Produit
Japonais
de Qualité

SIAL2012

JAPAN
JETRO
Japan External Trade Organization

DU 21 AU 25 OCTOBRE 2012
PARC DES EXPOSITIONS
DE PARIS-NORD VILLEPINTE
HALL 4, STAND P-87

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.

KYOTO PREFECTURE EXPORT PROMOTION COUNCIL FOR AGRICULTURE, FISHERIES AND PROCESSED FOOD PRODUCTS

Shinmachi Shimotachiuri, Kamigyo-Ku,
602-8570 KYOTO, JAPAN

Tel : +81 75 414 4944
Fax : +81 75 414 4974
www.pref.kyoto.jp/

Mr. Kakutoyo NODA
nosan@pref.kyoto.lg.jp

Thé d'Uji est une marque de thé vert célèbre à Kyoto, reflétant la nature et la tradition.

Uji-cha is a famous brand of green tea in Kyoto, that is fostered by nature and tradition.

MIDORI-NO-CHIKYU-HATSU SENCHA TEA BAG 2g x 10p

Green tea

Notre thé est cultivé sans pesticides, de façon écologique.
La forme pyramidale du sachet de thé le rend plus savoureux.
Venez découvrir également notre *genmaicha* ou *hojicha*.

Tea leaves for these products were grown in an eco-friendly way without using chemical pesticides. Tea bags with pyramid shape make tea more tasteful. We also have Genmaicha, Hojicha in the same series.

UJINOTSUYU SEICHA CO.,LTD
50 Higashitsukurimichi, Kamikoma, Yamashiro-Cho, Kizugawa-shi,
619-0204 KYOTO, JAPAN
Tel : +81 774 86 4701 | Fax : +81 774 86 5835 | www.fukujuen.com
Mr. Toshiaki KIRISHIMA kirishima@ujinotsuyu.co.jp

MATCHA 1

Japanese Tea

Ce *matcha* est produit par M. Hideaki Tawa. Il est cultivé sans pesticides. Sa couleur particulièrement éclatante et sa saveur franche en bouche en font un ingrédient idéal pour la préparation de pâtisseries ou de chocolats.

This Matcha comes from the field of Mr. Hideaki Tawa, who grows it without any pesticides. Its bright color and distinguishable taste make it the perfect ingredient for confectioneries or fine chocolates.

RISHOUENCYAHO CORPORATION
4-10 Monnomae, Todou, Uji-shi,
611-0013 KYOTO, JAPAN
Tel : +81 774 22 0877 | Fax : +81 774 22 6550 | http://rishouencyaho.com
Ms. Mie KAGATA risyouencyaho@amber.plala.or.jp

02 NON-PROFIT ORGANIZATION TINA

8550 Kido, Yokoshibahikari-Machi,
Sanbu-Gun,
289-1726 CHIBA, JAPAN

Tel : +81 479 84 3335
Fax : +81 50 3737 3922
www.okomenavi.jp/

Mr. Hidechika AKIBA
akiba@okomenavi.jp

OKOME NAVI – Représentant commercial pour des fermes produisant un riz écologique.

OKOME NAVI – Sales representative for the ecological rice producing farms.

BLACK RICE / RED RICE

Riz sauvage - *Wild Rice*

Le riz noir et le riz rouge sont des riz sauvages de couleur, originaires du Japon. En les mélangeant à du riz blanc ordinaire ou de la farine, vous obtiendrez un plat riche en éléments nutritifs et coloré naturellement.

Black rice and red rice are colored wild rice originating in Japan. Mixing these products with ordinary white rice or flour provides rich natural color and rich nutrition to dishes.

RICE-DUCK FARMING RICE

Cultivé sans aucun pesticide par « Duck-Rice Farming », ce produit est respectueux de l'environnement et de notre santé. Les canards, dans les rizières, se nourrissent des mauvaises herbes, et leurs fientes servent d'engrais naturel.

Grown 100% free of pesticides by "Duck-Rice Farming", friendly to both environment and our health. Ducks in the paddy field feed on weed, and their droppings give natural fertilizer.

GREEN TEA

Etuvé, notre thé vert a une saveur riche et légèrement sucrée. Nous vous proposons également *kukicha* au goût rafraîchissant, un thé vert aromatisé, un mélange de thé vert et d'herbes, du thé vert en sachets à utiliser sans théière.

Steamed green tea has a rich and slightly sweet flavor. We also offer Kukicha with refreshing taste ; Flavored Green Tea, a blend of green tea and herbs ; and Green Tea Bags, by which anyone can enjoy tea without teapot.

GREENTEA AND SHIITAKE NUKUIEN CORP.
2-1-19 Koyata, Iruma-shi, 358-0026 SAITAMA, JAPAN
Tel : +81 4 2962 7372 | Fax : +81 4 2962 7372 | http://nukuien.com/
Ms. Kaori NUKUI kaori@nukuien.com

JAPAN RICE AND RICE PRODUCTS EXPORT PROMOTION ASSOCIATION 03

6-1-21 Sakaemachidori,
Chuo-ku, Kobe-shi,
650-0023 HYOGO, JAPAN

Tel : +81 78 371 2207
Fax : +81 78 371 2217
www.zenbeiyu.com

Mr. Yuki TEI
tei-yuuki@akafuji.co.jp

En plus du riz japonais, nous souhaitons exporter d'autres produits agricoles japonais.

While focusing on Japanese rice, we wish to expand the exportation of the Japanese agricultural products.

AKITA ORIGIN AKITAKOMACHI

Rice

Le riz Akita Komachi est renommé pour sa brillance, son goût et son parfum et apprécié pour sa grande qualité.

AKITAKOMACHI is a brand rice promising high quality, famous for its shiny surface, taste and smell.

SHINMEI CO.,LTD.
6-1-21, Sakaemachidori, Chuo-ku, Kobe-shi, 650-0023 HYOGO, JAPAN
Tel : +81 78 371 2207 | Fax : +81 78 371 2217 | www.akafuji.co.jp
Mr. Yuki TEI tei-yuuki@akafuji.co.jp

SHIN-TAWARA RICE (PRE-WASHED RICE, AKITAKOMACHI)

C'est un riz qui se conserve longtemps. Grâce à son emballage plastique et à l'introduction d'un désoxydant, nous sommes parvenus à éviter toute oxydation du riz, ce qui permet de garder longtemps le goût d'un riz fraichement décortiqué.

Long-lasting freshness. By adopting the plastic packing and including a deoxidant, we succeeded in preventing the oxididization of rice and keeping the great taste of freshly milled rice for a long period.

SENDA MIZUHO CO.,LTD.
1-21, Mineoka-cho, Hodogaya-ku, Yokohama-shi, 240-0064 KANAGAWA, JAPAN
Tel : +81 45 335 2613 | Fax : +81 45 331 6425 | www.gohansuki.com
Mr. Masumi NISHIMURA m-nishimura@senda-web.co.jp

YAKI ONIGIRI SHOYU

Frozen Baked rice ball with soy sauce

Boules de riz napées d'une sauce spéciale à base de sauce de soja, rôties et rapidement congelées. Elles sont faciles à cuisiner au four micro-onde.

Rice ball basted with special sauce made of soy sauce, broiled, and quickly frozen. With microwave, it is easy to cook.

KIMURA-FOODS, CO.,LTD.
14-33, Yoshidahigashisakae-cho, Tsubame-shi, 959-0232 NIIGATA, JAPAN
Tel : +81 256 75 0888 | Fax : +81 256 92 6636 | www.kimura-foods.co.jp
Mr. Mitsutaka TERASAWA m.terasawa@kimura-foods.com

04 YAMATO SOYSAUCE & MISO CO., LTD.

4-E-170 Oonomachi, Kanazawa-shi,
920-0331 ISHIKAWA, JAPAN

Tel : +81 76 268 1248
Fax : +81 76 268 1242
www.yamato-soysauce-miso.com

Ms. Liz LEWIS
seiichi@yamato-soysauce-miso.co.jp

Nous vous proposons des produits fermentés de grande qualité, une tradition familiale centenaire.

"Bringing 100 years of our family traditions to your table"– We offer high quality fermented products.

« HE-SHE-HO » RAW SOY SAUCE

Unique par sa qualité, elle a séduit même les chefs les plus exigeants par sa saveur. Fabriquée selon les principes traditionnels japonais, elle sublimera vos mets.

Unique in its quality, this soy sauce has attracted even the most demanding chefs for its taste. Made in the traditional Japanese style, it will compliment almost any dish.

GINGER VINEGAR

Ce vinaigre a un goût extrêmement subtil, complexe et original. Il se combine à la perfection avec une vinaigrette et du poisson. Il est exceptionnel pour valoriser un dessert.

This vinegar has a subtle, complex yet original taste. It goes well with dressings and on fish. It is exceptional as an enhancement to any dessert.

WASABI OIL

Fait à base d'huile d'olive et d'éléments naturels de *wasabi*. Elle se marie parfaitement à la sauce soja traditionnelle pour créer des assaisonnements originaux et forts en goût.

Made of olive oil and natural Wasabi elements, this oil combines well with our traditional soy sauce to create dressings strong in original flavor.

TAMARUYA HONTEN CO., LTD. 05

6-7 Kouyamachi, Aoi-ku,
421-0113 SHIZUOKA, JAPAN

Tel : +81 54 254 1681
Fax : +81 54 258 5479
www.tamaruya.co.jp

Mr. Hiroyuki MOCHIZUKI
hr-mochizuki@tamaruya.co.jp

Spécialiste historique de la production d'un *wasabi* très fin, nous sommes fiers de vous présenter le vrai goût du *wasabi* !

Tamaruya is historic specialist who has produced fine Wasabi. We are proud to offer real taste of Wasabi !

WASABI SALT

Le sel au *wasabi* est le nouvel assaisonnement créé par notre société. Il permet d'ajouter facilement un goût authentique de *wasabi* à vos aliments. Par exemple, il se marie bien avec des produits alimentaires tels que la tempura et le pop-corn.

Wasabi Salt, a novel seasoning made by our company, offers an easy way to add authentic taste of Wasabi to your foods. For example, it matches with food products such as Temupra and Popcorn.

SHIZUOKA HON-WASABI « MIZUAOI »

Wasabi Paste

Mizuaoi est notre pâte de *wasabi* haut de gamme. Elle ne contient ni raifort, ni colorant ni arôme ajouté. Nous n'utilisons que des matières premières produites à Shizuoka.

Mizuaoi is our superior quality of Wasabi paste. No horseradish, no coloring, no synthetic flavor is added. This product is made of raw materials grown in Shizuoka

WASABI SPICY DIP

Wasabi Spicy Dip est une nouvelle pâte de *wasabi* qui se marie parfaitement avec la cuisine occidentale. Elle est composée de *wasabi*, de poivre noir, de piment vert et parfumée à l''huile d'olive. Venez découvrir de nouvelles saveurs épicées.

Wasabi Spicy Dip, a new orignal paste which matches to Western food, is made of Wasabi blended with black pepper and green chili and flavored with olive oil. Enjoy new multiple spicy tastes.

06 MIYASAKA JOZO CO., LTD.

2-4-5 Nogata, Nakano-ku,
165-0027 TOKYO, JAPAN

Tel : +81 3 3385 2123
Fax : +81 3 3387 1366
www.miyasaka-jozo.com

Ms. Kaori HABUKI
k.habuki@miyasaka-jozo.com

En 1662, nous produisions du saké et à partir de 1916 du *miso* et des produits à base de *miso*.

Beginning with the brewing of Sake in 1662, we produce Miso and other related items since 1916.

ZEN MISO 400 g

Fermented Miso paste

Notre *miso* est composé de 6 ingrédients naturels : gingembre, soja noir, baie de Goji, sésame, *konbu*, et prune. A utiliser pour confectionner une soupe au *miso*, une sauce pour légumes crus, un assaisonnement etc.

Contains 6 natural ingredients : Ginger, Black Bean, Goji Berry, Sesame, Konbu and Ume Plum. Can be used for Miso soup as well as dip sauce, seasoning and more.

12 SHOKU EIBUN LESS SODIUM

Instant Miso soup

Assortiment de 5 ingrédients : algues, oignon vert, tofu frit, tofu et épinard. La soupe est faite à base de 3 bouillons différents.

Assortment of 5 different garnishes : Seaweed, Green Onion, Fried Bean Curd, Tofu and Spinach. Arranged with 3 types of Dashi broth.

YUZU JUICE 180ml

Nous utilisons uniquement des *yuzu* de grande qualité, récoltés pendant la meilleure saison. Un procédé unique de fabrication permet de produire un jus de *yuzu* aromatique moins amer.

Uses only high quality Yuzu that is harvested during the best season. A unique process at the factory makes for an extremely aromatic Yuzu.

M&M CO., LTD. 07

3-2-44-2F Omachi, Akita-shi,
010-0921 AKITA, JAPAN

Tel : +81 18 862 9287
Fax : +81 18 862 9297
www.mandm-akita.com

Ms. Ai SASAKI
trade@mandm-akita.com

M&M : Producteur et exportateur de produits japonais sains et de l'unique vin de riz du nord-est du Japon.

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

OSAGEKKO JUNMAI NAMA GENSHU

Unpasteurized and Undiluted Rice Wine

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

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

IBURI GAKKO

Smoked pickled radish

Produit originaire d'Akita, au nord-est du Japon. Sans additifs, 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.

Local cuisine from northeast of Japan ; Akita. Additive free pickled radish after smoked with cherry bark chips. Smoky smell and crisp crunchy paired well with cheese by slice, and / or topping to a variety of dishes by chopped.

GABA RICE KOMACHI

Germinated Brown Rice

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

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.

MARUKOME CO., LTD.

883 Amori, Naganoshi,
380-0943 NAGANO, JAPAN

Tel : +81 3 5285 0111
Fax : +81 3 5285 3208
www.marukome.co.jp

Mr. Teruo YAMANAKA
teruo_yamanaka@marukome.co.jp

Première société au Japon en terme de ventes de *miso*, nous exportons également dans plus de 40 pays.

We are the largest Miso company in Japan by sales. Our Miso has been exported to more than 40 countries.

SHIO KOJI

Processed Food

L'un des condiments le plus traditionnel du Japon. On l'utilise par exemple dans une marinade, des légumes en saumure. Le sel contient des enzymes *koji* qui adoucissent la viande et le poisson et donnent plus de goût aux aliments.

One of the most traditional Japanese condiment. Good for marinating, pickling and more. Enzymes vital in Shio Koji soften the meat / fish and give more taste to the food.

SHOYU KOJI

Processed Food

Shoyu koji est un mélange de sauce de soja et de *koji*, il accentue la douceur naturelle du plat en y ajoutant un goût de sauce de soja. Vous pouvez le verser sur vos aliments ou l'utiliser en marinade.

Shoyu Koji is a mixture of soy sauce and Koji which give an accent to your dish with natural sweetness along with a flavor of soy sauce. Simply use it by adding or dipping.

LIQUID MISO « RYOTEI NO AJI »

Processed Food

Il est plus pratique d'utiliser un *miso* liquide qu'en pâte pour faire une soupe *miso*. Ajoutez simplement de l'eau chaude et votre soupe est prête, pas besoin de faire fondre la pâte de *miso*. Vous pouvez également l'utiliser en tant que sauce.

Convenient to make Miso soups rather than using a Miso paste. Just add hot water and the soup is ready ; no fuss dissolving the Miso paste. You can also use it as a sauce.

SANWA FOODS CO., LTD.

1-7 Kiyohara-cho, Ohta-shi,
373-0012 GUNMA, JAPAN

Tel : +81 276 37 8053
Fax : +81 276 37 8055
www.sanwafoods.co.jp

Mr. Tetsuya ISHIKAWA
t.ishikawa@sanwafoods.co.jp

Nos produits : *wasabi*, patates douces, sauces d'assaisonnement. Nous fabriquons aussi des marques privées.

We provide products like Japanese Wasabi, grated yams and dressing sauce. We can also offer OEM services.

FRESH WASABI SMALL PACK

Notre produit « *wasabi* râpé » a la saveur du *wasabi* japonais cultivé dans des ruisseaux clairs. Il garde la goût unique du *wasabi* et un équilibre entre son côté épicé et doux.

Our product « grated Wasabi » serves a flavor of Japanese Wasabi grown in clear streams. It is keeping the unique taste of Wasabi with balanced spicy and sweetly flavor.

SWEET AND SOUR GINGER

L'utilisation de sirop d'amidon dans ce produit ravivera votre appétit. Sans conservateurs, sans colorants ajoutés. Se marie bien avec les sushi et le *sashimi*.

Using starch syrup for this product, it will refresh your appetite. No preservatives, no coloring added. Goes well with Sushi and Sashimi.

GRATED YAM

Il s'agit d'igname cultivée au Japon et juste râpée. Appréciez le goût frais de l'igname. Vous aurez l'impression qu'elle vient juste d'être râpée. C'est délicieux avec des nouilles japonaises, *udon*, ou du riz.

This product is grated Japan-grown Yam. Please enjoy the fresh Yam taste. You will have the impression it has just been grated right now. Goes well with Japanese noodles, Udon, rice.

10 SHIBANUMA SOYSAUCE SALES CO., LTD.

Mushikake 374, Tsuchiura-shi,
300-0066 IBARAKI, JAPAN

Tel : +81 29 821 2400
Fax : +81 29 823 5033
www.shibanuma.com/

Mr. Kenji WATANABE
k-watanabe@shibanuma.com

Depuis toujours, nous produisons une sauce de soja selon un procédé traditionnel.

Ever since the establishment of our company, we are brewing soy sauce in a traditional brewing process.

OHITACHI
Soy Sauce

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.

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 DROPS
Soy Sauce

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

SHIHO
Soy Sauce

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

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

KINJIRUSHI WASABI 11

1-28-25 Shinkawa, Chuo-ku,
104-0033 TOKYO, JAPAN

Tel : +81 3 3523 4707
Fax : +81 3 3523 4706
www.kinjirushi.co.jp/

Mr. Tetsuro NISHIDA
t-nishida@kinjirushi.co.jp

Pionnier dans le secteur du *wasabi*, cela fait 80 ans que nous proposons des produits de grande qualité.

As a pioneer of Wasabi products, we have always sought high-quality products in over 80 years of history.

GRATED WASABI RW-21

C'est un *wasabi* râpé frais. Le mélange d'un excellent raifort piquant et d'un *wasabi* japonais frais.

The fresh grated type. Excellent pungent horseradish and fresh aromatic Japanese Wasabi are well blended.

KIZAMI WASABI YKA-250

Fait à partir de tiges de *wasabi* frais du Japon, il ajoute de la couleur et du zeste à vos plats. Une fois décongelé, vous pouvez le consommer avec des sushis, du poisson ou de la viande grillés, dans un assaisonnement pour salade.

Chopped, Japan-grown fresh Wasabi stalk, adds great crispness, color and zest to dishes. Once thawed, ready to use in any dish, such as Sushi, Salsa, and toppings for fish, meat, and vegetables.

WASABI SAUCE SWA-130

C'est une sauce au *wasabi* qui pique modérément. Vous pouvez décorer vos plats avec cette sauce épaisse destinée à une cuisine créative.

It is sauce type Wasabi products which has moderate pungency and flavor of Wasabi.
You can draw a bright green line on a dish with this sauce for creative cuisine.

CHOYA UMESHU CO., LTD.

1-1-2 Kamiikedai Ota-ku,
145-0064 TOKYO, JAPAN
Tel : +81 3 3786 0906 | Fax : +81 3 3784 1008
http://www.choya.co.jp/
Mr. Masahiko KONDO
kondo.masahiko@choya.jp

CHOYA est le premier producteur de liqueur de prune au Japon. Nous exportons également du saké en Europe. Nos boissons sont faites à base d' ingrédients naturels.

CHOYA, is the leader company of plum liqueur in Japan and also exports SAKE to Europe. Our products are made from natural ingredients.

Yoshinogawa est l'une des marques les plus populaires au Japon et se vend très bien également dans de nombreux pays. Nous proposons deux produits nouveaux, Hokkan Shuzo et Bunraku. Nous vous invitons à venir déguster ces délicieux sakés.

Yoshinogawa is one of the most popular brand in Japan which is selling well in many countries. We propose you two new brands Hokkan Shuzo and Bunraku. Please try these wonderful Sake !

PACIFIC TRADING CO., LTD.

Nihonbashi Soyic Bldg.7F, 3-11 Nihonbashi, Koamicho, Chuo-Ku,
103-0016 TOKYO, JAPAN
Tel : +81 3 5847 0584 | Fax : +81 3 5847 0592
http://www.ptc.co.jp
Mr. Yasushi SAKAGAMI
ysakagami@ptc.co.jp

PACIFIC TRADING CO.,LTD est la société leader au Japon dans le secteur de l'exportation de saké et de produits alimentaires.

PACIFIC TRADING CO.,LTD is known as Japan's leading exporter of Japanese Sake and Foodstuffs.

Nous pouvons vous proposer de merveilleux sakés très célèbres tels que Gazanryu, Ginrei-Gassan, Yamatoshizuku, Kozaemon, Garyubai, Ozeki and Hakutsuru etc.

We can offer you very famous and marvelous Sake especially Gazanryu, Ginrei-Gassan, Yamatoshizuku, Kozaemon, Garyubai, Ozeki and Hakutsuru etc.

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

SAKÉ GRADES & STYLES

La qualité d'un saké est classée en fonction du taux de meulage du grain de riz et de l'ajout ou non d'alcool distillé. Voir le diagramme ci-dessous.

Sake grade is classified according to how the rice is milled down and whether distilled alcohol is added or not. Below is the diagram.

Riz meulé jusqu'à : *Rice milled down to :*			Honjozo-style	Junmai-style
	Reste 50 % du grain *50 % or less remaining*	Augmentation de l'arôme et de la complexité *Increasing Fragrance and Complexity*	Daiginjo	Junmai - Daiginjo
	Reste 60 % du grain *60 % or less remaining*		Ginjo	Junmai - Ginjo
	Reste 70 % du grain 70 % or less remaining		Honjozo	Junmai
Aucun minimum requis *No minimum requirement*			Futsu-shu (Saké de table) *Futsu-shu (normal table Saké)*	

Honjozo-style

Plus léger / *Lighter in body*

Alcool distillé ajouté pour faire ressortir le parfum.

Distilled alcohol is added to bring out aroma.

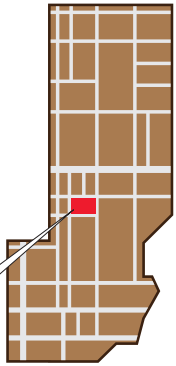
Junmai-style

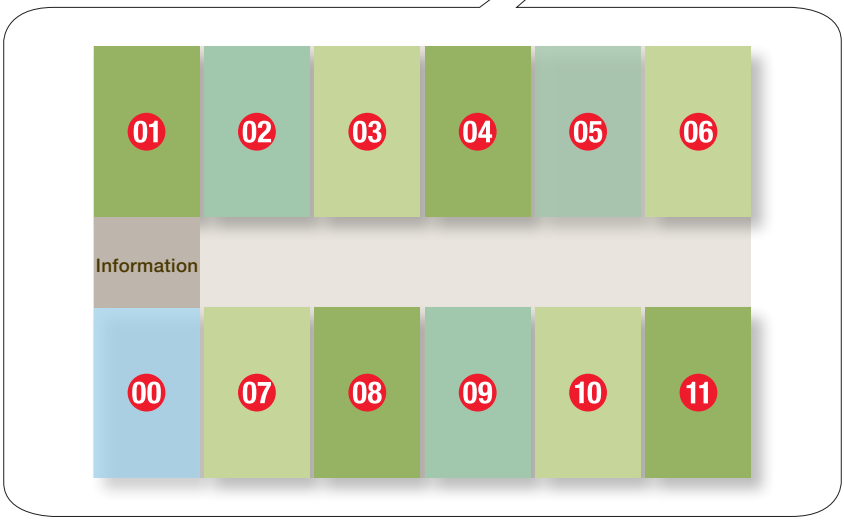
Alcool de riz "pur" à l'arôme riche

Pure rice saké with rich aroma

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

JAPAN PAVILION
HALL 4, STAND P-087





01 KYOTO PREFECTURE EXPORT PROMOTION COUNCIL FOR AGRICULTURE, FISHERIES AND PROCESSED FOOD PRODUCTS

02 NON-PROFIT ORGANIZATION TINA

03 JAPAN RICE AND RICE PRODUCTS EXPORT PROMOTION ASSOCIATION

04 YAMATO SOYSAUCE & MISO CO., LTD.

05 TAMARUYA HONTEN CO., LTD.

06 MIYASAKA JOZO CO., LTD.

07 M&M CO., LTD.

08 MARUKOME CO., LTD.

09 SANWA FOODS CO., LTD.

10 SHIBANUMA SOYSAUCE SALES CO., LTD.

11 KINJIRUSHI WASABI

00 JAPANESE SAKE