

Japan Pavilion Demonstration Schedule

February 11, 2015

Time	Performer	Title
12:00-12:30	GREEN TEA HOUSE CHANOHA	The Appeal of CHANOHA.
13:00-13:30	MITOKU CO., LTD.	Easy cooking with Mirin
14:00-14:30	Hikari Foods CO., LTD.	Cooking with Gluten-free Organic TERIYAKI sauce
15:00-15:30	HIKARI MISO CO., LTD.	DELICIOUS WAY TO USE MISO
16:00-16:30	MUSO CO., LTD.	The Umami Magic "Organic Brown Rice Umami Salt"

February 12, 2015

Time	Performer	Title
12:00-12:30	MITOKU CO., LTD.	Easy cooking with Mirin
13:00-13:30	GREEN TEA HOUSE CHANOHA	The Appeal of CHANOHA.
14:00-14:30	MUSO CO., LTD.	The Umami Magic "Organic Brown Rice Umami Salt"
15:00-15:30	Hikari Foods CO., LTD.	Cooking with Gluten-free Organic TERIYAKI sauce
16:00-16:30	HIKARI MISO CO., LTD.	DELICIOUS WAY TO USE MISO

February 13, 2015

Time	Performer	Title
12:00-12:30	HIKARI MISO CO., LTD.	DELICIOUS WAY TO USE MISO
13:00-13:30	MUSO CO., LTD.	The Umami Magic "Organic Brown Rice Umami Salt"
14:00-14:30	MITOKU CO., LTD.	Easy cooking with Mirin
15:00-15:30	GREEN TEA HOUSE CHANOHA	The Appeal of CHANOHA.
16:00-16:30	Hikari Foods CO., LTD.	Cooking with Gluten-free Organic TERIYAKI sauce

February 14, 2015

Time	Performer	Title
12:00-12:30	Hikari Foods CO., LTD.	Cooking with Gluten-free Organic TERIYAKI sauce
13:00-13:30	HIKARI MISO CO., LTD.	DELICIOUS WAY TO USE MISO
14:00-14:30	GREEN TEA HOUSE CHANOHA	The Appeal of CHANOHA.
15:00-15:30	MITOKU CO., LTD.	Easy cooking with Mirin

About JETRO

JETRO, or the Japan External Trade Organization, is a government-related organization that works to promote mutual trade and investment between Japan and the rest of the world. JETRO's core focus in the 21st century has shifted toward promoting foreign direct investment into Japan and helping small to medium-sized Japanese firms maximize their global business potential.

We have 76 offices in 57 countries including JETRO Berlin.



JAPAN PAVILION
HALL.2

BIOFACH2015
into organic

February 11-14, 2015

11th,12th,13th 9:00 - 18:00

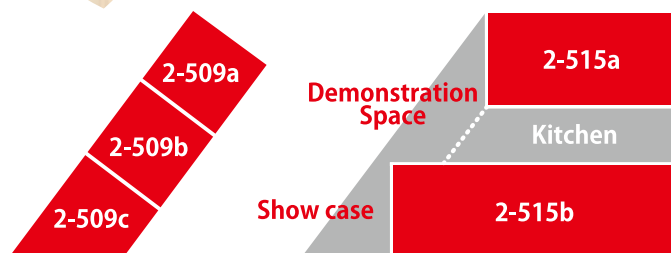
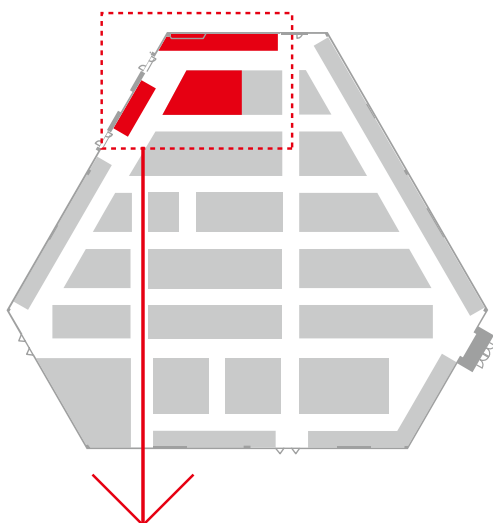
14th 9:00 - 17:00

Exhibition Centre Nuremberg

**Guidebook of
JAPAN PAVILION**

Guidebook of JAPAN PAVILION

JAPAN PAVILION HALL.2



2-509a AISHIN CO.

2-509b ENSEKI AOJIRU CO., LTD.

2-509c Hikari Foods CO., LTD.

2-515a MITOKU CO., LTD.

2-515b MUSO CO., LTD.

2-629a GREEN TEA HOUSE CHANOHA

2-629b Yum Yum CO., LTD.

2-629c SENNARI CO., LTD.

2-629d Takezawa Seicha CO., LTD.

2-629e HIKARI MISO CO., LTD.

AISHIN CO.

Contact in Japan

address 1-7-1 Minami Kyuhojimachi, Chuo-ku, Osaka
541-0058 Japan
Tel Fax Tel:+81-6-6261-7501 Fax:+81-6-6261-7504
Contact name HORI MASASHI (Mr.)
E-mail aishin@luck.ocn.ne.jp
URL <http://www.aishincorp.com>



Organic Matcha

We manufacture a wide range of products, from matcha for use in cooking or sweets to expensive, high-grade tea. The entire process from the cultivation of the tencha from which the matcha is made through to the final step of turning the product into a fine powder is carried out by one company (the tea farm).

Wir fertigen eine breite Palette von Produkten, von Matcha zum Kochen oder für Süßigkeiten bis hin zu hochwertigen Tees des oberen Preissegments. Der gesamte Prozess, vom Anbau des Tencha, dem Ausgangsstoff für Matcha, bis zur Verarbeitung zu Pulver als letzten Arbeitsgang, wird von einem einzigen Unternehmen ausgeführt (Teefarm).



Organic Sencha

From the tea plantation, processing and right through to packaging, everything is done by one company with no blending of raw materials from outside sources. You can think of it as being shipped directly out from the organic tea farmer. Our product is sencha, and is the well-known Ujicha type.

Von der Teepflanzung über die Verarbeitung bis hin zur Verpackung werden alle Arbeitsgänge von einem Unternehmen ausgeführt, und es gibt keine Beimischung fremder Rohstoffe. Dies gleicht einem Direktversand vom Bio-Teebauern. Es handelt sich dabei um Sencha, um die berühmte Sorte „Ujicha“.

2-509a

ENSEKI AOJIRU CO., LTD.

Contact in Japan

address 2225-1 Sunouchi, Toon city, Ehime
791-0311 Japan
Tel Fax Tel:+81-89-966-6601 Fax:+81-89-966-6602
Contact name Atsushi Hino (Mr.)
E-mail promo@enseki.com
URL <http://www.enseki.com>

Organic Black Garlic

This foodstuff is produced by using a unique method to mature and ferment organic garlic grown in Ehime prefecture. The garlic becomes black and tender during the fermentation process and the unpleasant odor is diminished, making it easy to supplement your diet with garlic nutrients. The fermentation process also boosts the antioxidant content such as S-allylcysteine or polyphenol.

Bei diesem Erzeugnis wird Bio-Knoblauch aus der Präfektur Ehime nach einem speziellen Verfahren sorgfältig gereift und fermentiert. Während der Fermentation wird der Knoblauch schwarz und zart, und der unangenehme Geruch schwächt sich ab, so dass der Speiseplan problemlos mit Nährstoffen aus dem Knoblauch ergänzt werden kann. Der Fermentationsprozess fördert auch S-Allylcystein, Polyphenol u. a. Antioxidantien.



Aojiru-Tabletten aus 100% Bio-Grünkohl, der in der Präfektur Ehime angebaut wird. Um den Nährwert des Ausgangsstoffs nicht zu beeinträchtigen, wird das Erzeugnis mit Ferninfrarotstrahlen getrocknet und ohne Zusätze zu Tabletten verarbeitet. Auf Grund der Tablettenform können es Menschen mit einer Abneigung gegen Gemüse oder zeitlich sehr in Anspruch genommene Personen bequem und unbesorgt zu sich nehmen. Gemeinsame Untersuchungen mit einer Hochschule haben zudem ergeben, dass das Produkt u. a. bei Atopie und Blutdruckproblemen hilfreich sein kann.

Enseki Aojiru V1

Vegetable extract in pill form made from 100% organic kale produced in Ehime prefecture. The product is desiccated using far-infrared radiation to ensure that the nutritional value of the raw ingredient is not lost, and processed into pill form with no extra additives. Since the product is in pill form, even people who dislike vegetables, or people who are always on the go can take them conveniently and with confidence. According to research conducted in conjunction with a university, there is also evidence to suggest that the product can help those with a predisposition to allergies or blood pressure problems.

Organic Enseki Kale

Powdered juice drink made from 100% organic kale grown in Ehime prefecture. The product is desiccated using far-infrared radiation to ensure that the nutritional value of the raw ingredient is not lost, and processed into powdered form with no extra additives. Because the product is in powder form, in addition to being dissolved in water and drunk as a juice, it can also be used in cooking or in desserts.

Aojiru-Pulver aus 100% Bio-Grünkohl, der in der Präfektur Ehime angebaut wird. Um den Nährwert des Ausgangsstoffs nicht zu beeinträchtigen, wird das Erzeugnis mit Ferninfrarotstrahlen getrocknet und ohne Zusätze zu Pulver verarbeitet. Da es in Pulverform vorliegt, kann es in Wasser aufgelöst und getrunken werden, außerdem lässt es sich zum Kochen und zur Herstellung von Süßigkeiten nutzen.

2-509b



Hikari Foods CO., LTD.

Contact in Japan

address 127-3 Takase, Kamiita-cho, Itano-gun, Tokushima
771-1347 Japan
Tel Fax Tel:+81-8-8637-6123 Fax:+81-8-8637-6166
Contact name Yurie Fujishima (Ms.)
E-mail info@hikarishokuhin.co.jp
URL http://www.hikarishokuhin.co.jp/



Organic PONZU TAMARI (Gluten Free) 150ml

This is a gluten-free organic ponzu soy sauce made using organic tamari soy sauce. Lavish amounts of juice from organic yuzu, yuko and sudachi fruits grown in Tokushima prefecture are used to produce the sauce. No flavorings, preservatives, coloring, artificial seasonings, yeast extract, thickeners or protein hydrolysate are used.

Dies ist eine glutenfreie Ponzu-Sojasoße aus biologisch hergestellter Tamari-Sojasoße. Reichlich zugegeben werden dabei Biosäfte aus Yuzu-, Yuko- und Sudachi-Früchten, die man in der Präfektur Tokushima anbaut. Es werden keine Aromastoffe, Konservierungsmittel, Farbstoffe, chemische Gewürze, Hefeextrakte, Verdickungsmittel oder Eiweißhydrolysate verwendet.



Organic Yuzu (Citrus) Juice 100ml

Organic, 100% natural fruit juice pressed from yuzu (citron) grown in Tokushima prefecture. No flavorings, preservatives, colorings or antioxidants are used. Freeze-dried organic yuzu rind products are also available. The yuzu aroma is preserved. No additives are used.

Ein 100%-iger Naturfruchtsaft, gepresst aus biologisch angebauten Yuzu-Zitrusfrüchten, einer regionalen Spezialität der Präfektur Tokushima. Es werden keine Aromastoffe, Konservierungsmittel, Farbstoffe oder Antioxidationsmittel verwendet. Auch gefriergetrocknete Schalen von Yuzu-Früchten aus biologischem Anbau sind erhältlich. Das Yuzu-Aroma bleibt erhalten. Es kommen keine Zusätze zum Einsatz.

Organic TERIYAKI Sauce(Gluten Free) 150 ml

This organic teriyaki sauce is gluten-free and is based on an organic tamari soy sauce. No sugar is added and its sweetness is derived from organic fruit juice. No flavorings, preservatives, coloring, artificial seasonings, yeast extract, thickeners or protein hydrolysate are used.

Diese Bio-Teriyakisoße ist glutenfrei und basiert auf ökologisch hergestellter Tamari-Sojasoße. Zucker ist nicht enthalten, die Süße erzielt man mit Bio-Fruchtsaft. Es werden keine Aromastoffe, Konservierungsmittel, Farbstoffe, chemische Gewürze, Hefeextrakte, Verdickungsmittel oder Eiweißhydrolysate verwendet.

2-509c



MITOKU CO., LTD.

Contact in Japan

address Tamachi Nikko Bldg., 5-29-14 Shiba, Minato-ku, Tokyo
108-0014 Japan
Tel Fax Tel:+81-3-5444-6701 Fax:+81-3-5444-6702
Contact name Gero Plath (Mr.)
E-mail gero@mitoku.co.jp
URL <http://www.mitoku.com>

Organic Tamari Soy Sauce

Mitoku Organic Tamari is a gluten free soy sauce made using organic whole soybeans. Mitoku's Tamari tastes different from other soy sauce types because it is made with 100% whole soybeans and it is a uniquely delicious, versatile seasoning that adds immeasurably to the flavour of soups, sauces, vegetables, dips, and entrées. All these delightful flavours come from those producers follow the traditional recipes and time-consuming process, which aging process in cedar casks going on for more than one year and a half.

„Mitoku Organic Tamari“ ist eine glutenfreie Sojasoße aus biologisch angebauten, ganzen Sojabohnen. Die Tamari-Sojasoße von Mitoku unterscheidet sich geschmacklich von anderen Sorten, weil sie zu 100% aus ganzen Sojabohnen gefertigt wird, und sie ist ein überragend köstliches, vielseitiges Würzmittel, welches das Aroma von Suppen, Soßen, Gemüse, Dips und Vorspeisen immens bereichert. All diese delikaten Aromen kommen von Herstellern, die den traditionellen Rezepturen und zeitaufwändigen Verfahren folgen, wobei sich der Reifungsprozess in Zedernholzfässern über einen Zeitraum von anderthalb Jahren erstreckt.

Organic Sushi Ginger

Mitoku offers Organic Sushi Ginger which is prepared from only young, tender ginger roots, thinly sliced, briefly salt-pressed, then pickled in high quality rice vinegar. Unlike the ginger pickle found in sushi bars and take-away sushi packs, which invariably contain sugar, artificial flavours, and colourings, Mitoku's organic version is unsweetened and the colour is naturally derived from red shiso herb.

„Organic Sushi Ginger“ aus dem Angebot von Mitoku wird nur aus jungen, zarten Ingwerwurzeln hergestellt, dünn geschnitten, dann kurz gesalzen und in hochwertigem Reissessig eingelegt. Anders als eingelegter Ingwer, wie man ihn in Sushi-Bars und bei Sushi-Variationen zum Mitnehmen findet, die ausnahmslos Zucker, künstliche Aromen und Farbstoffe enthalten, ist die biologisch hergestellte Version von Mitoku ungesüßt und in der Farbe natürlich hergeleitet vom roten Chiso-Kraut.



2-515a



Organic Soy Shirataki

Shirataki ticks all the boxes such as gluten-free, fat-free, low-carb, high in fibre, 100% vegan, non-GMO. It's low in calories too, just 14 kcal per 100g helping it on its way to world-wide reputation as the new trend in healthy eating. Mitoku has just added 'Soy Shirataki' to its existing popular range of ready-to-use Shirataki products - thin noodles, Kishimen type thick noodles and rice-type grains. Shirataki is very filling, making it a great substitute for pasta, noodles, and rice.

Shirataki-Nudeln erfüllen sämtliche Kriterien: glutenfrei, fettfrei, kohlenhydratarm, reich an Ballaststoffen, 100%-ig vegan und keine gentechnisch veränderten Bestandteile. Zudem sind sie mit 14 kcal pro 100 g auch kalorienarm, was ihrer weltweiten Reputation als neuer Trend in Sachen gesundes Essen zustatten kommt. Jetzt gehört auch „Soy Shirataki“ zu der beliebten Palette gebrauchsfertiger Shirataki-Produkte von Mitoku-dünne Nudeln, dicke Kishimen-Nudeln und reisartige Körnernudeln. Shirataki-Nudeln sind sehr sättigend, was sie zu einem großartigen Ersatz für Pasta, andere Nudeln und Reis macht.

Organic Brown Rice Miso Unpasteurised

Mitoku offers Organic Brown Rice Miso paste, unpasteurised and made with organically grown soybeans, brown rice, koji, and sea salt. Naturally aged over 12 months, the slow fermentation and aging process add great depth in flavour and aroma, as well as umami and many health benefits. In addition to mild, warming Brown Rice Miso paste, Mitoku has an exciting range of miso products available, from sweet, creamy, and light varieties to hearty, robust, and dark miso in many forms.



Mitoku bietet jetzt „Organic Brown Rice Miso“ als Paste an, nicht pasteurisiert und hergestellt aus biologisch angebauten Sojabohnen, braunem Reis, Koji-Schimmelkultur und Meersalz. Über 12 Monate natürlich gereift, ergeben die langsame Fermentation und der Reifungsprozess eine große Geschmacks- und Aromatiefe, Umami (Vollmundigkeit) sowie positive Gesundheitseffekte. Neben der milden, anregenden „Brown Rice Miso“-Paste verfügt Mitoku über eine attraktive Miso-Produktpalette von süßen, cremigen und leichten Varianten bis hin zu herzhaften, kräftigen und dunklen Formen.

Organic Mikawa Mirin

Mirin, made with glutinous rice, is a secret and essential ingredient for Japanese cuisine. Its mild sweetness complements dishes when mixed with other savoury seasonings such as soy sauce and miso. Organic Mikawa Mirin is crafted by the Sumiya family, the oldest of the traditional mirin makers still producing today, and Mitoku is proud to bring Japan's finest mirin to Europe. Organic Mikawa Mirin is naturally aged over 9 months to create a gentle sweetness that harmonises with other seasonings, such as soy sauce and miso. Works well in sauces, and stir-fried dishes as well as Japanese food such as noodle broths and tempura dips.



Mirin, aus Klebreis hergestellt, ist eine unentbehrliche Zutat der japanischen Küche und eines ihrer Geheimnisse. Gemischt mit anderen herzhaften Würzmitteln, wie Sojasoße und Miso, ergänzt seine milde Süße die Speisen. „Organic Mikawa Mirin“ wird von der Familie Sumiya gebraut, dem ältesten der traditionellen Mirin-Hersteller, die noch heute produzieren, und Mitoku ist stolz darauf, den besten Mirin Japans in Europa vorzustellen. „Organic Mikawa Mirin“ durchläuft eine neunmonatige natürliche Reifung und erzeugt eine dezente Süße, die mit anderen Gewürzen, wie Sojasoße und Miso, vollendet harmoniert. Hervorragend geeignet für Soßen, pfannengerührte Gerichte sowie japanische Speisen, wie Nudelsuppen und Tempura-Dips.

Organic Wasabi in tube

Famous for its fiery, pungent taste, wasabi is another essential condiment for sushi. When used for seasoning, wasabi is said to stimulate the appetite. Mitoku's ready-to-use Organic Wasabi in tube is made from real wasabi root, without any artificial colourings or additives. In addition to Organic Wasabi, Mitoku has a full range of organic sushi ingredients, providing everything you need to start making sushi.

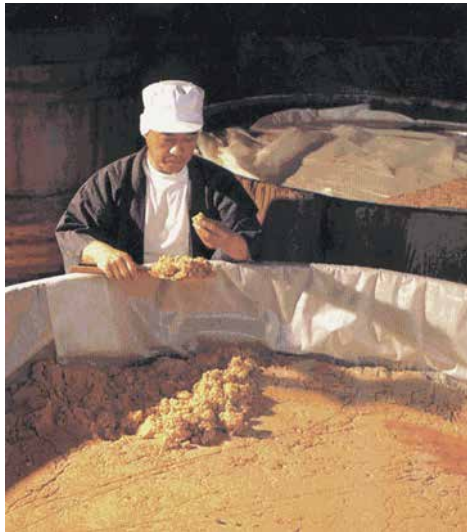


Bekannt für seinen feurig-scharfen Geschmack ist Wasabi eine weitere wichtige Zutat für Sushi. Als Würzmittel soll Wasabi appetitanregend sein. Die gebrauchsfertige Tubenpaste „Organic Wasabi“ von Mitoku wird aus echter Wasabi-Wurzel hergestellt, ganz ohne künstliche Farb- oder Zusatzstoffe. Neben „Organic Wasabi“ bietet Mitoku ein Komplettsortiment biologisch gefertigter Sushi-Zutaten, in dem alles enthalten ist, was man für die Zubereitung von Sushi benötigt.

MUSO CO., LTD.

Contact in Japan

address 3-7-22 Nishitenma, Kita-ku, Osaka city, Osaka
530-0047 Japan
Tel Fax Tel:+81-6-6316-6012 Fax:+81-6-6316-6016
Contact name Munemichi Matsuda (Mr.)
E-mail munemichi@muso-intl.co.jp
URL <http://www.muso-intl.co.jp/>



Yamaki Organic Brown Rice Miso Paste

Manufactured using domestically-produced organic raw ingredients, this miso harmonizes the intense, characteristic flavors and umami of brown rice.

Aus einheimischen Bio-Rohstoffen hergestellt, harmonisieren bei diesem Miso der charakteristische, intensive Umami-Geschmack und das Aroma des Naturreises in besonderer Weise.



Yamaki Organic Raw Soy Sause

Brewed according to traditional methods in cedar barrels, using domestically produced organic soya beans and spring water from renowned springs.

Gebraut nach traditionellen Verfahren in Zedernholzfässern und unter Verwendung von einheimischen Sojabohnen aus biologischem Anbau sowie exquisitem Quellwasser.

Marumata Organic Tamari

In contrast with the usual soy sauce which is made by blending the same proportions of soya beans and wheat, tamari is made from 100% soya beans and therefore has a higher protein and higher nitrogenous (umami compounds) content. In addition, it is suitable for people with wheat allergies.

Im Gegensatz zu gewöhnlicher „Sojasoße“, bei der Sojabohnen und Weizen in einem ungefähr gleichen Mengenverhältnis verarbeitet werden, besteht die „Tamari-Sojasoße“ zu 100% aus Sojabohnen, weshalb sie als Besonderheit einen höheren Eiweißgehalt und einen größeren Stickstoffanteil (Umami-Komponente) aufweist. Außerdem ist sie auch für Personen mit Weizenallergien geeignet.

2-515b



GREEN TEA HOUSE CHANOHA

Contact in Japan

address Hamasashoten, 3-11 Anzai, Aoi-ku, Shizuoka city, Shizuoka
420-0011 Japan
Tel Fax Tel:+81-54-251-1515 Fax:+81-54-252-1199
Contact name Yoshiaki Mochizuki (Mr.)
E-mail info@hamasashoten.com
URL http://www.chanoha.info

ORGANIC GREEN TEA BAGS COLD-BREW

Enjoy delicious iced green tea the easy way – just put one teabag into 1 liter (just over one quart) of water and leave to chill in the refrigerator. Two types – sencha and houjicha – are available.

Genießen Sie schmackhaften gekühlten Grüntee auf bequeme Weise – einfach einen Teebeutel in einen Liter Wasser geben und im Kühlschrank kalt werden lassen. Erhältlich sind in zwei Arten, Sencha (Grüntee) und Hōjicha (gerösteter grüner Tee).



ORGANIC GREEN TEA

There is pressure on the tea growing industry in our country to produce vast volumes of high quality tea every year and so the industry concentrates on efficiency-based production which relies on agricultural chemicals and chemical fertilizers. For the past 30 years, our company has strived for "honest" tea-production, as far as possible within the normal cycle of nature. We produce sencha green tea, houjicha (roasted green tea), genmaicha (tea with roasted rice), etc.

Der japanischen Teeindustrie obliegt es, alljährlich große Mengen Tee in guter Qualität herzustellen, so dass eine effizienzorientierte Erzeugung im Mittelpunkt steht, die sich auf Agrochemikalien und Kunstdünger stützt. Wir haben uns seit 30 Jahren für einen „ehrlichen“ Teeanbau in möglichst natürlichen Zyklen eingesetzt. Unsere Produkte umfassen Sencha (Grüntee), Hōjicha (gerösteter grüner Tee) und Genmaicha (Tee mit geröstetem Reis).



ORGANIC GREEN TEA BAGS

Great care is taken to preserve the flavor of the organic raw ingredients used to produce these fine-quality teabags. The teabags are available in three varieties: sencha green tea, houjicha (roasted green tea), and genmaicha (tea with roasted rice).

Bei diesen hochwertigen Teebeuteln kommen Bio-Materialien zum Einsatz, und man verwendet große Sorgfalt auf Zutaten und Aroma. Die Teebeutel gibt es in drei Variationen: Sencha (Grüntee), Hōjicha (gerösteter grüner Tee) und Genmaicha (Tee mit geröstetem Reis).

2-629a

Yum Yum CO., LTD.

Contact in Japan

address 1121-42-212 Ishizeki, Yaita city, Tochigi
329-1576 Japan
Tel Fax Tel:+81-287-48-8177 Fax:+81-3-4496-4558
Contact name Yoshifumi Kihata (Mr.)
E-mail yes@yumyumjp.com
URL <http://www.gaiatable.com>



Brown Rice Noodle • Pasta / Gluten free

Suitable for gluten-free, vegetarian, macrobiotic diets. Chewy noodles, produced from brown rice and without any added binding agents, etc. Can be used in Vietnamese pho noodle soup, pad Thai stir-fry or Italian pasta dishes.

Geeignet für glutenfreie, vegetarische und makrobiotische Ernährung. Bissfeste Nudeln, hergestellt aus Naturreis und ohne Einsatz von Bindern o. ä. Können als vietnamesische Pho-Nudeln, thailändische Pad-Thai-Pfannenrührnudeln oder auch italienische Pasta verwendet werden.

Brown Rice Noodle • Pasta / wide type. Gluten free

Suitable for gluten-free, vegetarian, macrobiotic diets. Chewy noodles, produced from brown rice and without any added binding agents, etc. Can be used in Vietnamese pho noodle soup, pad Thai stir-fry or Italian pasta dishes.

Geeignet für glutenfreie, vegetarische und makrobiotische Ernährung. Bissfeste Nudeln, hergestellt aus Naturreis und ohne Einsatz von Bindern o. ä. Können als vietnamesische Pho-Nudeln, thailändische Pad-Thai-Pfannenrührnudeln oder auch italienische Pasta verwendet werden.



2-629b

SENNARI CO., LTD.

Contact in Japan

address 2683-25 Kuchi, Asa-cho, Asakita-ku, Hiroshima
731-3362 Japan
Tel Fax Tel:+81-82-810-3000 Fax:+81-82-810-3111
Contact name Katsushi Oochi (Mr.)
E-mail info@sennari-oochi.jp
URL http://www.sennari-oochi.jp/

Organic Brown Rice Vinegar

This brown rice vinegar is certified organic by the JAS and is manufactured according to traditional methods, using germinated brown rice grown on an organic farm and natural spring water from the north of Hiroshima prefecture.

Dieser braune Naturreisessig (Kurozu) besitzt das JAS-Bio-Zertifikat und wird nur aus Bio-Rohstoffen sowie mit Quellwasser aus dem Norden der Präfektur Hiroshima nach traditionellen Verfahren hergestellt.



Organic Yuzu Dressing

This dressing consist with our own organic rice vinegar, which made by organic rice from contracted farmer, and spring water from the north part of Hiroshima prefecture and Yuzu. Yuzu aroma is exceptional.

Dieses Dressing basiert auf unserem eigenen Reisessig „Kome no Zu“, für den wir nur Rohstoffe aus biologischem Anbau verwenden, und es wird mit Quellwasser aus dem Norden der Präfektur Hiroshima hergestellt. Das Yuzu-Aroma ist einzigartig.

Organic Sesame and Yuzu Dressing

This dressing consist with our own organic rice vinegar, which made by organic rice from contracted farmer, and uses spring water from the north part of Hiroshima prefecture and sesame and Yuzu. Rich in sesame and Yuzu flavor.

Dieses Dressing basiert auf unserem eigenen Reisessig „Kome no Zu“, für den wir nur Rohstoffe aus biologischem Anbau verwenden, und es wird mit Quellwasser aus dem Norden der Präfektur Hiroshima hergestellt. Der kräftige Sesam-Geschmack und das Yuzu-Aroma sind einzigartig.

2-629c



Takezawa Seicha CO., LTD.

Contact in Japan

address 61-2 Kitabanchō, Aoi-ku, Shizuoka city, Shizuoka
420-0005 Japan
Tel Fax Tel:+81-54-271-3355 Fax:+81-54-273-0335
Contact name Ko Takezawa (Mr.)
E-mail ko@takezawa-seicha.co.jp
URL <http://www.takezawa.jp.net>

Organic Gyokuro

This tea comes from plants that, in contrast to those for sencha, are grown using a lot of fertilizer. Three weeks before the tea is harvested, the bushes are covered, intensifying the flavors in the leaves, and resulting in this organic gyokuro tea. Please be sure to sample its unique aroma and flavor.

Hier handelt es sich um Teepflanzen, die anders als der Sencha mit größeren Mengen Düngemitteln versehen werden. Drei Wochen vor dem Pflücken deckt man die Pflanzen ab, was zu einem noch intensiveren Aroma der Teeblätter führt, aus denen dieser feine, biologisch hergestellte Gyokuro-Tee besteht. Bitte probieren Sie seinen einzigartigen Duft und Geschmack.

Organic Matcha

In order to produce the best quality organic matcha powdered green tea in Japan, we work only with select tea plantations at the highest elevations of over 500m above sea-level, where they catch the heavy mountain mist. We carry out processes such as soil maintenance and handle all farm management issues such as fertilization thoroughly and with attention to detail, and produce for you Japan's finest organic matcha.

Um den qualitativ besten Bio-Matcha in ganz Japan herzustellen, arbeiten wir nur mit ausgewählten Plantagen in bester Umgebung, wo sie den dichten Bergnebeln in Höhen von mindestens 500 m über dem Meeresspiegel ausgesetzt sind. Wir betreiben das gesamte Management von der Erhaltung der guten Bodenbeschaffenheit bis zur Düngung usw. mit großer Sorgfalt und Gründlichkeit, um den qualitativ besten Bio-Matcha in ganz Japan anbieten zu können.

Organic Sencha

Our tea is grown in meticulously managed tea fields and, with great attention to detail, is picked on that particular day when the timing is considered to be "just right". Our organic sencha is produced by very experienced employees who have been working with these raw ingredients for more than 20 years, using state-of-the-art equipment. Please make sure to sample the "ultimate umami" of our organic sencha green tea.

Die Teeblätter gedeihen auf Feldern, die man mit großer Sorgfalt und Gründlichkeit bewirtschaftet, und sie werden an dem Tag gepflückt, der als „genau richtig“ gilt. Für unseren Bio-Sencha wird dieser Rohstoff dann von routinierten Fachleuten mit über 20-jähriger Berufserfahrung unter Einsatz von Spitzentechnologien und modernstem Gerät verarbeitet. Genießen Sie den „ultimativen Umami-Geschmack“ (Vollmundigkeit), den dieser Bio-Sencha entfaltet.

2-629d

HIKARI MISO CO., LTD.

Contact in Japan

address 3FL., 5-3-13 Otsuka, Bunkyo-ku, Tokyo
112-0012 Japan
Tel Fax Tel:+81-3-5940-8848 Fax:+81-3-3944-7791
Contact name Shoki Shiozawa (Mr.)
E-mail shoki.shiozawa@hikarimiso.co.jp
URL -



Organic Barley Miso 20 kg, Organic Brown Rice Miso 20 kg for Food service and Industrial use

This product is certified organic by the EU, USDA and JAS. Only selected organic raw ingredients are used. Vigorous fermentation lends a particular aroma and intense flavor, resulting in a very distinctive miso. Hikari Miso is proud to present their skillfully manufactured organic miso, having been one of the first companies to develop production of the product.

Dieses Erzeugnis ist von EU, USDA und JAS biozertifiziert. Verwendet werden nur sorgfältig ausgewählte Bio-Rohstoffe. Ein sehr markantes Miso mit charakteristischem Aroma und intensivem Geschmack auf Grund der starken Fermentation. Die Firma Hikari Miso hat sich schon früh mit der Entwicklung von Bio-Miso befasst und freut sich, sein fachkundig hergestelltes Erzeugnis präsentieren zu können.



M1nute Miso Organic Original / Sweet

The product is certified organic by the USDA. The original type can be used with dashi soup broth for miso soup or for pasta sauces; the sweet type can be used for pickling fish or for stir-fry sauces. The English-language notation on the packaging and the non-use of chemical additives mean that it is also suitable for overseas markets, meeting the requirements of gluten-free and other similar diets.

Dieses Erzeugnis ist vom USDA biozertifiziert. Die Sorte „Original“ kann mit Dashi-Brühe für Miso-Suppe und für Pasta-Soßen verwendet werden, die Sorte „Sweet“ für Fischmarinaden oder Bratensoßen. Im Ausland gestellte Anforderungen, wie englische Beschriftung, die Nichtverwendung chemischer Gewürze und Glutenfreiheit, werden erfüllt.



Organic Miso (Red / White / Mild Sodium / Saikyo Sweet)

This product is certified organic by the EU and USDA. It is produced using certified organic soy beans and rice from organic farms and, since it contains no additives or preservatives whatsoever, it has all and only the delicious flavor of a mature miso. It is labeled "gluten-free" in English. Catering for all needs and tastes, we supply red miso, white miso, low-salt and nishikyo (Kyoto-style) types.

Dieses Erzeugnis ist von EU und USDA biozertifiziert. Rohstoffe sind biozertifizierte Sojabohnen sowie Reis aus biologischem Anbau, und es werden keinerlei Zusätze oder Konservierungsmittel verwendet, so dass man den natürlichen Wohlgeschmack von gereiftem Miso genießen kann. Das Erzeugnis hat eine englische Beschriftung und ist glutenfrei. Je nach Verwendung und Präferenz liefern wir Akatsubu-Miso (Rotes Miso), Shirokoshi-Miso (Weißes Miso), salzarmes Miso sowie Saikyō-Miso (Miso nach Art der Kyōto-/Kansai-Region).

2-629e