



24-28 Janvier
2015
EUREXPO
LYON



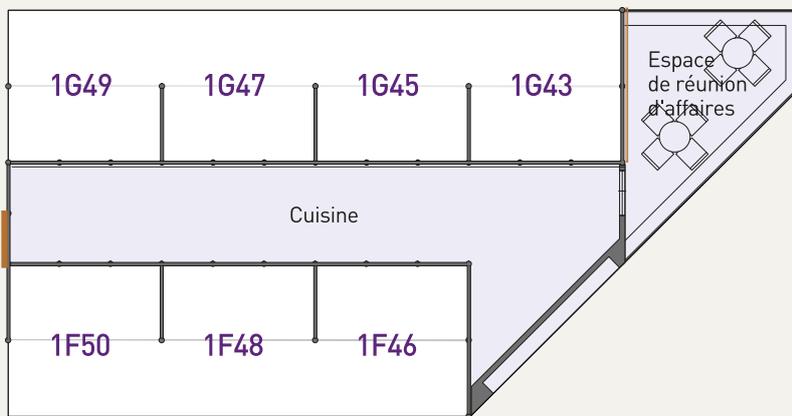
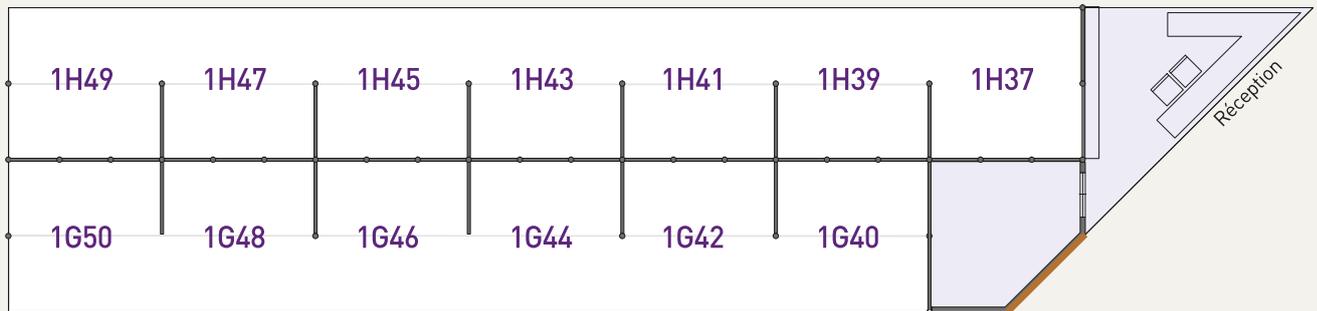
Pavillon du JAPON Catalogue



MAFF
Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries

JETRO
Japan External Trade Organization

Plan du salon



Catégories

	Aliments préparés	Processed food
	Produits de la pêche et produits de la mer transformés	Fishery and processed marine produce
	Assaisonnement	Seasoning
	Boissons	Beverages
	Boissons alcoolisées	Alcohol
	Fruits/Légumes/Céréales	Fruit, vegetables, cereals
	Confiseries – gâteaux	Confectionery

Numéro stand	Exposants	Catégories	Page
1F46	KASHIWAZAKI SEIKA CO.,LTD.		01
1F48	KODAMA FOODS CO.,LTD.		02
1F50	IBARAKI NATTO ASSOCIATION	  	03
1G43	Seibu Printing CO.,LTD.	 	04
1G45	MORINAGA GYUNYU HAIKYU CO., LTD.		05
1G47	Marusen Farm CO.,LTD.		06
1G49	Tokushima Prefecture Government Irodori CO., LTD.		07
1G40	Midorinoshima		08
1G42	TAKEUCHI SHUZO CO.,LTD.	 	09
1G44	FOODEX SAS		10
1G46	Shiragiku Sake Brewery Co.,Ltd.		11
1G48	ISSE ET CIE / WORKSHOP ISSE	  	12
1G50	Hiroshima Sake Brand Promotion Association		13
1H37	K.Kobayashi & Co.,Ltd.	  	14
1H39	HANAMARUKI FOODS INC.	 	15
1H41	WADAMAN CO.,LTD.		16
1H43	Kinokuni Co.,Ltd.	   	17
1H45	SHIBANUMA SOY SAUCE CO.,LTD.	 	18
1H47	EPICREW CORPORATION	 	19
1H49	Wadakyu Co.	 	20

KASHIWAZAKI SEIKA CO., LTD.

Les ventes d'ail noir (oirase) et des principaux produits agricoles d'Aomori, que sont le nagaimo (ignam de Chine), l'ail et le gobo (bardane) se développent aussi bien sur le marché domestique qu'à l'international. Plus de 50 variétés de produits sont actuellement disponibles.

We are expanding our customer base, both domestically and internationally, in sales of our independently-developed, black, (oirase) garlic and other major agricultural produce from Aomori, including yams, garlic and burdock root. We have already developed over fifty varieties of products and are in the process of developing more.

Produit

BLACK GARLIC



Ce produit se joue des anciens préjugés sur l'ail depuis que la préfecture d'Aomori en a fait une spécialité locale. Le goût si particulier de l'ail a été supprimé et a laissé place à un côté fruité et acidulé. Les acides aminés et les polyphénols contenus dans ce produit sont un plus pour votre santé (apport en énergie et lutte contre le vieillissement).

This product breaks with former preconceptions when it comes to Aomori Prefecture's leading speciality, garlic. The distinctive odour of garlic has been suppressed, to reveal a sweet and fruity taste. As it contains a variety of health-giving, amino acids and polyphenol, it provides daily support to the body, giving energy and countering the effects of aging.

Dried Sliced Burdock



Nous avons créé des chips séchées à base de racine de bardane produite dans un sol riche de la préfecture d'Aomori, à consommer en toute occasion. Pour les déguster et sentir leur parfum unique, faites les revenir dans une casserole sans les tremper au préalable. Produit riche en fibres.

We have created dried chips made from burdock root, grown in the rich soil of Aomori Prefecture, easy to use anytime. Just put them in a pot, without soaking, and enjoy the unique flavour of Aomori burdock root, rich in dietary fibre.

Contact

Adresse	: 54-1 Akido, Oirase-cho, Kamikita-gun Aomori Japan
Code Postal	: 039-2116
Tel	: +81 178-56-5030
Fax	: +81 178-56-5432
e-mail	: seika_01@aomori96229.jp
URL	: www.aomori96229.jp
Personne à contacter	: Shinichi Kashiwazaki (Mr.)
Titre du poste	: President



KODAMA FOODS CO., LTD.

Notre société possède une ferme biologique dans la préfecture d'Hiroshima, où nous gérons toutes les étapes allant de la production à la transformation du produit. Nous développons de nouveaux produits secs grâce aux techniques de séchage que nous avons mises en place.

We are Japanese confectionery OEM over 30years. Never compromise to our products, all the ingredients are strictly selected, no preservatives used, product quantity & quality is controlled everyday. All the products will be delivered frozen.

Produit

Dried Mushroom Chips with Soy Sauce



Nous vous présentons nos chips à base de pleurote de panicaut du Japon, non frites. L'absence d'huile et d'assaisonnement chimique fait que ce produit est naturel et faible en calorie. Elles sont assaisonnées à base de la sauce de soja *tamari*.

These are non-fried chips, made from Japanese king oyster mushrooms, without using oil or chemical seasoning, making them natural and low in calories. They are seasoned with *tamari* soy sauce.

Dried Mushroom Chips with Chili Pepper



Nous vous présentons nos chips à base de pleurote de panicaut du Japon, non frites. L'absence d'huile et d'assaisonnement chimique fait que ce produit est naturel et faible en calorie. Elles sont épicées grâce à la sauce de soja *tamari* contenant du chili.

These are non-fried chips, made from Japanese king oyster mushrooms, without using oil or chemical seasoning, making them natural and low in calories. They are spiced up using *tamari* soy sauce with chilli.

Contact

Adresse	: 1575-9 Hojoyoji, Ekiya-cho, Fukuyama, Hiroshima Japan
Code Postal	: 720-2413
Tel	: +81 84-972-7777
Fax	: +81 84-972-7700
e-mail	: kayakiri@kodama-foods.co.jp
URL	: www.kodama-foods.co.jp
Personne à contacter	: Hajime Kayakiri (Mr.)
Titre du poste	: Manager



IBARAKI NATTO ASSOCIATION

Au Japon, depuis les temps anciens, le natto (aliment fermenté) a toujours été considéré comme un aliment bon pour la santé. Notre association, qui réunit des sociétés établies depuis très longtemps dans la préfecture d'Ibaraki, réputée être le lieu d'origine du *natto*, a créé un nouveau produit destiné au marché européen. Le Sirha 2015 sera l'occasion pour nous de présenter notre produit pour la première fois en France.

Since ancient times in Japan, a fermented food named *natto* has been integral to maintaining health. Bringing together some of the long-established companies in Ibaraki Prefecture, believed to be *natto's* birthplace, we have created a new product for Europe. It will make its global debut in France at the Sirha 2015.

Produit

Cheese of the field (less-sticky natto)



Il s'agit d'un *natto* moins filant fait à partir de soja soigneusement sélectionné, mûri et fermenté. Il se caractérise par une teneur plus pauvre en calories que le fromage mais avec un taux de protéines et de lipides identiques. De plus, il est particulièrement riche en vitamine K2 et en polyamine.

It is a less-sticky kind of *natto*, made by fermenting and maturing carefully selected soybeans, with the merit that it is notably lower in calories than cheese, but with the same level of protein and few lipids. In addition, it is particularly rich in vitamin K2 and polyamine.

Processed food and cooking using less-sticky natto



Nous vous proposons des recettes de vinaigrettes et de gaufres qui mettront en avant le goût du soja et la texture moins filante de notre *natto*. Grâce à cette dernière caractéristique, il est plus facile d'utiliser notre produit dans les produits transformés et en cuisine. Nous espérons que vous apprécierez.

We have recipes for foods which really bring out the essential taste of soybean, such as dressings, which make good use of this *natto's* less-sticky texture. With its less-sticky texture, this *natto* is now easier to use in processed foods and cookery, so we hope you will enjoy using it.

Contact

Adresse	: 3-4-30 Sannomaru, Mito-shi Ibaraki Japan
Code Postal	: 310-0011
Tel	: +81 29-858-6000
Fax	: +81 29-858-6014
e-mail	: m.sakai@tsukuba-tci.co.jp
URL	: www.mamenoka.jp
Personne à contacter	: MASARU SAKAI (Mr.)
Titre du poste	: Coordinator



Seibu Printing CO., LTD.

Nous développons des thés verts aromatisés et des thés verts grillés dans lesquels nous incorporons des végétaux rares du Japon tels que des fruits, des fleurs, de l'armoise et des algues (*kombu*), rien que pour le plaisir des yeux, du nez et du palais. Nous sommes une passerelle entre deux continents pour le thé japonais.

We are developing a new genre of flavoured green, and roast green tea, to be enjoyed by look, taste and smell, using vegetation unique to Japan, such as fruit, flowers, mugwort and kelp (*konbu*). We act as a global gateway to Japanese tea.

Produit

Shimanto Kawara Tea



Le thé Shimanto Kawara, bon pour la santé, est consommé depuis des générations. Son nom provient du principal ingrédient utilisé : kawara Ketsumei (cassia mimosoides), qui pousse dans le lit de la rivière asséchée de la ville de Shimanto. Notre thé Kawara contient également du thé grillé, une plante appelée senna, des écorces de *yuzu* et du gingembre.

This is a health tea, which has been passed down through the generations, called kawara tea, after the main ingredient, kawara ketsumei (cassia mimosoides), which grows naturally in the dry river beds of Shimanto City. This kawara tea also contains roasted tea, senna tea, citrus junos (*yuzu*) peel and ginger.

Yuzu Tea

Notre thé est une introduction aux thés parfumés. Il se compose d'un thé vert japonais, d'un délicat et frais mélange de *yuzu*.

This tea is great as an introduction to flavoured teas. It is a Japanese green tea with a fresh and delicate blend of citrus junos (*yuzu*).



Contact

Adresse	: 1039-6 Arakawa, Shimanto City Kochi Japan
Code Postal	: 787-0668
Tel	: +81 880-37-2236
Fax	: +81 880-34-9070
e-mail	: soga@40010.com
URL	: www.40010.com
Personne à contacter	: Eri Soga (Ms)
Titre du poste	:



MORINAGA GYUNYU HAIKYU CO., LTD.

Nous produisons des gâteaux japonais depuis plus de 30 ans. Nous ne faisons aucun compromis sur la qualité de nos produits grâce aux contrôles de qualité mis en place. Tous nos ingrédients sont strictement sélectionnés et nous n'utilisons aucun conservateur. Nos produits sont livrés surgelés.

We, at OEM, have been producing Japanese confectionery for over 30 years. We never compromise on our products, with thorough quality control in place. All our ingredients are strictly selected, with no preservatives used. All products are delivered frozen.

Produit

Karinto Manju



Karinto manju est une pâtisserie populaire et traditionnelle japonaise. Le contour est composé de farine de blé et l'intérieur de pâte de haricots rouges sucrés (*anko*). Il existe beaucoup de variétés de gâteau manju au Japon, mais la spécificité du karinto manju réside dans l'utilisation du sucre brut et le côté croustillant et frit de son enveloppe extérieure.

This is a popular traditional Japanese confection outside made by flour filled with *anko*. There are many varieties of Manjū however what makes Karinto Manju so special is the use of black sugar from Okinawa and the crispy fried food texture outside.

Dango



Dango est une pâtisserie japonaise composée de riz gluant. Vous pouvez la déguster sous forme de bâtonnet ou disposée dans une assiette. Il existe également une gamme de dango fourré à la pâte de haricots rouges (*anko*). Sa texture proche de la gomme et moelleuse plaît beaucoup partout en Asie mais est encore inconnue en Europe.

Dango is a Japanese dumpling and sweet made from rice flour. It can be eaten on a skewer or arrange it as a dessert. We have prepared different *ankos* filled. The chewy and doughy food texture is enjoyed widely in Asia which is new for European.

Contact

Adresse	: 838 Saigouchi, Omitama-shi Ibaraki Japan
Code Postal	: 319-0102
Tel	: +81-299-48-0070
Fax	: +81-299-48-0189
e-mail	: dangof@dangoya.net
URL	: www.dangoya.net
Personne à contacter	: Fumiaki Nakamura (Mr.)
Titre du poste	: Oversea Business Manager



Marusen Farm CO., LTD.

Nous sommes une société agricole qui produisons du riz, des tomates avec un taux de sucre élevé et des légumes biologiques. Grâce à l'utilisation d'un sol préparé avec soins et à des techniques de culture individuelles, nous portons une attention toute particulière au goût des produits que nous récoltons. Nous livrons nos produits de qualité aux restaurants, aux hôtels, aux grands magasins et vendons également sur internet.

We are an agricultural production corporation, growing rice, tomatoes which are high in sugar, and organic vegetables. With careful soil preparation and unique farming techniques, we place the utmost emphasis on taste. We supply high quality ingredients to restaurants, hotels, department stores and via the internet.

Produit

“SEN” premium tomato juice



Depuis 2013, nous utilisons la variété de tomate "Toma-Queen" qui possède un taux élevé de sucre, pour confectionner ce 100% jus de tomate premium doté d' un équilibre parfait entre douceur et acidité. Vous pouvez l'ajouter à un cocktail, à la préparation d'une sauce ou confectionner une soupe.

Since 2013 we have been using tomatoes which are high in sugar, to make this 100% pure, premium tomato juice with a perfect balance of sweetness and acidity. It can be used in cocktails and sweet dishes or in sauces and soups.

“Amethyst Dew” premium wild grape juice



Amethyst Dew est un jus premium, fait à base de raisin ayant poussé lentement dans des zones froides de montagne. Une fois pressé, le jus est porté à maturation sous vide pendant plus de 3 ans (36 mois), pour diminuer son astringence et son amertume. Vous pouvez l'ajouter à vos cocktails, confectionner des sauces pour accompagner des plats à base de viande.

This premium wild grape juice is made from mountain grapes grown slowly in cool climates. Once squeezed, the juice is then matured in a vacuum over a period of more than three years (36 months), to mellow away any astringency and bitterness. It can be used in cocktails or sweet dishes or as a sauce to accompany meat dishes.

Contact

Adresse	: 350 Aza Kamishida, Obasama, Kashimadai, Osaki Miyagi Japan
Code Postal	: 989-4106
Tel	: +81 229-56-5269
Fax	: +81 229-56-6226
e-mail	: info@m-farm.jp
URL	: www.m-farm.jp
Personne à contacter	: Koji Sasaki (Mr.)
Titre du poste	: Project Manager



Tokushima Prefecture Government

Nous vous présentons les produits agricoles de la préfecture de Tokushima, parmi lesquels "irodori", indispensable pour décorer les plats de la cuisine japonaise. Il est produit dans les zones montagneuses de Tokushima.

We would like to introduce agricultural produce from Tokushima Prefecture, including *irodori*, which is indispensable in decorating Japanese food and is produced in the mountainous areas of Tokushima.

Irodori CO., LTD.

La société *Irodori* a été fondée par son président, M. Yokoishi, en 1986. Son chiffre d'affaires s'élève à 1,8 million €. L'avantage de ce produit est qu'il est si léger et joli que les femmes et les personnes âgées peuvent le fabriquer. Nous communiquons avec nos agriculteurs à travers notre réseau local afin de planifier le développement de nos ventes et satisfaire nos clients.

Our *irodori* business was founded by our president, Yokoishi, in 1986. It has a current annual turnover of 260 million yen. *Irodori's* strong point is that, with such lightweight and beautiful products, it provides attractive employment for women and the elderly too. Through original networks, we send market information to farmers and carry out planning and business with our customers.

Produit

Irodori



L'entreprise "*Irodori*" travaille dans le secteur agricole, elle gère la production, l'expédition et la vente saisonnière de feuilles, de fleurs et de légumes sauvages utilisés comme décoration dans la cuisine japonaise. Aujourd'hui il existe plus de 320 variétés de produits décoratifs et nous en livrons une grande partie toute l'année.

The *irodori* business is an agricultural, garnishing business, carrying out the cultivation, shipment and sales of seasonal leaves, flowers and edible wild plants, with which to beautify Japanese cookery. There are currently over 320 types of garnish and throughout the year we ship many varieties.



Contact

Adresse	: 71-5, Aza-Hirama, Ooaza-Hukuhara, Kamikatsu-town, Katsuura-gun, Tokushima Japan	1-1 Bandaicho, Tokushima Tokushima Japan
Code Postal	: 771-4501	770-8670
Tel	: +81 885-46-0166	+81 88-621-2407
Fax	: +81 885-46-0577	+81 88-621-2856
e-mail	: info@irodori.co.jp	moukarubrandsuishinka@pref.tokushima.lg.jp
URL	: www.irodori.co.jp/	www.pref.tokushima.jp/
Personne à contacter	: Tomoji Yokoishi (Mr.)	Satoshi Nishiguchi (Mr.)
Titre du poste	: Representative director and president	Senior staff



Midorinoshima

Midorinoshima est une société française spécialisée dans l'importation et la promotion de saké et de spiritueux japonais. Des boissons dont l'attrait s'est considérablement développé, dans les restaurants japonais, mais également chez les cavistes, les restaurants français et les bars à cocktails.

Midorinoshima is a French company specialising in importing and promoting sake and Japanese spirits. The interest in this category sector of drinks has grown considerably not only in Japanese restaurants, but also in wine shops, traditional restaurants and cocktail bars.

Produit

Kameizumi Daiginjo



Le saké a pris un essor remarquable ces dernières années. Il est reconnu pour sa finesse par un nombre sans cesse croissant d'établissements qui n'hésitent plus à le proposer sur leur carte. Le saké Kameizumi est un représentant de ce qu'il se fait de mieux au Japon actuellement. Alc 14% Vol.

Japanese sake is experiencing a remarkable growth in recent years in Europe. It is now recognised as luxurious beverage and the number of restaurants and bars offering sake on their menu is steadily growing. Kameizumi is a representative of the best sake in Japan nowadays. 14% Alc Vol

Nigori Yuzushu



Le *Yuzu* est un agrume rare et prisé au Japon. Très en vogue en Occident, il est devenu en quelques années l'ingrédient fétiche des pâtisseries et des chefs. Notre liqueur Nigori Yuzu, vive et fraîche, amène le *Yuzu* à l'univers du bar, l'érigent sans conteste au rang d'incontournable. Alc 12.5% Vol

Yuzu is a rare and appreciated citrus in Japan. Very popular in Europe, it became popular ingredient amongst pâtissier and chefs. Our liquor Nigori Yuzu brings freshness and liveliness of *Yuzu* to the bar and drinks and now an integral part of drinks menu. Alc 12.5% Vol

Contact

Adresse	: 5 Av. Marechal Leclerc Porto-Vecchio France
Code Postal	: 20137
Tel	: +33 9 79 23 15 98
Fax	:
e-mail	: info@midorinoshima.com
URL	: www.midorinoshima.com
Personne à contacter	: Jean-Jacques BACCI (Mr.)
Titre du poste	: CEO



TAKEUCHI SHUZO CO., LTD.

Nous produisons du saké dans le village de Omi-Ishibe qui est une des 53 étapes du Tokaido (axe de circulation entre Tokyo et Kyoto à l'époque d'Edo). Bénéficiant de la nature magnifique de la région d'Omi, nous aspirons à produire un saké de grande qualité.

Our brewery produces sake in the village of Ōmi-Ishibe, which was one of the 53 stations of the Tōkaidō. Immersed in the beautiful nature of Ōmi, we aim to create high quality sake.

Produit

Kanoizumi Tadakamosu Junmai Dai-Ginjo



Notre saké *junmai daiginjo* est un produit excellent. Il possède un arôme de *ginjo* profond et élégant ainsi qu'un équilibre corsé agréable. Il convient de le déguster froid dans un verre à saké ou dans un verre à vin et il se marie parfaitement avec un poisson blanc. Nous avons reçu pour ce produit la médaille d'argent au concours international des boissons alcoolisées WSC2006.

Our IWS C2006 (international alcoholic beverages competition), silver award winning, *junmai daiginjo* sake, is a superb product with an elegant *ginjo* aroma and pleasing deep, full bodied balance. It is suitable to drink chilled from a sake glass or wine glass, as an accompaniment to lightly flavoured white fish.

Hyuuga hebesu sake



Le fruit *hebesu*, apprécié par le préfet de Miyazaki, est extrêmement riche en vitamine C. Il permet de lutter contre la fatigue, de prévenir l'hypertension artérielle et les maladies cardiovasculaires. On peut dire qu'il est essentiel pour conserver votre beauté et votre santé.

The precious citrus fruit, *hebesu*, declared delicious by the Governor of Miyazaki, is extremely rich in vitamin C, which has long been known to counter fatigue and high blood pressure and prevent heart disease. It is also believed to be essential for beauty and health.

Contact

Adresse	: 1-6-5 Ishibe-chuo, Konan-Shi Siga Japan
Code Postal	: 520-3106
Tel	: +81 748-77-2001
Fax	: +81 748-77-2963
e-mail	: y-takeishi@kanoizumi.jp
URL	:
Personne à contacter	: Yasuyoshi Takeishi (Mr.)
Titre du poste	: President



FOODEX SAS

FOODEX, importateur et distributeur de produits alimentaires japonais appartenant au Groupe TAKARA SHUZO est basé en France et aussi présent dans six pays européens afin d'offrir des produits de qualité et étendre la culture gastronomique japonaise.

FOODEX, an importer and distributor of Japanese food and beverage, which belongs to TAKARA SHUZO Group, is based in France and now operating business in 6 European countries to provide quality products to further spread the Japanese food and beverage culture.

Produit

COEDO Beer



COEDO a reçu de nombreux prix à travers le monde en tant que bière artisanale japonaise de qualité supérieure. Résolument tourné vers un brassage utilisant des ingrédients naturels, COEDO propose 5 crus reflétant les couleurs traditionnelles japonaises.

COEDO is now world renowned as the flagship for Super Premium Japanese Craft Beer. Sticking firmly to its rigorous manufacturing processes using the best natural ingredients, COEDO has developed 5 varieties of beer with each attributed to the names of Japanese colors.

JIZAKE - Saké regionaux



Notre sélection de sakés artisanaux représentent les meilleures productions des brasseries régionales d'Asamai (préfecture d'Akita), de Kaetsu (Préfecture de Niigata) et de Rihaku (Préfecture de Shimane), toutes tournées vers des arômes contemporains en gardant des techniques de fabrications ancestrales.

Our selection of super premium craft saké represents the best of regional products of Asamai Shuzo (Akita Prefecture), Kaetsu Shuzo (Niigata Prefecture) and Rihaku Shuzo (Shimane Prefecture), all adhering to older traditions whilst looking to combine these with contemporary tastes.

Contact

Adresse	: 4, Impasse des Carrières Paris France
Code Postal	: 75016
Tel	: +33 1 45 10 24 00
Fax	: +33 1 45 10 24 01
e-mail	: info@foodex.fr
URL	: www.foodex.fr
Personne à contacter	: Keisuke NAKAMURA (Mr.)
Titre du poste	: Director



Shiragiku Sake Brewery Co., Ltd.

Nous produisons du saké depuis la création de notre société il y a plus de 200 ans, dans la ville historique de Ishioka, préfecture de Ibaraki. Nous commercialisons du saké, du shochu (spiritueux) et des liqueurs, principalement dans la préfecture d'Ibaraki mais également dans la région de Tokyo.

Our company has been producing refined sake since its foundation over 200 years ago, in the historic town of Ishioka in Ibaraki Prefecture. We produce and sell refined sake, distilled spirits (*shōchū*) and liqueurs, mainly within Ibaraki prefecture, but we are currently expanding into the Tokyo metropolitan area.

Produit

SHIRAGIKU DAIGINJO



Notre saké haut de gamme Shiragiku daiginjo présente un équilibre parfait entre parfum et saveur. Après dégustation, les arômes du *ginjo* se diffusent en bouche et laissent un goût rafraîchissant, un parfait mélange aromatique et goûteux.

This top quality white chrysanthemum sake (*shiragiku daiginjō*) provides a wonderful balance of fragrance and flavour. After drinking, the *ginjō* aroma spreads throughout the palate with a refreshing aftertaste, leaving you with the perfect mix of aroma and taste.

YUZU SHIRAGIKU



Nous vous proposons une liqueur à base de saké et de jus de *yuzu* provenant de la préfecture d'Ibaraki. Notre produit est légèrement sucré et possède un parfum rafraîchissant. Il titre à 8%. Il se déguste avec des glaçons ou simplement frais.

This is a Japanese sake-based liqueur into which plenty of citrus junos (*yuzu*) juice from Ibaraki Prefecture has been squeezed, making it refreshing, with a slightly sweet scent. It has an alcohol content of 8% and can be enjoyed on the rocks or straight when chilled.

Contact

Adresse	: 880, Takahama, Ishioka-shi Ibaraki Japan
Code Postal	: 315-0045
Tel	: +81 299-26-4131
Fax	: +81 299-26-6699
e-mail	: info@shiragiku-shuzou.co.jp
URL	:
Personne à contacter	: Keinosuke Hirose (Mr.)
Titre du poste	: Senior Vice President



ISSE ET CIE / WORKSHOP ISSE

Un petit trou à Paris qui vous mène au Japon
les saveurs et arômes y sont candides
les choses bonnes sont là, dans leur naturalité.

We deliver delicious Japanese food and alcohol to
France, promoting original flavours with no additives.
Our main customers are Michelin star restaurants
and famous department stores such as Bon Marche
and Galeries Lafayette.

Produit

Tatenokawa Seiryu (Junmai Daiginjo)



Seiryu signifie le "ruissellement clair". L'attaque reste lisse, mais une fois en bouche, le saké développe des arômes et une acidité de fruits frais, avec une fin de bouche très douce.

This *junmai daiginjō* sake is made using *dewasanzan*, sake rice from Yamagata Prefecture. With a beautiful, *ginjō* aroma, it is refreshingly easy to drink, making it very popular amongst even those French customers relatively unaccustomed to Japanese sake.

Vinaigre de riz avec dashi



Ce vinaigre est le fruit de l'association du vinaigre de riz et du dashi, le bouillon de kombu et de copeaux de bonite séchée. Parfait en remplacement complet de la sauce vinaigrette.

This tosa vinegar is additive free, made from pure rice (*junmai*) vinegar, delicious soy sauce, mirin and stock. It is used freely by chefs in French restaurants in their top class creations.

Contact

Adresse	: 11 rue Saint Augustin Paris France
Code Postal	: 75002
Tel	: +33 1 42 96 26 74
Fax	: +33 1 83 62 53 00
e-mail	: workshop@ksm.fr
URL	: www.workshop-isse.fr
Personne à contacter	: Gilles GUIBERT
Titre du poste	:



Hiroshima Sake Brand Promotion Association

Hiroshima est une des principales régions productrice de saké au Japon. Le Conseil pour la promotion du saké japonais de la préfecture de Hiroshima est composé des 9 plus grands producteurs de saké basés à Hiroshima. Son rôle consiste à développer à l'étranger les ventes de saké produit localement.

The Hiroshima Prefecture Japanese Sake Brand Promotion Association is made up of 9 leading Hiroshima based sake manufacturers. It is working towards expanding its overseas sales of sake, proudly manufactured in Hiroshima.

Produit

Hiroshima sake

Umeda-Shuzoujou & Co.
Enoki Shuzo Co.,Ltd.
Kamoizumi Shuzo Co.,Ltd.

Kamotsuru Shuzo Co.,Ltd.
Suishin-Yamane Honten Co.,Ltd
Fujii Shuzou Co.,Ltd.

Miyake Honten Co.,Ltd.
Morikawa Shuzo Co.,Ltd.
Chugoku Jozo Co.,Ltd.



Contact

Adresse	: 10-52, Motomachi, Naka-ku, Hiroshima Hiroshima Japan
Code Postal	: 730-8511
Tel	: +81 82-513-3385
Fax	: +81 82-223-2137
e-mail	: s-shimai85086@pref.hiroshima.lg.jp
URL	: http://sake-hiroshima.com
Personne à contacter	: Shimai (Ms.)
Titre du poste	: Staff



K.Kobayashi & Co., Ltd.

Fondée en 1883, notre société est leader dans l'importation d'épices au Japon. Nous possédons notre propre usine à Kobé ainsi que des installations de traitement pour la stérilisation et le broyage des épices. Notre production est réalisée selon des normes strictes de sécurité.

Since our foundation in 1883, we are Japan's leading importer of spices. We have our own factory in Kobe, with additional processing facilities for sterilisation and grinding. Production is carried out safely and securely.

Produit

Japanese pepper "SANSHO"



La photo représente le budo-sancho (poivre-raisin japonais) produit dans la préfecture de Wakayama. La forte odeur d'agrumes aiguise l'appétit, tandis que le côté piquant et poivré met en valeur vos plats. Le budo-sancho a récemment été mélangé à du chocolat. Il peut aussi bien être utilisé dans la cuisine japonaise que dans les plats tels que le poulet grillé ou le fromage.

These are Japanese pepper "Sansho" grown in Wakayama Prefecture. Their strong scent of citrus whets the appetite, whilst their peppery pungency accentuates the cuisine. These have also been used recently in chocolate. As well as in Japanese food, these can also be used in other dishes such as grilled chicken and cheese.

Yamahai-Junmaisyu "HANATOMOE"

Junmai-Ginjo "SOTU-TAKU"



Le saké Hanatomoe est un *junmai ginjo*, produit à partir de riz poli avec soins et d'eau très pure et selon une méthode de fermentation appelée "yamahai" qui apporte force et acidité au saké. Notre produit convient parfaitement à la cuisine non-japonaise.

Hanatomoe is *junmai* sake, made using carefully polished rice and clean pure water. The yamahai shikomi method used [in its fermentation] gives it its strength and acidity. It is also well-suited to non-Japanese cuisine.

Contact

Adresse	: BOEKI Bldg, 123, Higashi-machi, Chuo-ku, Kobe
	: Hyogo
	: Japan
Code Postal	: 650-0031
Tel	: +81-78-321-8433
Fax	: +81-78-321-8430
e-mail	: kk-kobe@k-kobayashi.com
URL	: www.k-kobayashi.com
Personne à contacter	: Kiyoko Kobayashi (Ms.)
Titre du poste	: Representative executive director



HANAMARUKI FOODS INC.

Nous avons commencé à produire du miso en 1918 dans les environs de Shinshu, cela fait maintenant 96 ans. L'ingrédient de base est le haricot de soja sélectionné selon des critères stricts. Nous nous efforçons toujours de répondre aux besoins des consommateurs et avons récemment développé avec succès du *koji* salé liquide (le *koji* est un ferment), riche en enzymes et pouvant être utilisé comme un assaisonnement.

Hanamaruki, which began making miso in 1918 in the natural surroundings of Shinshu, is this year approaching its 96th year in miso manufacturing. It is very particular about the raw ingredients it uses, using only soy beans meeting its strict inspection criteria. It also endeavours to develop products which meet its customers' needs, and has recently become the only manufacturer in Japan to successfully develop a liquid type of salt *kōji* (a cultured grain, rich in enzymes, which can be used as a seasoning).

Produit

Liquid Shio Koji



Le *koji* salé liquide est un produit unique au Japon. Son point fort réside notamment dans sa facilité de dosage ainsi que dans son utilisation pour la marinade. Grâce à notre procédé de fabrication qui utilise une méthode non chauffée, la puissance des enzymes contenus dans notre *koji* salé est supérieure à celle des produits de nos concurrents, ce qui le rend plus efficace pour attendrir, retenir l'eau des aliments et masquer les odeurs de viande ou de poisson. Notre produit peut servir d'assaisonnement dans de nombreux cas et met en valeur non seulement le goût mais l'umami des ingrédients dans les cuisines du monde entier.

The strong point of this unique, liquid, salt *kōji* is the ease with which it can be weighed and used to pickle ingredients. As heat has not been applied during the manufacturing process, the enzymes are stronger than in the salt *kōji* of its competitors, making it more effective in softening, liquid retention and masking when used to marinate meat and fish. It is a versatile seasoning, which greatly enhances not only the taste, but the ingredients' umami, in all manner of cuisine.

White Miso 20kg • Red Miso 20kg



赤味噌20kg
AKA MISO 44LBS (20KG)

白味噌20kg
SHIRO MISO 44LBS (20KG)

Shinshu miso est la marque leader de miso au Japon. Nous sélectionnons avec soins l'ingrédient de base qui est l'haricot de soja provenant de fermes sous contrat, puis trié selon un procédé très strict. Grâce aux soins apportés lors de sa maturation, notre miso possède un goût original que vous apprécierez sûrement. C'est un miso fait selon les règles de l'art, dans un environnement naturel et riche.

Shinshu miso is the leading brand in Japan. Great care is taken over raw ingredients, with soybeans sourced from contracted farmers and then passed through a strict sorting process. Due to the exquisite care taken over its maturing period, the original taste of miso can really be savoured. It is miso made as it should be, in an environment abundant in nature.

Contact

Adresse	: 15-4, Nihonbashikayabacho 2-Chome, Chuo-Ku Tokyo Japan
Code Postal	: 103-8205
Tel	: +81 3-5651-3339
Fax	: +81 3-5651-3384
e-mail	: sekine@hanamaruki.co.jp
URL	: www.hanamaruki.co.jp
Personne à contacter	: Akira Sekine (Mr.)
Titre du poste	: Sales Manager



WADAMAN CO., LTD.

Notre société est spécialisée dans la fabrication de produits à base de sésame depuis 1883. Nous sommes une entreprise familiale qui utilisons des méthodes traditionnelles pour la production de pâte et d'huile de sésame. Notre gamme de produits est sans additifs. Nous avons aussi quelques produits biologiques.

We are a professional sesame manufacturer founded in 1883. Using traditional methods, in our family run business, we produce sesame paste and sesame oil. We also deal in sesame products which are organic and additive free.

Produit

Gold Sesame Paste



Nous vous proposons une pâte de sésame doré. Il s'agit d'un sésame rare, torréfié doté d'un goût agréable et que l'on transforme en pâte. Vous pouvez le mélanger à du miel ou l'étaler sur une tranche de pain ou le verser en coulis sur une glace et aussi l'utiliser dans un assaisonnement.

Golden sesame paste. Rare golden sesame is roasted, giving off a beautiful aroma, and made into a smooth paste. It is delicious mixed with honey and spread on a slice of bread. It is also good to pour over ice cream.

Gold Sesame Seed (Roasted)



Il s'agit de sésame doré rare et torréfié à l'arôme exquis. Vous pouvez utiliser ce sésame pour paner des crevettes, du poisson ou des côtelettes.

Golden roasted sesame. Rare golden sesame is roasted to emit a beautiful aroma. The smell is wonderful when used as a coating for fried shrimps and fish or cutlets.

Contact

Adresse	: 9-5, Sugaharacho, Osaka-shi Osaka Japan
Code Postal	: 530-0046
Tel	: +81 6-6364-4387
Fax	: +81 6-6364-7380
e-mail	: takehiro@wadaman.com
URL	: www.wadaman.com
Personne à contacter	: Takehiro Wada (Mr.)
Titre du poste	: Exective vice president



Kinokuni Co., Ltd.

Wakayama profite toute l'année d'un climat tempéré et d'une eau douce. C'est dans cette région que nous produisons nos fruits *jabara* (une variété d'agrumes). Récoltés au sommet de leur qualité puis transformés, les fruits font de ce vinaigre un produit totalement de saison.

Wakayama boasts a year round, temperate climate and an abundance of soft water, in which to healthily grow our fruit. The fruit is harvested at its peak and intensively processed, making our produce truly 'seasonal' in every sense of the word.

Produit

Jabara Vinegar



On dit que le fruit *jabara* de la préfecture de Wakayama est riche en un élément qui combat les allergies. Nous faisons mariner le fruit en entier avec sa peau dans du vinaigre. L'extrait de *jabara* se marie avec le vinaigre et lui confère un goût amer si particulier.

The *jabara* fruit of Wakayama Prefecture is said to be rich in an ingredient which combats allergies. When pickled in vinegar, skin and all, the extract of *jabara* naturally blends with the vinegar, giving this drinkable vinegar the characteristic bitterness and aroma of the *jabara*.

Contact

Adresse	: 1074 Yuasa, Yuasa-cho, Arida-gun Wakayama Japan
Code Postal	: 643-0004
Tel	: +81 737-63-1170
Fax	: +81 737-63-1160
e-mail	: info@kinokuni-gelato.com
URL	: www.kinokuni-gelato.com
Personne à contacter	: Yoshiaki Furuta (Mr.)
Titre du poste	: Director



SHIBANUMA SOY SAUCE CO., LTD.

Notre société familiale produit de la sauce de soja depuis plus de 320 ans, plus précisément depuis 1688 (période Genroku). L'originalité de notre technique de brassage de la sauce de soja provient des nombreuses variétés de bactéries qui se trouvent dans nos entrepôts traditionnels et nos tonneaux en bois.

Our family business has been passed down through generations since 1688, offering quality based artisanal soy sauce. Even today, we continue to produce our soy sauce in wooden barrels with care and precision in a natural environment as we did hundreds of years ago.

Produit

ARTISANAL SOY SAUCE



Notre sauce de soja n'est pas pasteurisée mais fermentée d'une manière traditionnelle dans des tonneaux en bois donnant un arôme authentiquement fruité et une sauce de couleur brune. Sans rajout d'eau salée, notre sauce a un aspect foncé unique. Elle est douce et contient beaucoup d'umami et ce, grâce à des techniques de brassage ancestrales.

This Artisanal Soy Sauce is produced using the traditional Japanese method of fermenting the soy in wooden barrels. This process creates a rich flavour with a soft woody scent. Can be used as a multipurpose seasoning.

PONZU YUZU SAUCE



Notre sauce Ponzu Yuzu est fabriquée à base de sauce de soja fermentée dans des tonneaux de bois et de jus de *yuzu*, à la saveur rafraîchissante et à l'acidité légère, provenant de la préfecture d'Ibaraki. Vous pouvez l'utiliser dans de nombreuses occasions allant de la salade à des plats mijotés. Notre sauce conviendra également aux personnes n'aimant pas l'acidité d'un ponzu traditionnel.

Ponzu Yuzu Sauce is *yuzu*, soy and vinegar infused with bonito. The combination of delightful citrus flavours creates a unique dipping sauce for steak, shabu shabu, gyoza, salad and many other dishes.

Contact

Adresse	: 374 Mushikake, Tsuchiura Ibaraki Japan
Code Postal	: 300-0066
Tel	: +81 29-821-2400
Fax	: +81 29-823-5033
e-mail	: n-iwamoto@shibanuma.com
URL	: www.shibanuma.com
Personne à contacter	: Naomi Iwamoto (Ms.)
Titre du poste	:



EPICREW CORPORATION

Notre société Epicrew a lancé de nouveaux produits naturels utilisant des ingrédients naturels du Japon. Ses mots clés sont la santé (détaxe et omega 3) et l'amélioration de la qualité des produits (un goût qui tient dans le temps et des produits pauvres en calories).

Epicrew introduces two keywords, health, as like detox or omega 3, and another one is improvement of food quality, improving taste shelf life.

Produit

Vegetable Mayo



Notre mayonnaise est 100% végétale, elle ne contient ni oeufs ni cholestérol et peu de calories.

Egg free, zero cholesterol, reduced-calorie, 100% vegetable-based mayonnaise.

Liquid Konjac and Tuna Oil



Le *konjac* liquide est un ingrédient que vous pouvez utiliser pour améliorer la sensation du goût ou la qualité du pain, des aliments frits ou d'autres produits. L'huile de thon peut servir d'huile pour la cuisine ou de supplément DHA ou EPA.

Food ingredients. Liquid Konjac improves taste and quality of bread, fried foods and such, Tuna Oil is great as oil or for supplemental uses.

Contact

Adresse	: 147-40 Masuragahara, Omura-shi Nagasaki Japan
Code Postal	: 856-0022
Tel	: +81 957-49-6100
Fax	: +81 957-49-6160
e-mail	: hiroshi_matsueda@epicrew.com
URL	: www.epicrew.com
Personne à contacter	: Hiroshi Matsueda (Mr)
Titre du poste	: Manager



Wadakyu Co.

Notre société a été fondée en 1925 et a introduit dans le monde entier, la base de toute la cuisine japonaise appelée *dashi* ou bouillon. Composé de bonito séchée, de kombu (algue) et de champignons shiitaké, il permet de mettre en valeur le plat en préparation.

Founded in 1925. Introducing the basis of all Japanese cookery, stock (*dashi*), to the world. Raising the quality of cooking through the natural umami of dried bonito, kelp (*konbu*) and shiitake mushrooms.

KATSUOBUSHI (Bonito Flakes)/SHIITAKE (Shiitake Mushroom)/ KONBU (Sea Kelp)



Nous vous proposons un bouillon *dashi* pour l'Europe composé des trois ingrédients suivants : l'algue kombu de Hokkaido, le champignon shiitaké (*donko*) de la préfecture de Oita et de la bonito séchée produite en Europe.

A stock for Europe comprises three major ingredients: kelp (*konbu*) from Hokkaido, shiitake mushrooms (*donko*) from Oita Prefecture and dried bonito from Europe.

Shiitake Mushroom

Exposition autour de *donko* (Shiitake) d'Ooita

An exhibition focussing on shiitake mushrooms (*donko*) grown in Oita Prefecture.

Contact

Adresse	: 4-7-5 Tsukiji Chuo-ku Tokyo Japan
Code Postal	: 104-0045
Tel	: +81-3-3640-0009
Fax	: +81-3-3640-5528
e-mail	: sachi-wada@wadaq.co.jp
URL	: www.wadaq.co.jp
Personne à contacter	: Sachi-yuki Wada
Titre du poste	: President Director

JETRO Paris
27 Rue de Berri
75008 Paris, France
<http://www.jetro.go.jp/france/>

JETRO Tokyo
ARK Mori Building 6F, 12-32
Akasaka, 1-chome, Minato-ku,
Tokyo, 107-6006, Japan
<http://www.jetro.go.jp>

**Ministry of Agriculture, Forestry
and Fisheries of Japan**
<http://www.maff.go.jp/e>