

# 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 FERMENTÉS

**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

C001  
**KAWAGUCHI NATTO CO., LTD**

C005  
**KOHSEI FOODS CO., LTD.**

C006  
**SHIBUYA FERMENTATION CO.,LTD**

C007  
**HAYAKAWA SHOYU MISO CO.,LTD**

C008  
**VIVACE**

C010  
**BIO MARUI SYOYU**

C011  
**MARUKURA SHOKUHIN CO.LTD.,**

C012  
**MARUSHIN SHOKUHIN CO.,LTD**

C013  
**MIDORIYAHONTEN**

C014  
**YAMATO SOYSAUCE & MISO CO., LTD**

C015  
**YOROZUYA JOZOTEN**

C018  
**NIHON SHIZEN HAKKO CO.,LTD**

C019  
**ANDY CO.,LTD**

C022  
**BIO CAMOSSONS INC**

C025  
**BUNGO MEIJYO CO., LTD.**

C027  
**KANEKOMISO**

C028  
**MARUTA SUGIYO CO.,LTD.**

La fermentation est un phénomène de transformation de la matière organique, décomposée sous l'action de micro-organismes tels que bactéries lactiques, champignon koji ou levures. Les micro-organismes à l'origine de la fermentation peuvent être des moisissures nobles (c'est le cas du champignon koji, du *Penicillium* pour certains fromages), des levures, des bactéries (lactiques, acétiques, *Bacillus subtilis natto*, etc). Ils existent à l'état normal dans la nature, et ils ont une activité métabolique comme tout être vivant : c'est cette dégradation de la matière organique qui leur fournit l'énergie dont ils ont besoin pour vivre. La nouvelle matière organique produite après dégradation est donc un produit résiduel de l'activité de ces micro-organismes, mais c'est également une source de bienfaits pour nous, puisque c'est ainsi que naissent les produits fermentés qui entrent dans notre alimentation. Ces aliments ont été une source de diversification et d'évolution considérables pour les habitudes alimentaires de l'Homme, et ce à travers le monde entier.

## LA FERMENTATION

- fait ressortir la saveur des aliments et produit des acides aminés à l'origine de la saveur umami,
- améliore la valeur nutritionnelle des aliments transformés
- permet de conserver les aliments plus longtemps
- est bénéfique pour la santé (les produits fermentés permettent notamment de restaurer l'équilibre de la flore intestinale et ont des propriétés antioxydantes).

De nombreux produits fermentés sont monnaie courante dans l'alimentation en Europe : c'est le cas des fromages et des yaourts obtenus par fermentation lactique, du pain qui bénéficie de l'action des levures ou encore du vinaigre, obtenu par fermentation acétique. En Asie du Sud-Est, au climat très humide, et au Japon en particulier, c'est le champignon koji (koji-kin), un type de moisissure noble, qui a joué le rôle le plus important dans la fabrication d'aliments fermentés. Beaucoup d'aliments fermentés qui constituent le socle de la culture culinaire japonaise sont préparés grâce à l'action de ce champignon microscopique.

## QU'EST-CE QUE LE CHAMPIGNON KOJI (KOJI-KIN) ?

Parmi les aliments fermentés représentatifs du Japon, on trouve les condiments tels que sauce de soja, miso, mirin, vinaigre de riz, saké doux, koji au sel, mais aussi saké ou encore *katsuobushi*, poisson séché et fermenté entrant dans la composition du *dashi*, bouillon japonais. Ces produits sont préparés à partir de koji-kin, de levures ou encore de bactéries lactiques. C'est cependant *Aspergillus oryzae*, nom scientifique du champignon microscopique connu également sous le nom de koji-kin, qui est le plus représentatif des micro-organismes à l'origine des produits fermentés japonais. Il s'agit d'une moisissure noble propre au Japon, présente partout dans l'environnement naturel du pays. Accrochée sur la matière organique, elle se développe sous forme de filaments (« hyphes ») dont le bout (« apex ») sécrète les nombreuses enzymes qui sont à l'origine des processus de fermentation : amylases (responsables de la saccharification qui transforme l'amidon en glucose),

peptidases (qui brisent les macromolécules de protéines pour donner des molécules d'acides aminés) et lipases (dégradation des lipides), pour les principales. Ces enzymes permettent de donner aux produits fermentés leur note sucrée (grâce au glucose issu des glucides) ou leur saveur umami (grâce aux acides aminés).

## KOJI

Le koji, ingrédient utilisé pour amorcer la fermentation à l'origine de plusieurs produits fermentés traditionnels, est le mélange obtenu après avoir mis en culture du champignon koji sur des céréales étuvées comme le riz et l'orge, ou sur des graines de soja en fonction de l'usage. Selon le substrat utilisé on parlera de koji de riz, koji d'orge, etc. Une version séchée du koji est également commercialisée depuis très longtemps au Japon.

Voici quelques-uns des aliments fermentés les plus représentatifs du Japon :

## SAUCE DE SOJA

Matières premières :  
soja étuvé, blé torréfié, koji, sel, eau

On ajoute le blé torréfié et le champignon koji aux graines de soja cuites à l'étuvée pour une première étape d'incubation. Le mélange est ensuite dilué dans la saumure pour fermenter pendant plusieurs mois. C'est au cours de cette étape que les enzymes du champignon koji, la levure et le ferment lactique produisent le moût épais qui prend la couleur, l'arôme et le goût de l'umami. Ce moût est ensuite pressé afin d'extraire la sauce de soja, dont la teneur en sel d'environ 16% représente 80% de la production. C'est ainsi qu'on obtient la sauce de soja standard « *koikuchi* », mais il en existe également d'autres variétés.



## MISO (PRONONCER « MISSO »)

Matières premières :  
graines de soja étuvées, riz (ou orge), koji, sel

Fabrication du miso : on inocule le champignon koji sur la céréale ou légumineuse étuvée (riz, orge ou graines de soja), et on le laisse se développer pendant environ deux jours en contrôlant l'humidité de la pièce. On obtient à l'issue de cette étape le koji, ou moût d'amorçage. On y ajoute des graines de soja étuvées puis écrasées ainsi que du sel pour créer le moût principal (*moromi*), laissé à fermenter. La durée de fermentation dépend de la proportion respective des différents ingrédients. Pour le miso blanc de Kyôto, qui contient une part importante de riz, la fermentation est d'environ deux semaines. Pour le *Hachô miso*, qui contient presque exclusivement des graines de soja, la période de fermentation prend environ deux ans.

La différence entre le miso de riz (*kome-miso*), d'orge (*mugi-miso*) ou de soja (*mame-miso*) réside dans l'emploi de l'une ou l'autre de ces céréales/légumineuse pour servir de substrat à la culture du champignon koji et donc la fabrication du koji. Le miso à partir de koji de riz est le plus courant : il représente environ 80 % de la production. Les méthodes de fabrication diffèrent d'une région à l'autre, et au sein de chaque particularisme régional, chaque fabricant a sa propre méthode, mais on peut tout de même dégager quelques généralités. Pour le miso de riz par exemple, plus la part de riz est importante plus la pâte sera douce (l'amidon du riz est transformé en glucose par la fermentation). Le miso fait à partir de koji de soja aura lui la particularité de nécessiter une période de fermentation beaucoup plus longue.



## SAKÉ

Matières premières :  
riz spécial sakéifaire (développé pour le saké et enregistré officiellement), riz pour la culture de champignon koji, levure, eau douce

Les grains de riz sont polis pour n'en conserver que le cœur, où la concentration en amidon est la plus importante. Ils sont ensuite cuits à la vapeur. On prépare en parallèle le koji, qui constitue la culture d'amorçage de la fermentation, avec du riz cuit et du champignon koji. On mélange dans une cuve du riz étuvé, le koji, les levures et de l'eau. Commence alors une fermentation « double et en parallèle » qui dure entre 20 et 30 jours, et qui est unique au saké : les enzymes du champignon koji décomposent l'amidon en glucose, et en parallèle les levures présentes dans le mélange décomposent ce glucose en alcool et en dioxyde de carbone. À l'issue de cette étape de double fermentation le saké est obtenu après pressurage et pasteurisation.



## AMAZAKÉ (SAKÉ DOUX)

Matières premières : riz de table, koji de riz (riz inoculé avec du champignon koji)

L'amazaké (ou saké doux), très en vogue ces dernières années au Japon, est une boisson sans alcool dont la douceur naturelle est issue de la fermentation. Son goût sucré vient de la décomposition en glucose des sucres complexes contenus dans le riz, grâce aux enzymes du koji. Il est fabriqué à partir de grains de riz rendus particulièrement tendres par la cuisson, auxquels on ajoute du koji de riz. Le mélange est laissé fermenter à une température constante d'environ 60 degrés pendant 6 à 10 heures. Il s'agit d'une boisson traditionnelle, mais

on peut également tirer parti de son goût sucré et de sa saveur umami pour les desserts, les glaces ou encore la confection de friandises.

## MIRIN

Matières premières :  
riz gluant cuit à la vapeur, koji de riz (riz inoculé avec du champignon koji), alcool distillé à base de lie de saké (« *shochu* »)

Alcool sucré qui titre à environ 14°, avec une teneur en sucre variant de 40 à 50 %, utilisé comme condiment.



Le mirin :

- donne aux plats un goût sucré raffiné
- apporte de la brillance aux ingrédients
- empêche les aliments de se défaire à la cuisson
- annihile les mauvaises odeurs de poisson et de viande.

Traditionnellement le mirin est fabriqué à base de riz gluant cuit à la vapeur, de riz koji et de *shochu* par procédé de saccharification, de fermentation et d'affinage. Cependant, on trouve également :  
- le condiment de « style Mirin » au sirop sans affinage  
- le mirin salé.

Ces deux versions du mirin n'ont pas tout à fait les mêmes effets que le « hon mirin » ou « vrai mirin ».

## KOJI AU SEL

Matières premières :  
koji de riz, sel, eau

Le koji au sel est un condiment qui s'est retrouvé sur le devant de la scène depuis une dizaine d'années. Il est préparé en mélangeant du koji de riz (riz inoculé avec du champignon koji) avec de l'eau, ce qui forme une sorte de bouillie qui est laissée fermenter. On ajoute du sel au mélange pour en faire un condiment une fois le champignon koji réactivé. En plus de son goût salé, le koji au sel apporte également des saveurs complexes grâce au glucose issu de la décomposition de l'amidon du riz et grâce à sa saveur umami.

Outre ces différents produits, on peut également citer le vinaigre japonais comme aliment fermenté, obtenu par fermentation acétique.

La fermentation fait partie de la culture japonaise depuis des temps anciens, et les Japonais sont toujours heureux de faire découvrir au reste du monde la diversité des aliments fermentés qui forment le socle de leur tradition culinaire.

# C001

KAWAGUCHI  
NATTO Co., Ltd.

有限会社  
川口納豆

Shimataiobara 10, Ichihasama, Kurihara,  
Miyagi 987-2306 JAPAN

〒987-2306  
宮城県栗原市一迫字嶋躰小原10

[www.kawaguchi-natto.co.jp](http://www.kawaguchi-natto.co.jp)



Réf : C001-1  
NATTO SÉCHÉ  
**DRIED NATTO**  
乾燥納豆

Poids : 65 g  
Mode de conservation : A température ambiante  
Durée de conservation : Entre 6 mois et 1 an

Graines de soja fermentées (natto) séchées par lyophilisation. Elles croquent sous la dent, comme des fruits secs.



# C005

KOHSEI FOODS  
Co., Ltd.

株式会社  
コーセイフーズ

339-1 Kano, Ono, Ibi, Gifu  
501-0535 JAPAN

〒501-0535  
岐阜県揖斐郡大野町加納339-1

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



Réf : C005-1  
**FERMENT DE SON DE RIZ  
ET DE SEL**  
**RICE BRAN TUBE**  
ぬかチューブ

Poids : 170 g  
Mode de conservation : A température ambiante  
Durée de conservation : 1 an et plus

Les légumes marinés au son de riz sont des aliments fermentés qui sont goûteux et qui offrent des bienfaits pour la santé. Nous avons conçu cette pâte en tube pour celles et ceux qui veulent profiter de cette nourriture typique du Japon sans avoir le temps de préparer le ferment au son de riz, ou qui souhaitent préparer de petites quantités rapidement. Il suffit de recouvrir ses légumes d'un peu de cette pâte au son de riz, de les emballer dans un film alimentaire et de les laisser reposer une nuit au réfrigérateur pour retrouver le goût authentique du Japon. Un tube pratique à utiliser, qui tient facilement dans la porte d'un réfrigérateur.



Réf : C005-2  
**AMAZAKÉ**  
**AMAZAKE MADE FROM RICE  
AND RICE KOJI**  
お米と米麴でつくったあまざけ

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

Il existe deux types d'amazaké (saké doux). Le premier, alcoolisé, est préparé à partir d'une pâte de lie de saké et de sucre dilués dans de l'eau chauffée. Le second est une boisson traditionnelle, résultat d'un long processus de fermentation à base de riz étuvé auquel on ajoute du koji, et au cours duquel la saccharification de l'amidon du riz est lente et progressive. C'est ce deuxième type de boisson que nous vous proposons : une boisson naturellement sucrée grâce à la transformation de l'amidon du riz en glucose et pleine de bons nutriments, riche en acides aminés essentiels dont le riz tire sa saveur umami, en minéraux et en fibres. Saine, sans additifs et sans alcool, elle peut être bue aussi bien par les bébés que par les personnes âgées. Au Japon, le saké doux est tellement réputé pour ses vertus qu'une expression le compare à une « intraveineuse en boisson ».



Réf : C005-3  
**KOJI**  
**RICE KOJI**  
米こうじ

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

Ce koji de riz séché a été préparé à partir de riz étuvé sur lequel du koji-kin (champignon microscopique) a été mis en culture, avant l'étape de déshydratation. Le koji apporte les enzymes nécessaires à toute fermentation : il constitue le moût indispensable à la fabrication de nombreuses spécificités culinaires traditionnelles du Japon comme la sauce soja, le miso ou encore le saké. Il s'agit ici d'un produit séché, auquel il suffit d'ajouter de l'eau avant utilisation. Produit facile d'utilisation aussi bien pour les professionnels que les particuliers, à recommander également pour les personnes véganes.

# C006

SHIBUYA  
FERMENTATION  
Co., Ltd.

渋谷醸造  
株式会社

14-3 Kyoei, Honbetsu, Nakagawa,  
Hokkaido 089-3305 JAPAN

〒089-3305  
北海道中川郡本別町共栄14-3

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



Réf : C006-1

**KOJI AU SEL**  
**MARUKYU SALTED FER-**  
**MENTED RICE**

丸久 塩麴

Poids : 120 g  
Mode de conservation : A température ambiante  
Durée de conservation : 6 mois

Un condiment fermenté à base de koji de riz, de sel et d'eau. Le koji de riz a été préparé selon notre méthode originale, à partir de riz cultivé à Hokkaido et d'une variété de koji-kin (champignon à base de la préparation du koji) particulièrement active. Il permet d'apporter une saveur salée ainsi qu'une subtile saveur sucrée et umami, grâce à l'amidon et aux acides aminés du riz. Il peut servir pour assaisonner un plat ou pour faire mariner des ingrédients, notamment la viande qu'il permet d'attendrir.



# C007

HAYAKAWA  
SHOYU MISO  
Co., Ltd.

早川しょうゆみそ  
株式会社

3732 Nishimachi, Miyakonojo,  
Miyazaki 885-0076 JAPAN

〒885-0076  
宮崎県都城市西町3732

<https://hayakawa-sm.com/>



Réf : C007-1

POUDRE DE MISO

**MISO POWDER**

**UMAMI SO -MISO-**

粉末みそ「umami・so -みそ-」

Poids : 70 g

Mode de conservation : A température ambiante

Durée de conservation : 1 an et plus

Nous fabriquons un miso à base de koji de blé sans additif, selon des techniques traditionnelles perpétuées depuis plus de 130 ans, avec du blé cultivé dans le Kyushu. Nous le réduisons en poudre grâce à notre méthode innovante. Cette poudre au goût intense, pleine d'umami, concentre toutes les saveurs de notre pâte miso traditionnelle. Elle se marie très bien avec des produits fermentés européens à base d'ingrédients d'origine animale, comme le fromage par exemple. On peut l'employer comme exhausteur de goût original, pour faire ressortir les saveurs de la cuisine française.



Réf : C007-2

AMAZAKÉ

**AMAZAKE OICHI**

甘酒 oichi

Poids : 150 g

Mode de conservation : A température ambiante

Durée de conservation : 1 an et plus

Amazaké (saké doux) sans alcool, sans sucre et sans additifs ajoutés, fabriqué à partir de koji et de riz de variété « Hinohikari » cultivé dans le département de Miyazaki, sur l'île de Kyushu. Il est très crémeux et très doux, avec une sucrosité de 35 sur l'échelle de Brix. Cependant, il tire son goût sucré du glucose issu de la saccharification d'un riz de qualité exceptionnelle, son goût sucré est donc plein d'élégance et peut être mettre à profit dans les plats ou dans les desserts, par exemple. On peut également le boire tel quel ou mélangé avec une autre boisson, ou encore en accompagnement de fruits.



# C008

## VIVACE

株式会社  
VIVACE

527-1 Hayashi, Kurashiki,  
Okayama 710-0142 JAPAN

〒710-0142  
岡山県倉敷市林527-1

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



Réf : C008-1

AMAZAKÉ LYOPHILISÉ

**BINOAMAZAKE**

美の甘酒

Poids : 22 g

Mode de conservation : A température ambiante

Durée de conservation : Entre 6 mois et 1 an

Ce produit est issu de la lyophilisation d'une boisson constituée de saké doux mélangé à du lait de soja. L'amazaké a été brassé uniquement à partir de riz du département d'Okayama et de koji, tandis que le lait de soja a été pressé à partir de graines de soja issues d'une agriculture raisonnée. Il a été reconnu comme « Adapté à l'alimentation des nourrissons » par le ministère de la Santé, du Travail et des Affaires sociales japonais.



# C010

KOHSEI FOODS  
Co., Ltd.

マル井醤油  
株式会社

1-5-5 Nishi, Nakano,  
Nagano 383-0021 JAPAN

〒383-0021  
長野県中野市西1-5-5

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



Réf : C010-1  
**SAUCE DE SOJA**  
**SOY SAUCE MADE IN SHINSHU**  
信州産生醤油

Contenance : 720 ml  
Mode de conservation : A température ambiante  
Durée de conservation : 1 an et plus

Sauce de soja fabriquée à partir de graines de soja locales (Nagano), de blé, de sel séché au soleil et d'eau de source de la région qui s'écoule depuis le haut plateau de Shiga. On mélange ces ingrédients avec du koji pour préparer le moût qui est laissé fermenter un an en fûts de cèdre du Japon, avant filtration et pasteurisation. On obtient ainsi une sauce de soja fidèle à celle que l'on fabriquait autrefois, artisanale et résultat d'un long processus naturel de maturation. Il s'agit d'une sauce de soja de type « ki-shoyu », c'est-à-dire une sauce de soja pure, sans mélange avec d'autres condiments tels que mirin ou autre. Elle a été lauréate en 2013 et 2018 du concours national organisé par le ministère de l'Agriculture japonais récompensant les meilleurs sauces de soja, et nous sommes très fiers de son excellence gustative.



Réf : C010-2  
**VINAIGRE NOIR D'ORGE**  
**PURE BARLEY**  
**BLACK VINEGAR**  
純粹玄麦黒酢

Contenance : 185 ml  
Mode de conservation : A température ambiante  
Durée de conservation : Entre 6 mois et 1 an

Vinaigre fabriqué à partir d'orge, très riche en minéraux. À utiliser en remplacement du vinaigre balsamique.



Réf : C010-3  
**SAUCE DE SOJA**  
**WHOLE-SOYBEAN SOY**  
**SAUCE BREWED**  
**IN CEDAR BARRELS**  
杉桶仕込み丸大豆醤油

Contenance : 185 ml  
Mode de conservation : A température ambiante  
Durée de conservation : 1 an et plus

Sauce de soja conçue à partir de graines de soja et de blé cultivés dans la région locale du Shinshû, d'eau de source issue du plateau de Shiga et de sel séché naturellement au soleil. Les ingrédients sont laissés à maturer en plein cœur de la saison froide, dans des fûts en cèdre du Japon datant de l'an 2 de l'ère Meiji (1869). À utiliser pour verser directement sur les aliments, ou en marinade. Elle est particulièrement adaptée pour les sashimis, les sushis, le poisson grillé ou le tofu, entre autres.

# C011

KOHSEI FOODS  
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)



Réf : C011-1  
**POUDRE DE KOJI AU SEL**  
**POWDERD SHIO KOJI**  
塩麹パウダー

Poids : 45 g  
Mode de conservation : A température ambiante  
Durée de conservation : 1 an et plus

Condiment de type « koji au sel », séché puis transformé en poudre. Les enzymes sont encore actives, le koji conserve donc sa qualité de ferment, mais il peut être conservé à température ambiante, prêt à être utilisé en toute circonstance. Outre le goût salé, le koji au sel apporte également la douceur et la saveur umami du riz, élément principal du koji. On peut s'en servir pour assaisonner les ingrédients avant préparation ou un plat dans son ensemble. Il peut également être associé à d'autres condiments pour la confection de sauces et marinades originales. Les enzymes du koji ont la particularité d'attendrir la chair de la viande et du poisson.

Réf : C011-2  
**MISO BLANC**  
**JAPANESE SHIRO**  
**WHITE MISO**  
国産 白みそ

Poids : 250 g  
Mode de conservation : A température ambiante  
Durée de conservation : 1 an et plus

Pâte de miso blanc sans additifs, fabriquée à partir de graines de soja cultivées au Japon, de koji de riz conçu à partir de riz cultivé dans le département d'Okayama, et de sel d'Okinawa. Avec une teneur en sel de seulement 6 % (soit environ la moitié de la teneur en sel d'une pâte miso « traditionnelle »), cette pâte miso est particulièrement douce. Son onctuosité et sa douceur proviennent des glucides naturellement présents dans le riz. Elle est très facile à marier avec d'autres condiments.

Réf : C011-3  
**KOJI**  
**RICE KOJI**  
国産 白米こうじ 200g

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

Koji : base de fermentation pour miso, condiments de type koji au sel ou encore saké doux. Les enzymes sécrétées par le champignon koji-kin inoculé sur le riz sont encore actives. Si on saupoudre ce koji sur de la viande ou sur du poisson, les enzymes du koji auront donc pour effet de décomposer leurs protéines et d'attendrir leur chair.



# C012

MARUSHIN  
SHOKUHIN  
Co., Ltd.

マルシン食品  
株式会社

2-9-39 Teraohigashi, Nishi,  
Niigata 950-2054 JAPAN

〒950-2054  
新潟県新潟市西区寺尾東2-9-39

[www.ms-hana.co.jp](http://www.ms-hana.co.jp)



Réf : C012-1  
**GRUAU DE RIZ ET DE KOJI  
SANS SUCRE  
KOJI ENRICHED RICE  
PORRIDGE**

糎の恵粥

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

Ce gruau au koji contient du riz exclusivement cultivé au sein du département de Niigata, et il est avant tout constitué de riz et de koji de riz. Tendre et facile à ingérer, il est sans ajout de sucre mais légèrement doux grâce à la douceur naturelle du riz. Conçu avec du koji de riz et non de la lie de saké, il ne contient pas d'alcool et peut donc être proposé aux enfants comme aux femmes enceintes ou aux personnes âgées en toute sécurité. Il peut être réchauffé au four à micro-ondes dans son emballage. Conservable pendant un an à température ambiante, il peut être utilisé comme nourriture de stockage.



Réf : C012-2  
**TEMPEH  
T-100 TEMPEH**  
テンペ

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

Le tempeh est un aliment fermenté originaire d'Indonésie, fabriqué à partir de graines de soja cuites puisensemencées avec un champignon (*Rhizopus oligosporus*). À la différence du natto, autre produit fermenté à base de graines de soja, le tempeh n'a pas d'odeur et a un goût beaucoup moins prononcé : il conserve la saveur des graines de soja cuites. Le tempeh que nous fabriquons est préparé avec une variété de champignon provenant directement d'Indonésie, et dont les enzymes fragmentent finement les éléments nutritifs du soja. Il est ainsi riche en acides aminés (GABA notamment) et en isoflavones, et très facile à digérer et à assimiler par l'organisme.

# C013

MIDORIYA  
HONTEN

合資会社  
緑屋本店

1411 Ganjojimachi, Hitoyoshi,  
Kumamoto 868-0022 JAPAN

〒868-0022  
熊本県人吉市願成寺町1411

[www.midoriya-honten.co.jp](http://www.midoriya-honten.co.jp)



Réf : C013-1

SAUCE DE SOJA

**IKKI SHOYU JYUNSHOU**

一騎しょうゆ 純醬

Contenance : 1000 ml  
Mode de conservation : A température ambiante  
Durée de conservation : 1 an et plus

Le goût de fermentation qui sert de base à cette sauce de soja est préparé à partir de graines de soja et de blé cultivés au Japon. La fermentation et la maturation se font dans des tonneaux de bois. La sauce de soja obtenue à l'issue de cette étape de brassage traditionnelle est ensuite filtrée. Pasteurisée, elle ne contient cependant aucun conservateur, et conserve son parfum et sa saveur naturels.



# C014

YAMATO  
SOYSAUCE & MISO  
Co., Ltd.

株式会社  
ヤマト醤油味噌

4 Chome, i-170 Onomachi, Kanazawa,  
Ishikawa 920-0331 JAPAN

〒920-0331  
石川県金沢市大野町4丁目イ170番地

[www.yamato-soysauce-miso.co.jp](http://www.yamato-soysauce-miso.co.jp)



Réf : C014-1  
**AMAZAKÉ DE RIZ COMPLET  
BIOLOGIQUE**  
**ORGANIC BROWN RICE  
AMAZAKE 300ML**  
有機玄米甘酒 300ml

Contenance : 300 ml  
Mode de conservation : A température ambiante  
Durée de conservation : 1 an et plus

Amazaké (saké doux) confectionné exclusivement à partir d'ingrédients issus d'une agriculture biologique, sans sucre ajouté et sans alcool. Sa douceur pleine d'élégance et de volupté ainsi que sa richesse gustative proviennent de la fermentation du riz complet. On peut le boire frais ou chaud, mélangé avec du lait de vache, du lait de soja ou du jus de légumes, ou encore en smoothie. Bien sucré, il peut être utilisé dans un plat sucré-salé ou comme exhausteur de goût, ou encore entrer dans la composition de desserts, comme une crème caramel, par exemple.



Réf : C014-2  
**AMAZAKÉ DE RIZ COMPLET**  
**BROWN RICE AMAZAKE**  
**ORIGINAL ICHINICHI-ICHIKOJI**  
生玄米甘酒 オリジナル  
一日一糀 140ml

Contenance : 140 ml  
Mode de conservation : A température ambiante  
Durée de conservation : Entre 6 mois et 1 an

Amazaké cru, dont les enzymes à l'origine de la fermentation du riz complet sont encore vivantes. Fabriqué exclusivement à partir de riz complet et de koji de riz, ce saké doux ne contient ni sucre ajouté ni alcool. La fermentation produit de l'acide citrique, qui procure une acidité agréable et rafraîchissante. On peut le boire à température ambiante ou bien refroidi, selon les goûts seul ou accompagné d'eau pétillante ou de jus d'agrumes, comme du jus de citron.



Réf : C014-3  
**AMAZAKÉ DE RIZ ET DE  
RIZ NOIR**  
**BROWN RICE AMAZAKE**  
**PURPLE ICHINICHI-ICHIKOJI**  
生玄米甘酒 紫の一日一糀

Contenance : 140 ml  
Mode de conservation : A température ambiante  
Durée de conservation : Entre 6 mois et 1 an

Amazaké cru (les enzymes qui produisent la fermentation sont toujours vivantes) à la jolie couleur violette, fabriqué avec 50 % de riz noir. Il est très facile à boire, avec une pointe d'acidité rafraîchissante. Le riz noir est très riche en polyphénols : il en contient beaucoup plus que le vin rouge à volume équivalent. Il contient également en abondance des anthocyanes, le pigment qui lui sonne sa couleur, ainsi que des fibres et des minéraux. Des graines de Job entrent aussi dans la composition de ce saké doux. Elles ont la propriété d'améliorer le métabolisme et de favoriser l'élimination des déchets métaboliques.



# C015

## YOROZUYA JOZOTEN

株式会社  
萬屋醸造店

1202-1 Aoyagimachi, Fujikawa,  
Minamikoma, Yamanashi  
400-0501 JAPAN

〒400-0501  
山梨県南巨摩郡富士川町青柳町1202-1

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



Réf : C015-1  
**SAKÉ JUNMAI DAIGINJO  
SHUNNOTEN  
JUNMAI DAIGINJO**  
春鶯囀 純米大吟醸

Contenance : 720 ml  
Degré d'alcool : 15,5%  
Taux de polissage du riz : 50%  
Mode de conservation : À température ambiante  
Durée de conservation : Entre 6 mois et 1 an  
Température de service idéale : 5°C-15°C

Saké fabriqué à partir de riz de variété Yamada nishiki, cultivé localement sur la commune de Fujikawa. Ce riz considéré comme la variété reine des riz à saké est poli à 50 % de sa masse d'origine à l'intérieur de nos locaux. Il dégage des arômes floraux et fruités pleins de délicatesse, avec une belle sensation de fraîcheur, une belle souplesse et une finale franche. On peut le déguster à température ambiante ou bien refroidi.



Réf : C015-2  
**SAKÉ TOKUBETSU JUNMAI  
SHUNNOTEN TOKUBETSU-  
JUNMAISHU KARAKUCHI**  
春鶯囀 特別純米酒 辛口

Contenance : 720 ml  
Degré d'alcool : 15,5%  
Taux de polissage du riz : 60%  
Mode de conservation : À température ambiante  
Durée de conservation : Entre 6 mois et 1 an  
Température de service idéale : 40°C-50°C

Saké composé exclusivement de riz de variété Tamasakae, issu d'une agriculture locale (commune de Fujikawa) et sous contrat. Le riz est directement poli dans notre brasserie, jusqu'à 60 % de sa masse d'origine. Il s'agit d'un saké sec, très gouleyant, avec une finale franche. Il fait bien ressortir la saveur umami du riz qui entre dans sa composition. À boire à température ambiante ou chaud.

# C018

NIHON SHIZEN  
HAKKO  
Co., Ltd.

株式会社  
日本自然発酵

2-35-22 Meieki, Nakamura, Nagoya,  
Aichi 450-0002 JAPAN

〒450-0002  
愛知県名古屋市中村区名駅2-35-22

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



Réf : C018-1  
**VINAIGRE  
OISHI SU  
(THE DELICIOUS VINEGAR)**  
おいしい酢

Contenance : 900 ml  
Mode de conservation : A température ambiante  
Durée de conservation : 1 an et plus

Ce délicieux vinaigre peut être bu tel quel, utilisé pour faire macérer des aliments, ou encore entrer dans la composition des plats. Les ingrédients qui le composent sont laissés lentement fermenter par nos artisans qui perpétuent des techniques traditionnelles, pour un résultat avec un goût plein de rondeur. Très populaire dans son pays d'origine, ce vinaigre s'y écoule à plus de 10 000 bouteilles par jour.



Réf : C018-2  
**BOUILLON D'ALGUES KOMBU  
OISHI NEKONBU DASHI  
(THE DELICIOUS KELP ROOT  
BROTH)**  
おいしい根こんぶだし

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

Bouillon à base d'algues kombu d'Hidaka (Hokkaido). Les racines des algues sont également utilisées pour la confection de ce bouillon. Elles ont la particularité d'être très riches en nutriments, notamment en fibres telles qu'acide alginique et fucoïdane. Le kombu contient par ailleurs une grande quantité de glutamate. On peut utiliser ce bouillon dans la cuisine, ou encore le boire comme une tisane (« kombucha »).



Réf : C018-3  
**VINAIGRE NOIR À LA POMME  
APPLE CIDER  
BLACK VINEGAR**  
リンゴ黒酢

Contenance : 720 ml  
Mode de conservation : A température ambiante  
Durée de conservation : 1 an et plus

Vinaigre constitué d'un mélange parfaitement équilibré de vinaigre noir de riz complet cultivé au Japon, produit d'une fermentation et d'une maturation lente, et de jus de pommes cultivées au Japon, à l'arôme fruité, doux et rond, avec une agréable acidité.

# C019

ANDY  
Co., Ltd.

アンドワイ  
株式会社

205, 7-30-9 Toyosato, Higashiyodogawa,  
Osaka 533-0013 JAPAN

〒533-0013  
大阪市東淀川区豊里7-30-9 205

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



Réf : C019-1

## VINAIGRE DE RIZ À LA GRENADE VINEGAR DRINK WITH ORGANIC POMEGRANATE

飲む、コ酢メ。ザクロ

Contenance : 200 ml  
Mode de conservation : A température ambiante  
Durée de conservation : 1 an et plus

Le vinaigre à boire « Kosume » à la grenade est fabriqué à partir de vinaigre brassé naturellement, dont la fermentation et la maturation prennent plus de trois années. Il ne contient que des ingrédients soigneusement sélectionnés, comme de la lie de saké de daiginjo brassé à partir de riz Yamada nishiki, et du riz complet origine Japon, et est brassé dans des fûts en bois, dans la plus pure tradition japonaise. Nous utilisons des grenades cultivées par agriculture biologique, un mode de culture rare pour ce fruit. Les grenades sont pressées entières, avec leurs graines. Ce vinaigre à boire, riche en acide citrique et en différents acides aminés, est excellent pour la santé.



Réf : C019-2

## VINAIGRE DE RIZ À LA MYRTILLE VINEGAR DRINK WITH BLUEBERRY

飲む、コ酢メ。ブルーベリー

Contenance : 200 ml  
Mode de conservation : A température ambiante  
Durée de conservation : 1 an et plus

Le vinaigre à boire « Kosume » à la myrtille est à base de vinaigre brassé naturellement, pendant plus de trois ans. Il ne contient que des ingrédients soigneusement sélectionnés, comme de la lie de saké de daiginjo brassé à partir de riz Yamada nishiki, et du riz complet cultivé au Japon, et est fermenté selon des techniques traditionnelles, dans des fûts en bois. En accompagnement de ce vinaigre artisanal, nous avons utilisé des myrtilles, naturellement riches en vitamines, en minéraux et en anthocyane, le pigment qui leur donne leur couleur violette. Pressées entières avec leur peau, elles confèrent à cette boisson un goût fruité riche et intense.



# C022

CAMOSSONS  
Inc.

株式会社  
CAMOSSONS

1 Nibanchō, Chiyoda, Tokyo  
102-0084 JAPAN

〒102-0084  
東京都千代田区二番町1-2-624

[www.camossons.com](http://www.camossons.com)  
<https://jp-atelierdekoji.com/>



Réf : C022-1  
**SAUCE DE SOJA BIOLOGIQUE  
ORGANIC SOYSAUCE**  
有機醤油

Contenance : 200 ml  
Mode de conservation : A température ambiante  
Durée de conservation : 1 an et plus

Sauce de soja biologique de type « corsée », confectionnée à partir de graines de soja et de blé organiques cultivés au Japon, fermentée et mûrie pendant une année en fût de cèdre du Japon. Certification biologique japonaise JAS. L'International Taste Institute (iTQi) lui a décerné trois étoiles quatre années consécutives, de 2012 à 2015.



Réf : C022-2  
**VINAIGRE NOIR BIOLOGIQUE  
KAKUIDA ORGANIC BLACK  
VINEGAR AGED 3 YEARS**  
栂志田 黒酢有機3年熟成

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

Vinaigre noir à longue maturation en pots en terre cuite traditionnels. Composé de riz complet biologique cultivé au Japon, de koji préparé par nos soins et d'eau de source locale de Fujiyama, il a reposé pendant plus de trois ans dans des pots en terre cuite. Légèrement acide et bien rond, il offre une belle puissance gustative. Il peut évidemment être utilisé en tant que condiment, mais on peut également le consommer dilué dans un peu d'eau, pour lutter contre la fatigue ou pour faire baisser le taux de sucre dans le sang.



Réf : C022-3  
**SAUCE  
KETCHUP JAPONAIS À  
L'AMAZAKÉ**  
甘酒ケチャップジャポネ

Poids : 210 g  
Mode de conservation : A température ambiante  
Durée de conservation : 1 an et plus

Ketchup à l'amazaké conçu sans ajout de sucre : c'est le saké doux et le mirin qui entrent dans sa composition qui lui procurent son goût légèrement sucré. Plus sain que le ketchup traditionnel, ce condiment est également faible en calories et contient peu de sel. On appréciera ses subtiles saveurs de vinaigre noir, de sauce de soja et de gingembre. Il peut servir pour assaisonner des mets japonais, comme le tofu, ou des petites entrées de la cuisine chinoise. Il peut également être mis à profit dans la cuisine occidentale pour un usage plus inventif : comme base pour des pizzas apéritives ou comme assaisonnement dans une sauce tomate, par exemple.

# C025

BUNGO MEIJYO  
Co., Ltd.

ぶんご銘醸  
株式会社

789-4 Naokawa Oaza Yokogawa, Saiki,  
Oita 879-3105 JAPAN

〒879-3105  
大分県佐伯市直川大字横川字亀の甲  
789番地4

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



Réf : C025-1  
**AMAZAKÉ**  
**SAKAGURA NO AMAZAKE**  
酒蔵の甘酒

Contenance : 900 ml  
Mode de conservation : A température ambiante  
Durée de conservation : Entre 6 mois et 1 an

Boisson fermentée japonaise traditionnelle, sans additif, sans sucre ajouté et sans alcool. C'est le glucose issu de la décomposition de l'amidon de riz par les enzymes du koji qui procure à l'amazaké sa douceur naturelle. Il contient notamment des acides aminés essentiels et des vitamines B, ce qui le rend efficace pour le maintien d'une bonne santé et pour lutter contre la fatigue. Ses nutriments aident également à protéger l'organisme en renforçant le système immunitaire.



Réf : C025-2  
**KOJI DE RIZ SÉCHÉ**  
**DRIED RICE KOJI**  
乾燥米麹

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

Koji de riz préparé à partir de riz japonais étuvé puisensemencé avec du koji-kin (*Aspergillus oryzae*), avant d'être séché. Il suffit d'y ajouter de l'eau avant utilisation. Très facile d'emploi, il pourra donc être mis à profit aussi bien par des professionnels de la restauration que par des particuliers. Les personnes véganes notamment peuvent l'utiliser pour préparer des aliments fermentés et élargir ainsi leur répertoire culinaire, avec la promesse de nouveaux aliments sains à découvrir.



# C027

## KANEKOMISO

かねこみそ  
株式会社

Inui 81-2, Okuno, Aizumi, Itano,  
Tokushima 771-1201 JAPAN

〒771-1201  
徳島県板野郡藍住町奥野字乾81-2

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



Réf : C027-1

MISO

**KINNOGOZEN**

金の御膳

Poids : 600 g

Mode de conservation : A température ambiante

Durée de conservation : Entre 6 mois et 1 an

La pâte miso « gozen » est une spécialité du département de Tokushima. Notre pâte miso, produit d'exception à l'arôme riche et au goût plein de profondeur, est composée uniquement de riz et de graines de soja cultivés au Japon. Un produit 100 % japonais, confectionné avec soin avec des matières premières spécialement sélectionnées.



Réf : C027-2

MISO AU YUZU

**YUZUMISO**

ゆずみそ

Poids : 130 g

Mode de conservation : A température ambiante

Durée de conservation : Entre 6 mois et 1 an

Mélange de pâte miso « gozen », qui révèle toute la saveur umami et la douceur du riz, avec de la pâte et des écorces de yuzu (agrume typique du Japon) cultivé dans le village de Kito à Tokushima. Cette pâte de miso parfumée au yuzu dévoile des arômes profonds, une acidité parfaitement dosée, une richesse de goût exceptionnelle, accompagnés d'une texture unique. Elle se marie très bien avec des légumes ou de la viande, peut entrer dans la composition d'une sauce d'accompagnement ou être utilisée comme condiment.

# C028

MARUTA SUGIYO  
Co., Ltd.

マルタスギヨ  
株式会社

134-4 Taishido, Kita, Niigata,  
Niigata 950-3365 JAPAN

〒950-3365  
新潟県新潟市北区太子堂134番地4

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



Réf : C028-1

SAUCE DE SOJA TAMARI

**UMAMI SOY SAUCE**

純正たまり醤油

Contenance : 1 l

Mode de conservation : A température ambiante

Durée de conservation : 1 an et plus

Sauce de soja particulièrement riche en saveur umami. Il s'agit d'une sauce de type « tamari », qui contient donc une proportion de graines de soja bien plus importante que celle des sauces de soja habituelles. C'est ce qui lui confère son supplément de saveur umami (35 % de plus par rapport aux sauces de soja traditionnelles de la marque). Utilisée avec des aliments riches en acide inosinique, comme la viande ou les poissons à chair rouge, elle fait ressortir la saveur des aliments.





27 rue de Berri 75008 Paris France

prs-sample@jetro.go.jp

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