

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

NOUVEAUTÉS DE  
JANVIER 2022

**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

B001

**SANS GLUTEN** **UENOYA**

B006

**K COMPANY CORP.**

B011

**SOWAKAJUEN CO., LTD.**

B012

**TAIYO CO.,LTD.**

B013

**VÉGAN** **TANAKA SHUZOTEN INC.**

B017

**TSUNO FOOD INDUSTRIAL CO.,LTD**

B019

**TOKUMARUSHOUTEN**

B022

**HAKATA SALT CO.,LTD.**

# B001

## UENOYA

有限会社  
上野屋

1468-1 Miyamae, litakacho, Matsusaka,  
Mie 515-1502 JAPAN

〒515-1502  
三重県松阪市飯高町宮前1468-1

[www.konnyaku.co.jp/fr/](http://www.konnyaku.co.jp/fr/)



SANS GLUTEN



Réf : B001-1  
**NOUILLES DE KONJAC FINES**  
**UENOYA KONJAC NOODLE**  
こんにやく香肌麺

Poids : 160 g  
Mode de conservation : A température ambiante  
Durée de conservation : Entre 6 mois et 1 an

Ces nouilles de konjac sont préparées avec le plus grand soin dans notre atelier situé au sein des gorges de Kahada, sur le territoire de la ville de Matsusaka, département de Mie. Elles sont confectionnées presque entièrement à la main, à partir de racines de konjac soigneusement sélectionnées, et ne dégagent pas la forte odeur qui accompagne habituellement les produits dérivés du konjac. Il n'est pas nécessaire de les faire cuire : on peut les utiliser directement après rinçage à l'eau. Le konjac n'est pas mélangé avec du blé mais avec de la farine de riz complet cultivé au sein même de la préfecture, elles sont donc sans gluten. Fines, elles se mélangent bien avec les ingrédients et sauces auxquels on les associe, et ont une texture très agréable. Produit sans additif, sans gluten et végétane.

SANS GLUTEN



Réf : B001-2  
**NOUILLES DE KONJAC FRAIS**  
**NATURAL KONJAC NOODLE**  
生芋糸こんにやく

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

Ces nouilles de konjac épaisses sont préparées à partir de l'eau limpide des gorges de Kahada (département de Mie) et de racines de konjac cultivées au Japon, soigneusement sélectionnées puis utilisées fraîches et non transformées en farine avant transformation comme c'est généralement le cas. On appréciera leur authenticité, avec une texture qui conserve celle de la racine de konjac, à la fois ferme et moelleuse.

SANS GLUTEN



Réf : B001-3  
**PAVÉ DE KONJAC**  
**OISHII SASHIMI KONJAC**  
おいしいさしみこんにやく  
あおさ

Poids : 230 g  
Mode de conservation : A température ambiante  
Durée de conservation : Entre 6 mois et 1 an

Ce konjac d'origine 100 % végétale a été conçu pour être mangé frais, sans cuisson. D'un blanc laiteux transparent avec de jolies motifs verts, on le coupe généralement en lamelles plus ou moins fines, pour préparer du sashimi ou du carpaccio végétal bien tendre. Les incrustations vertes sont de l'algue «Aosa», ou laitue de mer, récoltée localement au large de la péninsule d'Ise-Shima, riche en minéraux et en fibres. Produit très peu calorique : 100 g de produit ne correspond qu'à 25 calories.



# B006

K COMPANY  
Corp.

株式会社  
Kカンパニー

13-18-6 Nishioka 4 Jo, Toyohira, Sapporo,  
Hokkaido 062-0034 JAPAN

〒062-0034  
北海道札幌市豊平区西岡四条13-18-6

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



Réf : B006-1

SAKÉ

**NEKOSAKE PREMIUM**

ネコ酒プレミアム

Contenance : 180 ml  
Degré d'alcool : 15,5%  
Taux de polissage du riz : N/A  
Mode de conservation : À température ambiante  
Durée de conservation : 1 an et plus

Le saké « premium », en vente depuis 2018, est le « best-seller » de notre brasserie. Frais et très léger, il est brassé à partir d'une eau à la pureté absolue, issue de la fonte de neige centenaire de la chaîne Daisetsuzan, où se trouvent les montagnes les plus élevées de l'île d'Hokkaido. Légèrement sec, on l'appréciera particulièrement bien refroidi : ainsi délicieux, il glisse dans la bouche comme du velours.



Réf : B006-2

SAKÉ JUNMAI

**NEKOSAKE JUNMAI**

ネコサケ純米

Contenance : 180 ml  
Degré d'alcool : 12,0%  
Taux de polissage du riz : 60%  
Mode de conservation : À température ambiante  
Durée de conservation : 1 an et plus

Les caractéristiques de ce saké junmai, nouveauté de l'année 2021, sont très éloignées de celles de notre saké « Neko premium ». Fruité, il possède une douceur qui évoque certains vins blancs. Il s'agit d'un saké léger, fabriqué à partir de riz cultivé localement sur l'île d'Hokkaido et de l'eau particulièrement pure de la fonte des neiges alentour. Il est à la fois rafraîchissant et très doux, on pourra donc le servir aussi bien en accompagnement de plats riches que relevés.

# B011

SOWAKAJUEN  
Co., Ltd.

株式会社  
早和果樹園

275-1 Shinmachi, Miyaharacho, Arida,  
Wakayama 649-0434 JAPAN

〒649-0434  
和歌山県有田市宮原町新町275-1

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



Réf : B011-1

JUS DE MIKAN  
(MANDARINE SATSUMA)

**MIKAN JUICE**

**« AJI-MARO SHIBOR » BRAND**

味まろしぼり 180ml / 720ml

Contenance : 180 ml / 720 ml

Mode de conservation : À température ambiante

Durée de conservation : 1 an et plus

Jus de mikan d'Arita au goût intense, confectionné à partir de fruits mûrs dont nous avons uniquement ôté l'écorce, en conservant tout le reste. Pressé selon une méthode qui préserve une quantité importante de pulpe et de fibres, ce jus 100 % pur fruit a une teneur en sucre supérieure à 11 sur l'échelle de Brix. Notre jus à la consistance onctueuse offre une belle profondeur gustative, qui laisse place à une agréable sensation de fraîcheur après dégustation. Nous sommes fiers de ce jus de mikan, qui donne l'illusion à ceux qui le boivent de découvrir le fruit avant pressage.



# B012

TAIYO  
Co.,Ltd.

大洋  
株式会社

1105 Mazecho, 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)



Réf : B012-3

**BONBON À LA PÊCHE**  
**VEGAN SOFT CANDY**  
**WHITE PEACH**  
もも寒天

Poids : 110 g  
Mode de conservation : À température ambiante  
Durée de conservation : Entre 6 mois et 1 an

Bonbons mous d'origine végétale, exempts de toute substance d'origine animale. Ces bonbons d'agar répondant à une alimentation végétane et végétarienne sont confectionnés en utilisant des pêches blanches de qualité supérieure, cultivées dans le département d'Aichi. Ils conservent parfaitement intact le bon goût de la pêche fraîche.



# B013

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](http://www.manatsuru.co.jp)



VÉGAN



Réf : B013-1  
SAKÉ JUNMAI DAIGINJO  
**DENRIN JUNMAI DAIGINJO**  
**MIYAMA NISHIKI**  
田林(でんりん) 真鶴純米大吟醸  
美山錦

Contenance : 720 ml  
Degré d'alcool : 15,5%  
Taux de polissage du riz : 28%  
Mode de conservation : À température ambiante  
Durée de conservation : 1 an et plus

Produit certifié végane. Denrin est un saké daiginjo haut de gamme, brassé longuement et à basse température et fabriqué à partir de riz Miyama Nishiki poli jusqu'à 28 % seulement de sa masse d'origine. Il dégage des arômes élégants et fruités, et possède un goût franc avec une agréable fraîcheur.

VÉGAN



Réf : B013-2  
SAKÉ JUNMAI GINJO  
**DENRIN JUNMAI GINJO**  
**MIYAMA NISHIKI**  
田林(でんりん) 真鶴純米吟醸  
美山錦

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

Produit certifié végane. Saké junmai ginjo conçu à partir de riz de variété Miyama Nishiki, cultivé directement au sein du département de Miyagi et poli à 50 % de sa masse d'origine. Floral et fruité, il offre une belle texture moelleuse. Il conserve une bonne saveur umami de riz.

# B017

TSUNO FOOD  
INDUSTRIAL  
Co.,Ltd.

築野食品工業  
株式会社

94 Shinden, Katsuragi, Ito,  
Wakayama 649-7194 JAPAN

〒649-7194  
和歌山県伊都郡かつらぎ町新田94

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



Réf : B017-2

HUILE DE RIZ

**RICE BRAN OIL 500G**

こめ油 500g

Poids : 500 g

Mode de conservation : À température ambiante

Durée de conservation : 1 an et plus

Le polissage du riz complet permet d'enlever toute la couche externe du riz, le son et le germe. Cette huile de riz de première qualité est extraite à partir de cette couche externe des grains de riz. On peut en verser une toute petite quantité avec le riz au moment de le faire cuire, pour obtenir du riz brillant et bien gonflé. Sur le marché japonais, cette huile a rapporté un chiffre d'affaires de plus de 75 millions d'euros. Il s'agit d'un produit qui apporte satisfaction aux clients, qui renouvellent souvent leur achat, et qui est particulièrement apprécié des personnes qui souhaitent prendre soin de leur santé.



# B019

## TOKUMARU SHOUTEN



株式会社  
徳丸商店

401-2 Ikenouchi, Musashimachi, Kunisaki,  
Oita 873-0401 JAPAN

〒873-0401

大分県国東市武蔵町池ノ内401-2

[www.tokumaru.biz](http://www.tokumaru.biz)



Réf : B019-1

SHIITAKES MIJOTÉS

**REALLY DELICIOUS**

**SHIITAKE NO TSUKUDANI 80G**

本当においしい椎茸の佃煮 80g

Poids : 80 g

Mode de conservation : A température ambiante

Durée de conservation : Entre 6 mois et 1 an

Nous avons préparé ces shiitakes, cultivés directement sur des arbres, en les faisant longuement mijoter (en « tsukudani »). Nous avons sélectionné des shiitakes de première fraîcheur et appartenant à une variété rare qui a la particularité d'avoir une teneur importante en umami. La sauce soja qui a été utilisée pour faire mijoter les champignons est fournie par une ancienne fabrique qui conserve des méthodes de fabrication traditionnelle.



# B022

## HAKATA SALT Co.,Ltd.

### 伯方塩業 株式会社

2-21-2 Asakusabashi, Taito,  
Tokyo 111-0053 JAPAN

〒111-0053  
東京都台東区浅草橋2-21-2 OSビル2階

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



Réf : B022-1  
SEL AU MATCHA  
**HAKATANOSHIO**  
**MATCHA-SALT 1G X 50**  
伯方の塩・抹茶塩1g×50

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

Ce sel au thé matcha est un produit naturel sans additifs, mélange composé exclusivement de sel de mer rôti de Hakata et de matcha biologique (certification JAS) cultivé à Uji. Présenté dans des sachets de 1 gramme, il n'y a aucun risque de perte de saveurs.

Réf : B022-2  
SEL AU YUZU  
**HAKATANOSHIO**  
**YUZU-SALT 0,5G X 50**  
伯方の塩・柚子塩0.5g×50

Poids : 25 g  
Mode de conservation : À température ambiante  
Durée de conservation : 1 an et plus

Ce sel au yuzu ne contient que du yuzu biologique cultivé dans le shikoku et du sel de mer rôti de Hakata. Il ne contient aucun exhausteur de goût, aucun additif de type arôme artificiel ni aucune substance chimique quelle qu'elle soit.





27 rue de Berri 75008 Paris France

prs-sample@jetro.go.jp

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