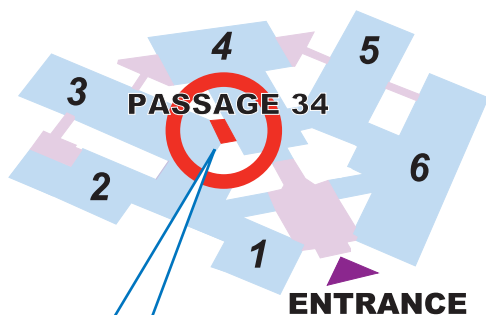


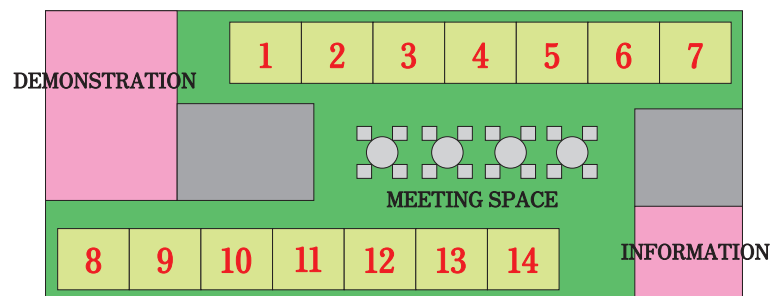


JAPAN PAVILION

Date : Du 26 au 30 Janvier 2013

Lieu : Eurexpo

PASSAGE 34, Stand 4A33



- | | |
|---------------------------------|---|
| 1 HIKARI MISO CO., LTD. | 8 JUGETSUDO BY MARUYAMA NORI |
| 2 WADAMAN CO., LTD. | 9 SENSIN INTERNATIONAL CO., LTD. |
| 3 SHIBANUMA SOY SAUCE CO., LTD. | 10 UMEHARA CO., LTD. |
| 4 MIDORINOSHIMA | 11 JA KITA-UONUMA (AGRICULTURAL COOPERATIVES) |
| 5 UMEDA-SHUZOUJOU & CO. | 12 KASHIWAZAKI SEIKA CO., LTD. |
| 6 M & M CO., LTD. | 13 FUTABA CO., LTD. |
| 7 ISSE ET CIE | 14 KANEMITSU MISO CO., LTD. |



SIRHA 2013

JAPAN PAVILION

Date : Du 26 au 30 Janvier 2013

Lieu : Eurexpo

PASSAGE 34, Stand 4A33



Madame, Monsieur,

Tout d'abord, je souhaiterais remercier sincèrement les Français d'avoir aussi bien accueilli les produits alimentaires japonais et ce, depuis très longtemps.

Je sais que la France est connue comme le "Pays de la grande cuisine" et, parmi les autres villes de France, Lyon est la ville gastronomique d'exception qui n'a jamais manqué de satisfaire tous les gourmets du monde entier. Il n'est pas étonnant que cette ville chic de Lyon soit appelée «Capitale gastronomique du monde». Ainsi, il n'est pas exagéré de dire que, une fois reconnue par les gens à Lyon, une cuisine se répand dans le monde.

Le ministère de l'Agriculture, des Forêts et de la Pêche (MAFF) répondra à leur désir de recherche de nouveaux goûts. Je vous promets qu'au Salon International de la Restauration et de l'Hôtellerie, les entreprises japonaises agroalimentaires vous proposeront des saveurs nouvelles du Japon encore méconnues dans le monde.

Sur le Pavillon, nous vous présenterons des recettes originales que vous pourrez également déguster. Vous les trouverez non seulement délicieuses mais aussi bonnes pour votre santé.

Enfin, le ministère de l'Agriculture, des Forêts et de la Pêche du Japon appelle de ses vœux le succès du Sirha 2013 et le développement de vos activités commerciales grâce aux délices culinaires proposés par le Japon.

Hisao HARIHARA

Directeur général du Département des Industries Agroalimentaires
Ministère de l'Agriculture, des Forêts et de la Pêche

Message from Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries of Japan (MAFF)

I would like to thank French people who have loved and cherished Japanese food for a long time.

I know that France is well known as the "Land of Haute Cuisine", and, among other cities in France, Lyon is the top gourmet city which has never failed to satisfy gourmets all over the world. It is no wonder that this fancy city of Lyon is called "Gastronomic Capital of the World". Thus, it is not too much to say that once being acknowledged by people in Lyon, a cuisine spreads to the world.

The Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries (MAFF) will respond to their eagerness to seek for new tastes. I guarantee, at this Salon International de la Restauration et de l'Hôtellerie, that Japanese promising food companies will introduce new Japanese tastes still unknown to the world.

Japan Pavilion will present exciting live demonstration of original recipes and tasting experience of them. You will find them not just delicious but also good for your health.

On this occasion, on behalf of MAFF, I wish the great success of SIRHA and hope that the new Japanese tastes will take all the guests' business to the next level.

Hisao Harihara

Director-General, Food Industry Affairs Bureau
Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries

Exhibitor List / Contents

HIKARI MISO CO., LTD.	03
WADAMAN CO.,LTD.	04
SHIBANUMA SOY SAUCE CO., LTD.	05
MIDORINOSHIMA	06
UMEDA-SHUZOUJOU & CO.	07
M & M CO., LTD.	08
ISSE ET CIE	09
JUGETSUDO BY MARUYAMA NORI	10
SENSHIN INTERNATIONAL CO., LTD.	11
UMEHARA CO., LTD.	12
JA KITA-UONUMA (AGRICULTURAL COOPERATIVES)	13
KASHIWAZAKI SEIKA CO.,LTD.	14
FUTABA CO., LTD.	15
KANEMITSU MISO CO., LTD.	16

Qui somme nous?

Hikari miso est le N°1 des fabricants de miso biologique sans additif au Japon, créé en 1936. Nous livrons des produits à base de miso sains, naturels et authentiques fabriqués avec les meilleurs ingrédients.

Who we are ?

Hikari Miso is a Japanese No.1 organic and non-additive miso manufacturer established in 1936. We deliver wholesome, natural and authentic miso products made from the finest ingredients.

4848-1 Shimosuwa, Suwa-gun,
Nagano 393-0041, JAPAN

TEL +81-3-5940-8848

FAX +81-3-3944-7791

URL <http://www.hikarimiso.com>

CONTACT Kie Kajihara

E-mail kie.kajihara@hikarimiso.co.jp

**SHIROKOSHI S 10kg/20kg (Miso blanc à base de riz)**

Saveur rafraîchissante, très riche en umami accompagnée d'un arôme léger. Permet de multiples utilisations comme la soupe miso, les dips, les sauces et les vinaigrettes.

SHIROKOSHI S 10kg/20kg (Rice Miso - White type)

Refreshing flavor with very rich umami savoriness and light aroma. For a variety of use, including miso soup, dip, sauce and dressing.

**KAISEKI AMA MISO 500g/2kg/20kg (Miso sucré)**

Sucré et doux avec un arôme délicat et profond, umami. Excellent dans une marinade au miso, avec un poisson ou une viande, une sauce blanche ou d'autres sauces.

KAISEKI AMA MISO 500g/2kg/20kg (Sweet Miso)

Sweet and mild with a delicate aroma and deep, savory umami. Best for Miso marinade for fish and meat, also white dressing and sauces.

**KOKUSAN AKAKOSHI 10 kg (Miso rouge à base de riz)**

Saveur profonde et puissante à l'arôme grillé. Fabriqué à base d'ingrédients sélectionnés. Multiples utilisations, comme la soupe miso. Excellent dans une sauce brune pour accompagner une viande ou des champignons.

KOKUSAN AKAKOSHI 10kg (Rice Miso - Red type)

Deep, powerful flavor with a toasted aroma. Made from well-selected ingredients. For a variety of use, including miso soup. Good for brown sauce for meat and mushrooms.

Qui somme nous?

Notre société produit et distribue du sésame, depuis sa fondation en 1883. Notre société détient 50% de part de marché des produits à base de sésame vendus au Japon. Nous utilisons des techniques spéciales de torréfaction et de fabrication de pâte.

Who we are ?

Sesame manufacturing and distributing company founded in 1883. Our company holds 50% of the market share for domestically produced sesame. We have the special technique of sesame roasting and paste making.

9-5, Sugaharacho, Kita-ku,
Osaka city, 530-0046, JAPAN

TEL +81-6-6364-4387

FAX +81-6-6364-7380

URL <http://www.wadaman.com>

CONTACT Takehiro Wada

E-mail takehiro@wadaman.com

**Gold Sesame Oil**

Huile sophistiquée à base de Golden Sésame, extrait à 100% de Golden Sésame, torréfié selon une technique d'origine japonaise, à savoir, doucement et lentement et extrait en une seule fois. Cela permet d'obtenir une saveur et un parfum de grande qualité, très différents du produit ordinaire. Vous pouvez l'utiliser pour préparer des recettes spéciales.

Gold Sesame Oil

Sophisticated gold sesame oil extracted from 100% gold sesame. Roasted by Japanese original technique, softly and slowly, and extract only one time. Rich aroma and flavour is different from the ordinary one. You can use it for special recipe.

**Confiture de sésame noir**

Une confiture saine et lisse au sésame à déguster avec du pain. Habituellement, la confiture de sésame est dure, mais celle que nous produisons est tendre et facile à étaler. Riche en saveur et croquante en bouche, elle bénéficie en plus d'un image de produit sain.

Black Sesame Jam

Healthy and smooth taste sesame jam for bread. Normally sesame jam is hard shape, but this one is soft, so easy to spread. Very rich sesame flavour and chunky taste. Good image as a healthy food.

**Pâte de Golden Sésame**

Pâte de sésame très parfumée. Convient à tous les plats. Torréfié selon une technique d'origine japonaise permettant d'obtenir une saveur riche et un goût parfumé. Très différent de la pâte de sésame ordinaire.

Gold Sesame Paste

Rich flavoured sesame paste. Good for any dishes. Roasted by Japanese original technique and, in which rich flavour and fragrant taste are obtained. Much different from ordinary sesame paste.

3 SHIBANUMA SOY SAUCE CO., LTD.

Qui somme nous?

Shibanuma Soy Sauce Co., Ltd a été créée en 1688 au cours de la période Edo. Depuis, nous fabriquons la sauce de soja à Tsuchiura, en conservant les techniques traditionnelles lui donnant un goût particulier.

Who we are ?

Shibanuma Soy Sauce Co., Ltd. was established in 1688 during the Edo period. Since then we have produced soy sauce in Tsuchiura, maintaining the traditional techniques and distinctive taste.

374 Mushikake-machi, Tsuchiura-shi,
Ibaraki 300-0066, JAPAN

TEL +81-29-821-2400

FAX +81-29-823-5033

URL <http://www.shibanuma.com>

CONTACT Kenji Watanabe

E-mail k-watanabe@shibanuma.com



OHITACHI

Il s'agit d'une sauce de soja traditionnelle. Le moût est pressé après avoir fermenté plus d'un an dans un fût de chêne de plus de 100 ans.

OHITACHI

It is a traditional soy sauce. The mash was squeezed after brewing for more than one year in wooden barrels made more than 100 years ago.



SHIHO NO SHIZUKU

Notre sauce de soja est préparée selon un procédé traditionnel qui n'utilise pas de traitement par la chaleur. Ses caractéristiques : un arôme raffiné et une saveur claire.

SHIHO NO SHIZUKU

"Shiho drops" is made by a traditional method in which heat treatments is not used. It has fine aroma and clear flavor.



SHIHO

Shiho est une sauce de soja à la saveur douce. On a ajouté un bouillon de bonito à une sauce de soja vieillie dans un fût en bois.

SHIHO

Shiho has a mellow flavor of soy sauce. Natural bonito soup is added to the soysauce that has been matured in the barrel wood.

MIDORINOSHIMA

4

Qui somme nous?

Midorinoshima est une société française spécialisée dans l'importation de sakés et de spiritueux japonais (saké, liqueurs de fruits, shochu, rhum, awamori).

Who we are ?

Midorinoshima is a company based in France specialized in importing Japanese traditional alcoholic beverages (sake, fruits liqueurs, shochu, rum, awamori).

10 rue Jean Jaures, 20137
Porto-Vecchio, FRANCE

TEL +33 9 79 23 15 98

URL <http://www.midorinoshima.com>

CONTACT Jean-Jacques BACCI

E-mail info@midorinoshima.com



Saké KAWASEMI

KawaseMI est un saké artisanal de la Préfecture de Niigata. Frais et subtil, il titre 14,8% d'alcool et se déguste en apéritif ou tout au long du repas.

Sake KAWASEMI

KawaseMI is a traditional sake from the Prefecture of Niigata. Fresh and subtle, with 14.8% of alcohol, it is to be enjoyed as an aperitif drink or during the meal.



Liqueur de Yuzu

Le Yuzu est un agrume très prisé au Japon à partir duquel on élabore cette liqueur à 12,5%. Elle n'est pas filtrée et conserve la vivacité et le côté acidulé du fruit.

Yuzu Liquor

Yuzu is a rare citrus from Japan from which this liquor is elaborated. Containing 12.5% of alcohol, this liquor is not filtered to keep the characteristics of the fruits.



Rhum japonais COR COR

L'archipel d'Okinawa jouit d'un climat propice à la culture de la canne à sucre et donc à la production de rhum. Le rhum COR COR est surprenant de fraîcheur et d'originalité.

Japanese Rum COR COR

Okinawa archipelago is a great place for sugar cane culture and consequently for rum production. COR COR rum is surprisingly fresh and original.

Qui somme nous?

La ville d'Hiroshima est réputée pour sa production de saké. Les frères Umeda ont fondé la distillerie de saké à l'est d'Hiroshima en 1916. Ils nommèrent leur produit Honshu-ichi, ce qui signifie "Le meilleur au Japon".

Who we are ?

Hiroshima is well-known for production of sake. In 1916, the Umeda brothers founded a sake brewery in the east of Hiroshima-city. They named their product Honshu-ichi, which means "the best in Japan".

6-3-8 Funakoshi, Akiku,
Hiroshima-City 736-0081, JAPAN

TEL +81-82-822-2031

FAX +81-82-822-4128

URL <http://www.honshu-ichi.com>

CONTACT Shuji Umeda

E-mail info@honshu-ichi.com

**Honshu-ichi Muroka Junmaishu 720 ml**

Au printemps 2004, notre saké Honshu-ichi a obtenu le 1er prix au Concours Saké & Spiritueux, Bière du Japon (géré par l'Assemblée pour promouvoir le sake, les spiritueux, les vins au Japon et à l'international). En 2008 et 2010 nous avons remporté le Trophée à l'International Wine Challenge.

Honshu-ichi Muroka Junmaishu 720 ml

In 2004, Honshu-ichi won the first prize in The Concours Of Sake&Spirits, Beer Of All Japan 2004 Spring. In 2008 and 2010, we won the Trophy Award in International Wine Challenge.

**Honshu-ichi Muroka Junmaishu 1800 ml**

Le saké est essentiellement à base de riz et d'eau en interaction avec la levure de saké. Honshu-ichi est le fruit de la qualité des eaux souterraines autour de notre brasserie et le travail dévoué des toji expérimentés (maître de brasserie).

Honshu-ichi Muroka Junmaishu 1800 ml

Sake is primarily made from rice and water interacting with sake yeast. Honshu-ichi is the fruit of quality ground water around our brewery, and the devoted travail of experienced toji (master of brewery).

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

Qui somme nous?

M&M est producteur et exportateur de produits japonais sains et de l'unique vin de riz produit au nord-est du Japon, à AKITA.

3-2-44-2F, Omachi,
Akita-City 019-2112, JAPAN

TEL +81-18-862-9287

FAX +81-18-862-9297

URL <http://www.mandm-akita.com>

CONTACT Ai Sasaki

E-mail trade@mandm-akita.com

Who we are ?

M&M is a manufacturer and exporter of healthy Japanese food and unique rice wine from northeastern Japan AKITA.

**KIKKA — Junmai Nama Genshu (vin de riz non pasteurisé et non dilué)**

C'est un pur vin de riz, onctueux, riche et parfumé qui se marie bien avec une multitude de plats; recommandé avec le fromage ou les viandes de caractère, le poisson vapeur, etc... Il est excellent consommé légèrement frais ou à température ambiante.

KIKKA — Junmai Nama Genshu (Unpasteurized and Undiluted Rice Wine)

Creamy, rich, and full-flavored pure rice wine paired well with a wide range of food; recommended with cheese, greasy meat dishes, steamed fish, etc... Excellent slightly chilled or room temperature.

**IBURI GAKKO — Radis mariné et fumé**

Produit originaire d'Akita, situé au nord-est du Japon. Sans additif, le radis est vinaigré après avoir été fumé aux écorces de cerises. Le côté fumé et croustillant du radis se marie bien avec du fromage coupé en lamelles ou en petits morceaux comme garniture de plat.

IBURI GAKKO — Smoked pickled radish

Local cuisine from northeast of Japan: AKITA. Additive free, our radish is pickled after being smoked with cherry bark chips. Smoky smell and crisp crunchy paired well with sliced cheese, and/or topping to a variety of dishes by chopped.

**GABA RICE KOMACHI — Riz complet germé**

Riz complet germé contenant de nombreux nutriments, dont le GABA (acid gamma-aminobutyrique) reconnu dans le monde entier pour ses aspects bénéfiques sur la santé. Recommandé pour cuisiner un risotto, une salade, etc.

GABA RICE KOMACHI — Germinated brown rice

Sprouted brown rice contains many nutrients, especially GABA (which stands for "γ-Aminobutyric Acid") has been particularly noted worldwide for its health benefits. Recommended for risotto, salad, and so on.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

Qui somme nous?

Chez Workshop ISSé, notre intention est de proposer à nos clients de découvrir des saveurs japonaises authentiques. Notre seule exigence est la qualité irréprochable des produits que nous avons choisis, et notre moteur : la passion. Transmettre ce goût de l'authenticité n'est pas le moindre des buts que nous nous sommes fixés.

Who we are ?

At Workshop ISSé, our intention is to provide our clients with discovering authentic Japanese flavors. Our only requirement is the quality beyond reproach of the products we have chosen, and our mainspring: passion. Transmit the taste of authenticity is not any goals that we set.

11 RUE SAINT AUGUSTIN 75002
PARIS, FRANCE

TEL +33 1 42 96 26 74

FAX +33 1 83 62 53 00

URL <http://www.workshop-isse.fr>

CONTACT Sumiko NAKAZAWA

E-mail workshop@ksm.fr

**SAKE Masakura** — Kimoto Junmai Ginjo

Ce saké junmai daiginjo traditionnel, brassé Kimoto, a un parfum discret qui évoque l'essence du début du printemps. Il est parfaitement mélangé pour offrir une saveur crémeuse et très harmonieuse, presque soyeuse.

SAKE Masakura — Kimoto Junmai Ginjo

This traditional junmai daiginjo, brewed Kimoto, has a light scent that evokes the essence of early spring. It is perfectly blended to provide a creamy flavor and very smooth, almost silky.

**Sauce de soja au yuzu**

Le yuzu est un agrume qui s'apparente au cédrat que l'on peut trouver en Europe. Son jus est très astringent, tonique. En association avec la sauce de soja, on obtient une sauce qui peut accompagner les légumes, froids ou chauds, toutes sortes de salades, ou tout type de plats.

Yuzu soy sauce

Yuzu is a citrus fruit that resembles citron that can be found in Europe. Its juice is very astringent, tonic. In association with soy sauce, you get a sauce that can accompany vegetables, cold or hot, all kinds of salads, or any type of food.

**Sauce « Tosazu »**

Ce vinaigre est le fruit de l'association du vinaigre de riz et du dashi, le bouillon de kombu et de copeaux de bonito séchée. Parfait en remplacement complet de la sauce vinaigrette, vous pouvez assaisonner vos salades, mais aussi vos légumes froids ou chauds.

"Tosazu" sauce

This vinegar is the result of a combination of rice vinegar and dashi, kombu stock and dried bonito shavings. Perfect for complete replacement of the French dressing, you can season your salads, but also your vegetables hot or cold.

Qui somme nous?

La Maison de thé japonais Jugetsudo créée par Maruyama nori et fondée en 1854 à Tokyo, fournit du thé vert japonais et des algues nori de grande qualité dans le monde.

Who we are ?

Jugetsudo Japanese tea house was started by MARUYAMA NORI, founded in 1854 in Tokyo, supplies the highest quality green tea and sea weeds in the world.

1-23, Akashi-cho, Chuo-ku,
Tokyo, 104-0044, JAPAN

TEL +33 1 46 33 94 90

FAX +33 1 46 33 06 84

URL <http://www.jugetsudo.fr>

CONTACT Maki MARUYAMA

E-mail paris@maruyamanori.com

**Poudre de thé vert matcha** —Fuji no Haru

Une poudre de matcha produite à Shizuoka. La couleur vert vif et la saveur riche du matcha "Fuji no Haru", font de ce thé un produit idéal pour la confiserie, les boissons et la cuisine en général.

Green tea powder matcha -Fuji no Haru

A matcha powder produced in SHIZUOKA. The vivid green colour and rich flavour of "Fuji no Haru" matcha make it ideal for confectionary, drinks and cooking.

**Thé vert supérieur - Sencha Tsuki**

Notre thé présente un équilibre parfait entre sa saveur, son arôme et sa couleur. Les jeunes feuilles de thé cueillies au meilleur moment, donnent une saveur riche, dotée d'un niveau d'amertume agréable.

**High quality green tea, Sencha Tsuki**

The tea with a good balance of flavor, aroma, and color. Young tea leaves picked at the best moment provide a rich flavor with an enjoyable level of bitterness.

**Algues d'eau douce - Ao ito**

Cette algue est exclusivement récoltée dans l'eau pure de la rivière Yoshino. Sa texture est moelleuse et sa saveur riche. Idéale pour la préparation d'okonomiyaki, de pâtes, de risotto, etc.

Pure water weed - Ao-ito

This weed is exclusively harvested in the pure water of Yoshino river. It's texture is mellow and provides a rich flavor. Ideal for okonomiyaki, pasta, risotto etc.

Qui sommes nous?

Nous sommes une société de négoce de tubercules de konjac, une nourriture japonaise saine, diététique qui aide à mincir. Notre maison mère est un fabricant de produits à base de konjac. Nous cultivons aussi des pommes de terre de konjac, et commercialisons aussi de la farine de konjac.

Who we are ?

We are a trading company of konjac tuber, a Japanese healthy & slim dietary food. Our parent company is a konjac products maker. We also grow konjac potatoes, and deal with konjac flour as well.

2524-5, Otatsu, Shonai, Yufu-City,
Oita, 879-5413, JAPAN

TEL +81-97-582-3582

FAX +81-97-582-3572

CONTACT Tatsuya Sato

E-mail tatsuyasato90@hotmail.com

**Nouilles à base de konjac.**

Produit japonais traditionnel pour rester mince et beau

konjac en forme de pâte. Vous pouvez faire cuire ce produit de la même manière que les pâtes. Contient peu de calories et beaucoup de fibres, ce produit est recommandé pour les végétariens et végétaliens.

Konjac Noodles

Japanese traditional slim&beauty food.

Noodle-shaped konjac. You can cook this product in the same way as pasta. Low calory & rich in fiber. We recommend it for vegetarians and vegans.

**Konjac cru ajouté à de la salade pour apporter de la couleur.**

Sans calorie et avec fibres.

Le konjac a une forme carrée comme celle d'un mouchoir. Au Japon, on le mange cru, en sashimi. Que diriez-vous d'en ajouter dans votre salade? Presque sans calorie et contient des fibres.

Raw konjac added to salad to bring color.

Non calory fibers.

It is a square konjac like a little handkerchief. In Japan, it is eaten as sashimi. How about adding it to your salad? Almost non-calory fibers.

**La farine de konjac sert à faire des produits à base de konjac.**

Vous pouvez également ajouter cette farine à beaucoup d'aliments.

Sert d'ingrédient pour les produits alimentaires. Très utile pour réduire le nombre de calories, il sert aussi d'agent gélifiant. Non allergène et sans gluten.

Konjac Flour,

the ingredient for making konjac products.

You can also add this flour to many food products.

As ingredient for food products. Very useful for lowering calories and also used as a gelling agent. Non allergen and gluten free.

**Qui sommes nous?**

Fabricant de conserves de fruits produites au Japon, elles sont utilisées pour la confection de pâtisseries et de confiseries de style occidental et japonais. Nous vous recommandons nos fruits confits à utiliser dans vos produits de qualité.

Who we are ?

Manufacturer of fruit preserves made in Japan and used as ingredients in pastries as well as Western and Japanese-style confectioneries. We recommend our candied fruits to use in your high quality products.

3-12-4, Minamicho Kokubunji-shi
Tokyo 185-0021, JAPAN

TEL +81-42-321-1960

FAX +81-42-321-3421

URL <http://www.umebara.co.jp>

CONTACT Akira Okada

E-mail sales@umebara.co.jp

**Écorces de yuzu en morceaux de 5mm**

Ingrédients incontournables de la cuisine nippone, le zeste aromatique et le jus du yuzu sont prisés des gourmets japonais pour leurs exquises saveurs acidulées. Depuis quelques années, le yuzu confit est utilisé en pâtisserie occidentale et boulangerie. Par exemple, il s'allie à merveille avec le chocolat en lui donnant un parfum d'une finesse incroyable qui dure longtemps.

Yuzu Cut 5mm

Yuzu peel and juice, which have a distinctive aroma and sour taste, have been used to spice up Japanese dishes since ancient times. Today, they are also used in Western-style confectionery and bread, and are known to go very well with chocolate, adding a long-lasting citrus flavor to it.

**Pâte de marrons japonais**

Nous sélectionnons selon des critères exigeants de grosses châtaignes aux saveurs riches (variétés :Tsukuba et Ginyose). Pour cette pâte, nous n'utilisons que des châtaigne et du sucre. Dès la première bouchée, l'arôme et les saveurs généreuses du marron se répandent dans la bouche.

Japanese Marron Paste

Only the large and rich-tasting varieties produced in Kumamoto and Ehime are used. Our marron products are made only from these carefully-selected chestnuts and sugar. At the instant you taste any of them, the aroma and richness suffuse inside your mouth.

Ume confits coupés en demi-quartiers

Nous confisons des ume de Wakayama, région réputée pour la qualité de ce fruit, afin de les rendre plus facile à consommer. Ce sont des ingrédients idéaux pour la réalisation de nombreuses recettes :gelée, mousse, sorbet, boisson...

**Green Preserve Ume (cut in eights)**

We produce easy-to-eat candied fruits using ume plums grown in one of Japan's most famous producing areas, Wakayama Prefecture (Kishu). Our ume products have a wide range of uses, including in jelly, mousse, sorbet and drinks.

Qui somme nous?

Une des coopératives agricoles japonaises, JA Kita-Uonuma a introduit "Uonuma-Koshihikari", l'excellent riz Japonica ainsi que d'autres produits agricoles en provenance de la ville Uonuma.

Who we are ?

One of the Japanese Agricultural Co-operatives, JA Kita-Uonuma introduces "Uonuma-Koshihikari", premium Japonica rice as well as other agricultural products from Uonuma City.

645 - 13 Inokuchi-shinden Uonuma
Niigata 946-0076, JAPAN

TEL +81-25-793-1770

FAX +81-25-793-2316

URL <http://www.ja-kitauonuma.or.jp>

CONTACT Kenichi Moriyama

E-mail e-kikakuka@ja-kitauonuma.or.jp

**Kita-Uonuma Koshihikari**

Kita-Uonuma Koshihikari est le riz le mieux classé pour son goût parmi toutes les variétés Koshihikari, cultivées au Japon. Il est supérieur en couleur, en éclat, en saveur, et en goût sucré.

**Kita-Uonuma Koshihikari**

Kita-Uonuma Koshihikari is the best ranked in taste among all Koshihikari varieties, grown in Japan. It is superior in color, polish, flavor, and full of sweet taste.

**Porridge de Riz de Uonuma**

Porridge fabriqué à base de riz de Kita-Uonuma Koshihikari et d'eau cristalline de Uonuma. Bon pour la digestion, il possède la saveur du délicieux riz Uonuma-Koshihikari.

**Uonuma Rice Congee**

Rice porridge made from Kita-Uonuma Koshihikari and crystal water of Uonuma. It is good for digestion, and has flavor of tasty Uonuma-Koshihikari.

**Uonuma Kogane-mochi (gâteau de riz)**

Kogane-mochi signifie «gâteau de riz doré», cultivé à Uonuma. C'est une des variétés de riz gluant et brillant en surface. La texture du gâteau est souple et s'étire lorsque vous mordez dedans.

**Uonuma Kogane-mochi (rice cake)**

Rice cake made from "Kogane-mochi" meaning "golden rice cake", grown in Uonuma. It is one of rice varieties for rice cake with distinctive shimmering surface and stickiness. It is bouncy in texture when you bite.

Qui somme nous?

Tout au long de l'année, nous avons distribué, sans aucune difficulté, l'ail noir que nous avons inventé et appelé Oirase Kuro Ninniku, ainsi que l'igname, la racine de bardane, le radis daikon, qui sont les produits agricoles locaux cultivés à Aomori.

Who we are ?

Throughout the year we promptly and stably distribute our originally invented Oirase Kuro Ninniku(black garlic) and yam, burdock root, daikon radish which are the local agricultural products produced in Aomori.

54-1 Akido, Oirase-cho, Kamikita-gun,
Aomori 039-2116, JAPAN

TEL +81-178-56-5030

FAX +81-178-56-5432

URL <http://www.aomori96229.jp>

CONTACT Shinichi Kashiwazaki

E-mail k96229@vc.hi-net.ne.jp

**Ail noir Oirase**

Nous choisissons le meilleur ail d'Aomori, utilisons notre propre et unique procédé de fermentation basé sur un vieillissement lent afin de produire un ail noir doté d'une saveur et d'un goût uniques et de bienfaits pour la santé. Contrairement à l'ail classique, son goût est fruité et ne possède pas la forte odeur non désirée de l'ail conventionnel.

**Oirase Black Garlic**

We choose the best garlic of Aomori, use our own and unique slow aging fermenting process to produce black garlic which has its own unique flavor, taste, and health benefits. Unlike conventional garlic, it has a fruity flavor without the unwanted strong smell of conventional garlic.

**Thé de bardane Oirase**

Le thé de bardane est fait à partir de bardane produite uniquement à Aomori, et ne contient aucun additif. Nous séchons la bardane et la torréfions deux fois, pour que cela sente bon. Vous apprécierez la douceur naturelle propre à la bardane. Une boisson rafraîchissante, à déguster chaud ou froid.

Oirase Dried Burdock Tea

Burdock tea is made from only burdock produced in Aomori, adding no additives. We dry burdock, and roast it twice, so it smells good. You can enjoy the natural sweetness peculiar to burdock and it is refreshing. You can enjoy drinking it hot or cold.

**Lamelles de radis blanc séché**

Produits à Aomori vous appréciez la douceur naturelle et le bon goût de nos radis. Nous les coupons en tranche un peu épaisses afin d'apprécier sa texture particulière. Réhydratez avant de l'utiliser. Faites mijoter avec d'autres légumes dans une poêle ou utilisez-le dans une salade.

Dried Sliced Daikon Radish

We use Japanese radishes produced in Aomori. Enjoy the natural sweetness and good taste. We cut them a little thickly, so you can also enjoy its own peculiar texture. Rehydrate it before you use it. Simmer with other vegetables in a pan or use it in salad.

Qui sommes nous?

Nous exportons le bouillon dashi japonais dans plus de 30 pays. Les clients peuvent trouver celui qui convient à leur goût parmi un choix de plus de 300 variétés. Nous fabriquons également des produits MDD en fonction de votre commande annuelle.

Who we are ?

We export Japanese Dashi soup stock to more than 30 countries. Customers can find their suitable taste from over 300 types of our products. PB development is available depending on your annual order.

477 Kawadohri-Nakamachi Sanjo-City
Niigata 959-1136, JAPAN

TEL +81-256-45-7272

FAX +81-256-45-7165

URL <http://www.futaba-com.co.jp>

CONTACT Masaki Saito

E-mail saitoum@futaba-com.co.jp

**Don Don Series Katsuotsuyu 500ml, 2L**

L'assaisonnement japonais Tsuyu contient un bouillon fait à base de copeaux de bonite. Il apporte beaucoup de goût à une soupe de nouilles, un Donburi, un plat mijoté, etc... Produit très concentré.

Don Don Series Katsuotsuyu 500ml, 2L

Japanese seasoning Tsuyu which contains rich soup stock from bonito flakes. Great taste for noodle soup, Donburi, simmered cuisine, etc. High concentrated.

**Don Don Series Shiotsuyu 500ml, 2L**

L'assaisonnement japonais Shiro-Tsuyu contient du bouillon fait à base de copeaux de poissons mélangés. Il est à multiples usages mais convient particulièrement bien à la cuisine à base d'oeufs. De nombreux professionnels, tant au Japon qu'à l'étranger apprécient nos produits.

Don Don Series Shiotsuyu 500ml, 2L

Japanese seasoning Shiro-Tsuyu contains rich soup stock from blended fish flakes. It is multi purpose seasoning especially for egg cuisine. Many professionals love our products in Japan and over the world.

**Don Don Series Kappoudashi 1L**

Bouillon pour soupe à la manière de Kyoto. Il apporte un goût et une saveur moelleux de Dashi aux plats japonais. De plus, avec cette poudre, vous pouvez obtenir un Dashi liquide en la mélangeant à 50 fois son volume d'eau.

Don Don Series Kappoudashi 1L

Kyoto style soup stock. It gives mellow Dashi taste and flavor for various Japanese cuisine. Moreover, it can be used as liquid Dashi instead of Dashi powder when it is diluted by 50 times!

Qui sommes nous?

La société Kanemitsu Miso se situe dans la ville de Fuchu, Préfecture d'Hiroshima. La région a conservé l'ancienne technique de fermentation du Japon et les traditions brassicoles qui se perpétuent de génération en génération depuis 1872.

Who we are ?

Kanemitsu Miso Company is located in Fuchu City, Hiroshima Prefecture, The region has kept Japan's ancient fermentation and brewing traditions alive for generations since 1872.

628, Fuchu-cho, Fuchu-city,
Hiroshima 726-0005, JAPAN

TEL +81-847-41-2080

FAX +81-847-43-6769

URL <http://www.kanemitsu-miso.co.jp>

CONTACT Natsuyo Kanemitsu

E-mail kou@kanemitsu-miso.co.jp

**SHUUHO SHIRO MISO 500g**

Ce miso est composé uniquement de riz, de soja et de sel. La douceur du Koji de riz apporte un goût sucré à notre miso. Il se marie bien avec le beurre et la crème fraîche!

**SHUUHO SHIRO MISO 500g**

This miso is made of rice, soybeans and salt only. The sweetness of rice Koji gives a sweet taste to our miso. Good compatibility with butter and fresh cream!

**Miso au riz marron biologique 500g**

Ce miso est fait à base de fèves de soja et de riz biologiques et de sel de mer. Il a été vieilli plus d'une année dans un baril de cidre traditionnel.

**ORGANIC BROWN RICE MISO 500g**

Made from organic soybeans, organic rice and sea-salt. It has been aged in over 1 year in traditional cider barrel.

**SEL KOJI (Packaging professionnel)**

Ce produit est un assaisonnement à base de koji de riz, de sel et d'eau, utilisable dans de nombreuses occasions. Il peut attendrir une viande ou du poisson, être délicieux dans une soupe, un assaisonnement, etc.

**SHIO KOJI 800G(BUSINESS SIZE)**

This product is a seasoning for a wide variety of use, made from rice koji, salt and water. It softens meat and fish. Good for soup, dressing and so on.

CUISINE JAPONAISE

« MADE IN JAPAN »

Avez-vous déjà goûté la cuisine japonaise à base de produits « Made in Japan » ?
Nous vous proposons cette expérience riche et inoubliable de la cuisine japonaise caractérisée par :

LA QUALITÉ ET LA SAISONNALITÉ

De nombreux plats japonais sont conçus à partir de produits de saison permettant ainsi de mettre en valeur le goût de chaque ingrédient. Nous savons que la qualité d'un plat dépend entièrement de celle des aliments utilisés. Nous vous invitons donc à venir découvrir ces produits, originaires du Japon, qui vous permettront de voyager dans l'univers culinaire nippon.

LE RÔLE DES PRODUITS FERMENTÉS

L'utilisation de nombreux aliments fermentés donne ce goût si caractéristique à la cuisine japonaise. La sauce de soja, le miso, le vinaigre de riz, la bonite séchée, le mirin, le saké, sont l'essence même de traditions ancestrales en perpétuel progrès. Comme dans toutes les cuisines, avoir recours aux ingrédients produits localement représente une différence substantielle.

JAPANESE CUISINE “MADE IN JAPAN”

*Have you ever tasted Japanese food cooked with “Made in Japan” ?
We offer this memorable experience of Japanese cuisine characterized by :*

QUALITY AND SEASONALITY

*Many Japanese dishes are made from seasonal products, and thereby enhance the real taste of each ingredient.
That is why, especially in Japanese cuisine, the quality of a dish depends largely on the food used. Discovering best products originating from Japan will allow you to know more delicious Japanese culinary world.*

ROLE OF FERMENTED PRODUCTS

*The use of many fermented foods gives the characteristic taste of Japanese cuisine. Soy sauce, Miso, rice vinegar, dried bonito, Mirin, Sake, are the essence of inherited traditions in perpetual innovation.
The authentic taste of the original makes a substantial difference.*



Stand démonstration

6 rendez-vous quotidiens de 11h à 17h pour découvrir et déguster les produits alimentaires japonais.

ITADAKIMASU / BON APPETIT

Demonstration booth

Daily 6 sessions from 11am to 5pm to discover and taste Japanese food products.

ITADAKIMASU / ENJOY

MEMO
