

# 2021

DÉCOUVERTE DES PRODUITS DU TERROIR DU

# JAPON

日本の郷土の食の宝

SEPTEMBRE 2021 - MARS 2022

**SHOWROOM**

uniquement sur rendez-vous

12 bis rue des Oliviers

94320 Thiais France

PRODUITS BIOLOGIQUES

PRODUITS VÉGÉTALENS

**JETRO** Paris  
Japan External Trade Organization

農林水産省補助金事業

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

Réf.  
NOM D'ENTREPRISE

**1. SURGELÉ, CONDIMENTS,  
PRODUITS SUCRES**

B009

**BIO** SHIMANE ORGANIC FARM CO., LTD

B010

**BIO** SUGIMOTO CO., LTD.

B015

**VÉGAN** DAISHO CO., LTD.

B020

**SANS GLUTEN** **BIO** NAKAO FOOD INDUSTRY INC.

B023

**BIO** FUKAMI CO.,LTD

B026

**BIO** MARUKURA SHOKUHIN CO., LTD.

B027

**SANS GLUTEN** **BIO** MUSHILOGIC HOLDINGS CO.,LTD

B028

**VÉGAN** MOMIKI INC

B030

**VÉGAN** NIPPON RETORT FOODS CO., LTD.

A008

**BIO** A CANVAS INC.

A016

**BIO** KAGURA NO SATO

A043

**BIO** SENNARI CO.,LTD.

**2. RIZ, NOUILLES, FARINE**

B003

**VÉGAN** O'WILL CORPORATION

B014

**VÉGAN** TANAKA BUSSAN CO., LTD.

A021

**VÉGAN** NEGISHI BUSSAN CO., LTD.

A013

**SANS GLUTEN** OKM CO.,LTD.

A024

**VÉGAN** MINAMI FOOD'S CO., LTD

A069

**VÉGAN** HIEIYUBA HONPO YUBAHACHI CO., LTD.

A053

**BIO** DENDENMUSHI CO., LTD.

**3. BOISSONS ALCOOLISÉES**

B024

**SANS GLUTEN** **BIO** FUKUMITSUYA SAKE BREWERY

B031

**BIO** TAIKYOKUSHA CO., LTD

A049

**VÉGAN** TANAKA SHUZOTEN INC.

**4. THÉ**

B002

**BIO** UJINOTSUYU SEICHA CO., LTD.

B016

**SANS GLUTEN** **BIO** ROKUBEI CO., LTD

B018

**BIO** TOKUJUEN

B029

**BIO** YAMASHIRO&CO.,LTD

A004

**BIO** IKEHATA JAPANESE TEA, L.P.

A015

**BIO** KAGA CORPORATION

A017

**BIO** KAGOSHIMA TEA MARKET PLACE

A057

**BIO** TOKUJUEN CO.,LTD.

A058

**BIO** TOKUNAGA SEICHA CO. LTD.

A061

**BIO** NISHIFUKUSEICHA CO.,LTD.

A070

**BIO** NATURALITEA CO.,LTD.

A079

**BIO** MARUFUKU SEICHA CO.,LTD.

# B009

SHIMANE  
ORGANIC FARM  
Co., Ltd.

しまね有機ファーム  
株式会社

507-1 Sakuraecho, Ichiyama, Gotsu,  
Shimane 699-4221 JAPAN

〒699-4221  
島根県江津市桜江町市山507-1

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



BIO



Réf : B009-1  
TISANE DE MÛRIER EN  
POUDRE BIOLOGIQUE  
**ORGANIC MULBERRY LEAF  
POWDER**

有機桑抹茶

Contenance : 100 g  
Mode de conservation : À température ambiante  
Durée de conservation : 1 an et plus

Poudre aux feuilles de mûrier à utiliser comme le thé matcha, qui allie une bonne saveur et un arôme agréable avec des bienfaits pour la santé. Fabriquée exclusivement à partir de feuilles de mûrier biologique, exempte de tout colorant, conservateur ou arôme artificiel. Sans caféine.



BIO



Réf : B009-2  
CONDIMENT BIOLOGIQUE À  
BASE DE YUZU ET DE PIMENT  
**ORGANIC YUZU KOSHO**  
有機ゆず胡椒

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

Un condiment au goût exceptionnel, exclusivement confectionné à partir de matières premières biologiques cultivées au Japon : yuzu (agrume typique du pays), piment et sel. Aucun arôme, conservateur, colorant ou agent chimique n'entre dans sa composition. Une très petite quantité suffit pour parfumer vos plats et leur apporter une touche d'originalité.



BIO



Réf : B009-3  
CHIPS DE TOPINAMBOUR  
BIOLOGIQUE  
**ORGANIC JERUSALEM  
ARTICHOKE CHIPS**

有機菊芋チップス

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

Pour préparer ces chips, nous avons utilisé des tubercules de topinambour biologique cultivés dans le département de Shimane, riches en inuline, une fibre alimentaire soluble, tranchés finement puis séchés. Elles peuvent se déguster telles quelles, mais on peut également les incorporer dans une salade ou les utiliser en garniture d'une soupe, par exemple. Sans additifs ni conservateurs.

# B010

SUGIMOTO  
Co., Ltd.

株式会社  
杉本商店

458-28 Mitai, Takachihocho, Nishiusuki,  
Miyazaki 882-1101 JAPAN

〒882-1101  
宮崎県西臼杵郡高千穂町三田井458-28

[www.sugimoto.co/en/](http://www.sugimoto.co/en/)



BIO



Réf : B010-1  
**SHIITAKE DONKO DÉSHYDRATÉ  
BIOLOGIQUE  
ORGANIC JAPANESE DRIED  
SHIITAKE DONKO 70 G**  
有機九州産しいたけ  
冬菇(どんこ)70g

Contenance : 70 g  
Mode de conservation : À température ambiante  
Durée de conservation : Entre 6 mois et 1 an

Shiitakes déshydratés de type donko (charnus, diamètre 25-42 mm) coupés en bouchées. Cultivés directement sur des chênes du Japon à la sève sucrée, ils se distinguent par leur intensité gustative et par la puissance de leur parfum. Ils ont été sélectionnés par Amazon Japon (Amazon's Choice), et possèdent le certificat Kosher délivré par OU Kosher. Ils font partie des meilleures ventes sur la plateforme américaine d'Amazon.



BIO



Réf : B010-2  
**SHIITAKE DÉSHYDRATÉ  
BIOLOGIQUE  
ORGANIC JAPANESE  
DRIED SHIITAKE 70 G**  
有機九州産しいたけ  
徳用大中葉70g

Contenance : 70 g  
Mode de conservation : À température ambiante  
Durée de conservation : Entre 6 mois et 1 an

Shiitakes déshydratés au diamètre large (42-75 mm) faciles à réhydrater en raison de leur finesse. Ils sont cultivés directement sur des chênes du Japon, ce qui leur confère une saveur exceptionnelle. Ils ont été sélectionnés par Amazon Japon (Amazon's Choice), et possèdent le certificat Kosher délivré par OU Kosher. Ils font partie des meilleures ventes sur la plateforme américaine d'Amazon.



BIO



Réf : B010-3  
**POUDRE DE SHIITAKE  
ORGANIC FOREST-GROWN  
SHIITAKE POWDER 40 G**  
有機九州産本格椎茸粉40g

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

L'acide guanylique contenue dans le shiitake permet de sublimer les plats en leur apportant une bonne saveur umami. Les shiitakes déshydratés cultivés directement sur des arbres dans le Kyūshū et transformés en poudre constituent un exhausteur de goût 100 % naturel. Utiliser 1 cuillère à soupe pour un plat de 4 personnes (on peut se contenter d'1 cuillère à café si on laisse la poudre tremper 10 minutes dans l'eau avant utilisation, ce qui décuple l'intensité de sa saveur umami). À utiliser telle quelle pour décupler la saveur umami des plats. Les grains de la poudre étant relativement gros, la saveur umami ne se diffuse pas instantanément dans une préparation : attendez 10 minutes avant de vérifier l'assaisonnement. La saveur umami intensifie le goût du sel, cette poudre permet donc d'en réduire la quantité utilisée.

# B015

DAISHO  
Co., Ltd.

株式会社  
ダイショー

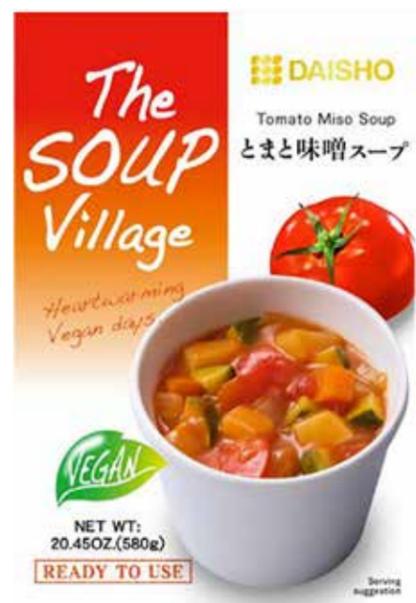
1-17-3 Kamezawa, Sumida,  
Tokyo 130-0014 JAPAN

〒130-0014  
東京都墨田区亀沢1丁目17-3

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



VÉGAN

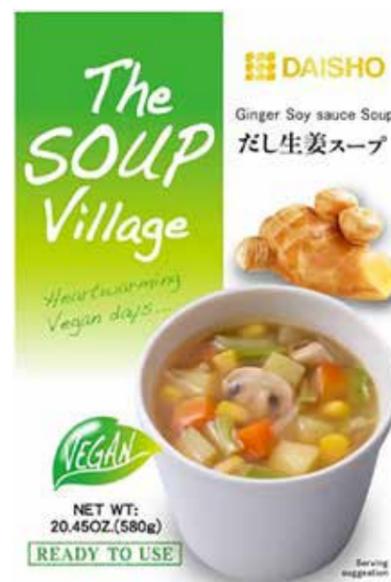


Réf : B015-1  
SOUPE VÉGANE  
GOÛT TOMATE-MISO  
**VEGAN SOUP SERIES**  
ヴィーガンスープシリーズ  
(トマト味噌)

Contenance : 580 g  
Mode de conservation : À température ambiante  
Durée de conservation : 1 an et plus

Soupe tomate/miso : Soupe à la tomate et au miso,  
au bon goût de tomate et de légumes.  
Soupe sésame/lait de soja : Soupe au goût délicat  
de lait de soja et de sésame.  
Soupe gingembre/sauce soja : Soupe à la saveur in-  
tense de gingembre.

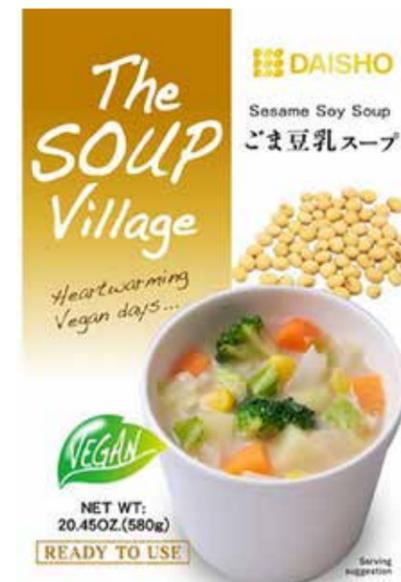
VÉGAN



Réf : B015-2  
SOUPE VÉGANE GOÛT  
GINGEMBRE-SAUCE SOJA  
**VEGAN SOUP SERIES**  
ヴィーガンスープシリーズ  
(生姜醤油)

Contenance : 580 g  
Mode de conservation : À température ambiante  
Durée de conservation : 1 an et plus

VÉGAN



Réf : B015-3  
SOUPE VÉGANE GOÛT  
SÉSAME-LAIT DE SOJA  
**VEGAN SOUP SERIES**  
ヴィーガンスープシリーズ  
(ゴマ豆乳)

Contenance : 580 g  
Mode de conservation : À température ambiante  
Durée de conservation : 1 an et plus

# B020

BIO

NAKAO FOOD  
INDUSTRY Inc.

中尾食品工業  
株式会社

715 Kusabe, Nishi, Sakai, Osaka  
593-8312 JAPAN

〒593-8312  
大阪府堺市西区草部715

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



Réf : B020-1

NOUILLES DE KONJAC

BIOLOGIQUE

**KONJAC NOODLE MADE**

**FROM FRESH ORGANIC**

**KONJAC POTATOES**

国産有機生芋 糸こんにゃく

Contenance : 120 g / 200 g / 500 g

Mode de conservation : À température ambiante

Durée de conservation : 1 an et plus

Nouilles conçues pour conserver la consistance moelleuse de la racine de konjac qui constitue leur ingrédient de base, cultivée par agriculture biologique au Japon. Le konjac n'est pas mélangé à de l'eau de chaux issue de calcaire, comme c'est souvent le cas, mais à du carbonate de calcium issu de coquilles Saint-Jacques d'Hokkaidô. Ces nouilles peuvent être déclinées dans une large variété de plats : dans un plat mijoté ou sauté, coupées en petits bouts et mélangées avec du riz ou de la viande hachée, entre autres. Il suffit de les passer à l'eau froide avant utilisation.



# B023

FUKAMI  
Co., Ltd.

有限会社  
深見梅店

2483-1 Iwada, Kamitonda, Nishimuro,  
Wakayama 649-2102 JAPAN

〒649-2102

和歌山県西牟婁郡上富田町岩田2483-1

[www.yasashi-umeya.jp](http://www.yasashi-umeya.jp)



BIO



Réf : B023-1

SHISO BIOLOGIQUE  
EN PAILLETES  
**ORGANIC SHISO FLAKES**

有機シソフレーク

Contenance : 45 g

Mode de conservation : À température ambiante

Durée de conservation : 1 an et plus

Nous utilisons des feuilles de shiso (pérille) rouge biologique, cultivé dans le département de Wakayama, que nous faisons macérer avec l'umezu (la coulé salée et très acide, obtenue par le procédé de macération avec du sel et des prunes « ume » bio, lors de fabrication de prunes salées « umeboshi »). Nous avons testé différentes techniques de séchage avant de trouver celle qui permet de faire ressortir au mieux leur saveur et leur teinte.

BIO



Réf : B023-2

PRUNE UME BIOLOGIQUE  
EN PAILLETES  
**ORGANIC UMEBOSHI  
FLAKES**

有機梅フレーク

Contenance : 50 g

Mode de conservation : À température ambiante

Durée de conservation : 1 an et plus

Pour la confection de ce condiment à base de prune « ume », nous utilisons des prunes de Kumanô bien acides, que nous laissons macérer pendant plus de trois ans dans des tonneaux en bois, avec du sel. Cette longue période de maturation permet de faire ressortir les saveurs les plus profondes. Ce produit ravira les amateurs inconditionnels de prune umeboshi. Les prunes macérées traditionnellement, sans réduction de sel et donc sans additif, sont transformées en paillettes après une étape de lyophilisation.

# B026

## MARUKURA SHOKUHIN

Co., Ltd.

マルクラ食品  
有限会社

273-3 Kasuyama, Kurashiki,  
Okayama 710-0026 JAPAN

〒710-0026  
岡山県倉敷市加須山273-3

[www.marukura-amazake.jp](http://www.marukura-amazake.jp)



BIO



Réf : B026-1  
**BOISSON SANS ALCOOL À BASE  
DE RIZ COMPLET FERMENTÉ  
JAPANESE ORGANIC  
BROWN RICE KOJI AMAZAKE**  
国産有機 玄米こうじ あま酒

Contenance : 250 g  
Mode de conservation : À température ambiante  
Durée de conservation : 1 an et plus

Amazake sans alcool, fabriqué exclusivement à partir de riz complet biologique (certifié JAS) cultivé au Japon et de koji préparé dans notre brasserie. Il se distingue par son goût authentique né du travail des artisans, impossible à reproduire par les machines, et par sa douceur délicate. On peut le boire tel quel ou l'utiliser pour apporter une touche sucrée à un cocktail.

BIO



Réf : B026-2  
**KOJI DE RIZ BIOLOGIQUE  
JAPANESE ORGANIC  
RICE KOJI**  
国産有機 白米こうじ

Contenance : 500 g  
Mode de conservation : À température ambiante  
Durée de conservation : 1 an et plus

Koji de riz (riz malté, le Koji développé au riz) séché à la base de riz bio japonais. Ce ferment constitue l'ingrédient de base pour la plupart des produits fermentés traditionnels japonais, comme le miso, la sauce de soja, le saké ou le vinaigre de riz. Nous utilisons une variété de champignon de koji qui ne peut être traitée par des machines, et qui exige donc un ensemencement du riz et des brassages manuels. C'est ce qui donne sa douceur à ce koji de riz, qui a la particularité d'être légèrement sucré.

BIO



Réf : B026-3  
**BOISSON SANS ALCOOL À  
BASE DE RIZ FERMENTÉ  
JAPANESE ORGANIC  
RICE KOJI AMAZAKE**  
国産有機 白米こうじ あま酒

Contenance : 250 g  
Mode de conservation : À température ambiante  
Durée de conservation : 1 an et plus

Saké doux sans alcool, brassé à partir de riz biologique avec certification JAS cultivé au Japon. On peut le boire tel quel ou l'utiliser notamment dans les cocktails, pour apporter une touche sucrée. Pour qu'il n'ait pas un goût trop relevé et qu'il soit facile à boire, nous utilisons uniquement du koji confectionné manuellement par nos propres artisans.



# B027

MUSHIOLOGIC  
HOLDINGS

Co., Ltd.

株式会社  
ムシロジック  
ホールディングス

78 Ichijoji Satononishicho, Sakyo,  
Kyoto 606-8115 JAPAN

〒606-8115  
京都府京都市左京区一乗寺里ノ西町78番地

[www.648471.com](http://www.648471.com)  
<http://unoyukiko.com/>



Réf : B027-1

SAUCE D'ASSAISONNEMENT  
AU PONZU SANS GLUTEN  
**KYO\_CHANTO DELI SAUCE  
ORGANIC PONZU**

キョーチャントのデリソース  
グルテンフリー 有機ポン酢

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

Nous avons conçu la gamme DELI SAUCE avec exclusivement des produits issus d'une agriculture biologique. Dans cette sauce, à la façon de Ponzu, nous utilisons de la sauce de soja biologique de type « tamari » sans blé, de bons oignons bio de Hokkaido et des yuzus bio. Pour compléter le goût, nous ajoutons de l'algue Kombu qui contient beaucoup d'umami. Produit sans gluten.



Réf : B027-2

SAUCE D'ASSAISONNEMENT  
À L'AIL SANS GLUTEN  
**KYO\_CHANTO DELI  
SAUCE GARLIC**

キョーチャントのデリソース  
グルテンフリー コクにんにく

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

Cette sauce d'assaisonnement à l'ail ne contient que des ingrédients biologiques. Cette sauce d'assaisonnement à l'ail est confectionnée à base d'ail biologique cultivé au Japon, qui offre un bel équilibre aromatique et gustatif. On peut aussi bien l'utiliser pour assaisonner les plats que pour faire mariner des ingrédients. Elle se marie parfaitement avec le tempeh et les nuggets de soja, par exemple.



Réf : B027-3

SAUCE D'ASSAISONNEMENT  
À L'OIGNON SANS GLUTEN  
**KYO\_CHANTO DELI  
SAUCE ONION**

キョーチャントのデリソース  
グルテンフリー うまみ玉ねぎ

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

Comme les autres produits de notre gamme DeliSauce, cette sauce umami-oignon est constituée exclusivement d'ingrédients issus d'une agriculture biologique. Sauce d'assaisonnement aux multiples usages et facile d'emploi, elle exploite au maximum le potentiel des oignons biologiques d'Hokkaido qui entrent dans sa composition, au goût riche et gorgé de saveur umami. Elle permet de sublimer facilement un plat de pâtes ou de tofu, par exemple.

# B028

MOMIKI  
Inc.

株式会社  
MOMIKI

10795 Shimonaka, Sadowaracho,  
Miyazaki 880-0212 JAPAN

〒880-0212  
宮崎県宮崎市佐土原町下那珂10795

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



Réf : B028-1  
AIL NOIR  
**BLACK GARLIC**  
**KUROMARU 31 PCS**

黒にんにく  
くらまる31粒

Contenance : 180 g  
Mode de conservation : À température ambiante  
Durée de conservation : 1 an et plus

Nous utilisons de l'ail du département de Miyazaki, ainsi que de l'ail de variété « kateishu » cultivé dans les îles de Kyûshû et de Shikoku. « Kuromaru », deuxième dans l'ordre de popularité de nos produits, contient 31 gousses, une pour chaque jour du mois. Chaque gousse est soigneusement inspectée, et nous faisons en sorte de proposer des gousses de taille identique. On trouve « Kuromaru » aussi bien dans des grands magasins que dans des boutiques spécialisées dans les aliments sains.



VÉGAN



Réf : B028-2  
SAUCE À L'AIL NOIR VÉGANE  
**VEGAN BLACK GARLIC**  
**UMAMI GARLIC SAUCE**  
VEGANうまみガーリックソース

Contenance : 180 g  
Mode de conservation : À température ambiante  
Durée de conservation : 1 an et plus

Cette sauce conçue pour rehausser la saveur des plats n'utilise aucun ingrédient d'origine animale. Elle permet de faire entrer facilement l'ail noir dans l'alimentation de tous les jours. Elle se caractérise par sa teneur importante en saveur umami, extraite à partir d'algue kombu japonaise, de shiitake, de sauce soja, de mirin et de saké. Sans exhausteur de goût, sans colorant artificiel, sans conservateurs.

VÉGAN



Réf : B028-3  
SAUCE À L'AIL NOIR, AU  
YUZU ET PIMENT VÉGANE  
**VEGAN BLACK GARLIC**  
**YUZU PEPPER HOT SAUCE**  
VEGAN黒にんにくうまみ  
ホットソース柚子胡椒

Contenance : 180 g  
Mode de conservation : À température ambiante  
Durée de conservation : 1 an et plus

Cette sauce a pour base notre sauce à l'ail noir, à laquelle nous avons ajouté un condiment appelé « yuzu-kosho », qui est une pâte relevée constituée de yuzu, de piment et de sel. On peut s'en servir aussi bien comme sauce que pour assaisonner un plat. Produit végane, sans exhausteur de goût, sans colorant artificiel, sans conservateurs.

# B030

NIPPON  
RETORT FOODS  
Co., Ltd.

日本レトルトフーズ  
株式会社

45 Minaminakamachi, Motojukucho,  
Okazaki, Aichi 444-3505 JAPAN

〒444-3505  
愛知県岡崎市本宿町字南中町45番地

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



VÉGAN



Réf : B030-1  
SUBSTITUT DE VIANDE À BASE  
DE SOJA  
**SOY MEAT FILLET**  
Soy meat fillet

Contenance : 100 g  
Mode de conservation : À température ambiante  
Durée de conservation : 1 an et plus

Protéines végétales sous forme de filet à base de soja sans OGM cultivé au Japon, transformé au Japon. Facile à utiliser et ne nécessitant aucune préparation, il peut être simplement réchauffé avant dégustation. Exempt de tout additif. Non parfumé, il peut être accommodé au gré des envies. Caractéristiques principales : 1) Fabriqué à partir de protéines d'origine végétale. 2) Riche en fibres. 3) Peu gras. Idéal pour les personnes à l'alimentation végétane.

VÉGAN



Réf : B030-2  
SUBSTITUT DE VIANDE HACHÉE  
À BASE DE SOJA  
**SOY MEAT MINCED**  
Soy meat minced

Contenance : 100 g  
Mode de conservation : À température ambiante  
Durée de conservation : 1 an et plus

Protéines végétales sous forme d'hachée à base de soja sans OGM cultivé au Japon, transformé au Japon.

# A008

A CANVAS  
INC.

株式会社  
エーキャンバス

Shinagawa Intercity Bldg. A-28F, 2-15-1  
Kōnan, Minato-ku, Tokyo  
108-6028 JAPAN

〒108-6028  
東京都港区港南2-15-1  
品川インターシティA棟28階

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



Réf : A008-1  
**JUS DE YUZU**  
**YUZU JUICE**  
柚子果汁

Poids : 900 ml  
Mode de conservation : À température ambiante  
Durée de conservation : 1 an et plus

Yuzu cultivés sans pesticides, sans engrais chimiques ou organiques. 100 % jus de yuzu de Kitō, la fameuse région du département de Tokushima, plein de rondeur et au parfum puissant. Afin de préserver la saveur, le jus est rapidement pressé manuellement et mis en bouteilles, pour occulter la lumière du soleil et atténuer les changements de températures. On peut utiliser ce jus pour la cuisine française. Il apportera un bel arôme de yuzu dans les desserts.



Réf : A008-2  
**POUDRE DE YUZU**  
**YUZU POWDER**  
柚子粉

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

Cette poudre de yuzu est obtenue à partir d'écorces séchées de fruits cultivés en agriculture biologique, par un producteur sous contrat direct qui s'engage à ne pas faire usage de pesticides, d'engrais chimiques ou d'origine animale. Elle permet d'aromatiser des gâteaux, des glaces ou des plats salés. On peut également l'utiliser pour créer des boissons au yuzu.

BIO



Réf : A008-3  
**CONFITURE DE MANDARINE**  
**ORGANIC MIKAN MANDARIN**  
**ORANGE JAM**  
有機みかんジャム

Poids : 140 g  
Mode de conservation : À température ambiante  
Durée de conservation : 1 an et plus

Confiture à la mandarine bio, qui permet de profiter au maximum de la saveur naturellement sucrée du fruit. Nous utilisons la partie blanche de la peau de mandarine, riche en nutriments et en saveur umami. Nous utilisons également un sucre bio certifié JAS : cette confiture peut être donnée aux enfants sensibles aux substances de synthèse en toute tranquillité. À déguster sur du pain le matin au petit-déjeuner, dans le yaourt, sur une glace ou dans les gâteaux.



# A016

## KAGURA NO SATO

株式会社  
かぐらの里

490 Shiromi, Saito, Miyazaki  
881-1232 JAPAN

〒881-1232  
宮崎県西都市銀鏡490

[www.mera-yuzu.com](http://www.mera-yuzu.com)



BIO



Réf : A016-1  
**CONDIMENT AU YUZU ET AU PIMENT**  
**PREMIUM GREEN YUZU PEPPER**  
PREMIUM 青ゆずこしょう

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

Condiment à base de yuzu 100 % bio (certification fournie par la JONA, Japan Organic & Natural Foods Association). Cette pâte de yuzu koshô est un mélange d'écorce de yuzu vert de première récolte, au parfum intense, avec du piment vert et du sel. Peu salée en goût, très pimentée et dégageant pleinement l'arôme et l'acidité du yuzu, cette pâte peut être utilisée dans une large variété de plats. Elle ne contient aucun conservateur ni aucun autre additif.  
※ Différents formats et variantes disponibles.

BIO



Réf : A016-2  
**YUZU CONFIT**  
**PREMIUM YUZU SWEETS**  
PREMIUM ゆず甘納糖

Poids : 60 g  
Mode de conservation : À température ambiante  
Durée de conservation : 1 an et plus

Yuzu 100 % bio (certification fournie par la JONA, Japan Organic & Natural Foods Association). Ce yuzu confit est préparé à basse température avec des morceaux d'écorce de yuzu et du jus de yuzu transformé en sirop. La particularité de cette friandise réside dans son goût doux-acide et sa texture. On peut la déguster telle quelle, ou l'employer pour d'autres créations sucrées. Produit sans conservateur ni additif.  
※ Différents formats et variantes disponibles.

BIO



Réf : A016-3  
**JUS DE YUZU**  
**100% SQUEEZED YUZU JUICE/ LIQUID**  
ゆずまるごと搾り  
(ゆず果汁100% 無塩)

Poids : 900 ml  
Mode de conservation : À température ambiante  
Durée de conservation : Entre 6 mois et 1 an

Yuzu 100 % bio (certification fournie par la JONA, Japan Organic & Natural Foods Association). Ce jus est obtenu uniquement avec du yuzu cultivé au Japon. Pur jus de yuzu (sans sucre et sans sel ajouté). On peut l'utiliser comme condiment dans un plat, ou dilué pour composer une boisson santé ou un cocktail alcoolisé (sour).  
※ Différents volumes disponibles.



# A043

SENNARI  
Co.,Ltd.

センナリ  
株式会社

2683-25 Kuchi, Asachō, Asakita-ku,  
Hiroshima 731-3362 JAPAN

〒731-3362  
広島県広島市安佐北区安佐町久地  
2683-25

[www.sennari-oochi.com](http://www.sennari-oochi.com)



BIO



Réf : A043-1  
VINAIGRE DE RIZ  
**ORGANIC RICE VINEGAR**  
**« KOMENOSU »**  
有機純米酢”米の酢”

Poids : 360 ml  
Mode de conservation : A température ambiante  
Durée de conservation : 1 an et plus

Nous confectionnons du vinaigre de riz selon notre tradition artisanale depuis 1927, en laissant lentement vieillir le saké que nous produisons. Nous utilisons l'eau souterraine pure du nord d'Hiroshima (eau douce, pH autour de 7) et uniquement du riz bio de variété Akitakomachi.

BIO



Réf : A043-2  
VINAIGRE NOIR DE RIZ  
**ORGANIC BROWN RICE**  
**VINEGAR**  
有機玄米黒酢

Poids : 500 ml  
Mode de conservation : A température ambiante  
Durée de conservation : 1 an et plus

Nous confectionnons du vinaigre de riz selon notre tradition artisanale depuis 1927, en laissant lentement vieillir le saké que nous produisons. Nous utilisons l'eau souterraine pure du nord d'Hiroshima (eau douce, pH autour de 7) et uniquement du riz bio de variété Akitakomachi.



# B003

O'WILL  
CORPORATION

オーウイル  
株式会社

1-2-3 Kitaayama, Minato,  
Tokyo 107-0061 JAPAN

〒107-0061  
東京都港区北青山1-2-3

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



VÉGAN



Réf : B003-1  
NOUILLES DE KONJAC  
TYPE RAMEN  
NAKAKI JAPANESE STYLE  
KONJAC RAMEN NOODLE WITH  
TOMATO SOUP FOR VEGAN  
ナカキ食品 健康生活  
日式蒟蒻トマトラーメン

Contenance : 152 g  
Mode de conservation : À température ambiante  
Durée de conservation : Entre 6 mois et 1 an

Fabricants de produits à base de racine de konjac depuis plus d'un siècle, nous avons utilisé nos techniques traditionnelles pour concevoir ces nouilles ramen d'un genre nouveau, meilleures pour la santé. Un produit qui répond aux préoccupations de celles et ceux qui se soucient de leur silhouette et de leur hygiène de vie. Ramens de konjac véganes.

VÉGAN



Réf : B003-2  
NOUILLES DE KONJAC  
TYPE RAMEN  
NAKAKI JAPANESE STYLE KON-  
JAC RAMEN NOODLE WITH PORC  
BONE STYLE SOUP FOR VEGAN  
ナカキ食品 健康生活  
日式蒟蒻豚骨風ラーメン

Contenance : 152 g  
Mode de conservation : À température ambiante  
Durée de conservation : Entre 6 mois et 1 an

Goût style tonkotsu.

# B014

TANAKA  
BUSSAN Co., Ltd.

有限会社  
たなか物産

2833-1Nishiariecho Sukawa,  
Minamishimabara, Nagasaki  
859-2212 JAPAN

〒859-2212  
長崎県南島原市西有家町須川2833-1

[www.ok-tanaka.com](http://www.ok-tanaka.com)



VÉGAN



Réf : B014-1  
NOUILLES RAMEN VÉGANES  
GOÛT SAUCE SOJA  
**SOY SAUCE RAMEN**  
**3 SERVINGS**  
ミートフリー コク旨醤油ラーメン  
3食入

Contenance : 237 g  
Mode de conservation : À température ambiante  
Durée de conservation : 1 an et plus

Ces nouilles ramen à la consistance bien élastique ne sont pas frites au cours de leur fabrication, et sont conçues selon une méthode originale qui leur permet de bien retenir le goût du bouillon à la sauce soja qui les accompagne. Elles sont nées de notre envie de proposer un produit à la fois goûteux et absent de substances d'origine animale, aussi bien exempt d'extrait de viande que d'œufs. Un paquet contient 3 portions.

VÉGAN



Réf : B014-2  
NOUILLES RAMEN VÉGANES  
GOÛT MISO PIMENTÉ  
**SPICY MISO RAMEN**  
**3 SERVINGS**  
ミートフリー うま辛味噌ラーメン  
3食入

Contenance : 248 g  
Mode de conservation : À température ambiante  
Durée de conservation : 1 an et plus

Ces nouilles ramen se distinguent par leur consistance moelleuse et élastique, et par le fait qu'elles retiennent facilement le bon goût du bouillon pimenté parfumé au miso qui les accompagne. Non-frites, elles sont fabriquées selon une recette originale. La soupe au miso surprend agréablement avec son goût subtilement relevé. Ce mélange unique a une saveur intense de miso, et laisse un arrière-goût agréable en bouche. Le bouillon des nouilles ramen ordinaires contient normalement de l'extrait de viande animale, mais nous avons conçu ces nouilles saines et véganes pour qu'elles soient adaptées à l'ère du temps. Un paquet contient 3 portions.

# B021

NEGISHI  
BUSSAN  
Co., Ltd.

根岸物産  
株式会社

879 Fujioka, Gunma  
375-0024 JAPAN

〒375-0024  
群馬県藤岡市藤岡879

[www.j-noodles.com](http://www.j-noodles.com)



VÉGAN



Réf : B021-1  
NOUILLES RAMEN FRAÎCHES  
VÉGANES  
**IMASUKE FRESH VEGAN  
RAMEN SERIES**  
今助  
生ヴィーガンらーめんシリーズ

Contenance : 290 g  
Mode de conservation : Surgelé  
Durée de conservation : 1 an et plus  
Après décongélation : 20 jours dans le réfrigérateur

Nouilles ramen véganes et végétariennes. Existent avec goût miso, goût sauce soja et goût style porc. Disponibles pour 1 ou 2 personnes, fraîches ou semi-fraîches.



VÉGAN



Réf : B021-2  
NOUILLES RAMEN  
SEMI-FRAÎCHES VÉGANES  
**IMASUKE SEMI DRY VEGAN  
RAMEN**  
今助  
半生ヴィーガンらーめんシリーズ

Contenance : 240 g  
Mode de conservation : Surgelé  
Durée de conservation : 1 an et plus  
Après décongélation : 60 jours à température ambiante

Ces nouilles de type ramen, semi-fraîches, à la texture lisse et bien élastique, sont fabriquées selon la même méthode traditionnelle que nous utilisons depuis notre fondation. Elles conservent un bon goût de blé, et révèlent toute la saveur et la puissance des ingrédients d'origine. Elles ont une ondulation idéale, qui permet de faire ressortir toute la saveur du bouillon qui les accompagne.

# A013

OKM  
Co., Ltd.

株式会社  
OKM

730-6 Tatsuishi, Fujioka-City, Gunma  
375-0002 JAPAN

〒375-0002  
群馬県藤岡市立石730-6

[www.okara-la-life.com](http://www.okara-la-life.com)



SANS GLUTEN



Réf : A013-1  
POUDRE DE PULPE DE SOJA  
**OKARA POWDER  
PREMIUM**

Poids : 300 g  
Mode de conservation : À température ambiante  
Durée de conservation : 1 an et plus

Okara ( pulpe de soja) en poudre qui peut être dégusté tel quel, ou se substituer à la farine de blé et la farine de riz habituellement utilisés en cuisine ou pour la confection de gâteaux. Riche en protéines et en fibres, faible en glucides et en calories.



# A024

MINAMI FOOD'S  
Co.,Ltd.

株式会社  
ミナミ食品

55-38-8 Ono, Hirono, Kunohe-gun,  
Iwate 028-8802 JAPAN

〒028-8802  
岩手県九戸郡洋野町大野55-38-8

[www.minami-skh.com](http://www.minami-skh.com)



VÉGAN



Réf : A024-1  
PEAU DE LAIT DE SOJA  
**NAMBU YUBA**  
**(DRIED BEANCURD):**  
**NON-UNIFORMED SHAPE**  
南部ゆば

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

Des peaux de soja déshydratées ont été entièrement fabriquées avec du soja cultivé dans le département d'Iwate, et de l'eau bien pure du nord de la côte du Sanriku. Le produit est entièrement naturel, exempt de tout additif et de tout colorant. Séchées lentement à l'air libre, les peaux de lait de soja se réhydratent très rapidement, et offrent une texture à la souplesse incomparable. Faciles d'emploi, il suffit de les réhydrater dans l'eau chaude avant utilisation.

VÉGAN



Réf : A024-2  
PEAU DE LAIT DE SOJA  
**NAMBU ITA-YUBA**  
**(DRIED BEANCURD):**  
**SHEET-SHAPED**  
南部ゆば

Poids : 15 g  
Mode de conservation : À température ambiante  
Durée de conservation : 1 an et plus

Ces peaux de lait de soja séchées sont identiques à celles du produit «Nanbu yuba», mais sous forme de feuilles.



# A069

HIEIYUBA  
HONPO  
YUBAHACHI  
Co.,Ltd.

株式会社  
比叡ゆば本舗ゆば八

299 Imaichichō, Moriyama, Shiga  
524-0011 JAPAN

〒524-0011  
滋賀県守山市今市町299

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



Réf : A069-1  
**SASHIMI DE  
PEAU DE LAIT DE SOJA  
SASHIMI-YUBA  
(SOY BEAN CURD)**  
本さしみゆば

Poids : 180 g  
Mode de conservation : Surgelé  
Durée de conservation : 1 an et plus

Yuba (peau de lait de soja) surgelé. Nous avons superposé des tranches de yuba frais gorgées de lait de soja, puis les avons coupées à la taille idéale pour des bouchées. Le yuba peut être mangé sans aucune préparation, pour profiter de son bon goût de soja. Tendres et avec une sensation agréable en bouche de yuba frais, les bouchées peuvent être mangées avec des baguettes. À manger tel quel, en sashimi ou en carpaccio. Peut également être frit en tempura.



Réf : A069-2  
**PEAU DE LAIT DE SOJA  
FROZEN RAW YUBA  
(SOY BEAN CURD)**  
冷凍 生ゆば

Poids : 20 pieces (220 g)  
Mode de conservation : Surgelé  
Durée de conservation : 1 an et plus

Yuba frais surgelé, ferme et au bon goût de soja. Disponible sous forme de feuilles ou déjà découpé. Peut se manger tel quel après décongélation. La peau de lait cuit très rapidement : attention à l'excès de cuisson ou aux températures de friture trop élevées.



Réf : A069-3  
**PEAU DE LAIT DE SOJA  
SÉCHÉE EN LANIÈRES  
DRIED SHREDDED YUBA  
(SOY BEAN CURD)**  
きざみゆば

Poids : 100 g  
Mode de conservation : A température ambiante  
Durée de conservation : Entre 6 mois et 1 an

Yuba séché, coupé finement. Peut être utilisé tel quel, sans réhydratation, de la même façon que les lanières d'algues nori. À l'état séché, les lanières offrent un agréable croquant ; trempées dans l'eau, elles deviennent tendres, comme les algues nori. Utilisable comme pâte à frire ou comme garniture, notamment.

# A053

DENDENMUSHI  
Co.,Ltd.

株式会社  
田伝むし

Shimizu 93-1, Wabuchi, Ishinomaki,  
Miyagi 987-1102 JAPAN

〒987-1102  
宮城県石巻市和渚字清水93-1

[www.denden999.com](http://www.denden999.com)



Réf : A053-1

RIZ

**ORGANIC JAS  
SASANISHIKI 2 KG**

有機JASササニシキ 2kg

Poids : 2 kg

Mode de conservation : A température ambiante

Durée de conservation : 1 an et plus

Riz bio de variété Sasanishiki. Il a la particularité d'être bien ferme et peu collant, à la différence du riz de variété Koshihikari. Sa texture le rend parfaitement adapté pour la confection de sushis.



Réf : A053-2

RIZ COMPLET (PRÉCUI SINÉ)  
**ORGANIC JAS SASANI-  
SHIKI BROWN RICE  
(PACKAGED RICE)**

有機ササニシキ玄米ごはん

Poids : 160 g

Mode de conservation : A température ambiante

Durée de conservation : 1 an et plus

Riz à faire réchauffer. Riz bio de variété Sasanishiki, cultivé par nos soins. À réchauffer 1 à 2 minutes au micro-ondes, ou 10 minutes au bain-marie. Bien arrondis, les grains de riz collent très peu, ce qui fait toute l'originalité du riz Sasanishiki. Il sera facilement apprécié des personnes qui n'ont pas l'habitude de manger du riz complet. Peut être conservé 1 an à température ambiante en évitant l'exposition au soleil, ce qui le rend parfait pour être stocké comme nourriture d'urgence.

**SANS GLUTEN  
SANS SUCRE**



Réf : A053-3

CONFISERIE DE SOJA ET  
DE RIZ  
**SOY BAR (RAISINS)**

だいずばあ(レーズン)

Poids : 160 g

Mode de conservation : A température ambiante

Durée de conservation : 6 mois

Gâteau constitué principalement de soja cultivé sans aucun produit de synthèse et de riz complet bio de variété Sasanishiki. Ne contient pas de blé, pas de lait, pas d'œufs et pas de sucre, qui est remplacé par des dattes. Du raisin d'agriculture biologique en provenance des États-Unis entre dans sa composition. Emploi d'huile de coco extra vierge, exempt d'acides gras trans.



# B024

BIO

## FUKUMITSUYA SAKE BREWERY

株式会社  
福光屋

2-8-3 Ishibiki, Kanazawa, Ishikawa  
920-8638 JAPAN

〒920-8638  
石川県金沢市石引二丁目8番3号

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



Réf : B024-1

### SAKÉ JUNMAI BIOLOGIQUE KAGATOBI ORGANIC JUNMAI

加賀鳶 有機純米

Contenance : 720 ml  
Degré d'alcool : 14,0%  
Taux de polissage du riz : 35%  
Mode de conservation : À température ambiante  
Durée de conservation : 1 an et plus

Saké junmai biologique, détenteur d'une certification biologique qui répond aux critères de certification du Japon, des États-Unis et de l'Union européenne. Il s'agit du premier saké de la marque KagatoBI à obtenir ce type de certification. Saké rond et souple avec une belle richesse umami, une belle amplitude et des saveurs profondes et intenses.

#### Température de service idéale



#### S M V (Concentration en alcool et en sucre)



Réf : B024-2

### BOISSON SANS ALCOOL À BASE DE RIZ FERMENTÉ FERMENTED RICE MILK

発酵ライスミルク

Contenance : 1000 ml  
Mode de conservation : À température ambiante  
Durée de conservation : Entre 6 mois et 1 an

Au sein de la brasserie Fukumitsuya, fondée en 1625 à Kanazawa et qui possède la plus grande longévité de la région, nous préparons ce « lait de riz fermenté » à partir de l'eau de source du mont sacré Haku, de riz de meilleure qualité cultivé par agriculture sous contrat et de koji (base de la fermentation). La particularité de cette boisson réside dans sa rondeur et sa profondeur de goût, ainsi que dans sa texture coulante, des caractéristiques héritées de l'action du champignon de koji. Produit certifié végétarien par la Société végétarienne japonaise.



# B031

TAIKYOKUSHA  
Co., Ltd.

株式会社  
太極舎

1-42-3 Tomigaya, Shibuya, Tokyo  
151-0063 JAPAN

〒151-0063  
東京都渋谷区富ヶ谷1-42-3

<https://akatsuki-brewery.com/>

BIO



Réf : B031-1

BIÈRE BIOLOGIQUE  
**DRAGON EYE SKY**  
**ORGANIC PILSNER**

ドラゴンアイ[スカイ]  
オーガニックピルスナー

Contenance : 350 ml  
Degré d'alcool : 4,5%  
Mode de conservation : À température ambiante  
Durée de conservation : Entre 6 mois et 1 an

Bière biologique blonde de type Pils, la reine des bières ! Légère et rafraîchissante, elle offre une belle pureté de goût. Bière brassée à partir de malt et de houblon issus de l'agriculture biologique, certifiés JAS. Elle contient l'eau de source de Kanazawa Shimizu qui coule sur notre propriété, listée parmi les 100 meilleures eaux du Japon. Nous utilisons une énergie propre : 99 % de l'énergie utilisée pour le brassage de cette bière provient de l'énergie géothermique issue de la chaleur du magma du mont Hachimantai. Nous brassons notre bière en plaçant l'écologie au centre de notre démarche, c'est pourquoi nous avons à cœur de proposer à nos clients une bière respectueuse de la nature. L'apparence du produit montré sur la photo est amenée à être modifiée.



# A049

TANAKA  
SHUZOTEN INC.



株式会社  
田中酒造店

88-1 Nishimachi, Kami, Kami-gun, Miyagi  
981-4251 JAPAN

〒981-4251  
宮城県加美郡加美町字西町88-1

[www.manatsuru.co.jp/company\\_e.php](http://www.manatsuru.co.jp/company_e.php)

VÉGAN



Réf : A049-1

SAKÉ

**MANATSURU  
JUNMAI DAIGINJO**

真鶴(まなつる)純米大吟醸

Contenance : 720 ml  
Degré d'alcool : 15,5%  
Taux de polissage du riz : 40%  
Mode de conservation : À température ambiante  
Durée de conservation : 1 an et plus

Saké ginjo facile à boire, à la belle amplitude, qui se caractérise par sa richesse gustative. Nous recommandons de le boire entre 15 et 20° C. Il accompagne très bien les plats contenant des produits laitiers, comme les coquilles Saint-Jacques poêlées au beurre ou les gratins. Certifié vegan.

VÉGAN



Réf : A049-2

SAKÉ

**MANATSURU  
JUNMAI GINJO**

真鶴(まなつる)純米吟醸

Contenance : 720 ml  
Degré d'alcool : 15,5%  
Taux de polissage du riz : 50%  
Mode de conservation : À température ambiante  
Durée de conservation : 1 an et plus

Saké au moelleux et à la profondeur gustative caractéristiques, qui accompagne très bien les plats mijotés, les râteaux et le poisson grillé notamment. À boire de préférence entre 15 et 20° C. Certifié vegan.

VÉGAN



Réf : A049-3

SAKÉ

**MANATSURU KIMOTO  
JUNMAI DAIGINJO**

真鶴(まなつる)生酏純米大吟醸

Contenance : 720 ml  
Degré d'alcool : 15,5%  
Taux de polissage du riz :  
Mode de conservation : À température ambiante  
Durée de conservation : 1 an et plus

Un saké aux arômes floraux et fruités qui évoquent la banane et la pomme verte. Plein d'élégance, il est légèrement doux tout en possédant une belle pointe d'acidité. Saké à la finale longue. Certifié vegan.



MIYAGI

# B002

UJINOTSUYU  
SEICHA Co., Ltd.

宇治の露製茶  
株式会社

3-1-3 Saganakadai, Kizugawa,  
Kyoto 619-0223 JAPAN

〒619-0223

京都府木津川市相楽台3-1-3  
CHA遊学パークCenter Zone内

[www.ujinotsuyu.co.jp/english/](http://www.ujinotsuyu.co.jp/english/)

BIO



Réf : B002-1

THÉ VERT BIOLOGIQUE  
**KYO-NO-YUKI-RYOKUCHA**  
**(ORGANIC)**

京の有機緑茶

Contenance : 100 g

Mode de conservation : À température ambiante

Durée de conservation : 1 an et plus

Thé vert bénéficiant de la certification d'agriculture biologique japonaise JAS. Il est cultivé sans pesticides et sans engrais chimiques sur les terres d'Uji, au sud du département de Kyoto, région célèbre pour ses thés verts haut de gamme. Il se caractérise par sa simplicité gustative et la fraîcheur de son arôme.



# B016

ROKUBEI  
Co., Ltd.

株式会社  
茶匠六兵衛

63-2 Murasakino Shimomonzencho,  
Kita, Kyoto 603-8215 JAPAN

〒603-8215  
京都府京都市北区紫野下門前町63番地2

[www.rokubei-tea.com](http://www.rokubei-tea.com)



SANS GLUTEN



Réf : B016-1

BONBONS DE GRAINES DE SOJA  
AU MATCHA SANS GLUTEN  
**GLUTEN FREE SOYBEAN  
SNACK MATCHA FLAVOUR**  
グルテンフリー抹茶大豆

Contenance : 60 g  
Mode de conservation : À température ambiante  
Durée de conservation : 1 an et plus

Produit sans gluten. Ces friandises sont constituées de graines de soja recouvertes d'un mélange de farine de soja, farine de riz et thé matcha. Elles diffusent en bouche une saveur intense de matcha.



BIO



Réf : B016-2

MATCHA BIOLOGIQUE  
**SINGLE ORIGIN  
ORGANIC MATCHA**  
シングルオリジン有機抹茶

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

Matcha biologique d'origine (chaque produit ne contient qu'une seule variété de thé, et est issu d'un même producteur), exclusivement cultivé par des producteurs de Kagoshima et de Kirishima à partir de variétés locales. Chaque variété permet de découvrir un goût unique et profond. Peut être approvisionné tout au long de l'année, sans interruption.



BIO



Réf : B016-3

MATCHA BIOLOGIQUE  
**KAGOSHIMA ORGANIC  
MATCHA FOR CULINARY**  
鹿児島有機抹茶(原料用)

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

Matcha biologique d'origine unique garantie, cultivé par un seul producteur de Kagoshima. Cette poudre matcha, disponible à un prix raisonnable, a la particularité d'apporter une magnifique couleur verte aux friandises et produits de boulangerie dans lesquels elle est utilisée. Le produit peut être éventuellement commercialisé avec la marque de certification biologique de l'UE, grâce à sa certification biologique locale « koaa », dont les normes sont équivalentes à celles de l'Union. De nombreux tests, visant notamment à garantir l'absence de substances radioactives et de métaux lourds, ainsi que des analyses de la composition, ont été effectués afin de contrôler et garantir la sûreté de ce produit.

# B018

## TOKUJUN

有限会社  
徳寿園

1273 Nakayama, Kasugacho, Tamba,  
Hyogo 669-4265 JAPAN

〒669-4265  
兵庫県丹波市春日町中山1273

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



BIO



Réf : B018-1

### THÉ VERT BIOLOGIQUE ORGANIC TAMBA SUN DRIED TEA BABY-BANCHA

有機栽培丹波天日干し  
赤ちゃん番茶

Contenance : 100 g  
Mode de conservation : À température ambiante  
Durée de conservation : 1 an et plus

Thé vert biologique, bénéficiant de la certification JAS. Les branches des feuilles de thé qui ont engrangé tous les bienfaits du soleil d'été sont gorgées de minéraux et de catéchine. Nous les étendons à la main pour les laisser sécher naturellement au soleil, avant de les sélectionner soigneusement pour ne conserver que celles de meilleure qualité. Il s'agit d'un thé bancha (de récolte tardive) traditionnel. Il contient très peu de caféine, on peut donc le recommander aux personnes à l'estomac fragile ou qui ont habituellement du mal à trouver le sommeil après une tasse de café ou de thé. Il est également idéal pour les enfants et les femmes enceintes.

BIO



Réf : B018-2

### THÉ VERT BIOLOGIQUE ORGANIC SUN DRIED TEA TAIYOU NO OCHA

有機栽培天日干し  
太陽のお茶

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

Tamba est une région célèbre au Japon pour la richesse des spécialités agricoles qu'on y cultive. Notre thé biologique issu de cette région est produit à partir de feuilles arrivées à pleine maturité, pleines de nutriments, cueillies à la main avant d'être séchées au soleil. Son goût très parfumé évoque la tisane d'herbes et le soleil.

# B029

YAMASHIRO  
Co., Ltd.

株式会社  
山城物産

5-3-11 Nagatanaka, Higashiosaka,  
Osaka 577-0013 JAPAN

〒577-0013  
大阪府東大阪市長田中5-3-11

[www.ocha-yamashiro.com](http://www.ocha-yamashiro.com)



Réf : B029-1  
**MATCHA BIOLOGIQUE**  
**ORGANIC UJI MATCHA**  
有機宇治抹茶

Contenance : 20 g  
Mode de conservation : À température ambiante  
Durée de conservation : Entre 6 mois et 1 an

Poudre constituée entièrement de thé matcha d'Uji, cultivé par agriculture biologique (certification JAS), au goût élégant et raffiné. Ce produit bénéficie également de la certification FSSC22000, et est donc préparé dans un environnement garanti sain et sûr. Il peut être utilisé en boisson, ou comme ingrédient pour la confection de desserts, par exemple. Également disponible en grandes quantités pour les professionnels.



Réf : B029-2  
**THÉ VERT BIOLOGIQUE**  
**ORGANIC UJI GREEN TEA**  
**TEABAG**  
有機宇治緑茶ティーバッグ

Contenance : 2 g x 15 sachets (30 g)  
Mode de conservation : À température ambiante  
Durée de conservation : Entre 6 mois et 1 an

Sachets de thé vert avec ficelle, 100 % thé vert cultivé à Uji. Produit bénéficiant de la certification d'agriculture biologique japonaise JAS. Disponible en grandes quantités pour les professionnels.



Réf : B029-3  
**THÉ VERT BIOLOGIQUE**  
**ORGANIC UJI HOJICHA**  
**TEABAG**  
有機宇治ほうじ茶ティーバッグ

Contenance : 4 g x 20 sachets (80 g)  
Mode de conservation : À température ambiante  
Durée de conservation : Entre 6 mois et 1 an

Thé d'Uji « Hojicha » ( thé torréfié).  
Certification JAS.  
Bel arôme grillé caractéristique des thés hojicha.



# A004

IKEHATA  
JAPANESE TEA,  
L.P.

合資会社  
池畑銘茶本舗

124 Kaibarachō KaibaraTamba, Hyogo  
669-3309 JAPAN

〒669-3309  
兵庫県丹波市柏原町柏原124番地



BIO



Réf : A004-1  
MATCHA  
**ORGANIC MATCHA OD**  
有機抹茶OD

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

Matcha bio produit au Japon.  
Label biologique JAS.  
1 boîte = 1 kg × 10.

BIO



Réf : A004-2  
MATCHA  
**ORGANIC MATCHA ODE**  
有機抹茶ODE

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

Matcha bio produit au Japon.  
Label biologique JAS.  
1 boîte = 1 kg × 10.

BIO



Réf : A004-3  
MATCHA  
**ORGANIC MATCHA OL**  
有機抹茶OL

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

Matcha bio produit au Japon.  
Label biologique JAS.  
1 boîte = 1 kg × 10.



# A015

KAGA  
Corporation

加賀建設  
株式会社

1-2-10 Kanaiwanishi Kanazawa,  
Ishikawa 920-0337 JAPAN

〒920-0337  
石川県金沢市金石西1丁目2番10号

[www.shun-tenriverside.com](http://www.shun-tenriverside.com)



BIO



Réf : A015-1  
**THÉ VERT (KUKICHA)  
BOWCHA**  
« **SHUN(STANDARD)** »  
金棒茶『SHUN(スタンダード)』

Poids : 24 g  
Mode de conservation : À température ambiante  
Durée de conservation : 1 an et plus

Le thé «SHUN» Kanabôcha est un nouveau thé développé par nos soins. Il est composé de thé cultivé exclusivement dans une plantation possédant à la fois la certification biologique JAS et le label Rainforest Alliance. Il n'existe qu'une très petite quantité de thés possédant ces deux certificats. L'intérêt que suscite le thé japonais à travers le monde se concentre principalement sur les thés de type «ryokucha» et «matcha». C'est une autre variété de thé que nous mettons en avant : le «kikucha», un thé qui contient les tiges du théier. Doux et agréable à boire, il a une jolie couleur dorée. Faible en catéchine et en caféine, il peut sans problème être proposé aux enfants et aux femmes enceintes.

BIO



Réf : A015-2  
**THÉ VERT AU GINGEMBRE  
BOWCHA**  
« **SHUN(GINGER BLEND)** »  
金棒茶『SHUN(生姜ブレンド)』

Poids : 21 g  
Mode de conservation : À température ambiante  
Durée de conservation : 1 an et plus

Thé SHUN parfumé au gingembre (origine Japon).



BIO



Réf : A015-3  
**THÉ VERT À LA MENTHE  
BOWCHA**  
« **SHUN(MINT BLEND)** »  
金棒茶『SHUN(ミントブレンド)』

Poids : 18,6 g  
Mode de conservation : À température ambiante  
Durée de conservation : 1 an et plus

Thé SHUN accompagné de menthe biologique cultivée au Japon. À la douceur du thé SHUN, facile à boire, s'ajoute la fraîcheur de la menthe.



# A017

## KAGOSHIMA TEA MARKET PLACE

株式会社  
鹿児島茶輸出研究所

3-73-1 Kōtokujidai, 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)



BIO



Réf : A017-1  
**MATCHA**  
**ORGANIC MATCHA**  
**(REGULAR GRADE)**  
有機抹茶(レギュラーグレード)

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

Réduit en poudre d'un joli vert intense par la société JA Kagoshima Chagyô (détentrice du certificat FSSC 22000), ce matcha bio a été cultivé dans un premier temps avec le plus grand soin par un producteur de thé biologique de la ville de Kirishima (dép. de Kagoshima), la société Henta. Facile à utiliser, économique, on peut en faire du matcha latte, l'employer en cuisine ou dans les pâtisseries.

BIO



Réf : A017-2  
**THÉ VERT (SENCHA) ET**  
**MATCHA**  
**SENCHA WITH**  
**ORGANIC MATCHA**  
有機抹茶入り煎茶(GS2509)

Poids : 20 kg  
Mode de conservation : À température ambiante  
Durée de conservation : Entre 6 mois et 1 an

Un thé de belle couleur, facile à boire, mélange de thé sencha bio et de thé matcha bio. Les personnes qui découvrent l'univers du thé vert pourront l'apprécier.

BIO



Réf : A017-3  
**THÉ VERT AU RIZ GRILLÉ ET**  
**MATCHA**  
**GENMAI CHA WITH**  
**ORGANIC MATCHA**  
有機抹茶入り玄米茶(GS4519)

Poids : 20 kg  
Mode de conservation : À température ambiante  
Durée de conservation : Entre 6 mois et 1 an

Un thé à la couleur et aux arômes équilibrés, mélange de thé genmaicha bio (thé vert au riz grillé) et de matcha bio.

# A057

TOKUJUN  
Co.,Ltd.

有限会社  
徳寿園

1273 Nakayama, Tamba shi, Hyogo  
669-4265 JAPAN

〒669-4265  
兵庫県丹波市春日町中山1273

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



BIO



Réf : A057-1

THÉ VERT

**ORGANIC TAMBA**

**SUN-DRIED BABY-BANCHA**

有機栽培 丹波天日干し  
赤ちゃん番茶テトラパック

Poids : 40 g

Mode de conservation : A température ambiante

Durée de conservation : 1 an et plus

Thé vert bio, bénéficiant du label d'agriculture biologique JAS. Les feuilles de thé, riches en minéraux et en catéchine, et dont la qualité a été soigneusement sélectionnée, ont été étendues à la main pour être séchées naturellement au soleil. Ce thé contient très peu de caféine, on peut donc le recommander aux personnes à l'estomac fragile ou qui ont du mal à trouver le sommeil après une tasse de café ou de thé. Parfait également pour les enfants et les femmes enceintes.



# A058

TOKUNAGA  
SEICHA  
Co.,Ltd.

株式会社  
徳永製茶

1938 Shimojuku Otsu, Ureshinomachi,  
Ureshino, Saga  
843-0301 JAPAN

〒843-0301  
佐賀県嬉野市嬉野町下宿乙1938番地

[www.japaneseteashop.com/en](http://www.japaneseteashop.com/en)



BIO



Réf : A058-1  
**THÉ VERT (BIOLOGIQUE)**  
**PREMIUM ORGANIC**  
**TAMARYOKUCHA**  
プレミアム有機嬉野玉緑茶

Poids : 50 g  
Mode de conservation : A température ambiante  
Durée de conservation : 1 an et plus

Thé au label bio JAS, de type «tamaryokucha». Ce thé, relativement rare même au Japon, est une spécialité d'Ureshino, localité située sur l'île du Kyushu, et dont la production ne constitue que 2 % du thé produit au Japon. La fabrication du thé tamaryokucha est identique à celle du thé sencha, le thé vert le plus courant au Japon, à l'exception de l'étape finale de roulage des feuilles qui n'est pas appliquée au tamaryokucha, dont les feuilles conservent donc un aspect torsadé. Ce thé se distingue par sa belle couleur intense et son arôme concentré.



Réf : A058-2  
**THÉ VERT**  
**PREMIUM URESHINO**  
**TAMARYOKUCHA**  
プレミアム嬉野玉緑茶

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

Thé vert tamaryokucha aux feuilles bien vertes et à la belle saveur umami.



BIO



Réf : A058-3  
**MATCHA BIOLOGIQUE**  
**ORGANIC MATCHA**  
有機抹茶

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

Matcha bio avec label d'agriculture biologique JAS. Grâce à sa belle couleur verte, il est parfait en cuisine, dans la composition des plats ou des desserts, ou pour toute boisson à base de matcha.

# A061

NISHIFUKU  
SEICHA  
Co.,Ltd.

西福製茶  
株式会社

14 Hakata Ekimae, Hakata-ku, Fukuoka  
812-0011 JAPAN

〒812-0011  
福岡県福岡市博多区博多駅前1-24-14

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



BIO



Réf : A061-1  
**POUDRE DE THÉ VERT BIO  
ORGANIC  
GREEN TEA POWDER**  
有機粉末緑茶

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

Poudre de thé vert obtenue à partir de feuilles de thé entières, cultivées en agriculture biologique dans le département de Fukuoka.



Réf : A061-2  
**THÉ VERT (GYOKURO)  
YAME GYOKURO  
FUKUNOTSUYU**  
八女玉露 福のつゆ

Poids : 90 g  
Mode de conservation : A température ambiante  
Durée de conservation : 1 an et plus

Les théiers qui vont donner le thé gyokuro sont recouverts d'une toile pour être à l'ombre de la lumière du soleil deux semaines avant la récolte. C'est cette étape qui confère au thé gyokuro son goût umami si intense et particulier, en contribuant au développement des acides aminés. La production de thé gyokuro est une des spécialités de la ville de Yame, dans le département de Fukuoka, et il n'est pas rare que les thés issus de la région soient sélectionnés comme meilleurs gyokuro du Japon. Ce thé a gagné la médaille d'or au Concours mondial du thé vert en 2020.



Réf : A061-3  
**MATCHA LATTE  
YAME MATCHA LATTE**  
八女抹茶ラテ

Poids : 200 g  
Mode de conservation : A température ambiante  
Durée de conservation : 1 an et plus

Poudre pour matcha latte contenant du matcha de Yame, cultivé dans le département de Fukuoka. Le matcha de Yame, au goût riche et intense, est mélangé avec du sucre conçu pour se dissoudre rapidement même à basse température, et faciliter la préparation du breuvage.

# A070

NATURALITEA  
Co.,Ltd.

有限会社  
人と農・自然をつなぐ会

1416-3 Takisawa, Fujieda, Shizuoka  
426-0134 JAPAN

〒426-0134  
静岡県藤枝市滝沢1416-3

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



BIO



Réf : A070-1

THÉ VERT BIO  
**MOUNTAIN GROWN  
ORGANIC KUKI-CHA**

有機くき茶

Poids : 10 kg  
Mode de conservation : A température ambiante  
Durée de conservation : Entre 6 mois et 1 an

Thé de type «kukicha», qui contient les tiges issues du triage des feuilles de la première récolte de printemps. Infusé, il offre une belle couleur soutenue. Il est très apprécié également pour son arôme riche et le sentiment de fraîcheur qu'il diffuse en bouche. À la différence des thés principalement constitués de feuilles, il faut utiliser une eau bien chaude pour faire ressortir toute la fraîcheur et les arômes caractéristiques de ce «thé de tiges».

BIO



Réf : A070-2

THÉ NOIR BIO  
**MOUNTAIN GROWN  
JAPANESE BLACK TEA**

有機紅茶

Poids : 10 kg  
Mode de conservation : A température ambiante  
Durée de conservation : Entre 6 mois et 1 an

Thé noir purement japonais, constitué des jeunes feuilles gorgées de soleil des prémices de l'été. Nous prenons tout le temps et le soin nécessaires dans les étapes de sa transformation, en utilisant notamment des machines importées du Sri Lanka, pays réputé pour son thé noir. Ce thé constitué principalement de feuilles de théier de variété Yabukita est très peu amer, et naturellement sucré. Il est idéal pour une consommation pure, sans ajout de sucre ou de lait. Pour profiter pleinement de la douceur et du goût concentré de ce thé noir, nous conseillons de le laisser infuser 3 minutes dans une eau bien chaude.

# A079

MARUFUKU  
SEICHA  
Co.,Ltd.

丸福製茶  
株式会社

25 Wakamatsu-cho, Aoi-ku, Shizuoka  
420-0006 JAPAN

〒420-0006  
静岡県静岡市葵区若松町25

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



BIO



Réf : A079-1  
**MATCHA BIOLOGIQUE**  
**MARUFUKU**  
**ORGANIC MATCHA**  
丸福有機抹茶

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

Le thé matcha bio est cultivé dans la ville de Kiri-shima, dans le département de Kagoshima, tout au sud du Japon. Au début du printemps, les champs de thé sont recouverts d'un voile occultant pendant plus de 20 jours, ce qui donne aux feuilles leur belle couleur verte, et aide à développer les acides aminés qui leur confèrent leur saveur umami. Ce thé matcha est un mélange de feuilles issues de deux cultivars différents : le Saemidori aux arômes élégants et frais, et l'Okumidori, très aromatique et doux. Il permet de préparer une boisson peu amère et peu âpre, lisse et crémeuse, d'un beau vert profond.



Réf : A079-2  
**THÉ VERT AU RIZ GRILLÉ**  
**MARUFUKU TEA**  
**GENMAI-CHA**  
丸福玄米茶

Poids : 28 g  
Mode de conservation : À température ambiante  
Durée de conservation : 1 an et plus

Les feuilles de thé vert sencha issues du cultivar Okuhikari ont été cultivées localement, au sein de la ville de Shizuoka, et torréfiées rapidement par Marufuku. Elles sont mélangées à un riz complet très aromatique, cultivé au Japon. Un thé qui diffuse en attaque une délicate saveur de riz grillé, avant que ne se déploie en bouche toute la saveur du thé.



Réf : A079-3  
**THÉ VERT, THÉ VERT AU RIZ GRILLÉ**  
**NINJA T**  
**JAPANESE TEA SET**  
忍者ティーセット

Poids : 49 g  
Mode de conservation : À température ambiante  
Durée de conservation : 1 an et plus

Le coffret contient un assortiment de sachets de thé vert de type sencha et de thé vert au riz grillé (genmaicha), cultivés à Hirano, au sein de la ville de Shizuoka, ainsi qu'une tasse «ninja», dont le motif change lorsqu'on y verse de l'eau chaude.



27 rue de Berri 75008 Paris France

prs-sample@jetro.go.jp

[www.jetro.go.jp/france/](http://www.jetro.go.jp/france/)