

**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

**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	Boissons alcoolisées	Condiments	Riz, Nouilles, Farine	Thé, Boissons non-alcoolisées	Produits sucrés	Divers
A001 <b>ASABIRAKI CO., LTD.</b>	●					
<b>VÉGAN</b> A002 <b>AMARI SPICE FOOD CO., LTD.</b>		●				
<b>VÉGAN</b> A003 <b>IGARASHI SEIMEN CO.,LTD</b>			●			
<b>BIO</b> A004 <b>IKEHATA JAPANESE TEA, L.P.</b>				●		
A005 <b>ISHIKAWA SHUZO CO.,LTD</b>	●					
A006 <b>INANIWA UDON OGAWA CO.,LTD.</b>			●			
<b>❄️</b> A007 <b>IWASAKI FOODS</b>			●			
<b>BIO</b> A008 <b>A CANVAS INC.</b>		●			●	
A009 <b>ECHI SHUZO CO.,LTD</b>	●					
A010 <b>MK TRADING</b>	●					
<b>BIO</b> A011 <b>OASIS CORPORATION</b>		●			●	
<b>❄️ VÉGAN</b> A012 <b>O'WILL CORPORATION</b>					●	
<b>SANS GLUTEN</b> A013 <b>OKM CO.,LTD.</b>			●			
A014 <b>OKADAYAHONTEN CO., LTD.</b>	●					
<b>BIO</b> A015 <b>KAGA CORPORATION</b>				●		
<b>BIO</b> A016 <b>KAGURA NO SATO</b>		●				
<b>BIO</b> A017 <b>KAGOSHIMA TEA MARKET PLACE</b>				●		
<b>SANS GLUTEN</b> A018 <b>KANAZAWA KONNYAKU INSTITUTE CO;LTD.</b>			●			
A019 <b>S-TRUST CO., LTD.</b>			●			
<b>SANS GLUTEN</b> A020 <b>SG PARTNERS CO., LTD.</b>			●			●
<b>❄️</b> A021 <b>KUNIMI NOUSAN</b>					●	
A022 <b>SANRIKU CORPORATION CO., LTD.</b>						●
A023 <b>SENJO BREWERY CO., LTD</b>	●					

Réf. NOM D'ENTREPRISE	Boissons alcoolisées	Condiments	Riz, Nouilles, Farine	Thé, Boissons non-alcoolisées	Produits sucrés	Divers
<b>VÉGAN</b> A024 <b>MINAMI FOOD'S CO., LTD</b>						●
<b>SANS GLUTEN</b> A025 <b>VILLAGE NETWORK CO.,LTD.</b>			●			●
A026 <b>METROCEAN INCORPORATED</b>	●					
<b>VÉGAN</b> A027 <b>MOMIKI INC</b>		●				
<b>❄️</b> A028 <b>KAMAKURAYAMA NATTO CO.,LTD</b>						●
A029 <b>KANZURI CO.,LTD.</b>		●				
<b>BIO</b> A030 <b>KING BREWING CO.,LTD.</b>	●	●				
A031 <b>KUKI SANGYO CO., LTD.</b>		●		●		●
A032 <b>KUNIMARE SHUZO CO., LTD.</b>	●					
A033 <b>GREENPOWER NANO HANA CO.LTD.</b>			●	●		
A034 <b>MANZAIRAKU SAKE KURA CO., LTD.</b>	●					
A035 <b>SANEI KOSAN CO.,LTD</b>				●		
A036 <b>SHIBUYA FERMENTATION CO.,LTD</b>		●			●	
A037 <b>JAPAN HORT BUSINESS LTD.</b>	●					
A038 <b>JYOTOKUYA SHUZOJYO</b>	●					
<b>SANS GLUTEN</b> A039 <b>SYOKUSAN CO.,LTD.</b>			●			
A040 <b>SUGIMOTO CO., LTD.</b>						●
A041 <b>SENKIN SHUZO CO., LTD.</b>	●					
<b>❄️ VÉGAN</b> A042 <b>JA ZEN-NOH IBARAKI</b>					●	
<b>BIO</b> A043 <b>SENNARI CO.,LTD.</b>		●				
<b>VÉGAN</b> A044 <b>DAISHO CO.,LTD.</b>		●				
<b>VÉGAN</b> A045 <b>DINING MYU</b>			●			
A046 <b>TAIYO CO.,LTD.</b>		●			●	

Réf. NOM D'ENTREPRISE	Boissons alcoolisées	Condiments	Riz, Nouilles, Farine	Thé, Boissons non-alcoolisées	Produits sucrés	Divers
A047 <b>TAIWAGURA SAKE BREWERY</b>	●					
A048 <b>TAKESUMINOSATO CO., LTD.</b>						●
<b>VÉGAN</b> A049 <b>TANAKA SHUZOTEN INC.</b>	●					
A050 <b>CHOSHIYA CO.,LTD.</b>					●	
<b>SANS GLUTEN</b> A051 <b>TSUTOMU-FOODS CO.,LTD</b>			●			
A052 <b>TSUNO FOOD INDUSTRIAL CO.,LTD.</b>		●				
<b>BIO</b> A053 <b>DENDENMUSHI CO., LTD.</b>			●		●	
A054 <b>TENNENSOZAIGURA</b>				●		
<b>SANS GLUTEN</b> A055 <b>TOA FOOD INDUSTRIAL CO.,LTD.</b>			●			
<b>SANS GLUTEN</b> A056 <b>TOYO RICE CORPORATION</b>			●			
<b>BIO</b> A057 <b>TOKUJUN CO.,LTD.</b>				●		
<b>BIO</b> A058 <b>TOKUNAGA SEICHA CO. LTD.</b>				●		
A059 <b>NAKAZAWA SHUZO CO., LTD.</b>	●					
A060 <b>NAGAHORI CO.,LTD.</b>			●	●		
<b>BIO</b> A061 <b>NISHIFUKUSEICHA CO.,LTD.</b>				●		
<b>VÉGAN</b> A062 <b>NEGISHI BUSSAN CO., LTD.</b>			●			
<b>VÉGAN</b> A063 <b>NOGI CO., LTD.</b>					●	
<b>VÉGAN</b> A064 <b>BIOCOSMO CO.,LTD</b>						●
A065 <b>HASEGAWAJYOZO CO.,LTD.</b>		●				
<b>VÉGAN</b> A066 <b>HACHIYO SUISAN CO., LTD</b>		●				●
<b>VÉGAN</b> A067 <b>HANAKIKYO CO.,LTD.</b>					●	
<b>VÉGAN</b> A068 <b>HAYASHIYA CO., LTD.</b>					●	
<b>VÉGAN</b> A069 <b>HIEIYUBA HONPO YUBAHACHI CO., LTD.</b>						●

Réf. NOM D'ENTREPRISE	Boissons alcoolisées	Condiments	Riz, Nouilles, Farine	Thé, Boissons non-alcoolisées	Produits sucrés	Divers
<b>BIO</b> A070 <b>NATURALITEA CO.,LTD.</b>				●		
A071 <b>HINODE FOODS (S) PTE. LTD.</b>		●				
A072 <b>FUJICCO WINERY CO.,LTD.</b>	●					
A073 <b>BAEREN BREWERY CO., LTD.</b>	●					
A074 <b>HOUMOTO SESAME TOFU SHOP CO.,LTD</b>					●	●
A075 <b>HORAIYA HONTEN CO., LTD.</b>		●		●		
A076 <b>MAKOTO</b>		●				●
A077 <b>MARUKAI CORPORATION</b>				●		
A078 <b>MARUKYU KOYAMAEN CO.,LTD.</b>				●		
<b>BIO</b> A079 <b>MARUFUKU SEICHA CO.,LTD.</b>				●		
<b>VÉGAN</b> A080 <b>MIYAJIMA SHOYU CO., LTD</b>						●
A081 <b>MENSWHARF CO. LTD.</b>			●			
A082 <b>MORIHANSOUHONPO CO., LTD</b>						●
A083 <b>YAMAYA SOY SAUCE LTD</b>		●				
A084 <b>YOUKI TRADING CO., LTD.</b>				●		
A086 <b>YOKOI VINEGAR BREWING CO.,LTD.</b>		●				
<b>VÉGAN</b> A087 <b>YONEYA CO.,LTD.</b>					●	
A088 <b>LOCOLABO INC.</b>		●		●		
<b>BIO</b> A089 <b>LOTS CO.,LTD.</b>					●	
A090 <b>AGARATO CO.,LTD.</b>					●	
A091 <b>478 COMPANY INC.</b>		●				

# 01

ASABIRAKI  
Co., Ltd.

株式会社  
あさ開

10-34 Daijijichō, Morioka, Iwate  
020-0828 JAPAN

〒020-0828  
岩手県盛岡市大慈寺町10-34

[www.asabiraki-net.jp](http://www.asabiraki-net.jp)



Réf : A001-1

SAKÉ JUNMAI

**ASABIRAKI SUIJIN**

あさ開 純米大辛口 水神

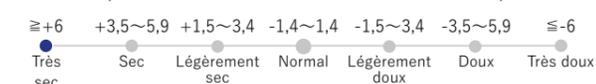
Contenance : 720 ml  
Degré d'alcool : 16,0%  
Taux de polissage du riz : 70%  
Mode de conservation : À température ambiante  
Durée de conservation : Entre 6 mois et 1 an

Suijin est un saké junmai (sans ajout d'alcool) particulièrement sec. Il conserve toute la saveur originelle du riz, et peut venir accompagner une large variété de plats.

Température de service idéale



S M V (Concentration en alcool et en sucre)



Réf : A001-2

SAKÉ JUNMAI DAIGINJO

**ASABIRAKI AND**

あさ開 純米大吟醸 and

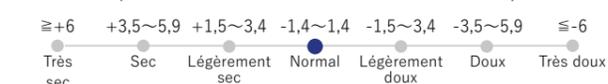
Contenance : 720 ml  
Degré d'alcool : 16,0%  
Taux de polissage du riz : 50%  
Mode de conservation : À température ambiante  
Durée de conservation : Entre 6 mois et 1 an

Saké junmai daiginjo, mélange d'1/4 de junmai daiginjo brassé à partir de riz Yamada Nishiki et de 3/4 de junmai daiginjo brassé à partir de riz Gin Ginga. Un saké moelleux au parfum délicat, qui fait ressortir toutes les qualités des deux variétés de riz qui entrent dans sa composition.

Température de service idéale



S M V (Concentration en alcool et en sucre)



Réf : A001-3

SAKÉ JUNMAI GINJO

**ASABIRAKI YUMEAKARI**

あさ開 純米吟醸 夢灯り

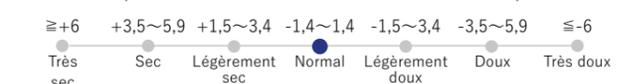
Contenance : 720 ml  
Degré d'alcool : 14,0%  
Taux de polissage du riz : 55%  
Mode de conservation : À température ambiante  
Durée de conservation : Entre 6 mois et 1 an

Saké brassé à partir de riz cultivé dans le département d'Iwate, au parfum à la fois léger et fruité, au goût plein de finesse et légèrement doux.

Température de service idéale



S M V (Concentration en alcool et en sucre)



## AMARI SPICE FOOD Co., Ltd.

### 甘利香辛食品 株式会社

13-295 Shinmachi, Fushimi, Kyoto,  
612-8081 JAPAN

〒612-8081  
京都府京都市伏見区新町13-295

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



Réf : A002-1  
**ROUX DE CURRY**  
**CA AMARI'S CURRY FLAKES**  
 CA直火焼カレールウ120g / 1kg

Poids : 120 g / 1kg  
 Mode de conservation : À température ambiante  
 Durée de conservation : 1 an et plus

Roux conçu à partir d'un mélange d'épices à curry élaboré par nos soins. Sans ingrédient d'origine animale, sans exhausteur de goût. Ce roux pour curry a un goût riche et profond et une bonne saveur umami. Sous forme de fins copeaux, il est facile à diluer, et peut être utilisé pour concevoir d'autres plats que le curry au riz japonais. Disponible également en format de 1 kg, pour les professionnels.



Réf : A002-2  
**ÉPICES POUR CURRY**  
**CA CURRY POWDER GOLD**  
 CAカレーパウダーゴールド

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

Nous avons plus de 80 ans d'expérience dans la conception de mélanges d'épices pour curry. Très fine, cette poudre peut avoir d'autres usages que le traditionnel curry au riz : comme assaisonnement pour du riz pilaf, dans une soupe, dans une sauce ou sur des aliments grillés, par exemple. Un prix bas, pour un volume généreux. Certification Halal.

**VÉGÉTARIEN**



Réf : A002-3  
**SAUCE CURRY**  
**CA AMARI RETORT CURRY SAUCE**  
 CA直火焼カレーソースレトルト

Poids : 800 g  
 Mode de conservation : À température ambiante  
 Durée de conservation : 1 an et plus

Sauce pour curry sous vide, sans ingrédient d'origine animale, sans exhausteur de goût. Épicée, avec un goût riche et plein d'umami, on peut l'utiliser telle quelle, sans ajouter de légumes ou de viande. On peut bien sûr aussi l'accompagner des ingrédients traditionnels du curry pour préparer facilement un plat plein d'originalité.

IGARASHI  
SEIMEN Co., Ltd.

株式会社  
五十嵐製麺

7468 Machijirihigashi, Kitakata,  
Fukushima 966-0826 JAPAN

〒966-0826  
福島県喜多方市町尻東7468

[www.igarasi-seimen.com](http://www.igarasi-seimen.com)



VÉGAN



VÉGAN



VÉGAN



Réf : A003-1

NOUILLES RAMEN

**PLANT-BASED KITAKATA SOY  
SAUCE RAMEN 1 SERVING**

Plant-Based

喜多方醤油ラーメン 1食

Poids : 105 g

Mode de conservation : À température ambiante

Durée de conservation : Entre 6 mois et 1 an

Les ramen Kitakata shoyu constituent l'une des 3 variétés de ramen les plus réputées du Japon. Cette version végan de nouilles, fermes et charnues, ne sont pas passées dans l'huile mais laissées à sécher et à mûrir à basse température pendant 48 heures. Elles sont de forme plate et ondulée. Le bouillon végan est parfumé aux légumes et à la sauce soja.

Réf : A003-2

NOUILLES RAMEN

**PLANT-BASED KITAKATA SPICY  
UMAKARA RAMEN 1 SERVING**

Plant-Based

喜多方旨辛ラーメン1食

Poids : 101 g

Mode de conservation : À température ambiante

Durée de conservation : Entre 6 mois et 1 an

Parmi les 3 ramen les plus célèbres du Japon, les ramen Kitakata shoyu sont constituées de nouilles fermes et épaisses, de forme plate et ondulée. Maturées et séchées pendant 48 heures à basse température, elles ne sont pas frites à l'huile. Le bouillon végan est bien relevé, avec une huile pimentée qui offre une belle profondeur gustative.

Réf : A003-3

NOUILLES RAMEN

**PLANT-BASED HAKATA TON-  
KOTSU RAMEN 3 SERVING**

Plant-Based

博多豚骨風ラーメン3食

Poids : 330 g

Mode de conservation : À température ambiante

Durée de conservation : Entre 6 mois et 1 an

Les ramen Hakata tonkotsu sont l'un des 3 types de ramen les plus prisés au Japon. Cette version végan de nouilles fines, non frites, ont fait l'objet d'un processus de maturation et de séchage à base température pendant 48 heures. Le bouillon végan dégage toute la rondeur du goût «tonkotsu» (bouillon à l'os de porc), relevé de sauce soja, d'ail et d'une huile au goût riche et généreux.



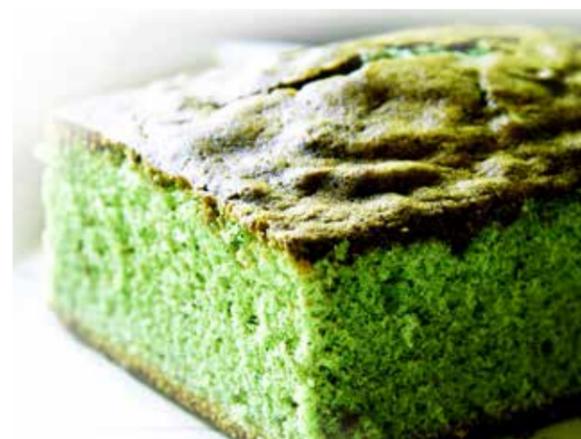
# 04

## 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.



# 05

ISHIKAWA  
SHUZO Co., Ltd.

石川酒造  
株式会社

129 Sakura-Cho, Yokkaichi, Mie  
512-1211 JAPAN

〒512-1211  
三重県四日市市桜町129

[www.e-sakagura.co.jp/](http://www.e-sakagura.co.jp/)



Réf : A005-1

SAKÉ

**HUKI JUNMAI  
RURIIRO**

噴井 純米 瑠璃色

Contenance : 300 ml  
Degré d'alcool : 15,3%  
Taux de polissage du riz : 65%  
Mode de conservation : À température ambiante  
Durée de conservation : 1 an et plus

Un saké de fraîcheur, en même temps, au goût prononcé, qui peut être dégusté aussi bien frais que tiède. Il se distingue également par l'élégance de sa bouteille, que l'on peut poser inclinée.  
Température de service : Froid (5-15° C), À température ambiante (20° C), Tiède (30-40° C).



Réf : A005-2

SAKÉ

**HUKI JUNMAIDAIGINJYO  
AKANEIRO**

噴井 純米大吟醸 茜色

Contenance : 300 ml  
Degré d'alcool : 15,3%  
Taux de polissage du riz : 50%  
Mode de conservation : À température ambiante  
Durée de conservation : 1 an et plus

Saké de qualité supérieure, plein de rondeur, qui fait ressortir toute la richesse gustative originelle du riz. Arômes frais, avec une finale agréable. Présenté dans une jolie bouteille rouge garance.  
Température de service : Froid (5-15° C), À température ambiante (20° C).



Réf : A005-3

SAKÉ

**HUKI JUNMAIGINJYO  
SAKURA INCARTON**

噴井 純米吟醸 桜  
カートン入り

Contenance : 720 ml  
Degré d'alcool : 15,3%  
Taux de polissage du riz :  
Mode de conservation : À température ambiante  
Durée de conservation : 1 an et plus

Un saké sec dont on ne se lasse pas, limpide et rafraîchissant. Présenté dans une bouteille élégamment décorée de fleurs de cerisiers.  
Température de service : Froid (5-15° C), À température ambiante (20° C).

# 06

## INANIWA UDON OGAWA Co.,Ltd.

株式会社  
稲庭うどん小川

Ōmorisawa-144 Inaniwachō Yuzawa,  
Akita 012-0107 JAPAN

〒012-0107  
秋田県湯沢市稲庭町字大森沢144

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



Réf : A006-1  
NOUILLES UDON  
**INANIWA UDON**  
稲庭うどん

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

Les Inaniwa udon ont près de 4 siècles d'histoire : leur méthode de fabrication était déjà établie en 1665. Elle reste employée aujourd'hui encore : il faut 4 jours pour les fabriquer, entièrement à la main. Les petites bulles d'air qu'elles contiennent sont la preuve qu'elles ont été faites artisanalement. C'est grâce à ces bulles que malgré leur finesse ces nouilles sont bien élastiques et glissent agréablement en bouche.



Réf : A006-2  
NOUILLES UDON  
**INANIWA UDON**  
**MADE BY 100%**  
**HOKKAIDO FLOUR**

北海道産小麦粉100%使用  
稲庭うどん

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

Ces nouilles sont fabriquées entièrement à la main, sur 4 jours. Les petites bulles d'air qu'elles contiennent sont la preuve qu'elles ont été faites artisanalement. C'est grâce à ces bulles que malgré leur finesse ces nouilles sont bien élastiques, et glissent agréablement en bouche. Sans huile, sans additifs alimentaires. Nous utilisons uniquement de la farine de blé cultivé à Hokkaidō pour la confection de ces nouilles, qui conservent le bon goût naturel du blé.



# 07

## IWASAKI FOODS

株式会社  
岩崎食品工業

280 Uruido, Hasuda-shi, Saitama  
349-0133 JAPAN

〒349-0133  
埼玉県蓮田市閨戸280

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



Réf : A007-1

NOUILLES UDON  
**GUNEMON UDON**

軍右衛門うどん

Poids : 220g, SKU : 220g x 40 pcs.  
Mode de conservation : Surgelé  
Durée de conservation : 1 an et plus

Udon surgelées confectionnées à Saitama, le deuxième département du pays dans la fabrication de ces nouilles. Elles ne contiennent que du blé (du blé local majoritairement) et du sel. Sans additif, notamment sans féculé de tapioca. Fabriquées avec beaucoup d'eau, elles sont bien fermes.



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.

## ECHI SHUZO Co., Ltd.

愛知酒造  
有限会社

207 Nonome, Aisho, Echi, Shiga  
259-1227 JAPAN

〒529-1227  
滋賀県愛知郡愛荘町野々目207

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



Réf : A009-1

SAKÉ

**TOMITSURU  
JYUNMAIDAIGINJO  
PLEASURE OMEN**

富鶴 純米大吟醸 瑞雲

Contenance : 720 ml  
Degré d'alcool : 16,3%  
Taux de polissage du riz : 50%  
Mode de conservation : À température ambiante  
Durée de conservation : 1 an et plus

Saké junmai daiginjo arrivé à maturité, vieilli pendant 6 ans dans un vieil entrepôt traditionnel au sein du département de Shiga.

Température de service : Froid (5-15° C), À température ambiante (20° C).



Réf : A009-2

SAKÉ

**TOMITSURU JYUNMAI  
DAIGINJO PLEASURE  
OMEN OF PURPLE CLOUD**

富鶴 純米大吟醸 瑞雲  
～紫雲～

Contenance : 720 ml  
Degré d'alcool : 17,8%  
Taux de polissage du riz : 45%  
Mode de conservation : À température ambiante  
Durée de conservation : 1 an et plus

Saké junmai daiginjo arrivé à maturité, vieilli 4 ans dans un vieil entrepôt traditionnel en bois, au sein du département de Shiga.

Température de service : Froid (5-15° C), À température ambiante (20° C).



Réf : A009-3

SAKÉ

**TOMITSURU  
TOKUBETSUJYUNMAI  
BAMBOO FOREST**

富鶴 特別純米  
～竹林～

Contenance : 720 ml  
Degré d'alcool : 15,5%  
Taux de polissage du riz : 55%  
Mode de conservation : À température ambiante  
Durée de conservation : 1 an et plus

Saké tokubetsu junmai arrivé à maturité, vieilli pendant 3 ans dans un vieil entrepôt traditionnel dans le département de Shiga.

Température de service : Froid (5-15° C), À température ambiante (20° C), Tiède (30-40° C).



## MK TRADING

### MKトレーディング

2-32-905 Hicarichō, Yao, Osaka  
581-0803 JAPAN

〒581-0803  
大阪府八尾市光町2-32-905

[www.mktrading-mk.com/en/index.html](http://www.mktrading-mk.com/en/index.html)



Réf : A010-1

WHISKY

**KUMANO WHISKY  
MIZUNARA**

熊野ウイスキー・ミズナラ

Contenance : 500 ml  
Degré d'alcool : 43,0%  
Mode de conservation : À température ambiante  
Durée de conservation : 1 an et plus

Whisky pur malt vieilli pendant 3 ans, avec une période de vieillissement supplémentaire de 6 mois en fût de chêne japonais (mizunara). Arômes riches, beaucoup de rondeur.



Réf : A010-2

WHISKY

**KUMANO WHISKY  
HINOKI**

熊野ウイスキー・ヒノキ

Contenance : 500 ml  
Degré d'alcool : 40,0%  
Mode de conservation : À température ambiante  
Durée de conservation : 1 an et plus

Whisky de type blend, assemblage d'un whisky pur malt et d'un whisky fraîchement distillé. Il a été vieilli en fût de cyprès du Japon (hinoki).



OASIS  
Corporation

オアシス  
株式会社

Advance Esaka Bldg. 8-10 Toyotsuchō,  
Suita, Osaka 564-0051 JAPAN

〒564-0051  
大阪府吹田市豊津町8-10  
アドバンス江坂ビル

[www.oasis-health.com](http://www.oasis-health.com)



Réf : A011-1  
**CONFISERIE  
TRADITIONNELLE  
WASANBON RAKUGAN**  
和三盆  
落雁

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

Le sucre traditionnel wasanbon est fabriqué à partir de sucre de canne cultivé de façon traditionnelle dans la partie est de l'île du Shikoku, principalement dans les départements de Kagawa et de Tokushima. Ces rakugan, confiseries constituées de wasanbon à l'élégante saveur sucrée mélangé à de la farine de riz, sont confectionnés à la main dans un petit atelier de la ville de Takamatsu (Kagawa).

BIO



Réf : A011-2  
**THÉ VERT  
ORGANIC TAMARYOKUCHA  
/ KAMA-FRIED TEA  
(KOCHI PREF.)**  
有機 玉緑茶・釜炒茶  
(高知県産)

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

Thé vert obtenu grâce à une technique médiane entre celle de la fabrication du ryokucha et celle du kamairicha. Les feuilles de thé sont étuvées, malaxées puis passées sur une plaque chaude tournante en une seule fois, pour stopper l'oxydation. Thé plein de rondeur, peu astringent et à la saveur subtile et sucrée.

VÉGÉTARIEN



Réf : A011-3  
**BOUILLON DE LÉGUMES  
ORIGINAL BLEND DASHI  
DRIP SANSHO, SHISO, GIN-  
GER, MISO, SOY**  
ORIGINAL BLEND DASHI DRIP  
山椒・紫蘇・生姜・味噌・醤油・塩・  
梅・野菜 フレーバー

Poids : 4,5 g  
Mode de conservation : À température ambiante  
Durée de conservation : 1 an et plus

Ces bouillons de légumes se préparent en versant de l'eau chaude sur un filtre, comme le café. Ils contiennent des produits cultivés au Japon : champignons enoki, oignons, gingembre, etc. Sans matière d'origine animale, sans additifs.

O'WILL  
Corporation

オーウイル  
株式会社

1-2-3 Kita-Aoyama, Minato-ku, 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)



Réf : A012-1  
SORBET AU SAKÉ  
**FROZEN SAKE SORBET**  
**«KOORI SAKE»**  
日本酒ソルベ「氷酒」(誉富士)

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

Sorbet fabriqué à partir d'un saké premium, plein de rondeur et goûteux, brassé avec l'eau douce du département de Shizuoka, une levure qui lui confère des arômes rafraîchissants, et du riz de variété Homare fuji. Le sorbet est légèrement alcoolisé. Conçu par la société Sun Honest, spécialisée dans la confection de glaces, basée à Numazu, département de Shizuoka.



Réf : A012-2  
SORBET AU AMAZAKE  
EN YUZU  
**AMAKOUJI ICE SORBET**  
**YUZU**  
甘糰アイス「柚子甘糰」

Poids : 82 ml  
Mode de conservation : Surgelé  
Durée de conservation : 1 an et plus

Sorbet généreux en amazake, la boisson fermentée à la base de riz et les champignons Koji, naturellement sucrée et de non alcoolisée, conçu spécialement pour cet usage par la brasserie Takashima basée à Numazu, dans le département de Shizuoka. Crémeuse, cette glace fait ressortir tous les arômes de l'amazake. Sans ingrédients allergènes, tels que le lait, l'œuf, ni le sucre elle convient aux personnes allergiques et végétariens. L'huile de riz est émulsionnée avec l'Amazake, la texture devient très onctueuse. Parfumé de yuzu.



Réf : A012-3  
SORBET AU AMAZAKE  
EN MATCHA  
**AMAKOUJI ICE SORBET**  
**MATCHA**  
甘糰アイス「抹茶甘糰」

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

Sorbet généreux en amazake, parfumé au thé matcha.

# 13

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.



OKADAYA  
HONTEN  
Co., Ltd.

株式会社  
岡田屋本店

5-7 Someba-cho, Masuda-shi,  
Shimane 698-0011 JAPAN

〒698-0011  
島根県益田市染羽町5-7

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



Réf : A014-1  
**LIQUEUR DE YUZU**  
**KIKUYASAKA YUZUYUZU**  
菊弥栄 ゆずゆず

Contenance : 720 ml  
Degré d'alcool : 10%  
Taux de polissage du riz : N/A  
Mode de conservation : À température ambiante  
Durée de conservation : 1 an et plus

Liqueur très parfumée qui libère en bouche l'acidité plaisante du yuzu, agréablement rafraîchissante.



Réf : A014-2  
**GIN**  
**SHIMANE GIN**  
**SHIN=ON**  
島根ジン 森恩

Contenance : 500 ml  
Degré d'alcool : 47%  
Taux de polissage du riz : N/A  
Mode de conservation : À température ambiante  
Durée de conservation : 1 an et plus

Gin sec fabriqué dans le département de Shimane, à base de shôchû de blé (liqueur distillée traditionnelle) parfumé aux baies de genévrier, kuromoji, copeaux de cyprès du Japon et yuzu.



Réf : A014-3  
**SHOCHU**  
**LINDERA UMBELLATA**  
**HIKIMI WOOSHOW**  
**MORI-NO-KA 25°**  
クロモジ焼酎  
**HIKIMI 烏樟森の香25°**

Contenance : 720 ml  
Degré d'alcool : 25%  
Taux de polissage du riz : N/A  
Mode de conservation : À température ambiante  
Durée de conservation : 1 an et plus

Shôchû (alcool distillé japonais) rare, parfumé au kuromoji, un arbre dont le bois très odorant est utilisé en médecine traditionnelle ou pour la confection de piques pour les gâteaux traditionnels de qualité. Il se distingue par son côté végétal.

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.



# 16

## 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.



## 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 Chagyō (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.

# 18

KANAZAWA  
KONNYAKU  
INSTITUTE Co., Ltd.

株式会社  
金沢こんにゃく研究所

14-1 Kou Yanagibashi, Kanazawa,  
Ishikawa 920-3133 JAPAN

〒920-3133  
石川県金沢市柳橋町甲14番地1

[www.kanazawa-konnyaku.com](http://www.kanazawa-konnyaku.com)



SANS GLUTEN

<http://www.kanazawa-konnyaku.com/>



Réf : A018-1  
**KONJAC À LA FORME DE RIZ**  
**KONJAC RICE**  
こんにゃく米

Poids : 2,5 kg  
Mode de conservation : À température ambiante  
Durée de conservation : 1 an et plus

Aliment santé, mélange d'amidon et de konjac façonné sous forme de grains de riz. Combiné avec du vrai riz, il permet de faire baisser le nombre de calories et la quantité de glucides ingérée en cours de repas. En faisant cuire 150 g de riz avec 60 g de riz de konjac dans 450 ml d'eau, on fait baisser l'apport de sucre de 30 % par rapport à une quantité de riz équivalente. Fabriqué selon une méthode innovante au Japon. Les proportions de riz et de riz de konjac peuvent être modulées en fonction des besoins et des envies.



SANS GLUTEN



Réf : A018-2  
**NOUILLES DE KONJAC**  
**LOW-CARB**  
**KONJAC NOODLE**  
低糖質麺

Poids : 130 g  
Mode de conservation : À température ambiante  
Durée de conservation : 1 an et plus

Nouilles pauvres en glucides, mélange de konjac et d'amidon. Elles apportent moins de 6 % des calories contenues dans les nouilles chinoises traditionnelles. Leur forme est conçue pour retenir facilement les sauces. Elles ne collent pas après cuisson.

S-TRUST  
Co., Ltd.

株式会社  
エス・トラスト

Sun World Bld 10F 1-6-2 Kitahorie,  
Nishi-ku, Osaka-shi, Osaka  
550-0014 JAPAN

〒550-0014  
大阪府大阪市西区北堀江1-6-2  
サンワールドビル10階

[www.s-trust.jp/](http://www.s-trust.jp/)



SANS SEL



Réf : A019-1

**NOUILLES SÔMEN**  
**HOKKAIDO KODOMO**  
**NOODLE TOMATOE**

北海道やさいソーメン(とまと)

Poids : 100 g

Mode de conservation : À température ambiante

Durée de conservation : 1 an et plus

Nouilles sômen qui peuvent être données aux enfants à partir de 6 mois. Sans sel, fabriquées à partir de blé d'Hokkaidô et de poudre de légumes. Elles peuvent être utilisées pour diversifier l'alimentation des jeunes enfants. Les nouilles mesurent 2,5 cm, mais on peut les raccourcir facilement en pétrissant simplement le paquet. On peut utiliser l'eau de cuisson pour confectionner des bouillons ou des soupes, ou pour faire cuire d'autres aliments en accompagnement. Micro-ondable.

SG PARTNERS  
Co., Ltd.

株式会社  
SGパートナーズ

23 Muromachi Higashikujo, Minamiku,  
Kyoto 611-8001 JAPAN

〒601-8001  
京都府京都市南区東九条室町23

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



Réf : A020-1  
NOUILLES SÔMEN COURTES  
**SODIUM FREE**  
**PETITE NOODLES PLAIN**  
無塩プチそうめん プレーン

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

Nouilles sômen confectionnées sans sel. Elles sont faciles d'utilisation pour préparer des plats pour les enfants en bas âge qui commencent à diversifier leur alimentation. Longueur des nouilles : 1,2 à 1,5 cm. Goût nature.

Réf : A020-2  
NOUILLES SÔMEN COURTES  
**SODIUM FREE PETITE**  
**NOODLES TOMATO**  
無塩プチそうめん トマト

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

Nouilles sômen confectionnées sans sel. Elles sont faciles d'utilisation pour préparer des plats pour les enfants en bas âge qui commencent à diversifier leur alimentation. Longueur des nouilles : 1,2 à 1,5 cm. Goût tomate.

Réf : A020-3  
SNACKS DE RIZ  
**RICE SNACK**  
**(RICE CRISPS)**  
らいすなっく

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

Exempts de 7 allergènes fréquents, ces snacks de riz peuvent être donnés à manger aux enfants en toute tranquillité. Leur texture légère et croustillante a été pensée spécialement pour eux. Sans colorants.



## KUNIMI NOUSAN

株式会社  
くにみ農産

2615-1 Kunimi, Nishikan-ku,  
Niigata 959-0516 JAPAN

〒959-0516  
新潟県新潟市西蒲区国見2615-1

<https://r.goope.jp/niigata-kunimi>



Réf : A021-1  
**CONFISERIE DE FÈVE**  
**SORAMAME AMANATTOU**  
そら豆甘納豆

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

Fèves confites confectionnées par nos employés avec le plus grand soin, avec des fèves (soramame) bien mûres que nous cultivons directement, et séchées naturellement. Elles ne contiennent aucun conservateur.



Réf : A021-2  
**KAKI SÉCHÉ**  
**DRIED PERSIMMONS**  
**FOR ADULTS**  
おとなの干し柿

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

Nous avons utilisé des kakis cultivés par nos soins, que nous avons fait tremper dans du saké de Niigata avant de les laisser sécher. Ces kakis séchés conservent la légère sucrosité du kaki séché traditionnel auquel vient s'ajouter un agréable goût et parfum de saké. Contient de l'alcool.



Réf : A021-3  
**KAKI SÉCHÉ**  
**DRIED PERSIMMONS**  
干し柿

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

Ces kakis cultivés par nos soins sont épluchés puis séchés de façon naturelle et massés à la main, selon une méthode ancestrale. La poudre blanche qui les recouvre est le produit de la cristallisation du sucre qu'ils contiennent. Sans additifs.



# 22

SANRIKU  
Corporation Co.,Ltd.

株式会社  
三陸コーポレーション

Ouei bldg. 8Fl., Oji 1-10-13, Kita-ku,  
Tokyo 114-0002 JAPAN

〒114-0002  
東京都北区王子1-10-13 旺栄ビル8階

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



Réf : A022-1

## SAUCISSES DE POISSON **SANRIKU FISH SAUSAGE** 三陸フィッシュソーセージ

Poids : 180 g

Mode de conservation : A température ambiante

Durée de conservation : 1 an et plus

Les saucisses de poisson Sanriku contiennent de la chair de colin d'Alaska, en lieu et place de la viande que l'on rencontre habituellement sous cette forme. 40 % moins caloriques que les traditionnelles saucisses, elles apportent également 70 % de cholestérol en moins. Elles sont riches en oméga-3 de saumon, un acide gras excellent pour la santé. Emballées dans un sachet stérilisé spécial, elles peuvent être conservées pendant 2 ans à température ambiante.



SENJO  
BREWERY  
Co., Ltd.

株式会社  
仙醸

2432 Takatōmachi, Kamiyamada, Ina,  
Nagano 396-0295 JAPAN

〒396-0295  
長野県伊那市高遠町上山田2432

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



Réf : A023-1

SAKÉ JUNMAI  
**KUROMATSU SENJO**  
**KARAKUCHI**  
黒松仙醸 辛口純米

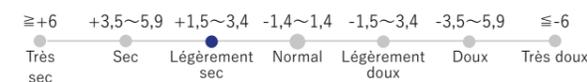
Contenance : 720 ml  
Degré d'alcool : 16,4%  
Taux de polissage du riz : 70%  
Mode de conservation : À température ambiante  
Durée de conservation : 1 an et plus

Saké junmai sec, brassé à partir de riz Miyama Nishiki, un riz sakéifiant typique de la région du Shinshū (au centre de l'île principale du Japon). Le riz n'est poli qu'à 70 % de sa masse d'origine, ce qui n'entrave pas la belle pureté gustative de ce saké, à la finale courte et au goût frais et léger.

Température de service idéale



S M V (Concentration en alcool et en sucre)



Réf : A023-2

SAKÉ JUNMAI DAIGINJO  
**KUROMATSU SENJO**  
**PROTOTYPE**  
黒松仙醸 純米大吟醸  
プロトタイプ

Contenance : 720 ml  
Degré d'alcool : 16,3%  
Taux de polissage du riz : 40%  
Mode de conservation : À température ambiante  
Durée de conservation : 1 an et plus

Saké au goût pur et rafraîchissant, qui provient du riz dont on a poli une grande partie des grains. Saké daiginjo très aromatique ; il dégage en bouche une profonde douceur aux notes fruitées.

Température de service idéale



S M V (Concentration en alcool et en sucre)



Réf : A023-3

LIQUEUR DE PRUNE UME  
**SENJO UMESHU**  
仙醸 梅酒

Contenance : 720 ml  
Degré d'alcool : 10,6%  
Taux de polissage du riz : N/A  
Mode de conservation : À température ambiante  
Durée de conservation : 1 an et plus

Liqueur de prune ume très parfumée, à base de saké et de prunes vertes du sud de Nagano. Son acidité rafraîchissante est bien équilibrée par son élégante douceur.

Température de service idéale



S M V (Concentration en alcool et en sucre)



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 BEAN-  
CURD): 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.



# 25

VILLAGE  
NETWORK  
Co.,Ltd.

株式会社  
村ネットワーク

43-12, Onotown, Bungo Ono city, Oita  
879-6441 JAPAN

〒879-6441  
大分県豊後大野市大野町田中43-12

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



SANS GLUTEN



SANS GLUTEN



Réf : A025-1  
**POUDRE D'ÉPINARD**  
**VEDEMARI**  
**SPINACH POWDER**  
VEDEMARI ほうれん草パウダー

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

Produit conçu à la saison des épinards, avec des épinards cultivés dans le département d'Ôita. Cette poudre est conçue en évitant d'avoir recours à de trop hautes températures, pour conserver la couleur, la saveur et les qualités nutritionnelles du légume. Riche en acide folique, en calcium et en fer. Ce sont des éléments intéressants pour les femmes enceintes ou en anticipation d'une grossesse. Nous recommandons de l'utiliser dans les smoothies, le pain ou encore les gâteaux.

Réf : A025-2  
**PRÉPARATION POUR PAIN**  
**(FARINE DE RIZ)**  
**RICE FLOUR FOR BREAD**  
お米パンの粉

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

Farine de riz que l'on peut utiliser sans mélange pour la fabrication de pain. Les pains confectionnés avec de la farine de riz ordinaire ont tendance à s'affaisser, en raison de l'absence de gluten. Nous avons fait des recherches pour développer de nouveaux produits et de nouvelles recettes en utilisant un mélange de farine de riz traditionnelle (faite à partir de riz non cuit) et de farine de riz obtenue après cuisson et séchage du riz, ce qui lui donne des propriétés pouvant remplacer le gluten.

Réf : A025-3  
**PRÉPARATION**  
**À BASE DE RIZ**  
**ALPHAZED RICE FLOUR**  
炊いたお米の粉

Poids : 100 g  
Mode de conservation : A température ambiante  
Durée de conservation : 1 an et plus

Cette préparation pour bouillie de riz est très pratique : elle peut être préparée juste par ajout d'eau, sans cuisson. Peut être donnée aux enfants pour diversifier leur alimentation, utilisée comme nourriture d'urgence ou pour les personnes convalescentes. Peut servir de substitut à la farine de blé pour les personnes qui y sont allergiques. Le riz utilisé provient du département d'Ôita.



METROCEAN  
Incorporated.

株式会社  
メトローション

4-38-3 Yokodai, Tsukubamirai City,  
Ibaraki 300-2358 JAPAN

〒300-2358  
茨城県つくばみらい市陽光台4-38-3

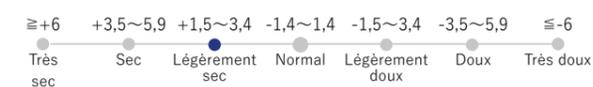


Réf : A026-1  
**SAKÉ JUNMAI**  
**YAWARA SANMANGOKU**  
谷和原三万石

Contenance : 720 ml  
Degré d'alcool : 15,2%  
Taux de polissage du riz : 60%  
Mode de conservation : À température ambiante  
Durée de conservation : Entre 6 mois et 1 an

Saké junmai brassé à partir d'une variété de riz extrêmement rare, le Yawara Gohyaku Mangoku. On appréciera sa saveur de riz, la profondeur de son parfum et ses notes fruitées. Produit en quantité limitée, expédition en été possible éventuellement.

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

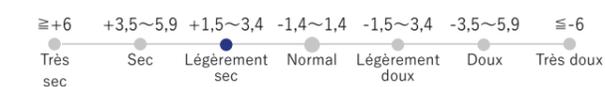


Réf : A026-2  
**SAKÉ JUNMAI**  
**KYONO YUME**  
純米酒 京の夢

Contenance : 720 ml  
Degré d'alcool : 15,2%  
Taux de polissage du riz : 55%  
Mode de conservation : À température ambiante  
Durée de conservation : Entre 6 mois et 1 an

Un saké pur produit du département d'Ibaraki, brassé à partir de riz cultivé sur les terres de la ville de Tsukubamirai, et d'une levure développée au sein même du département. Il offre des arômes riches et généreux, et un bon goût de riz.

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



MOMIKI  
Inc.

株式会社  
MOMIKI

10795 Shimonaka, Sadowara,  
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)



MIYAZAKI

VÉGAN



Réf : A027-1  
**SAUCE D'ASSAISONNEMENT  
VEGAN BLACK GARLIC  
UMAMI SAUCE (ORIGINAL)**  
VEGAN 黒にんにく うまみたれ  
オリジナル

Poids : 180 g  
Mode de conservation : A température ambiante  
Durée de conservation : 1 an et plus

Sauce d'assaisonnement conçue sans ingrédients d'origine animale, pour être conforme à l'alimentation végétarienne. Avec des ingrédients d'origine japonaise comme l'algue kombu et le champignon shiitake, associés à de la sauce soja, du mirin et du saké, elle est très riche en saveur umami. Elle peut être utilisée dans une large variété de plats. Sans exhausteur de goût, sans colorant et sans conservateur.



VÉGAN



Réf : A027-2  
**VINAIGRETTE  
VEGAN BLACK GARLIC  
BLACK SESAME SAUCE**  
VEGAN 黒にんにく  
うまみドレッシング 黒ごま

Poids : 175 g  
Mode de conservation : A température ambiante  
Durée de conservation : 1 an et plus

Vinaigrette végétarienne, ne contenant aucun ingrédient d'origine animale. Le goût puissant du sésame noir et de l'ail noir est équilibré par le sucre noir et le vinaigre, ce qui donne à cette vinaigrette un goût subtil et délicat, très légèrement sucré. Elle se marie parfaitement avec les légumes, et peut également servir de sauce d'accompagnement pour les fondues japonaises. Sans exhausteur de goût, sans colorant et sans conservateur.



Réf : A027-3  
**SIROP  
KUROKAZE HEBESU CITRUS  
BLACK GINGER SYRUP**  
黒風 KUROKAZE  
(へべす黒生姜シロップ)

Poids : 180 g  
Mode de conservation : A température ambiante  
Durée de conservation : 1 an et plus

Sirop conçu à partir de gingembre, gingembre noir et hébézu (variété d'agrumes de la famille de yuzu) cultivés localement, dans le département de Miyazaki, auxquels vient s'ajouter du sucre noir, spécialité d'Okinawa. On ne se lasse pas de son bon goût de gingembre et d'agrumes, sublimé par le gingembre noir.

## KAMAKURAYAMA NATTO Co.,Ltd.

鎌倉山納豆  
株式会社

4-10-8 Koshigoe, Kamakura, Kanagawa  
248-0033 JAPAN

〒248-0033  
神奈川県鎌倉市腰越4-10-8

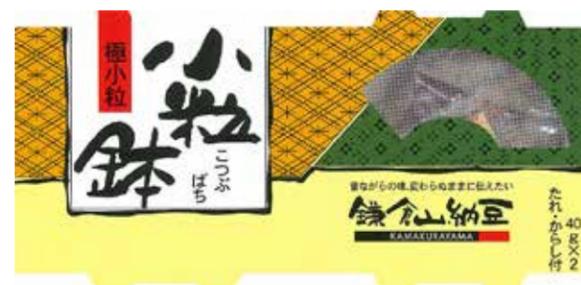
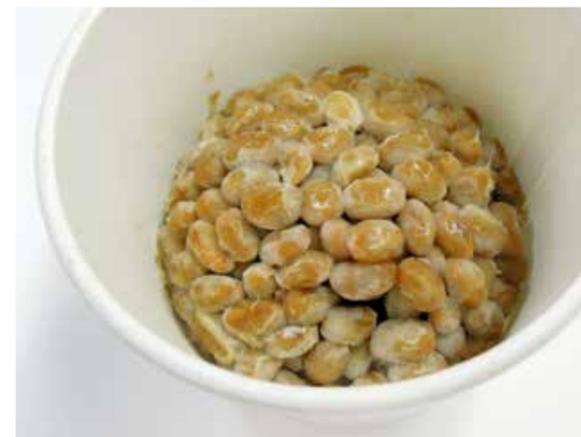
[www.nattoyasan.com](http://www.nattoyasan.com)



Réf : A028-1  
GRAINES DE  
SOJA FERMENTÉES  
**KAMAKURA KOTSUBU**  
鎌倉小粒

Poids : 80 g  
Mode de conservation : Surgelé  
Durée de conservation : 1 an et plus

Nattô (soja fermenté) aux graines de petit calibre, fabriqué à partir de graines de soja de qualité supérieure cultivées au Japon. Il a été primé deux fois au Concours national du nattô. Bien filant, très moelleux.



Réf : A028-2  
GRAINES DE  
SOJA FERMENTÉES  
**KOTSUBUHACHI**  
小粒鉢

Poids : 80 g  
Mode de conservation : Surgelé  
Durée de conservation : 1 an et plus

Nattô aux graines de très petit calibre. Bien filant, très goûteux.



Réf : A028-3  
GRAINES DE  
SOJA FERMENTÉES  
**TANBA KURO KUROMAME  
NATTO**  
丹波黒 黒豆納豆

Poids : 80 g  
Mode de conservation : Surgelé  
Durée de conservation : 1 an et plus

Nattô réalisé à partir de graines de soja noir de Tamba, le plus réputé du Japon. À déguster accompagné de wasabi et de sauce soja ou encore avec du sel. Bien filant, à la saveur exceptionnelle.



# 29

KANZURI  
Co.,Ltd.

有限会社  
かんずり

437-1 Nishijo, Myoko-shi, Niigata  
944-0023 JAPAN

〒944-0023  
新潟県妙高市西条437-1

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



Réf : A029-1

CONDIMENT  
PIMENTÉ

**KANZURI CHILI PASTE**

かんずり 業務用カップ

Poids : 400 g

Mode de conservation : A température ambiante

Durée de conservation : 1 an et plus

Le kanzuri est un condiment pimenté typique du département de Niigata. C'est un produit lentement fermenté, contenant du piment cultivé à Niigata, du koji (le champignon koji développé sur le riz cuit), du yuzu et du sel. Les ingrédients sont laissés à fermenter pendant 3 ans, sans additifs, ce qui ajoute au caractère pimenté un goût plein d'onctuosité. On peut utiliser le kanzuri pour relever ou assaisonner une quantité infinie de plats : sauce d'un plat en bouillon, ramen, yakitori, pâtes, etc. On peut également le mélanger avec d'autres condiments comme la sauce soja ou la mayonnaise, pour créer des sauces originales.



KING BREWING  
Co.,Ltd.

キング醸造  
株式会社

321 Takokusa, Inami-cho, Kako-gun,  
Hyogo 675-1192 JAPAN

〒675-1192  
兵庫県加古郡稲美町蛸草321

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



BIO



Réf : A030-1  
TYPE MIRIN BIOLOGIQUE  
**HINODE ORGANIC**  
**MIRIN TYPE**  
日の出オーガニックみりんタイプ

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

Condiment de type mirin (saké de cuisine doux), à base de riz bio (100 % origine Japon) et de sucre bio. Il apporte douceur et brillance aux plats. L'alcool a pour effet d'atténuer le goût des viandes et des poissons et de sublimer les plats. Certification bio JAS ; possibilité d'équivalence avec les certifications bio reconnues par l'UE.

BIO



Réf : A030-2  
SAKÉ DE CUISINE  
**HINODE ORGANIC**  
**JUNMAI RYORISHU**  
日の出オーガニック純米料理酒

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

Saké de cuisine conçu à partir de riz bio cultivé au Japon, sans alcool ajouté. L'ajout de sel au cours de la fermentation permet de lui donner plus de corps et d'augmenter sa saveur umami. L'alcool et les acides organiques permettent d'atténuer le goût des viandes et des poissons, pour des plats aux saveurs équilibrées. Certification bio JAS ; possibilité d'équivalence avec les certifications bio reconnues par l'UE.



Réf : A030-3  
SAKÉ JUNMAI  
**KAORI HANAYAGU**  
**JUNMAISHU**  
薫り華やぐ純米酒

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

Saké brassé selon un savoir-faire traditionnel, avec un riz poli à 70 % de sa masse d'origine. Un saké junmai donc sans ajout d'alcool distillé, à la saveur aigre-douce, offrant un bel équilibre entre la douceur du riz, le parfum fruité et l'acidité rafraîchissante apportés par la levure de vin. Il a été récompensé de la médaille d'or au concours espagnol CINVE'2020, dans la catégorie des sakés japonais. Taux d'alcool : 15 %

KUKI SANGYO  
Co.,Ltd.

九鬼産業  
株式会社

PMO Nihonbashi Odenmacho 8F,  
6-8 Nihonbashiōdenmachō, Chuo,  
Tokyo 103-0011 JAPAN

〒103-0011  
東京都中央区日本橋大伝馬町6-8  
PMO日本橋大伝馬町 8F

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



Réf : A031-1  
**HUILE DE SÉSAME**  
**KUKI PURE**  
**SESAME SEED OIL, DARK**  
九鬼 純正胡麻油

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

Huile de sésame pure très parfumée, grâce à une torréfaction à haute température. Huile extraite uniquement grâce à une méthode de pression traditionnelle, sans emploi de solvant chimique. Certifié casher et halal.

Réf : A031-2  
**LATTE SÉSAME NOIR EN**  
**POUDRE**  
**KUKI BLACK SESAME LATTE**  
九鬼黒ごまラテ

Poids : 150/100/300 g  
Mode de conservation : A température ambiante  
Durée de conservation : 1 an et plus

Boisson en poudre, à préparer avec du lait (lait de vache, lait de soja, etc.). Sans édulcorant artificiel, sans conservateurs, sans caféine et sans OGM. Boisson riche en nutriments : il faut environ 6000 graines de sésame noire pour produire une cuillère de 15 g de poudre. Disponible avec ou sans sucre. La version sans sucre est disponible en grand format pour les professionnels.

Réf : A031-3  
**SÉSAME GRILLÉ**  
**KUKI**  
**ROASTED SESAME SEED**  
九鬼いりごま

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

Graines de sésames soigneusement sélectionnées, bien grillées pour décupler leur saveur.



## KUNIMARE SHUZO Co., Ltd.

国稀酒造株式会社

1-17 Inaba-cho, Mashike, Hokkaido  
077-0204 JAPAN

〒077-0204  
北海道増毛郡増毛町稲葉町1丁目17

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



Réf : A032-1  
**SAKÉ JUNMAI GINJO**  
**KUNIMARE**  
純米吟醸 国稀

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 brassé exclusivement à partir de riz de variété Ginpû, une variété de riz sakéifiaire cultivée à Hokkaidô.

### Température de service idéale



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



Réf : A032-2  
**SAKÉ JUNMAI**  
**GINPU KUNIMARE**  
純米 吟風国稀

Contenance : 720 ml  
Degré d'alcool : 15,0%  
Taux de polissage du riz : 65%  
Mode de conservation : À température ambiante  
Durée de conservation : 1 an et plus

Saké légèrement sec qui possède l'intensité caractéristique des sakés junmai, tout en étant agréablement frais et bien lisse.

### Température de service idéale



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



Réf : A032-3  
**SAKÉ JUNMAI GINJO**  
**MARE KASEN**  
MARE 佳撰

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

Saké coulant, plein de richesse aromatique et à la belle saveur umami.

### Température de service idéale



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



GREENPOWER  
NANOHANNA  
Co., Ltd.

有限会社  
グリーンパワーなのはな

107 Mizuhashi-Kamisakuragi, Toyama,  
Toyama 939-0546 JAPAN

〒939-0546  
富山県富山市上桜木107

[www.gp-nanohana.com](http://www.gp-nanohana.com)



Réf : A033-1  
**ALIMENTATION BÉBÉ (RIZ)  
POWDERED PORRIDGE  
FOR BABY**  
心白粥60  
(チャック付スタンドパック)\*ベビーフード\*

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

Préparation pour bébé constituée de poudre de riz de qualité supérieure, obtenue à partir de riz de variété Koshihikari poli à 60 % de sa masse d'origine, cultivé dans le département de Toyama. Se prépare très facilement avec de l'eau chaude, tiède ou froide. On peut également l'adapter pour créer différentes recettes de bouillies ou pour lier le bouillon et la liquide.



Réf : A033-2  
**RIZ COMPLET (PRÉCUIFINÉ)  
PRE-PACKED  
BROWN RICE**  
黒米ミックス寝かせ玄米ごはん  
(パックご飯)

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

Délicieux mélange de riz complet et de riz noir riche en nutriments, facile à préparer soit en le chauffant 2 minutes au micro-ondes à 500 W, soit en le plongeant 15 minutes dans l'eau chaude. Le riz est tendre, légèrement sucré naturellement. Parfait pour faire le plein de vitamines, minéraux et fibres contenus en grande quantité dans le riz complet, et de polyphénols grâce au riz noir.



Réf : A033-3  
**INFUSION DE RIZ NOIR  
BLACK RICE TEA**  
黒米茶

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

Cette infusion a une belle couleur rose vif due aux anthocyanes, et un bel arôme de riz. Elle est également adaptée pour une boisson froide.

# MANZAIRAKU SAKE KURA Co., Ltd.

株式会社  
小堀酒造店

1 Chôme Wa47 Tsurugihonmachi,  
Hakusan, Ishikawa  
920-2121 JAPAN

〒920-2121  
石川県白山市鶴来本町一丁目ワ47

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



Réf : A034-1

## LIQUEUR DE PRUNE UME **MANZAIRAKU KAGA UMESHU**

萬歳楽 加賀梅酒

Contenance : 300 ml  
Degré d'alcool : 14,5%  
Taux de polissage du riz : N/A  
Mode de conservation : À température ambiante  
Durée de conservation : 1 an et plus

Liqueur de prune confectionnée à partir de prune de variété Benisashi, cultivée dans le Hokuriku (région sur la côte centre-ouest du Japon). Elle offre un arôme intense de prune, tout en étant légère et rafraîchissante. Elle a été laissée à maturer pendant 2 ans.

### Température de service idéale



Réf : A034-2

## SAKÉ JUNMAI DAIGINJO **HAKUSAN**

白山 純米大吟醸

Contenance : 300 ml, 720 ml  
Degré d'alcool : 14,8%  
Taux de polissage du riz : 50%  
Mode de conservation : À température ambiante  
Durée de conservation : Entre 6 mois et 1 an

Saké junmai daiginjo brassé uniquement à partir de riz Yamada Nishiki, la variété «reine» des riz à saké. Le Yamada Nishiki et la levure indigène que nous employons lui confèrent des arômes floraux et une texture douce et lisse.

### Température de service idéale



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



Réf : A034-3

## SAKÉ JUNMAI **ISHIKAWAMON**

石川門 純米

Contenance : 300 ml, 720 ml  
Degré d'alcool : 15,8%  
Taux de polissage du riz : 70%  
Mode de conservation : À température ambiante  
Durée de conservation : Entre 6 mois et 1 an

Un saké junmai (sans ajout d'alcool) sec, au goût pur et raffiné, brassé entièrement à partir de riz «Ishikawamon», une variété propre au département d'Ishikawa. Bien que le riz n'ait été poli qu'à 70 %, ce saké a le caractère gouleyant d'un saké ginjo (saké fabriqué en ne conservant pas plus de 60 % de la masse des grains de riz). Il se caractérise par la netteté de ses arômes, avec très peu d'interférences, et par sa légère acidité.

### Température de service idéale



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



SANEI KOSAN  
Co.,Ltd.

三栄興産  
株式会社

2635-1 Ōchi, Ōchicho, Karatsu,  
Saga 849-3201 JAPAN

〒849-3201  
佐賀県唐津市相知町相知2635-1

[www.skk-sanei.co.jp](http://www.skk-sanei.co.jp)



Réf : A035-1  
TISANE D'ORGE GRILLÉE  
**MUGICHA BARLEY TEA OF  
SAGA JAPAN (TEA BAG) 52P  
TYPE A**  
佐賀県産麦茶52P (A)

Poids : 520 g  
Mode de conservation : A température ambiante  
Durée de conservation : 1 an et plus

Tisane d'orge grillée (mugicha) entièrement constituée d'orge cultivée dans le département de Saga. Elle est fabriquée grâce à notre procédé innovant de torréfaction à l'air chaud. 0 calorie, sans caféine.

Réf : A035-2  
TISANE D'ORGE GRILLÉE  
AVEC SOJA NOIR  
**KUROMAME-MUGICHA  
BARLEY TEA WITH  
ROASTED BLACK SOYBEAN  
(TEA BAG) 20P**  
国産黒豆入り麦茶20P

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

Tisane, mélange de tisane d'orge grillée (mugicha) et de tisane au soja noir, qui offre des arômes agréables, plus intenses que ceux de la tisane d'orge seule. 0 calorie, sans caféine. À laisser infuser 10 minutes dans l'eau très chaude, ou 1 heure dans l'eau non chauffée.

Réf : A035-3  
TISANE DE BARDANE  
**GOBOU-CHA FOR PERSONAL BOTTLE BURDOCK  
TEA (TEA BAG) 1.2G12P**  
携帯ボトル用国産ごぼう茶12P

Poids : 14,4 g  
Mode de conservation : A température ambiante  
Durée de conservation : 1 an et plus

Tisane uniquement à base de racines de bardane (gobo) cultivée au Japon. Elle se caractérise par son parfum intense et une agréable douceur en bouche. Un produit excellent pour la santé, sans caféine et sans calories.



# 36

SHIBUYA  
FERMENTATION  
Co.,Ltd.

渋谷醸造  
株式会社

14-3 Kyoei, Honbetsu-cho, Nakagawa-gun,  
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 : A036-1

**SAUCE AU MISO  
KIREIMAME  
BLACK BEAN MISO SAUCE**

クレイマメ 黒豆みそだれ

Poids : 200 g  
Mode de conservation : A température ambiante  
Durée de conservation : Entre 6 mois et 1 an

Pour cette sauce au miso, nous avons choisi d'utiliser du riz à la saveur naturellement sucrée, cultivé à Hokkaidô, et des graines de soja noir également douces, riches en protéines et au goût intense, cultivées à Honbetsu, dans la sous-préfecture de Tokachi à Hokkaidô. Le miso qui entre dans la composition de cette sauce a été fabriqué à la main, et fermenté pendant 2 ans. À utiliser sans modération : avec du porc posé sur un bol de riz, du riz au gingembre, du poulet teriyaki, du poulet frit, une brioche à la viande, du poisson teriyaki, du riz sauté, du maïs grillé, un plat de pâtes, une poêlée de légumes, du porc sauté (hoikoro), du tofu frit, des boulettes de riz sucrées (mitarashi dango).



Réf : A036-2

**MISO ÉPICÉ  
KIREIMAME BLACK SOY  
BEAN GREEN CHILI PEPPER  
MISO PASTE**

クレイマメ なんばんみそ

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

Un miso épicé à déguster seul ou en accompagnement d'autres mets (le riz, notamment), constitué de miso de soja noir bio fermenté 2 ans relevé de piment vert de Honbetsu, sous-préfecture de Tokachi (Hokkaidô). On peut l'utiliser par exemple comme garniture dans les boulettes de riz, la viande ou les légumes sautés au miso, le poisson grillé, pour assaisonner une salade associée à de la mayonnaise, le shisomaki (pâte avec une base miso enroulée dans des feuilles de shiso).



SANS SUCRE

Réf : A036-3

**PÂTE D'HARICOTS ROUGES  
FERMENTÉE  
FERMENTED RICE CARAMEL  
ADZUKI BEAN PASTE**

麴のめぐみ 麴発酵あん

Poids : 80 g  
Mode de conservation : A température ambiante  
Durée de conservation : Entre 6 mois et 1 an

Cette pâte aux haricots rouges azuki, naturellement sucrés, est un mélange de haricots azuki et de riz fermenté avec du koji (le même type de ferment utilisé pour le saké ou la sauce soja), jusqu'à l'obtention d'une consistance proche du caramel. Produit sain, fabriqué sans ajout de sucre : sa douceur vient du glucose libéré par le riz après fermentation. À utiliser dans des pâtisseries traditionnelles telles qu'ohagi, dorayaki ou daifuku à la fraise, ou en accompagnement de pancakes, par exemple. Contient 0,81 mg de céramide, pour préserver la teneur en eau.



## JAPAN HORT BUSINESS Ltd.

### ジャパンホートビジネス 株式会社

Dai2 Tomida Bldg.  
1-25-3 Higashiazabu, Minato, Tokyo  
106-0044 JAPAN

〒106-0044  
東京都港区東麻布1-25-3 第2富田ビル

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



Réf : A037-1  
**SAKÉ JUNMAI DAIGINJO**  
**MANZAIRAKU KAGA UMESHU**  
梅美人 純米大吟醸

Contenance : 720 ml  
Degré d'alcool : 16,0%  
Taux de polissage du riz : 50%  
Mode de conservation : À température ambiante  
Durée de conservation : 1 an et plus

Un saké au goût très pur, brassé avec une eau de très bonne qualité.

#### Température de service idéale



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

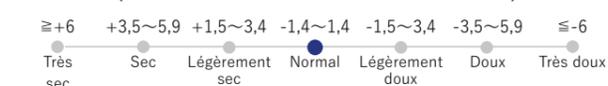


Réf : A037-2  
**SAKÉ JUNMAI DAIGINJO**  
**CHIYOKOTOBUKI**  
**SUISHO50**

Contenance : 720 ml  
Degré d'alcool : 15,7%  
Taux de polissage du riz : 50%  
Mode de conservation : À température ambiante  
Durée de conservation : 1 an et plus

Un saké aux subtils arômes floraux et fruités, présenté dans une bouteille élégante.

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



## JYOTOKUYA SHUZOJYO

有限会社  
常徳屋酒造場

1205-2 Yokkaichi, Usa, Oita  
879-0471 JAPAN

〒879-0471  
大分県宇佐市四日市1205-2

<https://www.jyotokuya.com/>



Réf : A038-1  
**SHOCHU**  
**ROASTED AND SMOKED**  
**USA-BOZU DOCHU SHOCHU**  
宇佐ぼうず道中(焙煎燻蒸醸し)

Contenance : 720 ml  
Degré d'alcool : 25,3%  
Mode de conservation : À température ambiante  
Durée de conservation : 1 an et plus

Alcool distillé vieillie 2 ans, distillée sous pression atmosphérique et constituée d'orge du Tibet cultivée à Usa, dans le département d'Oita. Boisson corsée, avec un arôme qui évoque celui de l'orge grillée, et un savoureux goût d'orge du Tibet. Il se distingue par ses notes grillées et par sa rondeur.



Réf : A038-2  
**LIQUEUR DE YUZU**  
**JYOTOKUYA YUZU**  
**LIQUEUR**  
常徳屋 ゆず

Contenance : 720 ml  
Degré d'alcool : 14,3%  
Mode de conservation : À température ambiante  
Durée de conservation : 1 an et plus

Liqueur 100 % locale, composée de shôchû (liqueur distillée traditionnelle) d'orge cultivée à Usa et d'eau du pays, associée à du yuzu d'Usa. La douceur caractéristique du shôchû d'orge se marie très bien avec l'acidité du yuzu, une pointe d'amertume venant compléter l'équilibre subtil de cette liqueur au goût rafraîchissant.



Réf : A038-3  
**LIQUEUR DE KABOSU (AGRUME)**  
**JYOTOKUYA KABOSU**  
**LIQUEUR**  
常徳屋 かぼす

Contenance : 720 ml  
Degré d'alcool : 10,3%  
Mode de conservation : À température ambiante  
Durée de conservation : 1 an et plus

Une liqueur pleine de fraîcheur à l'arôme de kabosu, un agrume local d'Oita, de la famille de yuzu à l'arôme plus subtil, et à l'acidité et à la saveur caractéristiques, ici parfaitement équilibrés.



SYOKUSAN  
Co.,Ltd.

株式会社  
SYOKUSAN

10-1004-2, Minami 4 Jonishi, Chūō-ku,  
Sapporo, Hokkaidō 064-0804 JAPAN

〒064-0804  
北海道札幌市中央区南4条西10-1004-2

[www.h-syokusan.co.jp](http://www.h-syokusan.co.jp)

SANS GLUTEN



Réf : A039-1

FARINE DE RIZ

**RICE FLOUR 250G**

米粉 250g

Poids : 250 g  
Mode de conservation : A température ambiante  
Durée de conservation : Entre 6 mois et 1 an

Nous polissons et réduisons nous-mêmes en farine le riz de qualité supérieure cultivé localement, sur l'île d'Hokkaido. Cette farine dont la particule est fine et homogène, s'adapte à tout type d'usage, en cuisine comme en pâtisserie ou en boulangerie.



SUGIMOTO  
Co.,Ltd.

株式会社  
杉本商店

458-28 Mitai, Takachiho, 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)



Réf : A040-1

**SHIITAKE SÉCHÉS**  
**JAPANESE DRIED SHIITAKE**  
**DONKO 70G**

九州産しいたけ冬菇(どんこ)70g

Poids : 70 g

Mode de conservation : A température ambiante

Durée de conservation : Entre 6 mois et 1 an

Shiitake de type donko (les plus charnus) prédécoupés en bouchées (diamètre 25-42 mm). Ils sont cultivés sur des chênes du Japon, qui ont la particularité d'avoir une sève sucrée. Ils ont été sélectionnés par Amazon pour leur saveur exceptionnelle (Amazon's Choice). Ils font partie des meilleures ventes sur le site américain d'Amazon. Certificat Kosher délivré par OU Kosher.



Réf : A040-2

**SHIITAKE SÉCHÉS**  
**JAPANESE DRIED SHIITAKE**  
**42-75MM, 70G**

九州産しいたけ徳用大中葉70g

Poids : 70 g

Mode de conservation : A température ambiante

Durée de conservation : Entre 6 mois et 1 an

Fins, ces shiitake sont faciles à réhydrater, avec un temps de trempage réduit (diamètre : 42-75 mm). Ils sont cultivés sur des chênes du Japon, qui ont la particularité d'avoir une sève sucrée. Ils ont été sélectionnés par Amazon pour leur saveur exceptionnelle (Amazon's Choice). Ils font partie des meilleures ventes sur le site américain d'Amazon. Certificat Kosher délivré par OU Kosher.



Réf : A040-3

**POUDRE DE SHIITAKE**  
**FOREST-GROWN**  
**SHIITAKE POWDER 40G**

九州産本格椎茸粉40g

Poids : 40 g

Mode de conservation : A température ambiante

Durée de conservation : Entre 6 mois et 1 an

L'acide guanylique naturellement présente dans le shiitake permet, sous cette forme de poudre, de multiplier la saveur umami des plats sans en transformer la saveur. 100 % shiitake séché cultivé directement sur les arbres, dans le Kyūshū. Utiliser 15 ml pour un plat de 4 personnes. Permet de réduire l'utilisation de sel, la saveur umami le faisant ressortir. Pour augmenter encore la saveur umami apportée par cette poudre, on peut la laisser tremper une dizaine de minutes dans l'eau avant utilisation.



SENKIN  
SHUZO  
Co., Ltd.

泉金酒造  
株式会社

Aza Ōta-30 Iwaizumi, Shimohei-gun,  
Iwate 027-0501 JAPAN

〒027-0501  
岩手県下閉伊郡岩泉町岩泉字太田30番地

[www.ginga.or.jp/senkin](http://www.ginga.or.jp/senkin)



Réf : A041-1  
**SAKÉ JUNMAI DAIGINJO**  
**RYUSEN YAEZAKURA**  
**YUI-NO-KA**  
龍泉八重桜 結の香  
純米大吟醸

Contenance : 720 ml  
Degré d'alcool : 16,0%  
Taux de polissage du riz : 40%  
Mode de conservation : À température ambiante  
Durée de conservation : Entre 6 mois et 1 an

Saké constitué de riz local, le riz sakéifiaire Yui-no-ka, cultivé au sein du département d'Iwate, et de l'eau du lac souterrain de la célèbre grotte de Ryûsendô, riche en minéraux. Saké junmai daiginjo particulièrement pur et coulant, à la saveur umami prononcée.

**Température de service idéale**



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



Réf : A041-2  
**SAKÉ JUNMAI DAIGINJO**  
**RYUSEN YAEZAKURA**  
**HINOTORI**  
龍泉八重桜 火の鳥  
純米吟醸

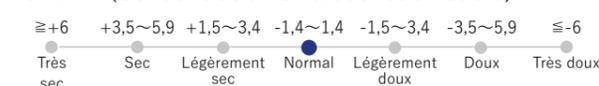
Contenance : 720 ml  
Degré d'alcool : 15,5%  
Taux de polissage du riz : 55%  
Mode de conservation : À température ambiante  
Durée de conservation : Entre 6 mois et 1 an

«Ryusen Yaezakura Hinotori» est un saké junmai daiginjo brassé à partir de riz Gin Ginja cultivé directement dans le département d'Iwate. Légèrement acide, il possède des arômes subtils et une texture moelleuse, avec une finale franche.

**Température de service idéale**



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



Réf : A041-3  
**SAKÉ PARFUMÉ AU MATSU-**  
**TAKE CHAMPIGNON**  
**TREASURE OF MOUNTAIN**  
岩泉松茸酒 森の宝

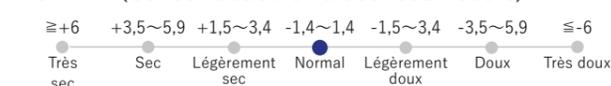
Contenance : 300 ml, 500 ml  
Degré d'alcool : 14,3%  
Taux de polissage du riz :  
Mode de conservation : À température ambiante  
Durée de conservation : Entre 6 mois et 1 an

Ce saké a pour base notre «Ryusen Yaezakura», dans lequel on a laissé macérer du champignon matsutake pour en extraire la saveur, selon une méthode originale. Le matsutake est une spécialité locale d'Iwaizumi, et a été récolté par un Maître en la matière.

**Température de service idéale**



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



## JA ZEN-NOH IBARAKI

全国農業協同組合連合会  
茨城県本部

1950-1 Shimohajitakayama, Ibarakimachi,  
Higashiibaraki-gun, Ibaraki  
311-3155 JAPAN

〒311-3155  
茨城県東茨城郡茨城町下土師字高山  
1950-1

[www.ib.zennoh.or.jp](http://www.ib.zennoh.or.jp)



Réf : A042-1  
**PATATE DOUCE  
RÔTIE ET SURGELÉE  
BAKED SWEET POTATO  
(FROZEN)**  
冷凍焼き芋

Poids : 120 g  
Mode de conservation : Surgelé  
Durée de conservation : 1 an et plus

Nous faisons rôtir et congelons des patates douces du département d'Ibaraki à la saison où elles sont le plus sucrées. On peut les laisser décongeler naturellement et les manger bien froides, comme des glaces : le froid accentue leur douceur sucrée. Permet d'avoir à portée de main un met qui demande normalement beaucoup de temps et d'efforts.

VÉGAN



Réf : A042-2  
**GLACE AU RIZ FERMENTÉ  
FERMENTED RICE ICE  
(ANIMAL FAT FREE)**  
米発酵アイス(動物性脂肪0)

Poids : 80ml  
Mode de conservation : Surgelé  
Durée de conservation : 1 an et plus

Glace ne contenant aucune graisse d'origine animale, bonne pour la santé, avec du lait de soja en lieu et place du lait de vache. L'ingrédient de base est constitué de riz fermenté (variété Koshihikari) réduit à l'état de purée. Produit sans œufs, sans lait de vache, il peut être mangé en toute sérénité par les personnes ayant des allergies. Certifié Halal.



Réf : A042-3  
**GELÉE DE KONJAC AU  
YUZU  
YUZU KONJAC JELLY**  
ゆずこんにやくゼリー

Poids : 108 g  
Mode de conservation : A température ambiante  
Durée de conservation : 1 an et plus

Gelée à base de konjac, contenant du yuzu cultivé dans le département d'Ibaraki, à la délicate acidité et à la douceur rafraîchissante. L'emploi de farine de konjac permet d'obtenir une texture plus consistante que celle des gelées traditionnelles. Un paquet (6 portions) contient l'équivalent en fibres alimentaires de 2 laitues, et 300 mg de collagène marin.

# 43

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.



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 : A044-1  
SAUCE POUR TOFU  
**TERIYAKI TOFU SAUCE  
ORIGINAL**  
照焼豆腐ソース オリジナル

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

VÉGAN



Réf : A044-2  
SAUCE POUR TOFU  
**TERIYAKI TOFU SAUCE  
SPICY**  
照焼豆腐ソース スパイシー

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

Utiliser 1 paquet pour un morceau entier de tofu (350-400 g). Recommandé pour accompagner les steaks de tofu ou les salades de tofu, entre autres.  
【Originale】Sauce pour tofu saveur teriyaki, incluant sauce soja et poivre noir.  
【Pimentée】Sauce pour tofu légèrement relevée, incluant piment et gingembre.

VÉGAN



Réf : A044-3  
SOUPES  
**VEGAN SOUP**  
**SERIES DASHI SHOYU**  
ヴィーガンスープシリーズ  
だし醤油スープの素

Poids : 1,23 kg  
Mode de conservation : A température ambiante  
Durée de conservation : 1 an et plus

VÉGAN



Réf : A044-4  
SOUPES  
**VEGAN SOUP**  
**SERIES TONKOTSU**  
ヴィーガンスープシリーズ  
豚骨風スープの素

Poids : 1,18 kg  
Mode de conservation : A température ambiante  
Durée de conservation : 1 an et plus

Ces trois bases pour bouillon végétal peuvent servir pour confectionner des ramens, des plats mijotés ou encore des plats en marmite. Dilution : 1 pour 7.  
Bouillon style tonkotsu («tonkotsu» signifie d'os de porc) avec un délicieux goût d'ail, 1,18 kg.  
Bouillon dashi/shoyu (au goût sauce soja, avec un délicieux dashi à l'algue kombu) 1,23 kg.  
Bouillon miso pimenté (à la sauce miso, bien relevé à la pâte pimentée) 1,18 kg.  
Dans la même série :  
Soupe tomate/miso 580 g.  
Soupe sésame/lait de soja 580 g.  
Soupe gingembre/sauce soja 580 g : Soupe à la saveur de gingembre intense.



Réf : A044-5  
SOUPES  
**VEGAN SOUP**  
**SERIES KARA MISO**  
ヴィーガンスープシリーズ  
辛味噌スープの素

Poids : 1,18 kg  
Mode de conservation : A température ambiante  
Durée de conservation : 1 an et plus

VÉGAN



Réf : A044-6  
SAUCE  
TERIYAKI  
**TERIYAKI SAUCE**  
照焼のたれ

Poids : 180 g / 1,25 kg  
Mode de conservation : A température ambiante  
Durée de conservation : 1 an et plus

Sauce teriyaki avec une saveur profonde de sauce soja. Elle peut accompagner une large variété de mets : viande, poisson, nouilles, gyôza, etc.  
Bouteille : 180 g et 1,25 kg.

# 45

## DINING MYU

### ダイニング味遊

809 Nakamachi, Shimabara, Nagasaki  
855-0044 JAPAN

〒855-0044  
長崎県島原市中町809

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



VÉGAN



Réf : A045-1

NOUILLES RAMEN  
AVEC LA SOUPE  
**TENOBE HOSONOMEN**  
**ANIMAL-FREE PORK BONE**  
**STYLE RAMEN**

手延べ細麺  
アニマルフリー豚骨風ラーメン

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

Nouilles ramen sans aucun produit d'origine animal, comprenant uniquement des légumes et des céréales, sans additifs. Façonnées avec la technique «tenobe» (les nouilles sont étirées), les nouilles sont fines, élastiques et bien fermes. Le bouillon au style de porc est constitué d'une base de bouillon de légumes, agrémenté de pâte de sésame.

VÉGAN



Réf : A045-2

NOUILLES RAMEN  
AVEC LA SOUPE  
**TENOBE HOSONOMEN**  
**ANIMAL FREE SOY SAUCE**  
**RAMEN**

手延べ細麺  
アニマルフリー醤油ラーメン

Poids : 240 g  
Mode de conservation : A température ambiante  
Durée de conservation : 1 an et plus

Nouilles ramen sans aucun produit d'origine animal, comprenant uniquement des légumes et des céréales, sans additifs. Façonnées avec la technique «tenobe» (les nouilles sont étirées), les nouilles sont fines, élastiques et bien fermes. Le bouillon au goût de sauce soja est constitué d'une base de bouillon de légumes, agrémenté d'huile parfumée.



NAGASAKI

# 46

TAIYO  
Co.,Ltd.

大洋  
株式会社

1105 Mazechō, Ise, Mie  
516-0002 JAPAN

〒516-0002  
三重県伊勢市馬瀬町1105

[www.ise-taiyou.co.jp](http://www.ise-taiyou.co.jp)



VÉGÉTARIEN



Réf : A046-1  
**GELÉE D'AGAR AU YUZU**  
**VEGAN SOFT CANDY YUZU**  
ゆず寒天

Poids : 130 g  
Mode de conservation : A température ambiante  
Durée de conservation : Entre 6 mois et 1 an

Bonbon mou 100 % d'origine végétale, adapté à une alimentation végétane ou végétarienne. Ces bonbons gélatineux ont un bon goût de yuzu, agrume typique du Japon. Riches en fibres végétales, ils allient plaisir gustatif et bienfaits pour la santé.

VÉGÉTARIEN



Réf : A046-2  
**GELÉE D'AGAR AU KAKI**  
**VEGAN SOFT CANDY**  
**(DRIED PERSIMMON)**  
干し柿寒天

Poids : 130 g  
Mode de conservation : A température ambiante  
Durée de conservation : Entre 6 mois et 1 an

Bonbon mou 100 % d'origine végétale, adapté à une alimentation végétane ou végétarienne. Ils contiennent des morceaux de kaki séché, kaki d'Ichida très prisé au Japon. Ils se distinguent par leur onctuosité et par la douceur du kaki séché. Leur teneur en fibres végétales en fait également un petit plaisir gourmand bon pour la santé.



Réf : A046-3  
**AIL AU SHISO**  
**GARLIC**  
**(SHISO FLAVOR)**  
しそにんにく

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

Ail parfumé au shiso. On peut le consommer tel quel, ou l'associer avec des plats de viande ou encore en salade. Il s'agit d'un produit particulièrement prisé par les acheteurs étrangers. À Hawaï, il est distribué sans interruption depuis plus de 20 ans. Disponible sous d'autres formats pour les professionnels.



## TAIWAGURA SAKE BREWERY Co., Ltd.

### 大和蔵酒造 株式会社

8-1 Matsusakadaira, Taiwa,  
Kurokawa-gun, Miyagi  
981-3408 JAPAN

〒981-3408  
宮城県黒川郡大和町松坂平8-1

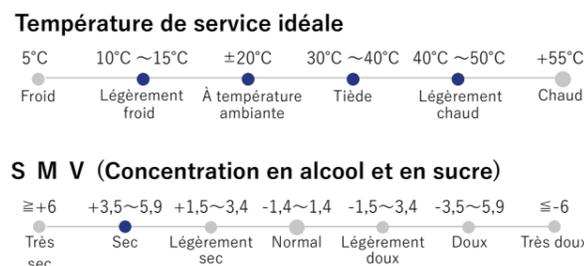
<https://taiwagura.co.jp/>



Réf : A047-1  
**SAKÉ TOKUBETSU JUNMAI  
YUKI NO MATSUSHIMA**  
雪の松島 特別純米

Contenance : 300 ml, 720 ml  
Degré d'alcool : 15,0%  
Taux de polissage du riz :  
Mode de conservation : À température ambiante  
Durée de conservation : Entre 6 mois et 1 an

Ce saké a été brassé à basse température pendant une période particulièrement longue, à partir de riz cultivé localement (département de Miyagi). Riche en saveur umami, plein de rondeur et avec une belle amplitude, il dégage des arômes subtils. Saké à boire en cours de repas, s'adaptant à toutes sortes de cuisines. Il peut également se boire chaud.



Réf : A047-2  
**SAKÉ JUNMAI  
DATE NO MIYAKO SWEET**  
伊達之都 Sweet 純米酒

Contenance : 720 ml  
Degré d'alcool : 15,0%  
Taux de polissage du riz :  
Mode de conservation : À température ambiante  
Durée de conservation : Entre 6 mois et 1 an

Saké particulièrement doux (-20 sur l'échelle du nihonshudo), brassé selon une méthode innovante et propre à la maison Taiwa. Attaque plaisante, avec une saveur agréable qui évoque le yaourt légèrement sucré. Facilement apprécié des personnes qui découvrent l'univers du saké, il accompagne très bien les plats épicés et la cuisine chinoise, notamment. Nous recommandons de le consommer bien frais, en cours de repas.



Réf : A047-3  
**SAKÉ HONJYOZO  
YUKI NO MATSUSHIMA  
NYUKON SUPER DRY**  
雪の松島 本醸造 入魂超辛

Contenance : 300 ml, 720 ml  
Degré d'alcool : 15,0%  
Taux de polissage du riz :  
Mode de conservation : À température ambiante  
Durée de conservation : Entre 6 mois et 1 an

Saké très sec (+20 sur l'échelle du nihonshudo), qui dégage un bon goût umami et révèle toute la rondeur du riz. Un saké pur, à la finale franche. Nous recommandons de le consommer en cours de repas, avec des plats de poisson gras ou de viande grasse, en particulier.



# 48

TAKESUMI NO  
SATO Co.,Ltd.

有限会社  
竹炭の里

3845-13 Fukadoshi, Kunitomi-cho,  
Higashimorokata-gun, Miyazaki  
880-1224 JAPAN

〒880-1224  
宮崎県東諸県郡国富町大字深年  
3845番地13

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



Réf : A048-1

POUDRE DE  
CHARBON DE BAMBOU  
**EDIBLE BAMBOO  
CHARCOAL POWDER**

食用竹炭パウダー

Poids : 1 kg

Mode de conservation : A température ambiante

Durée de conservation : 1 an et plus

Poudre constituée exclusivement de charbon de bambou, broyé en grains extrêmement fins (le diamètre moyen des grains est compris entre 5 et 8  $\mu\text{m}$ , les grains les plus gros font 45  $\mu\text{m}$ ). Le produit fait l'objet d'un contrôle de qualité et d'hygiène très strict : contrôle de radioactivité, examen bactériologique, calcul de la granulométrie, contrôle de la teneur en humidité, etc. La poudre de charbon n'a ni goût ni odeur : elle permet de diversifier les plats et d'apporter une touche d'originalité sans altérer le goût des plats ni des ingrédients.

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

# 50

CHOSHIYA  
Co.,Ltd.

株式会社  
銚子屋

615 Totsukachō, Totsuka-ku, Yokohama,  
Kanagawa 244-0003 JAPAN

〒244-0003  
神奈川県横浜市戸塚区戸塚町615

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



Réf : A050-1

SIROP DE SUCRE NOIR

**KUROMITSU**

**BROWN SUGAR SYRUP**

黒みつ

Poids : 250 g

Mode de conservation : A température ambiante

Durée de conservation : 1 an et plus

Sirop de sucre noir au pouvoir très sucrant (72° sur l'échelle de Brix), sans arôme artificiel et sans colorant. Il est pratique d'utilisation : aucun risque de gâchis quelle que soit la quantité utilisée grâce à son bec verseur refermable. Peut servir de sirop pour des glaces, des parfaits, comme sauce pour dresser un dessert, sur du pain ou encore pour sucrer le thé noir.



TSUTOMU-  
FOODS Co.,Ltd.

有限会社  
ツトム食品

138-1 Nogami, Tomioka-shi, Gumma  
370-2323 JAPAN

〒370-2323  
群馬県富岡市野上138-1

[www.tsutomu-foods.co.jp](http://www.tsutomu-foods.co.jp)



SANS GLUTEN



Réf : A051-1  
**NOUILLES DE SOJA  
ET KONJAC**  
**SOY NYACK**  
Soy Nyack(大豆こんにゃく麺)

Poids : 120 g  
Mode de conservation : A température ambiante  
Durée de conservation : 1 an et plus

Il suffit de passer ces nouilles à l'eau avant de les consommer. On peut y ajouter les ingrédients de son choix accompagnés de la sauce au sésame fournie pour créer une salade rapidement. Riches en protéines, ces nouilles sont bien élastiques grâce à la farine de soja qu'elles contiennent. Plates, elles retiennent facilement les sauces. Chauffées elles ne ramollissent pas, et sont donc faciles à utiliser. Elles peuvent remplacer les pâtes occidentales ou les nouilles japonaises dans tout type de recette. À conserver en évitant l'exposition directe à la lumière du soleil.

SANS GLUTEN



Réf : A051-2  
**KONJAC À L'EDAMAME**  
**EDAMAME KONJAC**  
枝豆こんにゃく

Poids : 200 g  
Mode de conservation : A température ambiante  
Durée de conservation : Entre 6 mois et 1 an

Konjac mélangé à de la poudre d'edamame. Il est sans colorant : sa belle couleur lui vient des edamame. Il conserve la texture originale du konjac, ferme et élastique, mais la poudre d'edamame lui apporte également un côté lisse, qui le rend encore plus agréable en bouche. Il suffit de le passer sous l'eau pour lui enlever son odeur caractéristique de konjac. C'est un produit facile à goûter par les non Japonais qui découvrent le konjac. Il est très facile à préparer : après l'avoir passé sous l'eau, il suffit de le couper en tranches, et de l'accompagner de la sauce au soja fournie, ou d'un mélange de sauce soja et de wasabi, par exemple. On peut également le faire entrer dans la composition d'autres plats, en garniture de salade notamment.

## TSUNO FOOD INDUSTRIAL

Co., Ltd.

### 築野食品工業株式会社

94 Shinden, Katsuragi, Ito-gun,  
Wakayama 649-7122 JAPAN

〒649-7194  
和歌山県伊都郡かつらぎ町新田94

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



Réf : A052-1  
**HUILE PARFUMÉE AUX BAIES SANSOHO**  
**JAPANESE PEPPER**  
**FLAVORED RICE BRAN OIL**  
 山椒香味油97 g / 465 g

Poids : 97 g / 465 g  
 Mode de conservation : À température ambiante  
 Durée de conservation : 1 an et plus

Une huile délicatement parfumée, à base d'huile de riz et de baies de sansho de Wakayama. La baie de sansho cultivée dans ce département a la particularité d'être fruitée et douce, elle sublime la saveur des plats.



Réf : A052-2  
**HUILE PARFUMÉE AUX BAIES SANSOHO MURE**  
**RIPE JAPANESE PEPPER**  
**FLAVORED RICE BRAN OIL**  
 完熟山椒香味油97g

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

Une huile délicatement parfumée, à base d'huile de riz et de baies de sansho de Wakayama cueillies à pleine maturité. La baie de sansho cultivée dans ce département a la particularité d'être douce et fruitée. Cette baie à la saveur bien concentrée, au parfum bien tranché, réhausse la saveur des ingrédients auxquels on l'associe.

DENDENMUSHI  
Co.,Ltd.

株式会社  
田伝むし

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

〒987-1102  
宮城県石巻市和湊字清水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.



# TENNENSOZAI- GURA

## 天然素材蔵

1-3-20 Shimokodanaka, Nakahara-ku,  
Kawasaki, Kanagawa  
211-0041 JAPAN

〒211-0041  
神奈川県川崎市中原区下小田中1-3-20

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



KANAGAWA



Réf : A054-1

### BOISSON SANS ALCOOL **RICEWINE NON-ALCOHOLIC SANGRIA (ROSÉ)**

ライスワイン ノンアルコール  
サングリア (ROSE)

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

Sangria rosée, sans alcool, confectionnée à partir de saké brassé avec du riz japonais cultivé sans produit chimique, qui a subi une nouvelle fermentation. Différents fruits entrent dans sa composition : raisins noir, blanc et Concord (bleu-noir), pomme et citron. Il contient également du dashi de kombu, qui lui confère une belle profondeur, et du vinaigre de céréales ainsi que du vinaigre de cidre. Doux et fruité, il sera apprécié des personnes souhaitant éviter l'alcool.



Réf : A054-2

### BOISSON SANS ALCOOL **RICEWINE NON-ALCOHOLIC SANGRIA (BLANC)**

ライスワイン ノンアルコール  
サングリア (白)

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

Sangria blanche, sans alcool, confectionnée à partir de saké brassé avec du riz japonais cultivé sans produit chimique, qui a subi une nouvelle fermentation. Différents fruits entrent dans sa composition : raisins noir, blanc et Concord (bleu-noir), pomme et citron. Il contient également du dashi de kombu, qui lui confère une belle profondeur, et du vinaigre de céréales ainsi que du vinaigre de cidre. Doux et fruité, il sera apprécié des personnes souhaitant éviter l'alcool.

TOA FOOD  
INDUSTRIAL  
Co.,Ltd.

東亜食品工業  
株式会社

759-3 Fukashino Mikunino-cho, Himeji,  
Hyogo 671-0231 JAPAN

〒671-0231  
兵庫県姫路市御国野町深志野759-3

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



SANS GLUTEN

SANS SEL



Réf : A055-1

NOUILLES UDON

**GLUTEN FREE**

**KOMEKO UDON**

グルテンフリー米粉うどん

Poids : 142 g

Mode de conservation : À température ambiante

Durée de conservation : 1 an et plus

Nouilles udon sans gluten, fabriquées à partir de farine de riz japonais de première qualité. Certificat Halal et Kosher.

SANS GLUTEN

SANS SEL



Réf : A055-2

NOUILLES RAMEN

**GLUTEN FREE**

**RAMEN NOODLE**

グルテンフリーラーメンヌードル

Poids : 142 g

Mode de conservation : À température ambiante

Durée de conservation : 1 an et plus

Nouilles ramen sans gluten, fabriquées à partir de farine de riz japonais de première qualité. Certificat Halal et Kosher.

SANS GLUTEN

SANS SEL



Réf : A055-3

NOUILLES SÔMEN

**GLUTEN FREE**

**KOMEKO SOMEN**

グルテンフリー米粉そうめん

Poids : 142 g

Mode de conservation : À température ambiante

Durée de conservation : 1 an et plus

Nouilles sômen sans gluten, fabriquées à partir de farine de riz japonais de première qualité. Certificat Halal et Kosher.



TOYO RICE  
Corporation

東洋ライス  
株式会社

12 Kurodo, Wakayama-shi, Wakayama  
640-8341 JAPAN

〒640-8341  
和歌山県和歌山市黒田12

[www.toyo-rice.jp](http://www.toyo-rice.jp)



Réf : A056-1

RIZ

**KINMEMAI**

金芽米

Poids : 2 kg  
Mode de conservation : A température ambiante  
Durée de conservation : 1 an et plus

Le riz kinmemai est un riz de qualité supérieure qui n'a pas besoin d'être rincé, dans lequel on a conservé le germe et la couche d'aleurone, riche en saveur umami. La couche de son qui recouvre les grains de riz complet est progressivement retirée. Le kinmemai est un riz naturellement sucré, avec du corps, et à l'excellente qualité nutritionnelle. 17 % moins calorique, 14 % moins riche en glucides, et plein de vitamines et de minéraux. Il est également riche en fibres.



Réf : A056-2

RIZ COMPLET

**KINMEMAI**

**BROWN RICE**

ロウカット玄米

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

Nouveau type de riz complet, dont on a uniquement enlevé la couche la plus externe de façon uniforme. Il peut être préparé facilement, exactement comme le riz blanc. Il est inutile de le rincer avant cuisson. Il a quasiment les mêmes propriétés nutritionnelles que le riz complet classique.

SANS GLUTEN



Réf : A056-3

PRÉPARATION POUR PANCAKE

**KINMEMAI RICE FLOUR**

**PANCAKE MIX**

米粉パンケーキミックス

Poids : 150 g  
Mode de conservation : A température ambiante  
Durée de conservation : 1 an et plus

Préparation pour pancake constituée de riz 100 % kinmemai, dont on retrouve toutes les qualités bonnes pour la santé. Absent de tout allergène, sans gluten. À recommander pour les personnes intolérantes au blé ou soucieuses de leur alimentation. La pâte retient bien l'humidité, ce qui donne des pancakes qui ne sont pas secs et particulièrement fondants en bouche.



# 57

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.



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.

## NAKAZAWA SHUZO Co.,Ltd.

### 中沢酒造 株式会社

1875 Matsudasōryō, Matsuda, Ashigara-  
kami-gun, Kanagawa  
258-0003 JAPAN

〒258-0003  
神奈川県足柄上郡松田町松田惣領1875

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



Réf : A059-1  
SAKÉ  
**MATSUMIDORI**  
**JUNMAI DAIGINJO**  
松みどり 純米大吟醸

Contenance : 720 ml  
Degré d'alcool : 16,0%  
Taux de polissage du riz : 50%  
Mode de conservation : À température ambiante  
Durée de conservation : Entre 6 mois et 1 an

Saké fabriqué à partir de riz Yamada Nishiki, cultivé à Okayama. Il se caractérise par ses arômes de fruits et par son goût pur et rafraîchissant. À boire frais.



Réf : A059-2  
SAKÉ  
**MATSUMIDORI**  
**JUNMAI GINJO S.TOKYO**  
松みどり 純米吟醸 S.tokyo

Contenance : 720 ml  
Degré d'alcool : 14,0%  
Taux de polissage du riz : 55%  
Mode de conservation : À température ambiante  
Durée de conservation : Entre 6 mois et 1 an

Saké à la douceur et à l'acidité bien équilibrés, brassé avec la levure «S.tokyo», découverte en 1909 mais qui jusqu'à présent n'avait jamais été utilisée pour le brassage du saké.



# 60

NAGAHORI  
Co.,Ltd.

株式会社  
ナガホリ

3573-3 Oaza Hirakata, Ageo, Saitama  
362-0059 JAPAN

〒362-0059  
埼玉県上尾市大字平方3573-3

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



Réf : A060-1

NOUILLES UDON

**KOMATSUNA UDON**

小松菜細うどん

Poids : 200 g

Mode de conservation : A température ambiante

Durée de conservation : 1 an et plus

Le komatsuna est un légume découvert au Japon, encore plus riche en vitamines A et en calcium que le chou chinois de variété bok choy. Nous réalisons nos nouilles udon en y intégrant une poudre de komatsuna cultivé par nos soins. Tous les ingrédients sont originaires du Japon. Sans additifs, sans colorants. Ces udon renferment toutes les qualités nutritives du komatsuna : chaque portion contient l'équivalent de 130 g de komatsuna frais.

Réf : A060-2

NOUILLES RAMEN

**KOMATSUNA RAMEN**

小松菜ラーメン

Poids : 200 g

Mode de conservation : A température ambiante

Durée de conservation : 1 an et plus

Ces ramen contiennent de la poudre de komatsuna que nous avons-nous-mêmes cultivé. Tous les ingrédients sont originaires du Japon. Sans additifs, sans colorants. Chaque portion contient l'équivalent de 80 g de komatsuna frais.

Réf : A060-3

TISANE DE MORINGA

**MORINGA TEA**

モリンガ茶

Poids : 2g x 10 sachets

Mode de conservation : A température ambiante

Durée de conservation : 1 an et plus

Plante très riche en nutriments, le moringa est également appelé au Japon arbre wasabi, arbre médicinal ou encore arbre miracle. Cette tisane contient des feuilles de moringa non réduites en poudre.



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.

NEGISHI  
BUSSAN  
Co.,Ltd.

根岸物産  
株式会社

879 Fujioka, Fujioka-shi, Gunma  
375-0024 JAPAN

〒375-0024  
群馬県藤岡市藤岡879

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



Réf : A062-1  
NOUILLES FRAÎCHES SURGE-  
LÉES UDON ET SOBA  
**IMASUKE FROZEN NOODLES  
FOR ONE PARSON SERIES**  
今助 生めん1食シリーズ  
古式継家 生うどん 太打ち

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

Ces nouilles fraîches se distinguent par la qualité de leur texture, et par la richesse gustative des ingrédients, que l'on retrouve intacte dans le produit fini. Diffusée dans une dizaine de pays étrangers, cette série de nouilles est particulièrement appréciée.

VÉGAN



Réf : A062-2  
NOUILLES RAMEN  
**IMASUKE VEGAN  
RAMEN SERIES**  
今助  
ヴィーガンらーめんシリーズ

Poids : 140 g, 290 g  
Mode de conservation : Surgelé  
Durée de conservation : 1 an

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.



Réf : A062-3  
NOUILLES UDON AVEC DES  
FEUILLES DE CERISIER  
**IMASUKE KABUKI  
SAKURA UDON**  
今助  
歌舞伎さくらうどん

Poids : 240 g  
Mode de conservation : Surgelé  
Durée de conservation : 1 an

Ces nouilles udon sont fabriquées en intégrant des feuilles de cerisier dans leur préparation. Elles ont un goût annonciateur de printemps, et offrent une agréable texture souple.

NOGI  
Co.,Ltd.

株式会社  
禾

1467-3 Tsudamachi, TsudaSanuki,  
Kagawa 769-2401 JAPAN

〒769-2401  
香川県さぬき市津田町津田1467-3

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



SANS GLUTEN  
VÉGAN



Réf : A063-1  
GÂTEAU SANS ŒUF NI PRODUIT  
LAITIER ET GLUTEN  
**RICE STICK BUONO**  
おこめポーノ

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

Gâteau sans œuf, sans produit laitier et fabriqué à partir de farine de riz produite au Japon, qui peut être mangé en toute sérénité par les enfants souffrant d'allergies alimentaires. Gâteau délicieusement croquant, aux ingrédients naturels.

SANS GLUTEN  
VÉGAN



Réf : A063-2  
BISCUITS SANS GLUTEN  
**RICE FLOUR BISCUIT  
(PUMPKIN)**  
ヌカビスケット かぼちゃ

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

Petits biscuits sans gluten, recommandés pour les personnes allergiques, qui font un régime ou qui se préoccupent de leur santé. Composés de son de riz à la richesse nutritionnelle qui n'est plus à démontrer et de farine de riz fondante, ils sont délicieusement croquants. Sans œufs, sans produits laitiers, sans blé. Au potiron.

SANS GLUTEN  
VÉGAN



Réf : A063-3  
BISCUITS SANS GLUTEN  
**RICE FLOUR BISCUIT  
(SPINACH)**  
ヌカビスケット ほうれん草

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

Petits biscuits sans gluten, recommandés pour les personnes allergiques, qui font un régime ou qui se préoccupent de leur santé. Composés de son de riz à la richesse nutritionnelle qui n'est plus à démontrer et de farine de riz fondante, ils sont délicieusement croquants. Sans œufs, sans produits laitiers, sans blé. Aux épinards.

BIOCOSMO  
Co.,Ltd.

株式会社  
バイオコスモ

2-3-2 Utagawa, Isehara, Kanagawa  
259-1128 JAPAN

〒259-1128  
神奈川県伊勢原市歌川2-3-2

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



VÉGÉTARIEN



Réf : A064-1  
**STEAK DE CHAMPIGNONS**  
**MUSHROOM HAMBURGER**  
**(PATTY)**

きのこで作ったハンバーグ

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

Steak végétarien, constitué à 40 % de champignons variés (buna-shimeji, eringi, enoki, maitake), exempt de toute protéine d'origine animale. Tous les champignons ont été récoltés au Japon. Sans additifs, faible en calories.

VÉGÉTARIEN



Réf : A064-2  
**SUBSTITUT DE VIANDE À**  
**BASE DE CHAMPIGNONS**  
**MUSHROOM MEAT**

きのこミート

Poids : 600 g  
Mode de conservation : Surgelé  
Durée de conservation : Entre 6 mois et 1 an

Préparation pouvant se substituer à la viande, constituée à 40 % de champignons variés (buna-shimeji, eringi, enoki, maitake), sans protéine d'origine animale. Tous les champignons ont été récoltés au Japon. Sans additifs, faible en calories.

BIO



Réf : A064-3  
**SHIITAKE SÉCHÉS BIO**  
**ORGANIC DRIED SHIITAKE**  
**MUSHROOMS DONKO**

有機乾し椎茸 どんこ

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

Shiitake séchés de qualité premium, récoltés en milieu naturel directement sur les arbres, dans le cadre d'une agriculture biologique, dans une zone forestière plate d'environ 25000 m2 orientée au sud et constituée d'arbres à feuilles caduques. La forêt se situe sur un plateau montagneux à 600 mètres d'altitude environ, dans le département d'Aichi. De type «donko», ils sont épais et charnus.



HASEGAWA  
JYOZO  
Co.,Ltd.

長谷川醸造  
株式会社

3481 Kagaminakajō, Minami-Alps,  
Yamanashi 400-0332 JAPAN

〒400-0032  
山梨県南アルプス市鏡中条3481

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



Réf : A065-1  
**PURÉE DE PRUNE UME DANS  
L'HUILE**  
**PLUM PASTE PICKLED IN  
OLIVE OIL**  
練り梅のオリーブオイル漬

Poids : 180 g  
Mode de conservation : A température ambiante  
Durée de conservation : 1 an et plus

Une purée de prune ume originale, pimentée et trempée dans l'huile d'olive. Elle peut accompagner aussi bien des plats japonais qu'occidentaux. On peut l'utiliser en garniture sur du poulet, du porc ou du bœuf, ou encore la servir en compagnie de légumes crus ou cuits. Également comme assaisonnement de spaghettis, ou avec du pain ou du riz.



Réf : A065-2  
**BONBON**  
**PLUM CANDY**  
梅の飴

Poids : 27 g (5 bonbons)  
Mode de conservation : A température ambiante  
Durée de conservation : Entre 6 mois et 1 an

Bonbon au bon goût de prune ume.



HACHIYO  
SUISAN  
Co.,Ltd.

株式会社  
八葉水産

23-1 Akaiwaminato, Kesenuma,  
Miyagi 988-0103 JAPAN

〒988-0103  
宮城県気仙沼市赤岩港23-1

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



VÉGÉTARIEN



Réf : A066-1  
**ALGUES MEKABU**  
**SANRIKU KAMAYUDE**  
**MEKABU**  
三陸産釜ゆでめかぶ  
たれ付

Poids : 105 g  
Mode de conservation : Surgelé  
Durée de conservation : 1 an et plus

Le mékabu est la partie plissée au pied des algues wakamé. Les algues mékabu Sanriku, coupées finement pour faciliter leur dégustation, sont riches en minéraux et en fibres.

VÉGÉTARIEN



Réf : A066-2  
**SALADE DE WAKAMÉ**  
**PIMENTÉE**  
**WAKAME SALAD GOMA**  
**RAYU OOKARA**  
**(NO FOOD COLORING)**  
わかめサラダ胡麻ラー油大辛  
(無着色)

Poids : 1 kg  
Mode de conservation : Surgelé  
Durée de conservation : 1 an et plus

Ces algues wakamé, cultivées au large du beau littoral du Sanriku, au nord-est du Japon, sont très bonnes pour la santé, naturellement riches en vitamines et en minéraux. Délicieusement pimentée, la salade possède également un bel arôme de sésame.

VÉGÉTARIEN



Réf : A066-3  
**SAUCE AUX ALGUES**  
**USHIO**  
**SEAWEED SAUCE**  
潮 海藻ペスト

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

La première sauce aux algues du Japon assaisonnée à la mode occidentale.

HANAKIKYO  
Co.,Ltd.

株式会社  
華桔梗

2-1115 Fushiya, Nakagawa-ku, Nagoya,  
Aichi 454-0996 JAPAN

〒454-0996  
愛知県名古屋市中川区伏屋2-1115

<http://yoshimura.ecnet.jp/hanakikyo/en/>



VÉGAN



Réf : A067-1  
**DESSERT FOURRÉ  
SOY MILK CREAM DAIFUKU  
(RED BEAN PASTE)**  
豆乳のクリーム大福(こしあん)

Poids : 40 g  
Mode de conservation : Surgelé  
Durée de conservation : 1 an et plus

Ce daifuku-mochi, de la pâte tendre, incluant de la farine de konjac, possède un cœur constitué d'une délicieuse crème à base de lait de soja, entourée de pâte de haricots rouges (anko). Sans blé, sans produits laitiers, sans œufs.

VÉGAN



Réf : A067-2  
**DESSERT FOURRÉ  
SOY MILK CREAM DAIFUKU  
(PURPLE SWEET POTATO  
PASTE)**  
豆乳のクリーム大福(紫芋あん)

Poids : 40 g  
Mode de conservation : Surgelé  
Durée de conservation : 1 an et plus

Ce daifuku moelleux, dont la couche externe contient un mélange de farine de taro et de konjac, est constituée au centre d'une crème à base de lait de soja, entourée d'une pâte de taro sucrée. Sans blé, sans produits laitiers, sans œufs.

VÉGAN



Réf : A067-3  
**DESSERT FOURRÉ  
SWEET POTATO CREAM  
DAIFUKU**  
さつまいものクリーム大福

Poids : 30 g  
Mode de conservation : Surgelé  
Durée de conservation : 1 an et plus

Daifuku avec un cœur peu sucré, mélange de crème au lait de soja et de purée de patate douce. Sans blé, sans produits laitiers, sans œufs.

# 68

HAYASHIYA  
Co.,Ltd.

株式会社  
はやしや

4010-28 Wada-minaminishihara,  
Matsumoto, Nagano  
390-1242 JAPAN

〒390-1242  
長野県松本市和田南西原4010-28

[www.d-hayashiya.co.jp/en](http://www.d-hayashiya.co.jp/en)



Réf : A068-2

CHAUSSENS TRADITIONNELS  
SUCRÉS

**OYAKI ANKO**

あんこのおやき

Poids : 95 g  
Mode de conservation : Surgelé  
Durée de conservation : Entre 6 mois et 1 an

Oyaki avec un généreux fourrage de pâte de haricots rouges sucrée (anko).



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.

# 70

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.

HINODE FOODS  
(S) Pte. Ltd.

HINODE FOODS  
(S) PTE. LTD.

Jurong 16 Wan Lee Road,  
627946 SINGAPORE

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



Réf : A071-1  
SAUCE TERIYAKI  
**HINODE TERIYAKI SAUCE**  
**(NO MSG)**  
日の出照り焼きソース  
(NO MSG)

Poids : 400 ml  
Mode de conservation : A température ambiante  
Durée de conservation : Entre 6 mois et 1 an

Sauce teriyaki riche en mirin, dans laquelle on distingue clairement la saveur et la douceur naturelle du riz. Sauce confectionnée sans glutamate de sodium et sans OGM. Elle peut servir dans la préparation d'un poulet ou d'un saumon grillé teriyaki, ou encore en tant que marinade. Utilisable également comme sauce de garniture pour sushis ou poulet frit.



Réf : A071-2  
SAUCE POUR GYOZA  
**HINODE GYOZA SAUCE**  
日の出餃子ソース

Poids : 220 ml  
Mode de conservation : A température ambiante  
Durée de conservation : Entre 6 mois et 1 an

Une sauce pour raviolis japonais au bel arôme d'ail cru. Outre les gyozas cuits à la poêle, elle peut également accompagner les raviolis cuits dans l'eau, les nems, les raviolis chinois cuits à la vapeur, le riz sauté ou encore entrer dans la composition d'une soupe. Composition végétarienne, sans OGM.

VÉGÉTARIEN



Réf : A071-3  
BASES DE BOUILLONS  
**HINODE**  
**SHIRODASHI KELP**  
**(VEGETARIAN SUITABLE)**  
日の出こんぶだし  
(ベジタリアン対応)

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

Bouillon simple à réaliser. La saveur umami de l'algue kombu et du saké vient rehausser la saveur des plats. À diluer dans 7 fois le volume d'eau. Un outil pratique pour réaliser facilement à la maison des bouillons pour pot-au-feu japonais (nabe), bouillons pour udons, chawanmushi ou encore plats garnis sur bol de riz. Composition végétarienne, sans viande ni poisson. Sans OGM.

FUJICCO  
WINERY  
Co., Ltd.

フジッコワイナリー  
株式会社

2770-1 Shimoiwasaki, Katsunuma-cho,  
Koshu-shi, Yamanashi  
409-1313 JAPAN

〒409-1313  
山梨県甲州市勝沼町下岩崎2770-1

<https://fujicclairwine.jp/>



Réf : A072-1

VIN BLANC

**FUJICLAIR KOSHU BARREL  
FERMENTATION 2019**

フジクレール 甲州樽発酵2019

Contenance : 750 ml  
Degré d'alcool : 12,6%  
Mode de conservation : À température ambiante  
Durée de conservation : 1 an et plus

Vin à l'arôme de fût qui évoque la cacahuète grillée et à l'arôme frais d'agrumes, avec une note de pamplemousse. Fruité, avec un bel équilibre gustatif entre acidité rafraîchissante et saveur umami.

Température de service idéale



Réf : A072-2

VIN TROUBLE À LA PÊCHE

**FUJICLAIR  
KURANOOTOPEACH2021**

フジクレール  
クラノオト桃2021

Contenance : 720 ml  
Degré d'alcool : 5,0%  
Mode de conservation : À température ambiante  
Durée de conservation : 1 an et plus

Vin fruité, confectionné à partir de pêches cultivées dans le département de Yamanashi. Il se distingue par l'intensité de son arôme de pêche, et par sa profondeur gustative, qui rappelle le nectar. Un vin faible en alcool, à boire bien frais.

Température de service idéale



Réf : A072-3

VIN AU KIWI

**FUJICLAIR FRUITBASKET  
KIWIFRUIT WINE**

フジクレール フルーツバスケット  
キウイフルーツワイン

Contenance : 720 ml  
Degré d'alcool : 8,0%  
Mode de conservation : À température ambiante  
Durée de conservation : 1 an et plus

Vin fermenté à basse température, à partir de kiwis cultivés dans le département de Yamanashi. Un vin doux qui conserve le bon goût fruité du kiwi, léger et faible en alcool.

Température de service idéale



BAEREN  
BREWERY  
Co., Ltd.

株式会社  
ベアレン醸造所

1-3-31 Kitayama, Morioka, Iwate  
020-0061 JAPAN

〒020-0061  
岩手県盛岡市北山1-3-31

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



Réf : A073-1

BIÈRE  
**BAEREN**  
**TRAD GOLD PILSNER**

ベアレン  
トラッドゴールドピルスナー

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

Une bière au goût tranché, à la belle amertume, à base de houblon Saaz (Saaz T45) cultivé en République Tchèque. Bière pils, qui se caractérise par l'élégance de sa saveur de malt et par ses qualités aromatiques.

Température de service idéale



Réf : A073-2

BIÈRE AU CITRON  
**BAEREN**  
**LEMON RADLER**

ベアレン  
レモンラードラー

Contenance : 350 ml  
Degré d'alcool : 2,5%  
Mode de conservation : À température ambiante  
Durée de conservation : Entre 6 mois et 1 an

Bière peu alcoolisée au fruit, contenant du jus de citron de Sicile et exempte de tout arôme artificiel. La bière qui est associée au jus de citron est brassée spécialement à cet effet.

Température de service idéale



Réf : A073-3

CIDRE AU YUZU  
**BAEREN**  
**YUZU CIDER**

ベアレン  
ゆずサイダー

Contenance : 300 ml  
Degré d'alcool : 5,5%  
Mode de conservation : À température ambiante  
Durée de conservation : Entre 6 mois et 1 an

Cidre sec titrant à 5,5% d'alcool, à base de pommes d'Iwate et de jus de yuzu d'origine japonaise. Sans arômes artificiels.

Température de service idéale



HOUMOTO  
SESAME TOFU  
SHOP Co.,Ltd.

有限会社  
法本胡麻豆腐店

627-2 Kurokamicho, Sasebo, Nagasaki  
857-1152 JAPAN

〒857-1152  
長崎県佐世保市黒髪町627-2

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



VÉGAN



Réf : A074-1

BLANC-MANGER  
AU SÉSAME NOIR  
**SESAME TOFU**

黒胡麻とうふ 100g

Poids : 100 g

Mode de conservation : À température ambiante

Durée de conservation : 1 an et plus

Le «tofu au sésame» de Nagasaki, à la consistance proche de celle du tofu mais ne contenant pas de soja, se caractérise par sa douceur et par son goût intense de sésame. Il peut se manger comme plat salé en cours de repas ou comme dessert typiquement japonais : accompagné de kuromitsu (sirop) ou de kinako (poudre de soja grillée, sucrée), il plaira à un public jeune. Il peut être mangé par les personnes malades ou les personnes âgées aux capacités de mastication et de déglutition réduites.



VÉGAN



Réf : A074-2

BLANC-MANGER  
AU SÉSAME  
**SESAME TOFU**

胡麻とうふ 100g

Poids : 100 g

Mode de conservation : À température ambiante

Durée de conservation : 1 an et plus

Le «tofu au sésame» de Nagasaki, à la consistance proche de celle du tofu mais ne contenant pas de soja, se caractérise par sa douceur et par son goût intense de sésame. Il peut se manger comme plat salé en cours de repas ou comme dessert typiquement japonais : accompagné de kuromitsu (sirop) ou de kinako (poudre de soja grillée, sucrée), il plaira à un public jeune. Il peut être mangé par les personnes malades ou les personnes âgées aux capacités de mastication et de déglutition réduites.



VÉGAN



Réf : A074-3

BLANC-MANGER  
À LA CACAHUÈTE  
**PEANUT TOFU**

ピーナッツ豆腐 100g

Poids : 100 g

Mode de conservation : À température ambiante

Durée de conservation : 1 an et plus

Le «tofu à la cacahuète» de Nagasaki, à la consistance proche de celle du tofu mais ne contenant pas de soja, se caractérise par sa douceur et par son goût intense de cacahuète. Il peut se manger comme plat salé en cours de repas ou comme dessert typiquement japonais : accompagné de kuromitsu (sirop) ou de kinako (poudre de soja grillée, sucrée), il plaira à un public jeune. Il peut être mangé par les personnes malades ou les personnes âgées aux capacités de mastication et de déglutition réduites.

HORAIYA  
HONTEN  
Co.,Ltd.

株式会社  
宝来屋本店

54-2 Kawakubo, Kanaya, Tamura,  
Koriyama, Fukushima  
963-0725 JAPAN

〒963-0725  
福島県郡山市田村町金屋字川久保54-2

[www.e-horaiya.com/en/](http://www.e-horaiya.com/en/)

SANS SUCRE



Réf : A075-1

BOISSON SANS ALCOOL À  
BASE DE RIZ FERMENTÉ  
**AMAZAKE**  
**(NON-ALCOHOLIC FER-  
MENTED RICE BEVERAGE)**

百年糀のあまざけ

Poids : 350 ml  
Mode de conservation : A température ambiante  
Durée de conservation : Entre 6 mois et 1 an

Notre amazake (saké doux) est confectionné uniquement grâce à la fermentation du riz par les champignons de koji, et ne contient donc aucun sucre ajouté. Cela lui confère une naturelle douceur rafraîchissante. Entièrement exempt d'alcool, il peut être consommé par les enfants. Il conserve des petits résidus de riz. L'amazake contient du glucose, un sucre facilement assimilé par l'organisme et apportant le plein d'énergie. Il permet d'apporter du sucre et d'hydrater le corps, pour lutter contre la fatigue, et est également parfait pour lutter contre les coups de chaud. Il a également un effet positif sur la qualité de la peau. On peut le boire froid en été et chauffé en hiver. En dessert, on peut le faire entrer dans la composition de smoothies ou de glaces, pour un résultat original.



FUKUSHIMA



Réf : A075-2

CONDIMENT (SAUCE SOJA  
ET RIZ FERMENTÉ)  
**SOY SAUCE KOJI**

醤油こうじ

Poids : 340 ml  
Mode de conservation : A température ambiante  
Durée de conservation : Entre 6 mois et 1 an

Le riz fermenté traditionnellement avec du koji a été plongé dans une sauce soja claire, pour prolonger la fermentation et le laisser mûrir. Les enzymes contenus dans cette sauce apportent umami et douceur aux plats : c'est un condiment à utiliser sans modération dans tout type de cuisine. Il s'agit d'une sauce plus douce et plus épaisse que la traditionnelle sauce soja. Pour assaisonner les plats sautés, par exemple.



Réf : A075-3

PÂTE MISO  
**FUWATTO KOJI MISO 500G**  
**(WHITE CREAMY MISO)**

ふわっと糀味噌 500g

Poids : 500 g  
Mode de conservation : A température ambiante  
Durée de conservation : Entre 6 mois et 1 an

Une sauce miso pleine de douceur, de saveur umami et aux arômes profonds. C'est l'emploi d'amazake (0% d'alcool) pour la confection de cette pâte miso qui lui apporte sa douceur et sa rondeur caractéristiques. Elle libère toute la délicatesse aromatique du riz fermenté. Cultivés au Japon et de provenance sûre, le riz et les graines de soja qui entrent dans sa composition ont une excellente qualité gustative. Peut entrer dans la composition d'une large variété de plats : soupe au miso, salade, sauce pour la viande, etc.

MAKOTO

株式会社  
マコト4 Chome-8-10 Sotokanda, Chiyoda City,  
Tokyo 101-0021 JAPAN〒101-0021  
東京都千代田区外神田4-8-10[www.goma-makoto.com](http://www.goma-makoto.com)

Réf : A076-1

**SÉSAME GRILLÉ**  
**IRIGOMA SHIRO UKIYOE**  
**(ROASTED SESAME SEEDS, WHITE)**

いり胡麻白(浮世絵) 60g

Poids : 60 g

Mode de conservation : À température ambiante

Durée de conservation : 1 an et plus

Les graines de sésame torréfiés sont de qualité exceptionnelle. Notre technique de torréfaction qui consiste à « soumettre à un feu direct » accentue encore leur puissance aromatique.



Réf : A076-2

**PÂTE DE SÉSAME**  
**NERIGOMA SHIRO**  
**(SESAME PASTE WHITE)**

練りごま白 100g

Poids : 60 g

Mode de conservation : À température ambiante

Durée de conservation : 1 an et plus

Cette pâte de sésame blanc est obtenue à partir de graines de sésame auxquelles on a retiré l'enveloppe externe. Elle est exclusivement constituée de graines de sésame blanc, sans aucun additif. Elle a une saveur bien franche et la douceur du sésame est bien prononcée : elle apporte beaucoup de profondeur aux plats. On peut l'utiliser pour le bouillon de nouilles, ou pour confectionner des vinaigrettes et des sauces pleines d'originalité.



Réf : A076-3

**BLANC-MANGER AU SÉSAME**  
**GOMA TOFU SHIRO**  
**(SESAME TOFU)**

高野山ごま豆腐(白) 120g

Poids : 120 g

Mode de conservation : À température ambiante

Durée de conservation : 1 an et plus

Produit facile à gérer, qui peut se conserver 1 an à température ambiante grâce à la stérilisation par autoclave. Le «tofu de sésame» est un plat à la consistance à la fois moelleuse et élastique, facile à ingérer et bon pour la santé grâce à ses apports en nutriments. Il sera autant apprécié des personnes soucieuses de leur santé que des personnes végétariennes. Au Japon, le «tofu de sésame» est habituellement consommé en hors-d'œuvre avec une sauce combinant dashi, sauce soja et wasabi. Cependant ce produit confectionné à la mode de Koyasan, au goût pur, peut également être apprécié en dessert avec du sirop kuromitsu ou du kinako, ou en accompagnement de glace.



# 77

MARUKAI  
Corporation

マルカイコーポレーション  
株式会社

1-18-5 Kyōmachibori, Nishi-ku, Osaka  
550-0003 JAPAN

〒550-0003  
大阪府大阪市西区京町堀1-18-5

[www.marukai-food.com](http://www.marukai-food.com)



Réf : A077-1

SODA AU YUZU ET  
AU GINGEMBRE

**DEAN&CO.**

**GINGER ALE YUZU**

Dean&Co.

柚子ジンジャーエール

Poids : 195 ml

Mode de conservation : A température ambiante

Durée de conservation : 1 an et plus

Boisson à base de jus de yuzu récolté sur les rives de la rivière Niyodo, dans le département de Kōchi, accompagné de gingembre au goût subtil cultivé dans le même département. Un «ginger ale» au goût intense de yuzu. Le gaz carbonique est inséré lentement, sur 2 à 3 jours, presque comme une étape de fermentation. Boisson peu sucrée, aux arômes délicats, adaptée à une consommation en cours de repas ou au dessert.



Réf : A077-2

SODA À LA MANDARINE ET  
AU SANSHO

**DEAN&CO.**

**CRAFT SODA AOGIRI**

Dean&Co.

青ぎりみかん&山椒ソーダ

Poids : 195 ml

Mode de conservation : A température ambiante

Durée de conservation : 1 an et plus

Soda à base de mandarines cultivées dans la plantation Nishigomi, dans le bourg de Haruno, dans le département de Kōchi. Les mandarines «mikan» sont récoltées encore vertes, avant pleine maturité. Le jus de mandarine est associé à des baies de sansho, également de Kōchi. Ce soda original offre un bel équilibre entre la fraîcheur et les arômes de mandarine verte et la touche épicée apportée par les baies de sansho. Le gaz carbonique est mis en bouteille selon un processus lent de 2 à 3 jours. Boisson au goût délicat, parfaite pour accompagner un repas, les plats à base de poisson en particulier.



Réf : A077-3

JUS DE PÊCHE BLANCHE

**JUNZO-SEN**

**JAPANESE WHITE PEACH**

順造選 国産白桃

Poids : 180/500/1000 ml

Mode de conservation : A température ambiante

Durée de conservation : 1 an et plus

Jus de pêche blanche obtenu à partir d'un assortiment de pêches cultivées au Japon. Arôme et goût puissants de pêche, avec une agréable texture crémeuse et épaisse issue de sa richesse en pulpe de fruit. Sans arôme artificiel ajouté. Contenances disponibles : 180 ml, 500 ml, 1000 ml.



# 78

MARUKYU  
KOYAMAEN  
Co.,Ltd.

株式会社  
丸久小山園

Terauchi 86, Ogurachō, Uji, Kyoto  
611-0042 JAPAN

〒611-0042  
京都府宇治市小倉町寺内86番地

[www.marukyu-koyamaen.co.jp](http://www.marukyu-koyamaen.co.jp)



Réf : A078-2

PÂTE AU MATCHA

**EU MATCHA PASTE**

eu 練り状抹茶

Poids : 1 kg

Mode de conservation : A température ambiante

Durée de conservation : Entre 6 mois et 1 an

Pâte de thé matcha confectionnée à partir de matcha cultivé selon des méthodes d'agriculture raisonnée, proche de l'agriculture biologique, la rendant adaptée à une importation vers l'UE. Ne formant pas de grumeaux comme la poudre quand on essaye de la diluer, cette pâte est très simple d'utilisation.



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.



# 80

## MIYAJIMA SHOYU

Co.,Ltd.

### 宮島醤油 株式会社

2318 Funamiyamachi, Karatsu, Saga  
847-0062 JAPAN

〒847-0062  
佐賀県唐津市船宮町2318

[www.miyajima-soy.co.jp](http://www.miyajima-soy.co.jp)



VÉGAN



Réf : A080-1

CURRY AUX LÉGUMES

**VEGAN-CERTIFIED  
CURRY WITH THREE BEANS  
AND ROOT VEGETABLES**

三つの豆と根菜のカレー

Poids : 180 g

Mode de conservation : À température ambiante

Durée de conservation : 1 an et plus

Produit sans ingrédient d'origine animale. Curry aux légumes, comprenant 3 légumes secs (haricots rouges, pois blancs et pois chiches) et 4 légumes-racines cultivés au Japon (carottes, pommes de terre, gôbô et racines de lotus).



VÉGAN



Réf : A080-2

SOUPE

**VEGAN-CERTIFIED MINES-  
TRONE WITH THREE BEANS  
AND ROOT VEGETABLES**

三つの豆と根菜のミネストローネ

Poids : 180 g

Mode de conservation : À température ambiante

Durée de conservation : 1 an et plus

Produit sans ingrédient d'origine animale. Soupe composée de 3 légumes secs (haricots rouges, pois blancs et pois chiches), 4 légumes-racines cultivés au Japon (carottes, pommes de terre, gôbô et racines de lotus), et d'autres légumes originaires du Japon (oignons, chou blanc, céleri-branche).



MENSWHARF  
Co.,Ltd.

株式会社  
メンズワーフ

10-13 Higashitomidachō, Yokkaichi,  
Mie 510-8006 JAPAN

〒510-8006  
三重県四日市市東富田町10-13

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



Réf : A081-1  
**NOUILLES  
AU MATCHA  
(3 PORTIONS)  
MATCHA NOODLES  
«FOR 3 MEALS»**  
伊勢抹茶麺 3食分

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

Nouilles avec une saveur intense de matcha. Fabriquées à partir de blé d'origine japonaise, on appréciera particulièrement leur consistance bien lisse. Écrit en anglais, l'emballage est tout à fait adapté à une exportation du produit à l'étranger. Le QR Code présent sur l'emballage permet d'accéder à des vidéos avec des exemples de préparations, ainsi qu'à des recettes dans différentes langues. L'emballage contenant de l'aluminium garantit une conservation longue, sans altération aromatique et gustative. Tous les ingrédients sont originaires du département de Mie, et le produit a été entièrement confectionné dans ce même département.



Réf : A081-2  
**NOUILLES  
KISHIMEN  
(3 PORTIONS)  
ULTRA-WIDE UDON  
«FOR 3 MEALS»**  
三重県小麦きしめん 3食分

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

Nouilles plates et larges, bien lisses. Elles s'accordent très bien avec un bouillon très concentré de type «tsuyu», et seront appréciées aussi bien chaudes que froides. Écrit en anglais, l'emballage est tout à fait adapté à une exportation du produit à l'étranger. Le QR Code présent sur l'emballage permet d'accéder à des vidéos avec des exemples de préparations, ainsi qu'à des recettes dans différentes langues. Tous les ingrédients sont originaires du département de Mie, et le produit a été entièrement confectionné dans ce même département.



Réf : A081-3  
**NOUILLES  
SOBA  
(3 PORTIONS)  
SOBA NOODLES  
«FOR 3 MEALS»**  
国産原料100%そば 3食分

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

Nouilles fines et de forme carrée, à déguster froides ou chaudes. Le rutoside que l'on trouve en grande quantité dans le sarrasin est efficace pour lutter contre les maladies chroniques, en contribuant à faire baisser l'hypertension artérielle et le cholestérol. Tous les ingrédients sont originaires du Japon, et le produit a été entièrement confectionné dans le département de Mie. Écrit en anglais, l'emballage est tout à fait adapté à une exportation du produit à l'étranger. Le QR Code présent sur l'emballage permet d'accéder à des vidéos avec des exemples de préparations, ainsi qu'à des recettes dans différentes langues.

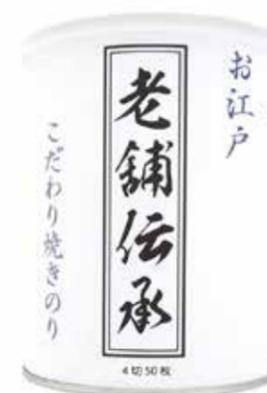
MORIHAN  
SOUHONPO  
Co.,Ltd.

株式会社  
守半總本舗

8-12-6 Nishikamata, Ota-ku, Tokyo  
144-0051 JAPAN

〒144-0051  
東京都大田区西蒲田8-12-6  
レジデンス畑中2F

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



Réf : A082-1

ALGUE NORI  
**SPECIAL ROASTED  
SEAWEED**

特選 焼海苔

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

Algues nori de première récolte, gorgées des nutriments que l'on trouve en abondance dans la mer intérieure d'Ariake.

Réf : A082-2

ALGUE NORI  
**SHINISEDENSOU**

老舗伝承

Poids : 104 g  
Mode de conservation : A température ambiante  
Durée de conservation : 1 an et plus

Algues nori de première récolte de la mer d'Ariake, coupées en 4 pour en faciliter la dégustation.



# YAMAYA SOY SAUCE Ltd.

## ヤマヤ醤油 有限会社

15-1 Sukenobuchō, Naka-ku,  
Hamamatsu, Shizuoka  
430-0903 JAPAN

〒430-0903  
静岡県浜松市中区助信町15-1

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



Réf : A083-1

### HUILE AU SOJA FERMENTÉ FERMENTED UMAMI OLIVE OIL

発酵旨味オイル

Poids : 150 g  
Mode de conservation : A température ambiante  
Durée de conservation : 1 an et plus

Ce condiment contient des graines de soja qui ont fermenté pendant plus d'un an, riches en saveur umami, mélangées dans de l'huile d'olive vierge extra avec de l'ail, du basilic et du piment. On peut en parsemer les plats cuisinés, les viandes, les pâtes ou encore les salades. Il est également possible de le tartiner avec du beurre sur du pain, pour une version innovante de pain grillé. Ne contient aucun additif. Recommandé pour les personnes appréciant les mets fermentés, à l'alimentation végétarienne ou végane. Produit primé au cours du Food Action Nippon Award 2020.



Réf : A083-2

### SOJA FERMENTÉ SECHÉ DRIED FERMENTED SOYBEANS

発酵大豆

Poids : 38 g  
Mode de conservation : A température ambiante  
Durée de conservation : Entre 6 mois et 1 an

Condiment fermenté plein d'histoire, dont la tradition remonte à 1400. Les graines de soja sont laissées fermenter pendant plus d'un an sous l'action des champignons de koji. Quintessence de la saveur umami, il peut être utilisé comme ingrédient secret pour relever la saveur des plats. Il est notamment mis à profit par des chefs étoilés au Guide Michelin. Ayant 4 fois plus de saveur umami que le miso, il est idéal pour remplacer les anchois ou le doubanjiang. Uniquement composé d'ingrédients d'origine végétale, sans additifs et sans produit de synthèse, il est conforme à l'alimentation végétarienne et végane.



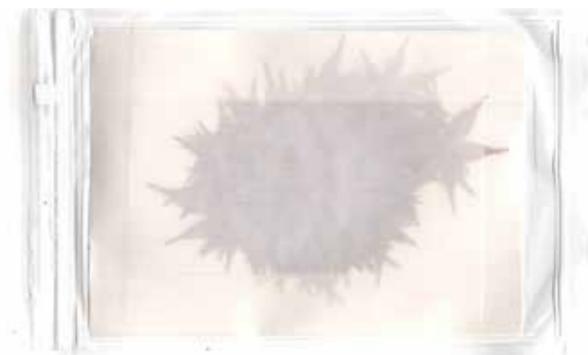
YOUKI TRADING  
Co.,Ltd.

ユーキトレーディング  
株式会社

2-26-13 Higashi, Shibuya-ku, Tokyo  
150-0011 JAPAN

〒150-0011  
東京都渋谷区東2-26-13

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



Réf : A084-1  
**FEUILLES D'ÉRABLE  
DRIED EDIBLE JAPANESE  
MAPLE LEAF (100PCS)**  
食べれるもみじの葉  
(100枚/セット)

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

Feuilles d'érable d'automne cueillies à la main, préparées en alliant les meilleures techniques japonaises pour le traitement des feuilles de thé et un savoir-faire original. Tisane pleine de saveur, au goût simple et franc, avec une note grillée. Elle contient des polyphénols, des anthocyanes, du bêta-Carotène et de la lutéine, tout en étant pauvre en caféine. Lorsqu'on apporte de l'acidité au breuvage, avec du jus de citron par exemple, il prend une jolie teinte rouge.



Réf : A084-2  
**TISANE AUX FEUILLES  
D'ÉRABLE  
JAPANESE MAPLE LEAF  
TEA (ROAST TYPE)**  
もみじ茶

Poids : 4 sachets  
Mode de conservation : A température ambiante  
Durée de conservation : 1 an et plus

Feuilles d'érable d'automne cueillies à la main, préparées en alliant les meilleures techniques japonaises pour le traitement des feuilles de thé et un savoir-faire original. Tisane pleine de saveur, au goût simple et franc, avec une note grillée. Elle contient des polyphénols, des anthocyanes, du bêta-Carotène et de la lutéine, tout en étant pauvre en caféine. Lorsqu'on apporte de l'acidité au breuvage, avec du jus de citron par exemple, il prend une jolie teinte rouge.



Réf : A084-3  
**TISANE AUX FEUILLES  
D'ÉRABLE  
MOYURUHA:JAPANESE  
MAPLE LEAF TEA (RED  
TYPE) WITH EDIBLE LEAF**  
もゆるは もみじ茶

Poids : 10 sachets  
Mode de conservation : A température ambiante  
Durée de conservation : 1 an et plus

Feuilles d'érable d'automne cueillies à la main, préparées en alliant les meilleures techniques japonaises pour le traitement des feuilles de thé et un savoir-faire original. Tisane pleine de saveur, au goût simple et franc, avec une note grillée. Elle contient des polyphénols, des anthocyanes, du bêta-Carotène et de la lutéine, tout en étant pauvre en caféine. Lorsqu'on apporte de l'acidité au breuvage, avec du jus de citron par exemple, il prend une jolie teinte rouge. On appréciera le côté ludique des feuilles entières à faire flotter dans la tasse, qui sont fournies avec les sachets de tisane.

# YOKOI VINEGAR BREWING Co.,Ltd.

## 横井醸造工業 株式会社

4-2-17 Shinkiba, Koto-ku, Tokyo  
136-0082 JAPAN

〒136-0082  
東京都江東区新木場4-2-17

[www.yokoi-vinegar.com](http://www.yokoi-vinegar.com)



Réf : A086-1

### VINAIGRE DE RIZ

#### **KINSHO**

金将

Poids : 1,8 l

Mode de conservation : A température ambiante

Durée de conservation : 1 an et plus

Le vinaigre Kinshô est un mélange contenant du vinaigre rouge, fabriqué à partir de lie de saké, et du vinaigre de riz classique. Le vinaigre rouge, conçu à partir de lie de saké soigneusement sélectionnée, se caractérise par sa puissance aromatique et sa saveur umami. Le vinaigre de riz «blanc» a été confectionné à partir de riz japonais de très bonne qualité qui a été fermenté. Il se caractérise par sa rondeur. Il est aussi bien utilisé par des chefs sushi étoilés présents dans le Guide Michelin que dans des chaînes de restaurants japonais.



Réf : A086-2

### VINAIGRE ROUGE DE LIE DE SAKÉ

#### **EDO-TANNEN-SU**

江戸丹念酢

Poids : 1,8 l

Mode de conservation : A température ambiante

Durée de conservation : Entre 6 mois et 1 an

Ce vinaigre rouge produit avec de la lie de saké japonais a fermenté longuement, et diffuse une saveur intense et profonde. Emprisonnée dans des cuves, la lie de saké continue de se transformer sous l'action des levures et du koji, encore actifs, et c'est ainsi qu'elle prend sa jolie couleur rouge. Le vinaigre rouge est le produit de cette seconde fermentation de la lie de saké. Il se caractérise par son goût concentré et la richesse de sa saveur umami.



Réf : A086-3

### CONDIMENT À BASE DE VINAIGRE DE RIZ

#### **AWASEZU PLUS**

合わせ酢プラス

Poids : 1 l

Mode de conservation : A température ambiante

Durée de conservation : Entre 6 mois et 1 an

Additionné au vinaigre pour sushi, il empêche le riz à sushi de durcir avec le temps. Pour professionnels (bouteilles d'un litre). Parfait pour les sushis à emporter ou pour les livraisons.

YONEYA  
Co.,Ltd.

米屋  
株式会社

Nogekogyodanchi nai,  
32 Shinizumi, Narita, Chiba  
286-0825 JAPAN

〒286-0825  
千葉県成田市新泉32  
野毛平工業団地内

[www.nagomi-yoneya.co.jp](http://www.nagomi-yoneya.co.jp)



Réf : A087-1  
DESSERT SUCRÉ  
À BASE DE PÂTE DE  
HARICOTS ROUGES  
**MINI YOKAN**  
**(4 PIECES)**  
ミニ羊羹4本入 煉

Poids : 232 g  
Mode de conservation : A température ambiante  
Durée de conservation : 1 an et plus

Yôkan à la pâte de haricots rouges (koshian), en bouchées.



Réf : A087-2  
DESSERT FOURRÉ  
**HIGH-QUALITY**  
**RED BEAN PASTE**  
**DAIFUKU**  
あんこが自慢 大福

Poids : 76 g  
Mode de conservation : Surgelé  
Durée de conservation : 1 an et plus

Daifuku au délicieux fourrage de pâte de haricots azuki cultivés à Hokkaidô, cuite lentement et avec le plus grand soin. Doit être conservé congelé (-18° C maximum), nécessite environ 2 heures pour une décongélation à température ambiante.



Réf : A087-3  
CHAUSSENS TRADITION-  
NELS SUCRÉS  
**HIGH-QUALITY RED BEAN**  
**PASTE KINTSUBA**  
あんこが自慢 きんつば  
1個パック

Poids : 53 g  
Mode de conservation : Surgelé  
Durée de conservation : 1 an et plus

Kintsuba au cœur constitué de pâte de haricots azuki (tsubuan, pâte avec petits morceaux d'haricots), cuite lentement et avec le plus grand soin pour conserver toute la saveur originale des haricots rouges. Ce fourrage est enrobé d'une fine pâte cuite, constituée de farine de riz et de blé. C'est parce qu'il est destiné à être un produit surgelé que nous avons réussi à lui conférer son équilibre parfait en sucre.

LOCOLABO  
Inc.

株式会社  
ロコラボ

VIANOVA Build.3F,  
1 Jusannichimachi, Hachinohe,  
Aomori 031-0042 JAPAN

〒031-0042  
青森県八戸市十三日町1  
ヴァイアノヴァビル3階

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



Réf : A088-1

THÉ VERT À LA CITRONNELLE  
ET AU MATCHA  
**MATCHA CITRUS GREEN  
TEA**

抹茶入りシトラスグリーンティー・  
ティーバッグ

Poids : 10 sachets  
Mode de conservation : A température ambiante  
Durée de conservation : 1 an et plus

Thé vert de type sencha cultivé dans le département de Shizuoka, additionné de citronnelle cultivée au Japon et de thé matcha. Un thé rafraîchissant, au goût simple.



Réf : A088-2

VINAIGRE BALSAMIQUE DE  
POMME  
**VINEGAR OF BALSAMY  
APPLE**

樽熟バルサミアップル

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

Vinaigre confectionné à partir de pommes fraîches de Tsugaru, une région connue pour la production de ce fruit. Le jus de pomme a été soigneusement concentré, puis fermenté selon une technique originale. On le laisse ensuite tranquillement reposer dans des fûts en bois de chêne, jusqu'à complète maturité. Un vinaigre de cidre très concentré, qui rappelle à s'y méprendre le vinaigre balsamique.



Réf : A088-3

VINAIGRE DE CIDRE  
TROUBLE  
**CLOUDY APPLE VINEGAR**

濁りりんご酢「細雪」

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

Un vinaigre de cidre constitué de pommes du département d'Aomori, spécialité de la région, râpées puis fermentées selon une méthode originale avec de la levure découverte dans la zone locale de Shirakami-Sanchi, enregistrée au patrimoine mondial de l'UNESCO. Un vinaigre fruité, fermenté à l'ancienne sans brassage, et dans lequel on a choisi de conserver les bactéries acétiques pour leurs bienfaits sur la santé.



# 89

LOTS  
Co.,Ltd.

ロッツ  
株式会社

15 Machi Kesencho Rikuzentakata City  
Iwate 029-2204 JAPAN

〒029-2204  
岩手県陸前高田市気仙町字町15番地

[www.cacaobroma.wixsite.com/lots](http://www.cacaobroma.wixsite.com/lots)



BIO



Réf : A089-1  
CHOCOLAT BIOLOGIQUE  
**CACAOBROMA ORGANIC  
CHOCOLATE 66%CA CAO**  
CACAObroma  
オーガニックチョコレート カカオ66%

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

Chocolat sans additifs, composé uniquement de cacao bio et de sucre noir. Ce chocolat à 66 % de cacao a un goût intense et profond, avec une pointe d'acidité et un subtil goût fruité. Chocolat maison «bean-to-bar», dont les fèves sont transformées par un pharmacien, de façon artisanale. Toutes nos fèves de cacao bio sont issues du commerce équitable.



BIO



Réf : A089-2  
CHOCOLAT BIOLOGIQUE  
**CACAOBROMA ORGANIC  
CHOCOLATE SALT AND  
CACAO NIBS**  
CACAObroma オーガニックチョコレート ソルトニブ

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

Pour ce chocolat, nous avons inclus dans notre chocolat bio 66 % CACAO Broma des cristaux de sel français et des éclats de fèves de cacao. Le sel rehausse la richesse de la saveur umami du cacao.



BIO



Réf : A089-3  
CHOCOLAT BIOLOGIQUE  
**CACAOBROMA ORGANIC  
CHOCOLATE PISTACHIO**  
CACAObroma オーガニックチョコレート (ピスタチオ)

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

Chocolat composé uniquement de cacao bio, de pistaches bio et de sucre noir. C'est notre chocolat «bean-to-bar» le plus populaire.

# 90

AGARATO  
Co.,Ltd.

株式会社  
あがらと

555 Mitogawa, Kozagawa, Higashimuro-gun,  
Wakayama 649-4455 JAPAN

〒649-4455  
和歌山県東牟婁郡古座川町三尾川555

<https://agarato.jp/>



Réf : A090-1  
**CONFITURE**  
**DEWROSE JAM**  
DewRose JAM

Poids : 100 g  
Mode de conservation : A température ambiante  
Durée de conservation : 1 an et plus

Produit naturel, qui tire parti au maximum de l'arôme naturel des roses et de la texture de leurs pétales, sans arômes artificiels et sans gélifiant. Le parfum riche et naturel des roses se mêle à leur goût fruité, dans cette confiture dont on appréciera l'originalité de la texture croustillante des pétales de roses.



Réf : A090-2  
**SIROP**  
**DEW ROSE CORDIAL**  
Dew Rose CORDIAL

Poids : 140 ml  
Mode de conservation : A température ambiante  
Durée de conservation : 1 an et plus

Sirop renfermant la quintessence du parfum et des arômes intenses de Dew Rose. Il apportera un joli parfum de rose à tous les ingrédients qu'il accompagnera. On peut par exemple l'utiliser pour créer une gelée à la rose, pour parfumer une crème au beurre, ou encore comme sirop pour confectionner un granité. Pouvant être employé dans une large variété de situations, ce sirop peut aussi entrer dans la composition de recettes simples, sans arômes artificiels.



Réf : A090-3  
**MIEL**  
**DEW ROSE & HONEY**  
Dew Rose & HONEY

Poids : 100 g  
Mode de conservation : A température ambiante  
Durée de conservation : 1 an et plus

Mariage de la rose et du miel.



# 91

478 COMPANY  
Inc.

株式会社  
478 COMPANY

3-84 Toyosaki, Tomigusuku, Okinawa  
901-0225 JAPAN

〒901-0225  
沖縄県豊見城市豊崎3-84

[www.478company.com](http://www.478company.com)



Réf : A091-1

JUS DE FRUIT

**AOGIRI SHIKUWASA 100**

青切りシークワーサー100

Poids : 500 ml

Mode de conservation : A température ambiante

Durée de conservation : Entre 6 mois et 1 an

Le shikuwasa, un agrume cultivé dans les îles Ryūkyū (Okinawa), est un fruit riche en nobilétine, un composé qui serait efficace pour la prévention des cancers et l'amélioration de l'hypertension artérielle. Nous employons une méthode d'extraction du jus qui inclut la peau du fruit, permettant d'en tirer un maximum de substances actives. S'utilise dilué dans 5 à 10 fois son volume d'eau. On peut également y ajouter du sirop.





27 rue de Berri 75008 Paris France

prs-sample@jetro.go.jp

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

Copyright © 2021 Jetro Tous droits réservés.