



2021

DÉCOUVERTE DES PRODUITS DU TERROIR DU

JAPON

日本の郷土の食の宝

Dans le cadre du développement des exportations des produits alimentaires japonais en France, Jetro (Organisation Japonaise du Commerce Extérieur) ouvrira de septembre 2021 à mars 2022 un Showroom près de Rungis.

Cet espace de présentation des produits alimentaires japonais, financé par le ministère de l'Agriculture du Japon, proposera sur toute la période, 300 produits venant d'une centaine d'entreprises, et sera également ponctuée de présentations thématiques sur le bio, les produits fermentés...

Vous êtes importateur, distributeur, chef, détaillant, professionnel de l'alimentation, nous serons heureux de vous accueillir pour vous présenter et vous faire déguster les produits emblématiques de la cuisine japonaise comme les sakés et autres boissons alcoolisées, les sauces, les algues ainsi que les produits répondant aux nouvelles tendances de consommation comme les produits biologiques, végétan, sans gluten...

Comment faire pour découvrir les produits sélectionnés ?

Nous vous proposons de prendre rendez-vous pour venir sur place ou, si vous ne pouvez vous déplacer, nous contacter pour vous faire parvenir le catalogue des produits.



ADRESSE DU SHOWROOM

12 bis rue des Oliviers
94320 Thiais
France

CONTACT

Opérateur Showroom :
M. OKABE
p21ssr@gmail.com
+33 7 63 72 88 82

Organisateur : Jetro Paris
M. NISHIO
prs-sample@jetro.go.jp
www.jetro.go.jp/france/



BIO

Riz, Riz complet, Mirin, Vinaigre de riz, Vinaigre noir de riz, Sésame, Jus de yuzu, Thé vert et matcha, produit à Kirishima (Préf. Kagoshima), Yame (Préf. Fukuoka), Ureshino (Préf. Saga), Tanba (Préf. Hyogo), Kanazawa (Préf. Ishikawa)



VÉGAN

Nouilles ramen avec la soupe (nouilles séchées, fraîches ou semi-fraîches), Soupe à diluer pour les ramens, Substitut de viande à base de champignons, Sauce pour tofu, Curry aux légumes, Peau de lait de soja
【Dessert】 Mochi avec la crème à base de soja, Sorbet au amazake, Blanc-manger aux pates de sésame



CONDIMENTS

Poudre de yuzu, Condiment au yuzu et au poivre, Sauce au miso, Poudre de charbon de bambou, Huile parfumée aux baies sansho, Purée de prune umé dans l'huile, Sauce de soja et riz fermenté, Huile au soja fermenté, Vinaigre de riz pour sushi, Jus de shikwasa (agrumes), Huile de sésame



BOISSON

Saké, Shochu, Whisky, Gin, Bière artisanale, Liqueur de yuzu, Liqueur de kabosu (agrumes), Umeshu, Jus de pêche blanche, Tisane aux feuilles d'érable, Amazake, Latte sésame noir en poudre, Matcha latte en poudre

