

Tentaka Shuzo Co., Ltd

Tentaka erfüllt Anforderungen verschiedener Bio-Zertifizierungen in Japan, den USA und der EU. Wir haben in- und außerhalb Japans kontinuierlich verschiedene Auszeichnungen erhalten und sind die einzige japanische Sake-Brauerei, die für ihren Bio-Reiswein mit dem Goldenen Preis der National New Sake Awards, ausgezeichnet wurde. Wir sind fest davon überzeugt, auch weiterhin innovative Produkte wie keine andere japanische Sake-Brauerei aus Bio-Reis zu entwickeln und in höchster Qualität herzustellen.



Bio-Reiswein Junmai-shu, 720 ml

Beschreibung: Reiner Reiswein

Trockener Sake mit weicher Säure und tiefgründigem Geschmack aus regionalem Bio-Reis und Wasser. Einer der seltenen japanischen Bio-Reisweine.

Zutaten: Bio-Reis, Bio-Kōji (Reishefe)

Reissorten: Bio-Gohyakumangoku, Bio-Asahinoyume

Polierate: 68% (32% durch Polieren entfernt)

15,3 % Alkohol



Bio-Reiswein Junmai Ginjo-shu, 720 ml

Beschreibung: Reiner Reiswein

Jedem zu empfehlen, der den Geschmack japanischen Bio-Reisweins kennenlernen möchte.

Zutaten Bio-Reis, Bio-Kōji (Reishefe)

Reissorten: Bio-Gohyakumangoku

Polierate: 58% (42% durch Polieren entfernt)

15,3 % Alkohol



Bio-Reiswein Junmai Dai Ginjo Funashibori Genshu, 720 ml

Beschreibung: Mit speziellem Brauverfahren hergestellter, unverdünnter reiner Reiswein Luxuriöser Sake, für den von der Reisherstellung bis zum Brauen höchster Aufwand betrieben wurde. Erfrischendes Aroma von jungen Melonen, weich auf der Zunge, Sein eleganter Geschmack mit leichter Säure und gut ausbalancierter Süße erzeugt einen angenehmen Abgang.

Zutaten Bio-Reis, Bio-Kōji (Reishefe)

Reissorten: Bio-Yamadanishiki von speziellen Reisfeldern höchster Güte

Polierate: 35% (65% durch Polieren entfernt)

16,3 % Alkohol

Tentaka Shuzo Co., Ltd.

2166 Hiruhata Ohtawara-City Tochigi 324-0411 Japan

Tel: +81 (0)287982107 Fax: +81 (0)287982108

<http://tentaka.co.jp/>

tentaka@tentaka.co.jp



JETRO

Japan External Trade Organization

JAPAN

Momiki Inc.

Momiki produziert Knoblauchprodukte aus vollständig eigenem Anbau, Verarbeitung und Vertrieb. Mit unserer Unternehmensphilosophie „Sorgfalt, stete Verbesserung, Zusammenarbeit“ stellen wir hochwertige Produkte aus Schwarzem Knoblauch her, die unsere Kunden in Japan und der ganzen Welt schätzen. Unser Knoblauch wird von unserem Gruppenunternehmen M-Farmland angebaut, das unseren Spezialdünger für Schwarzen Knoblauch verwendet. Lebensmittelsicherheit steht an oberster Stelle und der verarbeitende Betrieb wird bis September 2019 nach FSSC 22000 zertifiziert.

Umami-Soße aus Schwarzem Knoblauch



Hergestellt aus japanischer Dashi und Schwarzem Knoblauch, beliebt bei Chefköchen und Sommeliers von Weltrang, verwandelt ein Teelöffel der Soße jede Speise in eine Delikatesse. Zusatzstoff- und geruchsfrei mit dem reinen Geschmack von Umami. Geeignet für alle Gerichte. Ausgezeichnet mit dem iTQi Superior Taste Award 2015 des International Taste & Quality Institute in Brüssel, der weltweit führenden Organisation für das Testen und Fördern herausragender Speisen und Getränke.

Verwendung

Für Dips, Dressings, Kurzgebratenes, als Würze, Marinade und Suppen

Zutaten

Sojasoße, Mirin, Sake (Reiswein), Shitake-Pilze, Seetang, Schwarzer Knoblauch, brauner Zucker

Umami-Soße aus Schwarzem Knoblauch (mit dem Geschmack von weißem Knoblauch)

Die gleiche Schmackhaftigkeit aber mit noch stärkerer Knoblauchnote. Die perfekte Kombination aus schwarzem und weißem Knoblauch - ein Muß für jeden Knoblauchliebhaber.



Verwendung

Für Dips, Dressings, Kurzgebratenes, als Würze, Marinade und Suppen

Zutaten

Sojasoße, Mirin, Sake, Shiitake-Pilze, Seetang, brauner Zucker, Knoblauchpulver

Schwarzer-Knoblauch-Soße mit Schwarzem Sesam

Der an Essig erinnernde Geschmack kombiniert mit aromatischem Schwarzen Sesam. Süß aber dennoch sauer entsteht so ein überraschendes Dressing für alle Appetithappen. Die zwei besten Energiequellen in einer Flasche kombiniert verwandeln Ihr Gericht in ein kulinarisches Erlebnis.



Verwendung

Für Dips, Dressings, als Soße für Nudeln und Pasta.

Zutaten

Sojasoße, Rohrzucker, Essig, Reisöl, Schwarzer Sesam, Schwarze-Knoblauch-Paste, Mirin, Sake, Shiitake-Pilze, Seetang, brauner Zucker

Momiki Inc.

10795 Shimonaka Sadowara-cho Miyazaki-City, Miyazaki 880-0212 Japan

Tel: +81 (0)985710135 Fax: +81 (0)985720132

<https://www.kuromaru.co/>

kuromaru@momiki.com



JETRO

Japan External Trade Organization

JAPAN

Atopy Labo Co., Ltd.

Neben gesundheitsfördernden Lebensmitteln produziert und vertreibt das Unternehmen Atopy Labo Kosmetik- und Pflegeprodukte für Menschen mit sensibler Haut. Die Produkte können bedenkenlos von Menschen mit atopischer Dermatitis (Neurodermitis), empfindlicher Haut und anderen Hautproblemen verwendet werden.

Langlebigkeitskraut-Tee »Chomeisōcha«

An der Küste der Südspitze der Insel Kyūshū wächst die im Japanischen als »botan bōfū« oder auch »chomeisō« (Langlebigkeitskraut) bezeichnete Pflanze, die aus der Gattung Haarstrang (Peucedanum) stammt. Auf Okinawa sagt man ihr nach, dass der Verzehr eines Stängels das Leben um einen Tag verlängere und so wird sie dort seit langem geschätzt. Die Pflanze enthält viele wertvolle Stoffe wie Calcium, Kalium, Vitamin C und Polyphenol und zeigt eine starke antioxidative Wirkung. Auch für ihre Wirksamkeit bei überaktiver Blase, an der jeder achte über 50-Jährige leidet, findet sie Beachtung. Diese wunderbare Pflanze haben wir für Sie in eine jeden Tag köstlich und einfach zu trinkende Form gebracht.

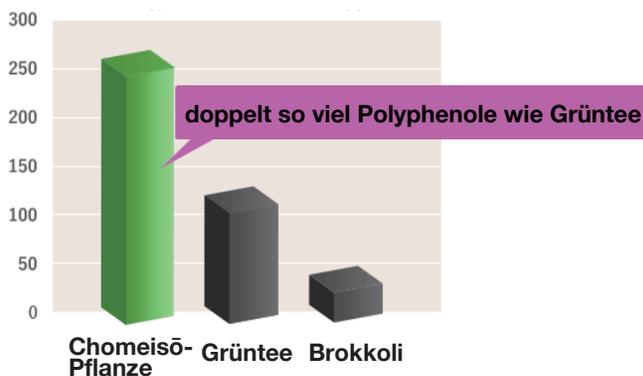


Chomeisō-Pflanzen
(Peucedanum)

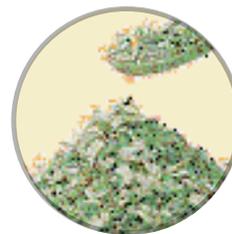


Minami Satsuma

Reich an Chlorogensäure, Pteryxin, Visnadin, Isosamidin u.a. natürliche Substanzen und Polyphenolen



(Polyphenol-Gesamtmenge in 100 g Chomeisō-Blätter, 100 ml Grüntee, 100 g Brokkoli)



Atopy Labo Co., Ltd.

2-1-31, Sarayama, Minami-Ku, Fukuoka-City, Fukuoka 811-1365, Japan

Tel: +81 (0)925418188 Fax: +81 (0)925418177

<http://atopy-labo.jp/>

atopy-labo@watch.ocn.ne.jp



JETRO

Japan External Trade Organization

JAPAN

EarthAid Co., Ltd.

Wir sehen unsere Mission darin, Ihnen Lebensglück zu vermitteln. Unser Motto lautet „Gesunde Ernährung ist der wesentliche Kern Ihres Lebens“ . Nicht nur sind natürliche und zusatzstofffreie Nahrungsmittel köstlich und bekömmlich, sondern auch sicher. Solche Kost erschließt Ihnen Lebensglück, Schönheit, wirkt Krankheiten und dem Altern entgegen. Sämtliche Produkte werden von uns in eigener Produktion aus unserem biologischen Anbau gewonnen, in Überzeugung von der Formel „Geschmack + Gesundheit und Schönheit + Sicherheit = Lebensglück“ .

Schwarze Knoblauchpaste aus biologischem Anbau

Schwarzer Knoblauch wird aus einer Blattknoblauchart (leaf garlic) gewonnen und unter Beibehaltung des aromatischen Geschmacks und einer feinen Säure zu einer leicht zu verwendenden Paste verarbeitet. Hierfür wird Knoblauch aus biologischem Anbau ohne jegliche Zusätze über 70 Tage hinweg zur Reifung gebracht.

In Kombination mit Crackern und Käse erhält man auf leichte Art Horsd'œuvre, mit Balsamico eine schmackhafte Steaksoße und selbst Süßspeisen wie Joghurt, Eis u.a. eröffnet die Paste neue geschmackliche Dimensionen. Genießen Sie diesen unverfälscht natürlichen Geschmack.

Zutaten: Bio-Knoblauch

Packungsgrößen: 45 g und 110 g

Lagerung: an lichtgeschütztem, kühlen Ort aufbewahren

Haltbarkeit: 12 Monate



Fermentierte Schwarze Knoblauchzehen aus biologischem Anbau



Die kleinen Zehen zeichnen sich durch eine schmackhafte, reiche Süße aus, die unangenehmer Geschmacksnoten entbehrt, da nur biologisch angebaute Blattknoblauchsorten verwendet werden. Unser Schwarzer Knoblauch enthält mehr Polyphenole und Antioxidantien als roher Knoblauch und darüberhinaus krebsvorbeugend wirkendes S-Allylcystein, das in rohem Knoblauch nicht vorhanden ist.

EarthAid Co., Ltd.

2622 Uranouchi-Nishibun Susaki City, Kochi 785-0161 Japan

Tel: +81 (0)5088091031 Fax: +81 (0)5088091031

<http://earthaid.co.jp/>

home@earthaid-tosa.com

食にも本質を。だからこだわる



JETRO

Japan External Trade Organization

JAPAN

Locobiz Inc.

Unsere Mission besteht darin, hochqualitativen Grüntee von Japans kleineren Teebauern den Teeliebhabern in der Welt näherzubringen. Zwar gibt es in Japan etwa 20.000 Teeanbaubetriebe, doch bei den meisten handelt es sich um kleinere Betriebe, deren Tee nur selten außerhalb Japans getrunken wird. Aber diese Betriebe erzeugen mit viel Leidenschaft Spitzentees. Mit diesen passionierten Teebauern arbeiten wir zusammen, um ihre hervorragenden Tees einem breiten Publikum aus der ganzen Welt vorzustellen.

Bio-Uji-Matcha

Die Blätter dieses Tees wachsen, für die letzten 20 Tage bevor sie gepflückt werden, sonnengeschützt unter einer Abdeckung heran. Traditionelle Steinmahlung.

Teesorte: Okumidori

Teeanbau: Fuseda Farm Gründung: 1869

Herkunft: Kyoto, Japan Teebauer: Masahiro Fuseda (in 7. Generation)

Höhenlage: 500 m Zertifizierung: JAS Organic



Premium-Bio-Uji-Sencha

Erstgepflückte Blätter, reich an Umami.

Teesorte: Yabukita

Teeanbau: Fuseda Farm Gründung: 1869

Herkunft: Kyoto, Japan Teebauer: Masahiro Fuseda (in 7. Generation)

Höhenlage: 500 m Zertifizierung: JAS Organic



Der Teebau auf der Fuseda Farm:

Herr Fuseda baut Tee in einer Höhe von 500m im Süden der Präfektur Kyoto an, einem der besten Gebiete für den Anbau von hochqualitativen Tees. Die Region Kyoto ist nicht nur die Wiege des japanischen Teeanbaus sondern auch ein traditionelles Zentrum der Teezeremonie. Der hier produzierte Tee wird als »Uji-cha« bezeichnet und ist für seine höchste Qualität bekannt.

Herr Fusedas Teebau besteht seit 1869 und wird nun in der siebten Generation geführt. 1980 begann Herr Fusedas Vater mit dem Bio-Teeanbau zu einer Zeit, als dies noch sehr ungewöhnlich in Japan war, und nach einigen Jahren des Probierens stellte sich Erfolg ein. Sein Sohn führt den Betrieb bis heute fort.

Der biologische Teeanbau in Japan erfordert sehr viel Arbeitseinsatz. Verschiedene Arbeiten wie das Jäten von Unkraut müssen dafür in Handarbeit erfolgen. Doch auch unter diesen schwierigen Bedingungen baut die Familie Fuseda bis heute hochqualitativen Tee an, der gesundheitsfördernd und umweltfreundlich zugleich ist.

Locobiz Inc.

4F. KCC Building, 3-1-1 Kaigandori, Chuo-Ku Kobe, Hyogo 650-0024 Japan

Tel: +81 (0)5036979270 Fax: +81 (0)783922137

<https://www.nonohatea.com/>

info@locobiz.co.jp

LOCOBIZ

Japanese Green Tea

JETRO

Japan External Trade Organization

JAPAN

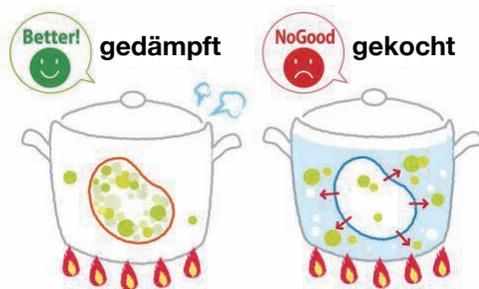
Maruyanagi Foods Inc.

Esst mehr Bohnen! Denn: „Ihr seid, was Ihr esst.“ Unbestritten handelt es sich bei Bohnen um eines der wertvollsten Nahrungsmittel. Doch leider werden sie oft in Wasser gekocht angeboten. Statt die Bohnen zu kochen, wodurch sie einen Teil ihres Nährwerts einbüßen, greifen wir auf das Dämpfen als Zubereitungsmethode zurück. Dadurch wird der natürliche Geschmack der Bohnen bewahrt und wertvolle Nährstoffe erhalten. Unserer Meinung nach ist dies die beste Zubereitungsweise für eine „vollwertige Kost“ .

Steamed Bean & Edamame Mix

Der „Steamed Bean & Edamame Mix“ ist gesünder und nährstoffreicher als vergleichbare gekochte Snacks. Er schmeckt zu jeder Tageszeit, egal ob in Arbeitspausen, vor oder nach dem Sport. Auch ist er eine ideale Ergänzung zu Suppen oder Salaten.

Weshalb gedämpft?



Der Mix ist köstlich und gesund, weil für ihn die Bohnen nicht gekocht sondern gedämpft werden. Dabei liegt der Unterschied im Nährwert zwischen gekochten und gedämpften Bohnen klar auf der Hand: Durch das Kochen werden wichtige Nährstoffe wie Proteine und Isoflavone ausgeschwemmt. Beim Dämpfen hingegen gehen wasserlösliche Nährstoffe nicht verloren und verbleiben in den Bohnen.

Zutaten

Wasser, Bio-Kichererbsen, Bio-Sojabohnen, Bio-Erbesen, Bio-Kidney-Bohnen, Bio-Schwarzbohnen, Meersalz, Bio-Reisessig.



Maruyanagi Foods Inc.

4-9-21 Mikagetsukamachi, Higashinada-ku, Kobe, Hyogo 658-0044 Japan

Tel: +81 788411456 Fax: +81 788411447

<http://maruyanagi.com/>

k-yanagimoto@maruyanagi.co.jp

**Eat
More
Beans**

JETRO

Japan External Trade Organization

JAPAN

Wadaman Co., Ltd.

Wadaman ist seit 1883 ein traditioneller Sesamproduktehersteller. Unsere Firmenphilosophie ist es, einen Beitrag zu Glück und Zufriedenheit der Menschen mit unseren köstlichen und sicheren Sesamprodukten zu leisten. Unser Werk ist nach ISO 22000:2005 zertifiziert. Der wichtigste Fertigungsschritt, das Rösten, wird vom Firmeninhaber in vierter Generation, Herr Etsuji Wada, persönlich und verantwortungsbewußt ausgeführt. So erzeugen wir eine Qualität und Geschmack, mit der niemand anderes gleichziehen vermag.

Bio-Shōyu-Sesam



Gerösteter Bio-Sesam mit dem Geschmack von Sojasoße (Shōyu). Zunächst werden helle Bio-Sesamkörner geröstet, danach Sojasoße hinzugegeben und die Körner getrocknet. Versuchen Sie diesen raffinierten Sesam einmal zu weißem Reis, Salaten, Pasta oder Sushi.

Goldener Bio-Röstsesam



Goldener Bio-Röstsesam
Geröstete Bio-Sesamkörner. 100% in der Präfektur Shimane in Japan angebaut. Die Körner sind von goldener Farbe und hervorragendem Aroma. Verwenden Sie sie einmal in Onigiri, als Topping auf Pasta oder zu Salaten.

Schwarze Bio-Sesampaste

Für die hochqualitative Schwarze Bio-Sesampaste werden Sesamkörner bei hohen Temperaturen geröstet und anschließend bei niedrigen Temperaturen zu einer Paste verarbeitet. Vielseitig zu verwenden, z.B. zu Eiscreme, für Sesamsoßen, Sesam-Dressings u.a.



Wadaman Co., Ltd.

9-5 Sugaharacho, Kita-ku, Osaka-shi, Osaka 530-0046 Japan

Tel: +81 (0)663644387 Fax: +81 (0)663647380

<http://wadaman.com/english/>

takehiro@wadaman.com



和田萬
WADAMAN
since 1883

JETRO

Japan External Trade Organization

JAPAN

Muso Co., Ltd.

MUSO begann mit seinem Engagement für Bio-Lebensmittel 1988, als in Japan „Bio“ noch völlig unbekannt gewesen ist. Wir begannen mit dem Import von nach OCIA (Organic Crop Improvement Association) zertifizierten Bio-Sojabohnen und bereits im Folgejahr waren 11 unserer traditionellen Produkte erstmals in Japan als „Bio“ zertifiziert. Inzwischen exportieren wir in mehr als 40 Länder und unterstützen weltweit einen gesunden Lebensstil mit unseren Lebensmitteln.

Bio Streuwürze FURIKAKE



Furikake ist eine fertige Streuwürze aus Japan. Die Flocken in Bioqualität enthalten nur pflanzliche Zutaten und sind frei von Geschmacksverstärkern und künstlichen Farbstoffen. Die Flocken schmecken gut auf gegrilltem Fleisch und Fisch, auf gekochtem Reis, zu Nudeln oder zum Salat. Mit Leichtigkeit zaubern Sie ein Extra an Aroma und Knusprigkeit an Ihre Gerichte - der Fantasie sind keine Grenzen gesetzt.



BioCHIPS aus Erben & Mungbohnen

Grüne Erbsen und Mungbohnen sind für ihren hohen Nährwert bekannt. Unsere Bio-Chips aus Erbsen und Mungbohnen enthalten Vitamine und andere gesunde Nährstoffe. Sie sind ein gesunder und leckerer Snack.



Bio OKONOMI Soße

Die Okonomi-Soße ist eine beliebte Gourmetsoße, die vor allem in Westjapan hergestellt wird. Verschiedene Gemüse und Früchte werden so lange eingekocht bis sie dunkel und dickflüssig werden. In Japan wird diese Soße zu den beliebten Okonomi-yaki (japanische pikante Pfannkuchen) gereicht. Unsere Okonomi-Soße wird auf Shikoku aus neun Obst- und Gemüsesorten aus lokalem biologischem Anbau sorgfältig hergestellt. Ausgewählte Gewürze runden die angenehme Süße und Umami dieser Soße ab.



Muso Co., Ltd.

3-7-22 Nishitenma, Kita-Ku, Osaka 530-0047 Japan

Tel: +81 (0)663166012 Fax: +81 (0)663166016

<http://www.muso-intl.com/>

fumi@muso-intl.co.jp



JETRO

Japan External Trade Organization

JAPAN

Osada Seicha Co., Ltd.

OSADA TEA ist nach JAS ECOCERT zertifiziert, einem Äquivalent zu den Bio-Zertifizierungen in der EU, USA und Kanada, welches uns berechtigt, unsere Bio-Produkte in diesen Regionen zu vermarkten. Wir produzieren in der Präfektur Shizuoka, in Morimachi Mori. Diese Region ist bekannt für hochwertigen Grüntee.



Bio-Matcha »KOIAI«

In Shizuoka, im Ort Morimachi Mori, produzieren wir frei von Agrochemie und Kunstdünger den hochwertigen und speziell für Matcha geeigneten Grüntee Gokô in Bioqualität. Dieser Tee wurde kürzlich in den USA mit der Goldmedaille ausgezeichnet.

Nach ECOCERT JAPAN zertifiziertes Bio-Produkt.
Produkttyp: Pulverisierter Tee
Herkunft: Shizuoka Zutaten: Grüntee 30 g
(Zutaten 100 % biologisch zertifiziert)



Bio-Sencha

In Shizuoka, im Ort Morimachi Mori, produzieren wir frei von Agrochemie und Kunstdünger diesen Sencha aus erster Pflückung. Dank starker Röstung hat dieser Sencha ausgeprägte Röstaromen und erfreut sich im Ausland großer Beliebtheit.

Nach ECOCERT JAPAN zertifiziertes Bio-Produkt.
Produkttyp: loses Blatt
Herkunft: Shizuoka Zutaten: Grüntee 100 g
(Zutaten 100 % biologisch zertifiziert)



Bio-Matcha Hamanasu

Zur Herstellung dieses Matchas aus dem Ort Morimachi Mori in der Präfektur Shizuoka werden die Teefelder drei Wochen verschattet. Nach der Ernte werden die Blätter zu einem feinen Pulver vermahlen. Dieser Matcha in Bioqualität bietet ein hervorragendes Preis-Leistungs-Verhältnis und eignet sich für die Teezeremonie, zum Kochen und zum Backen. Der Anbau erfolgt ohne Einsatz von Agrochemie und Kunstdünger.

Osada Seicha Co., Ltd.

1146-1 Mori, Mori-machi, Shuchi-gun Shizuoka 437-0215, Japan

Tel: +81 (0)538853003 Fax: +81 (0)538853069

<http://osadatea.com>

info@osadatea.com

 OSADA TEA
JAPAN

 JETRO
Japan External Trade Organization

 JAPAN

anco Co., Ltd.

Wir sind ein japanischer Lieferant für feinste Schönheits- und Gesundheitsprodukte. Aus Kyoto (Uji), der Heimat des Matcha, liefern wir Bio-Matcha höchster Qualität für Tee Freunde in aller Welt. Genießen Sie das delikate Aroma und die gesundheitsfördernde Wirkung unserer besten handgepflückten Matcha-Grüntees.



Bio-Matcha (Pulvergrüntee) »PRINCE« - Küchenqualität

Original japanischer Matcha aus der Region Uji aus Kyoto. Aus der dritten Ernte im Herbst. Hochqualitativer, dennoch sehr günstiger Bio-Matcha. Geeignet für die Verwendung in der Küche (Bereitung von Matcha Latte, Kuchen, Eistees, Smoothies, Muffins u.a.). Drei Sterne für Geschmack, Farbe, Umami und Seltenheit. Verschiedene Inhaltsstoffe, insbesondere Catechin, Theanin, Koffein, β -Carotin, Vitamin C, Folsäure, Vitamin K. Der Tee verfügt über einen leicht bitteren Geschmack da für ihn die unteren Blätter der Tee pflanze zum Einsatz kommen.



Bio-Matcha (Pulvergrüntee) »KINGDOM« - Teezeremoniequalität

Original japanischer Matcha aus der Region Uji aus Kyoto. Aus der ersten Ernte im Frühling. Bio-Matcha von höchster Qualität, wie er vor allem in der Teezeremonie und in buddhistischen Tempeln verwendet wird. Er wird mit Granitmöhlen zu einem feinem Pulver vermahlen. Fünf Sterne für Geschmack, Farbe, Umami und Seltenheit. Verschiedene Inhaltsstoffe, insbesondere Catechin, Theanin, Koffein, β -Carotin, Vitamin C, Folsäure, Vitamin K. Darunter enthalten hochwertige Tees viel Theanin (Umami). Theanin schützt Gehirnzellen, beruhigt und erhöht den Dopamin-Spiegel.

Unser Teebaupartner:

Aus einer langen Reihe von Teebauern stammend, die 1858 die ihren Anfang nahm, begann der Anbau von Bio-Tee 1975. Einer mehr als 500 Jahre alten Tradition folgend wird ein jedes Teeblatt einzeln und mit Liebe von Mitarbeitern aus der Region Uji handgepflückt. Dabei achten wir auf höchste Sicherheits- und Qualitätsstandards, um allen Teeliebhabern tagtäglich sicheren und überzeugenden Bio-Tee zu bieten.



anco Co., Ltd.

Mouri Building 2F, 7-5-4 Ginza, Tokyo 104-0061 Japan

Tel: +81 (0)342859379 Fax: +81 (0)342859379

<http://anco.tokyo>

info@anco.tokyo

anco.

JETRO

Japan External Trade Organization

JAPAN