : 24 mois

**Sauce soja bio sans gluten
(Tamari)**
有機グルテンフリー醤油(たまり)

Installé depuis 1872 dans le Tōkai, principale région productrice de Tamari japonaise, notre producteur laisse mûrir la sauce soja selon un procédé traditionnel pendant 18 mois dans un fût de bois pour qu'elle développe un goût riche et corsé. La sauce soja Tamari étant préparée avec une plus grande quantité de graines de soja que son homologue classique, les protéines naturellement présentes dans celles-ci vont libérer toute leur saveur et lui conférer un arôme plus prononcé. Laissez-vous tenter par sa saveur intense et voluptueuse.

*Produit issu de l'agriculture biologique, sans gluten et certifié casher.



Poids : 300g
Durée de conservation : 24 mois

**Miso rouge de riz complet
bio non pasteurisé**
有機玄米味噌 生 赤

Ce qui permet de développer toute la richesse et l'intensité de ce miso rouge non pasteurisé c'est une recette simple à base de quatre ingrédients sélectionnés avec soin (des graines de soja bio et sans OGM, du sel, de l'eau et du Koji de riz complet) et le savoir-faire des artisans qui laissent le produit fermenter longtemps en y accordant une attention particulière.

*Produit issu de l'agriculture biologique, sans OGM et certifié casher.



Poids : 30g
Durée de conservation : 24 mois

Pâte de wasabi bio
有機わさびペースト

Des feuilles aux racines, nous utilisons chaque partie du rhizome de wasabi pour préparer notre pâte. Sa présentation en tube la rend facile à utiliser et à conserver. Le wasabi est réputé pour favoriser la digestion et l'absorption des nutriments par l'organisme, pour réduire l'odeur du poisson cru ainsi que pour ses vertus anti-bactériennes et anti-moisissures.

*Produit issu de l'agriculture biologique, sans colorant ni conservateur.

N°7



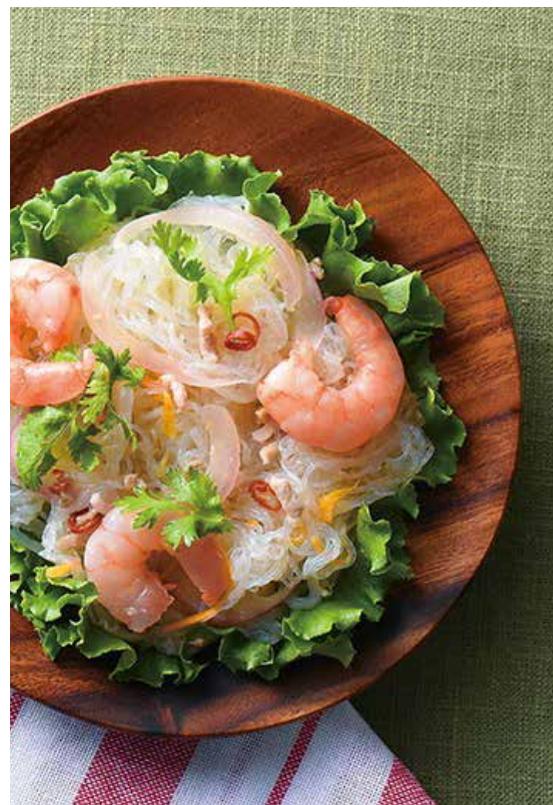
Nouilles de konjac (type ramen)

こんにゃく製麺(らーめんタイプ)

Poids: 180g
Durée de conservation: 9 mois

Nouilles de konjac mélangées à de la farine de riz en forme de ramen, nouilles ondulées et de couleur jaune. Elles sont peu caloriques, 12Kcal pour 100g, sans gluten et contiennent peu de sucre. Grâce à notre recette particulière, l'odeur habituelle du konjac est peu marquée. Vous pouvez soit les rincer à l'eau pour une utilisation rapide, soit les cuire très rapidement pour que l'odeur disparaisse complètement.

Le mélange de poudre de konjac avec la farine de riz apporte une texture élastique et moelleuse. Nous avons choisi une forme de nouille plate pour que les sauces restent mieux accrochées dessus. On peut les cuisiner de diverses manières : salades, soupes, pâtes, etc. À la différence des autres nouilles, elles ne deviennent pas molles après cuisson.



**IA-Foods
Co., Ltd.**
株式会社
アイエー・フーズ

152 Nanjai, Tomioka-shi,
Gumma 370-2464 Japon

〒370-2464
群馬県富岡市南蛇井152

TEL : +81 274-70-5005
FAX : +81 274-67-4303

ia-sales1@ia-foods.com
<http://ia-foods.com>



Nouilles de konjac (type udon)

こんにゃく製麺(うどんタイプ)

Poids: 180g
Durée de conservation: 9 mois

Nouilles de konjac mélangées à de la farine de riz, en forme de udon et de couleur blanche. Elles sont peu caloriques, 14Kcal pour 100g, sans gluten et contiennent peu de sucre. Grâce à notre recette particulière, l'odeur habituelle du konjac est peu marquée. Vous pouvez soit les rincer à l'eau pour une utilisation rapide, soit les cuire très rapidement pour que l'odeur disparaisse complètement.

Le mélange de poudre de konjac avec la farine de riz apporte une texture élastique et moelleuse. Nous avons choisi une forme de nouille rectangulaire pour que les sauces restent mieux accrochées dessus. On peut les cuisiner de diverses manières : salades, soupes, pâtes, etc. À la différence des autres nouilles, elles ne deviennent pas molles après cuisson.

N° 8

**Kewpie Jyozo
Co., Ltd.**

キューピー醸造
株式会社

Sengawa Kewport,
2-5-7, Sengawa-Cho, Chofu-Shi,
Tokyo 182-0002 Japon

〒182-0002 東京都調布市仙川町
2-5-7 仙川キューポート

TEL : +81 3-5384-7672
FAX : +81 3-5384-7802

akira_akazawa@kewpie-jyozo.co.jp
<http://www.kewpie-jyozo.co.jp/>



Volume: 20L
Durée de conservation: 12 mois

Vinaigre de riz Kewpie Hatsune

キューピー醸造 初音(米酢)

Grâce à la douceur et à la force gustative du riz utilisé, notre vinaigre possède une douceur accompagnée d'une légère acidité. Il peut être utilisé pour les sushis, les marinades pour poisson ainsi que dans de nombreux plats.

*Sans OGM, sans gluten, produit au Japon.



Volume: 20L
Durée de conservation: 12 mois

Vinaigre de riz Kewpie Harukoma

キューピー醸造 春駒(米酢)

Notre produit est fabriqué à partir de vinaigre de riz auquel est ajouté un vinaigre rouge composé à partir de lie de saké ce qui renforce l'umami et le goût. De plus, le vinaigre de riz que nous utilisons est fait à partir d'une grande quantité de riz ce qui apporte plus de sucre et d'acides aminés. En bouche, notre vinaigre aura pour caractéristique plus d'umami et plus de rondeur au niveau de l'acidité.

Notre produit est parfait pour les sushi, et convient à d'autres types de cuisine de par sa légère acidité et son umami propre au vinaigre de riz.

*Sans gluten, produit au Japon.



Volume: 1L
Durée de conservation: 12 mois

Sauce au sésame grillé à point Kewpie

キューピー 深煎りごまドレッシング

Il s'agit de la sauce la plus exportée du Japon. Sa particularité réside dans son parfum et son goût riche grâce à la présence de sésame grillé à point et fraîchement broyé.

Notre sauce a de multiples usages : assaisonnement pour la salade, les légumes cuits, les nouilles froides ou le shabu-shabu.

*Sans GMS ajouté, sans antioxydants, produit au Japon.



GLOBAL EYE

Co

有限会社

グローバルアイ

26-30 Onishi-machi, Tsuruoka-shi,
Yamagata 997-0831 Japon

〒997-0831
山形県鶴岡市大西町26番30号

TEL : +81 235-25-4141
FAX : +81 235-25-6364

michiko.i@adagio.ocn.ne.jp
<http://www.globaleyeye-yamagata.jp/>



Umami-dashi 48 旨味だし48

Poids: 60g (10g×6)
Mode de conservation:
à température ambiante
Durée de conservation: 12 mois



Umami-dashi est un bouillon en sachet à infuser. Il contient de la poudre grillée et séchée de poisson volant pêché dans la mer du Japon (baie de Shōnai), de la poudre de konbu et de champignon shiitake ainsi que du kōji de riz pour souligner l'umami de notre produit. Il apportera de la profondeur à vos bouillons grâce à son goût généreux et un umami subtil.



Boisson en poudre d'edamame 枝豆飲料粉末

Poids: 75g
Mode de conservation:
à température ambiante
Durée de conservation: 12 mois

Boisson en poudre utilisant des Da-dacha mamé (une variété de soja, cultivée et consommée sous la forme d'edamame), spécialité de la ville de Tsuruoka dans la préfecture de Yamagata. A déguster en ajoutant de l'eau froide ou chaude.



N° 10

WAKAZE
Inc.
株式会社
WAKAZE

Marikanishikan 201,
5-22 Suehiro-machi, Tsuruoka-shi,
Yamagata 997-0015 Japon

〒997-0015
山形県鶴岡市末広町 5-22
マリカ西館201号

TEL : +81 50-3551-5603
FAX : +81 236-06-5324

operation@wakaze.jp
http://wakaze.jp



WAKAZE



ORBIA LUNA
オルビア ルナ

Volume : 500ml
Durée de conservation : 12 mois
Degré d'alcool : 15%

Saké japonais (Nihonshu) possédant un parfum et une saveur issus de la maturation dans des fûts de vin blanc. On peut savourer son goût frais qui reste en bouche grâce à l'équilibre entre l'acide citrique provenant du koji blanc et la douceur intense propre au Kijyôshu (saké spécial où une partie de l'eau de brassage est remplacée par du saké).



ORBIA SOL
オルビア ソル

Volume : 500ml
Durée de conservation : 12 mois
Degré d'alcool : 14%

Le procédé yamahai à haute température, technique rare dans le monde, permet de créer un parfum qui évoque celui de la noisette et fruité suite à une maturation dans des fûts de vin rouge. Sa particularité réside dans l'équilibre entre une acidité fraîche et une douceur modérée.



N° 11



MORIKAWA SHUZO Co., Ltd.

盛川酒造株式会社

44 Harahata, Yasuura-cho, Kure-shi, Hiroshima 737-2506 Japon

〒737-2506 広島県呉市安浦町原畑44番地

TEL : +81 823-84-2002 FAX : +81 823-84-7006

info@morikawa-shuzo.com http://morikawa-shuzo.com/



Poids : 250g
Mode de conservation :: au réfrigérateur
Durée de conservation : 18 mois
Degré d'alcool : 8%

Saké Kasu (Pâte de lie de saké) 地酒「白鴻」の酒粕ペースト

La lie de saké est un ingrédient qui apporte une profondeur aux plats et qui est utilisé depuis longtemps dans la cuisine japonaise. Jusqu'à présent, il était impossible de la conserver toute l'année sans la congeler.

Cependant, au printemps 2017 le Centre de recherche en technologie agroalimentaire de la préfecture de Hiroshima a développé une enzyme, qui, ajoutée à la lie de saké, permet de la conserver au réfrigérateur pendant une longue période sans la cuire. Cette « pâte de saké kasu » est née de cette technique.

Facile à utiliser et sans additif, elle conserve parfaitement le goût de la lie de saké. Elle est fabriquée à partir d'un saké junmai ginjô utilisant une eau naturelle extrêmement douce. Elle représente une nouveauté qui peut être utilisée pour assaisonner la viande, pour relever le goût, pour développer une saveur, ou pour donner de l'onctuosité à un gâteau.



Volume : 720ml
Degré d'alcool : 15,5%

Saké Hakuko Junmai Yodanjikomi <Label rouge> 白鴻 四段仕込み純米酒 赤ラベル

C'est un saké junmai légèrement doux issu de la méthode Yodanjikomi. Elle consiste à ajouter de l'amazaké fait à partir de riz et de koji avant le pressage du moromi (moût de saké) afin de préserver le goût umami. Il a remporté en 2014 la médaille d'or à l'IWC (International Wine Challenge) dans la catégorie des sakés et a gagné des médailles pendant quatre années consécutives jusqu'en 2016 à l'IWC.



Volume : 500ml
Degré d'alcool : 10%

Umeshu Hakuko Tsuyahada <Label noir> 白鴻 艶肌梅酒 黒ラベル

À la différence des autres umeshu, celui-ci est fabriqué à partir de saké. Ume, ou prune japonaise, est cultivée à Hiroshima, macérée dans du ginjô-shu produit à partir d'une eau naturelle extrêmement douce. Il possède un goût umami particulier issu d'une maturation de 5 ans.





MARUKOME
Co., Ltd.
マルコメ株式会社

1-34-7 Takadanobaba, Shinjuku-ku,
Tokyo 169-8580 Japon

〒169-8580
東京都新宿区高田馬場1-34-7

TEL : +81 3-5285-0111
FAX : +81 3-5285-3208

info_international@marukome.co.jp
www.marukome-english.com



Poids : 200g
Durée de conservation : 9 mois

Poudre de miso biologique au dashi
Poudre de miso biologique au dashi
végétarien

有機粉末みそ 合わせだし、野菜だし

C'est un miso biologique lyophilisé en poudre. Ce produit est très facile à utiliser pour faire de la soupe miso, mais également pour assaisonner des légumes sautés ou des légumes frais (aemono). Une bouteille permet de faire environ 25 bols de soupe miso.

Le dashi combiné est fait à partir de dashi de bonite séchée et de konbu. Les végétariens peuvent utiliser le dashi aux légumes car il ne contient aucun produit d'origine animale.



Poids : 200g
Durée de conservation : 12 mois

Kôji au sel
(pâte de riz malté)
プラス糎 生塩糎

Les aspergillus sont un élément indispensable aux produits alimentaires fermentés japonais comme le saké, la sauce soja, le miso. Comme il fabrique des enzymes qui décomposent la graisse, les protéines et l'amidon, ce produit permet de créer de l'umami, d'attendrir la nourriture, de digérer et d'assimiler plus facilement les nutriments. Le riz fermenté par les aspergillus oryzae est appelé « kôji ». Une fois mélangé avec de l'eau et du sel, ce kôji, dont l'aspect ressemble à celui de la purée, est appelé shio-kôji (kôji au sel).

S'agissant d'un condiment contenant de la fermentation encore active, il contient, en plus du sel, beaucoup d'autres éléments comme de l'umami (acides aminés). Les enzymes actives permettent de rendre les ingrédients plus tendres et meilleurs en apportant de la richesse à leur goût. Les poissons et viandes imprégnés de shio-kôji gonflent légèrement et sont plus tendres. De plus, il est possible de l'utiliser pour remplacer le sel lors de la préparation des aliments ou pour les assaisonner.



Poids : 430g
Durée de conservation : 12 mois

Miso liquide
(Sans ajout d'assaisonnement
chimique)

液みそ料亭の味 化学調味料無添加

Dashi composé de 4 types de miso (miso fermenté naturellement pendant une longue période, shinshû kome-miso, chûkyô mame-miso, miso blanc) avec du dashi de bonite séchée de Yaizu et du konbu de Hokkaidô.

Étant déjà liquide il permet de faire instantanément de la soupe de miso. De plus, il est facile à utiliser en complément d'autres assaisonnements et peut être utilisé de diverses manières dans les différents types de cuisine.



N° 13



KAGOSHIMA TEA MARKET PLACE

(株)鹿児島茶輸出研究所

3-73-1 Kōtokujidai, Kagoshima-shi,
Kagoshima 891-0103 Japon

〒891-0103
鹿児島県鹿児島市皇徳寺台3-73-1

TEL : +81 90-3417-4589
FAX : +81 99-264-3195

shim@kagoteam.co.jp
http://kagoteam.co.jp



Gyokuro biologique 有機玉露

Poids : Conditionnement à la demande
Durée de conservation : 24 mois

Le thé Gyokuro est considéré comme le « thé vert le plus raffiné ». En effet, il est cueilli sur des théiers qui ont été privés de la lumière du soleil quelques semaines avant la récolte. Grâce à cette méthode de culture d'ombrage, le thé Gyokuro est plus pauvre en tanin que d'autres théés verts, ce qui lui confère un goût très doux, concentré et beaucoup d'umami. La culture biologique du gyokuro est considérée très difficile, cependant l'Institut de recherche sur l'exportation de thé de Kagoshima est parvenu à cultiver du gyokuro biologique. Sa longue maturation le rend encore plus savoureux.



Matcha biologique (Qualité cérémonial) 有機抹茶

Poids : Conditionnement à la demande
Durée de conservation : À consommer
rapidement après ouverture

Nous apportons une attention particulière à la gestion de la qualité afin de pouvoir fournir constamment à notre clientèle du matcha frais. Notre thé tencha biologique, matière première du matcha, qui a été cultivé à l'abri de la lumière du soleil durant le mois précédent la récolte, comme le gyokuro, est conservé dans le réfrigérateur, sorti juste avant le meulage à la réception de la commande. Venez savourer l'équilibre délicat entre l'amertume, l'umami et le parfum saisissant de notre thé.



Matcha (Qualité culinaire) 抹茶

Poids : Conditionnement à la demande
Durée de conservation : À consommer
rapidement après ouverture

Ce produit offre un bon rapport qualité prix, vous pourrez ainsi l'utiliser en cuisine, en pâtisserie et sous forme de boisson comme le matcha latte. Possibilité de livrer de grandes quantités aux professionnels.



N° 14



Kanja Sansho-en かんじゃ山椒園

La préfecture de Wakayama est le lieu d'origine des « baies de sanshō en grappe » ainsi que la première région productrice. À Kanja Sansho-en, situé entre les montagnes, nous récoltons les baies à la main en plusieurs fois afin de faire profiter des différentes saveurs délicates propres à chaque période. Après la récolte, on effectue un séchage adapté à la qualité des baies puis on retire les branches et les autres corps étrangers à la main. Donner le meilleur de notre poivre sanshō requiert beaucoup de temps et d'efforts.

129 Miyagawa, Aridagawa-cho,
Arida-gun, Wakayama 643-0512
Japan

〒643-0512
和歌山県有田郡有田川町宮川129

TEL : +81 737-25-1315
FAX : +81 737-23-7980

nagaoka@sansyou-en.com
<http://www.sansyou-en.com>



Poids : 6g
Mode de conservation :
à température ambiante
Durée de conservation : 12 mois

Baies de sanshō séchées (sans tige ni grain) 乾燥粒山椒M (枝種無し)

En récoltant les baies un mois plus tôt que prévu, le sanshō que nous produisons possède un goût légèrement épicé ainsi qu'une odeur fraîchement douce propre aux agrumes. Nous proposons des baies entières pour que vous profitiez de leur fraîcheur et de leur puissance. Elles sont donc parfaites pour assaisonner du poisson, de la viande, un plat de pâte, une salade...



Poids : 4g
Mode de conservation :
à température ambiante
Durée de conservation : 12 mois

Poudre de poivre sanshō cueilli à la main 手摘み白挽き粉山椒

Les baies de notre poivre sanshō sont cueillies à la main, puis séchées. Nous arrêtons le processus de séchage au moment où les baies sont encore vertes car c'est à cette étape qu'elles ont le plus de parfum, de piquant et le plus d'éléments médicinaux. Le meulage sur pierre permet de préserver la couleur vert vif et la fraîcheur de notre produit car il ne dégage aucune chaleur.



Poids : net 40g
Mode de conservation :
à température ambiante
Durée de conservation : 12 mois

Sanshō cuit à l'eau 山椒水煮

Les baies de sanshō fraîches, avec leur senteur rafraîchissante et leur piquant, peuvent être dégustées telles quelles. Ces baies de sanshō, dont la récolte ne dure qu'une semaine, sont cuites dans de l'eau salée apportant un goût frais différent de celui des baies de sanshō séchées. Elles peuvent être utilisées pour assaisonner du poisson, de la viande, des pâtes, des salades ou pour donner du caractère à une sauce.



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