

## Ajino-Kakunoya Co.,Ltd.

## Aomori

(<http://www.kakunoya.co.jp/>)

**Ngành sản xuất / 製造業**

Cán bộ phụ trách  
連絡先

Mr. Satoshi Kido (B World Group Co.,Ltd.)  
kido-satoshi@bluechip.co.jp  
+81-3-3570-0735

Khách hàng mục tiêu  
ターゲットバイヤー

**Wholeseller/Distributor 卸売業者/代理店 Independent Retailer 独立系小売業者**  
**Supermarket&Chain Store スーパー、チェーン店 Department Store 百貨店**  
**Restaurant&Catering Service レストラン、ケータリングサービス Hotel ホテル**  
**Franchisor フランチャイザー**

### Seafood

#### Sò điệp luộc ボイルホタテ



#### Giới thiệu về sản phẩm

Sử dụng sò điệp của vùng Vịnh Mutsu thuộc tỉnh Aomori. Nhờ công đoạn luộc sơ chế tại nhà máy của công ty chúng tôi ngay sau khi đánh bắt nên có thể lưu giữ được vị ngọt của sò.

**Nguyên vật liệu sản xuất tại Nhật :** Sò điệp (đánh bắt tại Vịnh Mutsu tỉnh Aomori), muối ăn

**Nguyên vật liệu sản xuất tại nước ngoài :**

**Phương thức chế biến :** Có thể thưởng thức luôn mà không cần chế biến cũng rất ngon, tuy nhiên cũng có thể dùng làm nguyên liệu chế biến các món ăn.

**Nhiệt độ bảo quản :** Đông lạnh **Hạn sử dụng :** 1 năm 6 tháng

**Đáp ứng các yêu cầu về sản phẩm :** Có thể cải thiện chất lượng sản phẩm

#### Cá thu Nhật sốt tương miso さば味噌煮



Cá thu được sốt kỹ với nước tương miso. Hương vị thanh, ngọt dịu. Cá được ninh không quá lửa nên thịt chắc đầy đặn.

#### Thanh cua tuyết ずわいがに棒肉



Cua được lột vỏ và chỉ chọn phần có màu sắc, hình dáng và phần thịt tốt nhất, sau đó được xếp chặt chẽ, cẩn thận từng thanh một. Sản phẩm được tẩm gia vị làm nổi bật hương vị vốn có của cua, và được lọc lấy thịt nên rất dễ dàng sử dụng.

## COOL HOKKAIDO CO.LTD.

(www.cool-hokkaido.jp/en/)

## Hokkaido

Thương mại/ 商社

Cán bộ phụ trách  
連絡先

Mr. Takeshi Matsuura  
takeshi.matsuura@cool-hokkaido.jp  
+81-11-200-1196

Khách hàng mục tiêu  
ターゲットバイヤー

**Wholeseller/Distributor 卸売業者/代理店 Supermarket&Chain Store** スーパー、チェーン店 **Department Store** 百貨店 **Restaurant&Catering Service** レストラン、ケータリングサービス **Hotel** ホテル

### Seafood

#### Gạo Nhật "Nanatsuboshi" 日本産米「ななつぼし」



##### Giới thiệu về sản phẩm

Gạo vùng Hokkaido "Nanatsuboshi" 8 năm liên tục (2010~2018) được xếp hạng cao nhất (Hạng A đặc biệt) trong "Bảng xếp hạng hương vị thực phẩm" được Hiệp hội kiểm định cây lương thực Nhật Bản (Tokyo) công bố hàng năm. Có thể ăn như ăn cơm bình thường hoặc dùng làm sushi hay cơm Donburi thì cũng đều có đặc trưng là hương vị thanh nhẹ, làm nổi bật được hương vị của gạo.

**Nguyên vật liệu sản xuất tại Nhật :** Gạo

**Nguyên vật liệu sản xuất tại nước ngoài :** Không có

**Phương thức chế biến :** Nấu bằng nồi cơm rồi ăn.

**Nhiệt độ bảo quản :** Nhiệt độ thường **Hạn sử dụng :** 1 năm

**Đáp ứng các yêu cầu về sản phẩm :** · Có thể thay đổi trọng lượng hàng để phù hợp với Việt Nam (1kg~ 30kg)

· Đào tạo cho nhân viên tại Việt Nam cách nấu cơm ngon cũng như cách làm cơm nắm (onigiri) ngon. Ngoài ra, trường hợp cần thiết sẽ tiến hành tiếp tục hỗ trợ như đưa ra lời khuyên về tỷ lệ trộn thích hợp nhất cho các loại gạo Việt Nam và các loại gạo khác.

· Có thể cung cấp các loại gạo khác của vùng Hokkaido ( Yumepirika, kitakurin, fukkurinko, kirara 397 v.v)

#### Cồi sò điệp vùng Hokkaido 北海道産ホタテ片貝



qua công ty về nhập khẩu có quan hệ với công ty chúng tôi.

Loại sò điệp đánh bắt ở vùng Hokkaido. Dùng để chế biến các món ăn sử dụng nhiệt. Ngoài ra, chúng tôi cũng cung cấp các sản phẩm thủy sản khác như cua, các sản phẩm thủy sản đã qua chế biến. Chúng tôi dự định chuyển hàng từ Hokkaido sang Việt Nam bằng container đông lạnh thông

#### Rượu sake Junmai Shu KUNIMARE 国稀特別純米酒



DSCO phụ trách nhập khẩu và mảng Bán buôn/ 卸売業 tại Việt Nam.

Loại rượu được làm ra tại Nhà sản xuất 製造業者 rượu

Kunimare nằm ở vùng cực bắc trên thế giới. Sử dụng nguồn nước tan từ tuyết ở Hokkaido, vị thanh của rượu làm tăng độ ngon cho các món ăn Nhật hay món sushi.

Ngoài ra, do công ty cổ phần Thương mại/ 商社 dịch vụ

## HANWA CO., LTD

(<http://www.hanwa.co.jp/en/>)

Tokyo

Thương mại/ 商社

Cán bộ phụ trách  
連絡先

Mr. So Asai (HANWA VIETNAM CO.,LTD.)  
asai-so@hanwa.co.jp  
+84-838-8251-1405

Khách hàng mục tiêu  
ターゲットバイヤー

**Nhà nhập khẩu** 輸入業者 **Nhà sản xuất** 製造業者 **Wholeseller/Distributor** 卸売業者/  
**代理店** Independent Retailer 独立系小売業者 **Supermarket&Chain Store** スーパー、  
チェーン店 **Department Store** 百貨店 **Restaurant&Catering Service** レストラン、ケ  
ータリングサービス **Hotel** ホテル **e-tailer** ネット小売業者 **Franchisor** フランチャイ  
ザー

## Seafood

### Cá saba phi lê nướng 500g 焼サバフィレー 500g



#### Giới thiệu về sản phẩm

Sử dụng cá saba Nhật Bản thịt dày mỡ để  
nướng bằng than. Có thể chế biến rất đơn giản.

**Nguyên vật liệu sản xuất tại Nhật :** Cá saba, mirin  
**Nguyên vật liệu sản xuất tại nước ngoài :** Muối ăn

**Phương thức chế biến :** Sau khi rã đông có thể ăn luôn như sushi hay sashimi.

**Nhiệt độ bảo quản :** Đông lạnh **Hạn sử dụng :** 18 tháng

**Đáp ứng các yêu cầu về sản phẩm :** Có thể thay đổi trọng lượng, nhãn dán bao bì sản phẩm theo yêu  
cầu nước sở tại.

### Cá nục rán kiểu tatsuta-age 500g アジ竜田 揚げ 500g



Chúng tôi chú trọng sử dụng  
loại cá nục Nhật Bản và tẩm  
ướp với các loại gia vị như  
nước tương và gừng của các  
hãng sản xuất của Nhật Bản.  
Có thể chế biến rất đơn giản.

### Miếng cá hồng nướng tái 6g 炙り金目鯛ス ライス 6g



Sử dụng loại cá hồng Nhật Bản,  
thịt cá có hương vị đậm đà  
nhờ công đoạn ướp muối. Sau  
đó cá được nướng tái đều trên  
vì. Có thể chế biến rất đơn giản.

**KANKI CORPORATION****Yamaguchi**

(http://buchi-uma.com/company-2/)

**Ngành sản xuất/ 製造業**

Cán bộ phụ trách 連絡先	Mr. PHAM VAN NAM phamvannamto@gmail.com +84-9-4629-2726
Khách hàng mục tiêu ターゲットバイヤー	<b>Nhà nhập khẩu 輸入業者 Wholeseller/Distributor 卸売業者/代理店 Independent Retailer 独立系小売業者 Supermarket&amp;Chain Store スーパー、チェーン店 Department Store 百貨店 Restaurant&amp;Catering Service レストラン、ケータリング サービス Hotel ホテル e-talier ネット小売業者 Franchisor フランチャイザー</b>

**Seafood****Hàu chiên カキフライ****Giới thiệu về sản phẩm**

Nhật Bản có kĩ thuật xử lý cấp đông hàu tươi và chế biến thực phẩm đông lạnh với chất lượng cao. Công ty chúng tôi nằm ở tỉnh Yamaguchi giáp biển Setonaikai, nguyên liệu chúng tôi sử dụng là loại hàu của tỉnh Okayama, tỉnh Hiroshima- vùng đánh bắt hàu lớn nhất Nhật Bản thuộc hải phận biển setonaikai.

Chúng tôi có thể xuất hàng theo đơn vị container từ nhà máy sản xuất mà không cần vận chuyển qua bên trung gian, nên có thể cung cấp với giá cả phải chăng.

Hàu chiên là một trong những cách chế biến hàu được người Nhật Bản yêu thích từ xa xưa, nhận được sự đánh giá cao từ các quốc gia Châu Á, lượng xuất khẩu cũng đang tăng. Có thể chiên hàu đông lạnh không cần rã đông. Tại các nhà hàng hay các cửa hàng thực phẩm, ai cũng có thể chế biến món hàu mà vẫn giữ được chất lượng ổn định.

**Nguyên vật liệu sản xuất tại Nhật : Hàu (Nhật Bản) 50%**

**Nguyên vật liệu sản xuất tại nước ngoài :** Vỏ ( bột chiên xù, bột mì, bột ngô, muối ăn, dầu thực vật, bột hàu, margarine, bột gạo, đường các loại (đường, high-fructose corn syrup), bột đậu nành, bột ngô xay thô, bột khoai tây, bột lòng trắng trứng sấy khô, gia vị, hydrolyzed wheat gluten)/ bột nở, gia vị (axit amin v.v)

**Phương thức chế biến :** Chiên hàu đông đá bằng dầu 170°C~180°C từ 4 đến 5 phút.

**Nhiệt độ bảo quản :** Đông lạnh **Hạn sử dụng :** Dưới -18°C, 2 năm kể từ ngày sản xuất

**Đáp ứng các yêu cầu về sản phẩm :** Chúng tôi sẽ đáp ứng trong phạm vi có thể các yêu cầu của khách hàng nếu có như thay đổi bao bì sản phẩm, thay đổi nguyên liệu, thay đổi thông số v.v

Chúng tôi có thể trao đổi cả bằng tiếng Việt, nên có thể trao đổi chi tiết hơn. Xin mời quý vị hãy liên hệ với chúng tôi.

**Hàu nguyên vỏ (dùng để ăn sống) 殻付きかき (生食用)**

1. Sản phẩm “Hàu Oku” dùng để ăn sống và đông lạnh có “ vị thơm ngon”, “vị ngọt”, “ hương vị đậm đà”, hàu sinh sôi ở vùng nước lợ thuộc hải phận biển setonaikai, sông Chikusa, sông Yoshii.

2. Xử lý sơ chế “hàu Oku” bằng hệ thống diệt norovirus của công ty chúng tôi.

3. Sau khi xử lý bằng hệ thống diệt

norovirus, sẽ kiểm tra norovirus trên toàn bộ lô hàng, sau đó tiến hành công đoạn cấp đá những con hàu đạt chuẩn.  
4. Vì là hàng đông lạnh nên quý khách có thể sử dụng “số lượng cần thiết” “bất cứ lúc nào không kể thời tiết”.

**Hàu ướp tương miso 牡蠣の長州漬**

Là 1 sản phẩm trong dòng sản phẩm hàu ướp gia vị, hàu được tẩm ướp bằng loại nước sốt tương miso đặc biệt. Hàu có hương vị đậm chất Nhật Bản nhờ sử dụng tương miso- loại gia vị chỉ có ở Nhật Bản.

**Komatsu Suisan Co., Ltd****Ibaraki**

(www.shirasu.com)

**Ngành sản xuất/ 製造業**Cán bộ phụ trách  
連絡先Ms. Miki Ishibashi  
ishibashi@shirasu.com  
+81-294-52-5501Khách hàng mục tiêu  
ターゲットバイヤー**Nhà sản xuất 製造業者 Independent Retailer 独立系小売業者 Supermarket&Chain Store** スーパー、チェーン店 **Department Store 百貨店 Restaurant&Catering Service** レストラン、ケータリングサービス **Hotel ホテル Franchisor フランチャイザー****Seafood****Cá cơm sữa しらす****Giới thiệu về sản phẩm**

Cá cơm sữa còn sống sau khi đánh bắt ở vùng biển gần hải phận Nhật Bản được lọc sơ chế ngay và hoàn thiện thành sản phẩm. Ngoài ra, chúng tôi còn có thể tiến hành lọc dị vật trong cá một cách kỹ lưỡng và điều chỉnh giá trị thủy sản, lượng muối trong cá.

**Nguyên vật liệu sản xuất tại Nhật :** Cá con của cá mèi cơm, muối ăn  
**Nguyên vật liệu sản xuất tại nước ngoài :**



**Phương thức chế biến :** Trộn với củ cải bào hoặc đặt lên cơm trắng rồi rưới xì dầu lên ăn.

**Nhiệt độ bảo quản :** Đông lạnh **Hạn sử dụng :** 365 ngày

**Đáp ứng các yêu cầu về sản phẩm :** Sản phẩm chứa rất ít dị vật và chỉ cần rửa đồng là có thể ăn ngay nên không tốn nhiều thời gian.

**Thanh mực nướng いかかば**

Mực nướng được tẩm ướp với nước sốt gia vị bí truyền dùng để nướng kiểu kabayaki. Mực được cắt thành các thanh ngắn nên rất dễ ăn

**Cá khô 干物**

Sử dụng các loại cá theo mùa, ngâm với loại muối do công ty chúng tôi lựa chọn và sấy khô ở nhiệt độ thấp. Cá được mổ phanh cẩn thận từng con một.

**kyusyukatugyosenta-**

(ww4.et.tiki.ne.jp/~kyukatu/)

**Fukuoka****Bán buôn/ 卸売業**

<b>Cán bộ phụ trách</b> 連絡先	Mr. yosihisa yamamoto (KYUKTU FISH LTD) kyukatu@mx4.et.tiki.ne.jp +81-92-751-2711
<b>Khách hàng mục tiêu</b> ターゲットバイヤー	<b>Nhà nhập khẩu</b> 輸入業者 <b>Wholeseller/Distributor</b> 卸売業者/代理店 <b>Independent Retailer</b> 独立系小売業者 <b>Supermarket&amp;Chain Store</b> スーパー、チェーン店 <b>Department Store</b> 百貨店 <b>Restaurant&amp;Catering Service</b> レストラン、ケータリング サービス <b>Hotel</b> ホテル <b>e-talier</b> ネット小売業者

**Seafood****Cá cam nuôi được lọc mang và nội tạng** 養殖 はまち セミドレス**Giới thiệu về sản phẩm**

Cá cam là cá thuộc họ cá khế, được nuôi nhiều ở vùng Kagoshima, Nagasaki. Cá sau khi đánh bắt được xử lý rút dây thần kinh, làm sạch máu, nên giữ được độ tươi ngon, hạn chế được mùi hôi của cá nuôi. Ngoài ra chúng tôi có thể lọc cất bỏ nội tạng cá tại nhà máy chế biến của công ty và xuất khẩu cá ở tình trạng tốt. Chúng tôi cũng có thể xử lý đánh vảy cá, phi lê cá (dạng loin còn da), đóng túi chân không theo yêu cầu của khách hàng.

**Nguyên vật liệu sản xuất tại Nhật :** Cá cam nuôi

**Nguyên vật liệu sản xuất tại nước ngoài :**

**Phương thức chế biến :** Dùng làm sashimi, nướng teriyaki, hầm, làm sushi, carpacciao, rán kiểu tatsuta age, cá cam xào nấm sốt tương miso, cá cam xào xau cùng sốt yurin, làm món meunière, lẩu shabushabu

**Nhiệt độ bảo quản :** Đông đá **Hạn sử dụng :** Sản phẩm không có hạn sử dụng nên quý khách có thể đánh giá bằng mắt thường

**Đáp ứng các yêu cầu về sản phẩm :** Chúng tôi không tẩm ướp gia vị lên sản phẩm nhưng có thể chế biến cá ở dạng loin.

**matsudasangyoukabushikigaisha****Tokyo**<http://www.matsuda-sangyo.co.jp/index.html>**Thương mại/ 商社**

<b>Cán bộ phụ trách</b> 連絡先	Mr. Daiki Bodai (matsuda sangyo co.,ltd.) bodai-d@matsuda-sangyo.co.jp +81-3-3346-2311
<b>Khách hàng mục tiêu</b> ターゲットバイヤー	<b>Nhà nhập khẩu</b> 輸入業者 <b>Nhà sản xuất</b> 製造業者 <b>Wholeseller/Distributor</b> 卸売業者/ <b>代理店</b> Independent Retailer 独立系小売業者 <b>Supermarket&amp;Chain Store</b> スーパー、 <b>チェーン店</b> Department Store 百貨店 <b>Restaurant&amp;Catering Service</b> レストラン、ケ <b>ータリングサービス</b> Hotel ホテル <b>e-talier</b> ネット小売業者 <b>Franchisor</b> フランチャイ <b>ザー</b> <b>Nhà xuất khẩu</b> 輸出業者

**Seafood****Trứng cá hồi ướp tương** チェムいくら醤油漬け**Giới thiệu về sản phẩm**

Luôn trong tình trạng thiếu hàng vì thị trường khan hiếm nguyên liệu trứng cá Nhật Bản. Sản phẩm được phân phối nhiều trong nước, còn ở thị trường thực phẩm Nhật tại nước ngoài, sản phẩm có mức giá phù hợp để làm các món sushi, cơm hải sản.

**Nguyên vật liệu sản xuất tại Nhật :** Muối ăn, nước tương

**Nguyên vật liệu sản xuất tại nước ngoài :** Trứng cá hồi

**Phương thức chế biến :** 1. Dùng cho Bán buôn/ 卸売業 ngay sau khi rã đông. Làm các món sushi, cơm hải sản.  
 2. Có thể đóng gói lại sau khi rã đông rồi Bán lẻ/ 小売業.

**Nhiệt độ bảo quản :** Đông lạnh **Hạn sử dụng :** Bảo quản dưới -18°C  
 Trong 730 ngày

**Đáp ứng các yêu cầu về sản phẩm :** Có thể thay đổi quy cách sản phẩm sau khi thương lượng theo lô sản xuất.

**Misaki Megumi Suisan co.,ltd****Kanagawa**

(www.misaki-megumi.co.jp)

**Ngành sản xuất/ 製造業**Cán bộ phụ trách  
連絡先Mr. Yasushi Ogura  
ogura@misaki-megumi.co.jp  
+81-80-8483-6642**Khách hàng mục tiêu****Nhà nhập khẩu 輸入業者 Wholeseller/Distributor 卸売業者/代理店**

ターゲットバイヤー

**Seafood****Bụng cá ngừ vây xanh 畜養本マグロ 大トロ****Giới thiệu về sản phẩm**

Phần thịt bụng nhiều mỡ có vị ngọt của

cá ngừ vây xanh được cắt thành các khúc (gọi là saku) tiện sử dụng làm sashimi, sushi. Sản phẩm bảo quản dạng đông lạnh, tuy nhiên cá ngừ sau khi đánh bắt được sơ chế ngay và bảo quản ở nhiệt độ cực thấp nên có thể cung cấp cá tươi hơn cả cá sống. 1 khúc saku khoảng tầm trên dưới 1 kg, nên có thể lấy lượng cần thiết rã đông rồi sử dụng, giúp giảm thiểu tối đa sự lãng phí.

**Nguyên vật liệu sản xuất tại Nhật :** Cá ngừ vây xanh**Nguyên vật liệu sản xuất tại nước ngoài :** Cá ngừ vây xanh**Phương thức chế biến :** Dùng làm sashimi, sushi sau khi rã đông**Nhiệt độ bảo quản :** Đông lạnh **Hạn sử dụng :** 1 năm**Đáp ứng các yêu cầu về sản phẩm :** Có thể đáp ứng các yêu cầu của khách hàng như đóng túi chân không, cắt đôi khúc saku, gói cá bằng giấy xanh v.v



**PESCA RICH Corporation****Tokyo**

(www.pescarich.com/)

**Ngành sản xuất/ 製造業** **Bán buôn/ 卸売業**Cán bộ phụ trách  
連絡先Mr. Ito Takashi  
t-ito@pescarich.com  
+81-568-68-9200**Khách hàng mục tiêu**  
ターゲットバイヤー**Independent Retailer** 独立系小売業者 **Department Store** 百貨店  
**Restaurant&Catering Service** レストラン、ケータリングサービス **Hotel** ホテル**Seafood****Cua tuyết hấp steamix 50:50** 紅ずわいがにスチームミックス50:50**Giới thiệu về sản phẩm**

Cua được hấp nhiệt nên vẫn giữ được vị ngọt của cua

**Nguyên vật liệu sản xuất tại Nhật** : Cua tuyết, chất chống oxy hóa  
**Nguyên vật liệu sản xuất tại nước ngoài** :**Phương thức chế biến** : rã đông bằng nước**Nhiệt độ bảo quản** : Đông lạnh **Hạn sử dụng** : 730 ngày**Đáp ứng các yêu cầu về sản phẩm** : Có thể đáp ứng các yêu cầu có điều kiện

**SUGIYO CO., LTD.****Ishikawa**

(www.sugiyoko.jp/)

**Ngành sản xuất/ 製造業**Cán bộ phụ trách  
連絡先Ms. DUAN YuJun  
duan\_celia@sugiyoko.jp  
+81-767-57-0087Khách hàng mục tiêu  
ターゲットバイヤー**Nhà nhập khẩu 輸入業者 Wholesaler/Distributor 卸売業者/代理店**  
**Supermarket&Chain Store スーパー、チェーン店 Restaurant&Catering Service レストラン、ケータリングサービス Hotel ホテル****Seafood****Chả cá royal caribu ( chả kamaboko vị cua) ロイヤルカリブ (かに風味かまぼこ)****Giới thiệu về sản phẩm**

Món chả cá tuyệt phẩm sử dụng loại thịt cá

hào hạng, nhuộm cùng màu thực phẩm tự nhiên như màu ớt chuông, sau đó tạo vân hình lá bằng phương pháp sản xuất đặc biệt của công ty chúng tôi. Khi sử dụng phương pháp chế biến nêu trên sẽ tạo ra vị ngon tuyệt vời mà công ty khác không thể bắt chước được, hơn nữa khi chế biến thức ăn trước mặt thực khách, khách hàng không chỉ được ăn ngon mà còn được ngắm nhìn thường thức món ăn, tạo hiệu quả cộng hưởng trong kinh doanh. Ngoài ra, hạn sử dụng là 545 ngày nên có thời gian thoải mái để phân phối hàng, rất phù hợp với thực trạng của ngành phân phối.

**Nguyên vật liệu sản xuất tại Nhật :** Nguyên liệu chính là thịt xay (cá tuyết) nhập từ Mỹ, sản xuất tại nhà máy của công ty tại tỉnh Ishikawa.

**Nguyên vật liệu sản xuất tại nước ngoài :** Tinh bột v.v

**Phương thức chế biến :** Có thể chế biến làm sushi, rưới nước sốt đặc biệt lên (công ty chúng tôi có thể cung cấp) và nướng trên banner sẽ đạt được hiệu quả cao nhất.

**Nhiệt độ bảo quản :** Đông lạnh **Hạn sử dụng :** 545 ngày

**Đáp ứng các yêu cầu về sản phẩm :** Chúng tôi có thể đáp ứng các yêu cầu như điều chỉnh hình thức đóng gói hàng hoặc kích cỡ sản phẩm, tuy nhiên chúng tôi muốn giữ nguyên thương hiệu sản phẩm của công ty.

**Takahashi Food Industry Co.,Ltd****Tokyo**

(www.yamakyu-takahashi.co.jp/)

**Ngành sản xuất/ 製造業**Cán bộ phụ trách  
連絡先Ms. Kyoko Takahashi  
mtaka@leaf.ocn.ne.jp  
+81-42-536-8288**Khách hàng mục tiêu****Nhà nhập khẩu 輸入業者 Wholesaler/Distributor 卸売業者/代理店**

ターゲットバイヤー

**Supermarket&Chain Store スーパー、チェーン店 Department Store 百貨店****Seafood****Cá trích nướng kiểu kabayaki にしん蒲焼****Giới thiệu về sản phẩm**

Cá trích thịt dày mỡ, được tẩm ướp gia vị có vị cay, ngọt. Cá được hấp rồi nướng nên thịt cá mềm, có thể ăn được cả xương giống như lươn Nhật. Cá được đóng gói thành từng miếng một nên giá cả phải chăng. Có thể sử dụng làm cơm cá trích thay cho lươn Nhật.

**Nguyên vật liệu sản xuất tại Nhật :** Đường, nước tương, mirin**Nguyên vật liệu sản xuất tại nước ngoài :** Cá trích

**Phương thức chế biến :** Là thực phẩm đã qua chế biến nên có thể ăn luôn sau khi mở bao bì sản phẩm. Cá mềm và hương vị đậm đà hơn nếu hâm nóng. Có thể dùng làm cơm cá nishin hoặc đồ nhắm rượu.

**Nhiệt độ bảo quản :** Đông lạnh **Hạn sử dụng :** Để đông đá được 1 năm  
90 ngày nếu bảo quản trong tủ lạnh sau khi rã đông

**Đáp ứng các yêu cầu về sản phẩm :** Có khả năng. Có thể thay đổi nhãn dán, sản xuất OEM, thay đổi vị sản phẩm v.v

**Cá trích kho kiểu kanroni にしん甘露煮**

Không sử dụng axit amin mà chỉ dùng các gia vị như đường, nước tương, mirin để tẩm ướp. Cá trích được nướng mềm, hương vị đậm đà.

Giá cả tương đối rẻ nếu so sánh thị trường trong nước Nhật Bản. Năm ngoái, chương trình ăn thử thực phẩm được tổ chức tại Hồ Chí Minh và hương vị cay

ngọt này của sản phẩm đã nhận được nhiều sự quan tâm của người Việt Nam. Hiện sản phẩm tương tự vẫn chưa được phân phối tại Việt Nam.

**Tảo bẹ cuộn vùng Hidaka 日高産一口昆布巻**

Tảo bẹ vùng Hidaka được cắt thành miếng vừa miệng ăn và cuộn với dây bầu khô kanpyo. Bên trong chỉ có tảo bẹ. Không sử dụng gia vị hóa học như axit amin mà chỉ dùng đường, nước tương, mirin để tẩm ướp. Tảo mềm, được tẩm ướp hương vị đậm đà. Hàm lượng calo thấp, giàu chất xơ. Việt Nam vẫn

chưa có thói quen ăn tảo bẹ, nên chúng tôi đề xuất về sản phẩm mới là bánh kẹo làm từ tảo bẹ.

**Yorikisuisan Co.,Ltd****Kochi**

(yorikisuisan.co.jp)

**Ngành sản xuất/ 製造業** **Bán buôn/ 卸売業** **Bán lẻ/ 小売業**Cán bộ phụ trách  
連絡先Mr. Norihiko Yoshimura  
n-yoshimura@yorikisuisan.co.jp  
+81-90-2894-1085Khách hàng mục tiêu  
ターゲットバイヤー**Nhà nhập khẩu** 輸入業者 **Nhà sản xuất** 製造業者 **Wholeseller/Distributor** 卸売業者/  
**代理店** Independent Retailer 独立系小売業者 **Supermarket&Chain Store** スーパー、  
チェーン店 **Department Store** 百貨店 **Restaurant&Catering Service** レストラン、ケ  
ータリングサービス **Hotel** ホテル **e-talier** ネット小売業者 **Franchisor** フランチャイ  
ザー**Seafood****Cá hồng Nhật đông lạnh** キンメダイ セミドレス プロトン冷凍**Giới thiệu về sản phẩm**

Cá hồng tỉnh Kochi-1 trong 3 vùng đánh bắt cá hồng lớn ở Nhật Bản. Cá được xử lý cấp đông bằng máy cấp đông nhanh đời mới vào ngày hôm sau sau khi đánh bắt. Sau khi rã đông có thể dùng làm sashimi, luộc tái, hầm, làm món meunière, nướng muối. Là loài cá biển sâu cáo cấp, thịt nhiều mỡ.

**Nguyên vật liệu sản xuất tại Nhật :** Cá hồng Nhật**Nguyên vật liệu sản xuất tại nước ngoài :****Phương thức chế biến :** Có thể làm sushi sau khi rã đông. Thích hợp làm món nướng tái, món meunière, hầm, nướng muối v.v**Nhiệt độ bảo quản :** Đông lạnh **Hạn sử dụng :** 1 năm kể từ ngày sản xuất**Đáp ứng các yêu cầu về sản phẩm :** Có thể thay đổi bao bì hay nhãn dán.**Cá tráp Nhật phi lê đông lạnh** ヘダイ フ  
ィレ プロトン冷凍

Cá tráp Nhật thịt dày mỡ, sinh trưởng ở vùng vịnh Sukumo- là vùng biển giàu có nguồn thức ăn phong phú cho cá. Sau khi đánh bắt, cá được phi lê rồi xử lý cấp đông bằng máy cấp đông nhanh đời mới. Sau khi rã đông có thể dùng làm sashimi, làm món meunière, nướng muối, hầm, tẩm bột chiên v.v

**Cá cơm Kibinago IQF** キビナゴ I Q F

Cá cơm kibinago được đánh bắt ở vùng vịnh Sukumo tỉnh Kochi. Cá được xử lý cấp đông nhanh IQF vào ngày hôm sau sau khi đánh bắt. Cá thích hợp làm các món tẩm bột chiên tempura, chiên, chiên bột karaage.

**Shingaki Meat Co., Ltd.**

**Miyazaki**

(<http://www.singaki-meat.jp/>)

**Bán buôn/ 卸売業**

Cán bộ phụ trách  
連絡先

Mr. Suwa Hidetoshi  
suwa@singaki-meat.jp  
+81-985-25-2901

**Khách hàng mục tiêu**  
ターゲットバイヤー

**Nhà nhập khẩu 輸入業者 Wholeseller/Distributor 卸売業者/代理店**  
**Supermarket&Chain Store スーパー、チェーン店 Department Store 百貨店**  
**Restaurant&Catering Service レストラン、ケータリングサービス Hotel ホテル**

**Beef & Dairy Products**

**Bò lông đen Kuroge wagyu tỉnh Miyazaki 宮崎県産黒毛和牛**



**Giới thiệu về sản phẩm**

Năm 2017 đạt "Giải thưởng Thủ tướng"- giải thưởng cao nhất tại "Hội chợ đánh giá chất lượng bò Wagyu toàn quốc", là loại thịt bò cực phẩm hương vị đậm đà, thịt mềm-đặc trưng của "bò Miyazaki" 3 năm liên tiếp đạt giải bò ngon nhất Nhật Bản, "vị ngọt của phần thịt mỡ" và "vị ngon của phần thịt đỏ" được khách hàng đánh giá cao, hương vị đậm đà của loại thịt cực phẩm số 1 Nhật Bản.

Về vận chuyển hàng, chúng tôi hợp tác với công ty cổ phần Nishin-doanh nghiệp hợp tác với JETRO về xuất khẩu hàng nông sản, thực phẩm đã có kinh nghiệm xuất khẩu sang Hồng Kông, Đài Loan.

Ngoài ra, về cơ chế phân phối hàng tại Việt Nam, chúng tôi có kết nối với doanh nghiệp về phân phối đã liên hệ với chúng tôi.

Ngoài thân ngoại bì thì nhu cầu nhập các loại khác tương đối ít, đây chính là một trở ngại lớn trong việc tăng cường xuất khẩu thịt bò, tuy nhiên điểm mạnh của công ty chúng tôi là chúng tôi có thể cung cấp thịt theo "phần thịt yêu cầu".

**Nguyên vật liệu sản xuất tại Nhật : Thịt bò**

**Nguyên vật liệu sản xuất tại nước ngoài :**

**Phương thức chế biến :** Steak, thịt nướng, lẩu sukiyaki, lẩu shabushabu

**Nhiệt độ bảo quản :** Đông lạnh **Hạn sử dụng :** 730 ngày

**Đáp ứng các yêu cầu về sản phẩm :** Có thể thay đổi trọng lượng, bao bì sản phẩm phù hợp nước sở tại, có thể thay đổi nhãn dán

**Thịt heo nho Aya tỉnh Miyazaki 宮崎県綾町産ぶどう豚**



"Thịt heo nho" nuôi ở phố Aya tỉnh Miyazaki là loại heo khỏe mạnh, nuôi bằng thức ăn trộn với "thức phẩm chức năng cho heo" chứa nhiều polyphenol (proanthocyanidins) từ hạt nho có tác dụng chống oxy hóa mạnh, được làm từ vỏ nho và hạt nho sau khi ép nước nho làm rượu vang Aya, sau đó phơi khô và nghiền bột.

Thịt mềm không có mùi hôi, càng nhai nước thịt càng chảy ra, nhưng lại không bị ngấy mỡ, hương vị ngọt nhẹ.

Về vận chuyển hàng, chúng tôi hợp tác với công ty cổ phần Nishin-doanh nghiệp hợp tác với JETRO về xuất khẩu hàng nông sản, thực phẩm đã có kinh nghiệm xuất khẩu sang Hồng Kông, Đài Loan.

Ngoài ra, về cơ chế phân phối hàng tại Việt Nam, chúng tôi có kết nối với doanh nghiệp về phân phối đã liên hệ với chúng tôi.

**Sojitz Foods corporation****Tokyo**[\(http://www.sojitz-foods.com/en/\)](http://www.sojitz-foods.com/en/)**Thương mại/ 商社**

<b>Cán bộ phụ trách</b> 連絡先	Ms. Kim Loan (SOJITZ VIETNAM COMPANY LIMITED) kim.loan@sojitz.com +81-28-3931-8100
<b>Khách hàng mục tiêu</b> ターゲットバイヤー	<b>Wholeseller/Distributor</b> 卸売業者/代理店 <b>Supermarket&amp;Chain Store</b> スーパー、チェーン店 <b>Department Store</b> 百貨店 <b>Restaurant&amp;Catering Service</b> レストラン、ケータリングサービス <b>Hotel</b> ホテル

**Beef & Dairy Products****Sữa bò LL Hokkaido** 北海道産 LL 牛乳**Giới thiệu về sản phẩm**

100% sữa tươi vùng Hokkaido, hàng bảo quản ở nhiệt độ thường

**Nguyên vật liệu sản xuất tại Nhật :** Sữa tươi vùng Hokkaido**Nguyên vật liệu sản xuất tại nước ngoài :****Phương thức chế biến :** Dùng để uống và nguyên liệu làm bánh v.v**Nhiệt độ bảo quản :** Nhiệt độ thường **Hạn sử dụng :** 100 ngày kể từ ngày sản xuất**Đáp ứng các yêu cầu về sản phẩm :** Có thể xem xét về việc sản xuất OEM hay thay đổi mẫu mã bao bì tùy thuộc vào số lượng đơn hàng.

**BOURBON CORPORATION****Niigata**<http://www.bourbon.co.jp/company/english/index.html>**Ngành sản xuất/ 製造業**Cán bộ phụ trách  
連絡先Mr. Shinji Ono  
ono-shi@bourbon.co.jp  
+81-257-23-5037**Khách hàng mục tiêu**  
ターゲットバイヤー**Independent Retailer 独立系小売業者 Supermarket&Chain Store** スーパー、チェーン  
**店 Department Store 百貨店****Confectionery****Bánh trứng cuộn baumroll バームロール****Giới thiệu về sản phẩm**

Bánh có vị ngon như bánh gato, hiện vẫn chưa có ở Việt Nam. Điểm thu hút của sản phẩm là bánh có độ ẩm cao như bánh gato nhưng lại có hạn sử dụng 8 tháng.

**Nguyên vật liệu sản xuất tại Nhật :** Dung dịch toàn trứng, đường, sữa tách kem, lactose, bột nước sữa, sorbitol, bột nở, hương liệu, chất tạo màu ( $\beta$ -carotene)

**Nguyên vật liệu sản xuất tại nước ngoài :** Bột mì, margarine, dầu thực vật, glucose, reduced sugar syrup, high-fructose corn syrup, rượu tây, casein sodium, chất nhũ hóa

**Phương thức chế biến :** Có thể ăn luôn**Nhiệt độ bảo quản :** Nhiệt độ thường **Hạn sử dụng :** 8 tháng**Đáp ứng các yêu cầu về sản phẩm :** Có thể thay đổi trọng lượng hàng và bao bì đóng gói tùy thuộc vào đơn hàng.

**Daiichi Foods.,Ltd****Niigata**[\(https://www.daiichisyokuhin.com/products-en/\)](https://www.daiichisyokuhin.com/products-en/)**Ngành sản xuất/ 製造業**Cán bộ phụ trách  
連絡先Ms. Hiroko Yamada  
hyamada@daiichisyokuhin.com  
+81-256-97-4351Khách hàng mục tiêu  
ターゲットバイヤー**Wholeseller/Distributor 卸売業者/代理店 Supermarket&Chain Store** スーパー、チェーン店 **Department Store** 百貨店 **Restaurant&Catering Service** レストラン、ケータリングサービス**Confectionery****Bánh mochi dâu tây Daifuku まるごと苺大福****Giới thiệu về sản phẩm**

Bánh được bọc bằng bột gạo nếp rất dày dặn, bên trong được đặt nguyên 1 trái dâu tây hòa quyện với kem vani. Chúng tôi chú trọng đến việc cho kem vào trong bánh nhưng vẫn có thể ăn luôn được. Kem vani đạt tiêu chuẩn về kem với hương vị đậm đà (butterfat trên 8%). Hương vị đậm đà của sữa làm tăng vị chua ngọt của dâu tây.

**Nguyên vật liệu sản xuất tại Nhật :** Kem tươi, sữa đặc, sữa tách kem, mạch nha của Nhật, đường mạch nha, trehalose, chất nhũ hóa, hương liệu, chất ổn định

**Nguyên vật liệu sản xuất tại nước ngoài :** Chất tạo ngọt, bột gạo nếp

**Phương thức chế biến :** Có thể ăn luôn**Nhiệt độ bảo quản :** Đông lạnh **Hạn sử dụng :** Không quy định**Đáp ứng các yêu cầu về sản phẩm :** Có thể thay đổi thiết kế bao bì phù hợp với nước sở tại (lô 48,000 cái), có thể sản xuất OEM (lô 72,000 cái)**Bánh mochi trà xanh Uji nhân đậu đỏ 宇治抹茶大福～つぶあん入り～**

Bánh được bọc bằng bột gạo nếp rất dày dặn, bên trong

là nhân kem trà xanh hương vị đậm đà của vùng Uji, chính giữa được bơm đậu đỏ tsubuan của vùng Tokachi. Bột trà xanh chỉ sử dụng loại bột trà xanh Uji bán giới hạn ở Kyoto. Hương liệu không sử dụng chất phụ gia để kích thích hương thơm và

mùi vị cao cấp. Bột trà xanh đạt tiêu chuẩn về kem với hương vị đậm đà (butterfat trên 8%).

**Kem mochi (vị vani) size Bán buôn/ 卸売業 1 gói 3 cái モチアイス業務用 (バニラ) 3個パック**

Bánh bọc bằng bột gạo nếp dày dặn với nhân kem đậm đà hương vị vani. Đạt tiêu chuẩn về kem với chỉ số butterfat 8.5%. Bánh được tẩm nước sốt trái cây, là món ăn tráng miệng có hương vị độc đáo của riêng công ty chúng tôi. Ngoài vị vani, chúng tôi còn chuẩn bị bánh vị trà xanh và sô cô la.



**IA-Foods Co., Ltd.****Gunma**

(http://ia-foods.com/)

**Ngành sản xuất/ 製造業**Cán bộ phụ trách  
連絡先Mr. Kenji YOSHIDA  
ia-sales1@ia-foods.com  
+81-274-70-5005Khách hàng mục tiêu  
ターゲットバイヤー**Nhà nhập khẩu 輸入業者 Wholeseller/Distributor 卸売業者/代理店 Independent  
Retailer 独立系小売業者 Supermarket&Chain Store スーパー、チェーン店  
Restaurant&Catering Service レストラン、ケータリングサービス Hotel ホテル****Confectionery****Thạch konnyaku (vị dâu tây, nho, đào, táo và vị hỗn hợp(nho, đào, táo)) こんにやくゼリー  
【いちご、ぶどう、もも、りんご、アソート(ぶどう、もも、りんご)】****Giới thiệu về sản phẩm**

Món thạch konnyaku hấp dẫn với vị tươi mát của trái cây và hương vị mềm dẻo độc đáo của konnyaku. Chúng tôi rất quan tâm đến hoa quả Nhật Bản và đang sử dụng các loại hoa quả như dâu tây amao nghiền của tỉnh Fukuoka, nước ép nho của tỉnh Nagano, nước ép đào của tỉnh Yamanashi, nước ép táo của tỉnh Aomori. Sản phẩm ở dạng túi nhỏ để sử dụng để ăn khi đói bụng hoặc làm các món ăn vặt. Phần miệng túi được làm thành hình cổ chai giúp quý khách thưởng thức sản phẩm một cách an toàn hơn. Có thể vận chuyển và bảo quản dưới nhiệt độ thường.



**Nguyên vật liệu sản xuất tại Nhật :** (Dâu tây) High-fructose corn syrup, reduced sugar syrup, dâu tây amao nghiền, indigestible dextrin, nước ép táo, đường cát, bột konnyaku, hương liệu, màu thực phẩm cà rốt tím (Nho) High-fructose corn syrup, reduced sugar syrup, indigestible dextrin, nước

**Nguyên vật liệu sản xuất tại nước ngoài :** (Dâu tây) chất làm đặc, citric acid, sodium citrate, V.C, sucralose, chất tạo màu rau củ (Nho) chất làm đặc, citric acid, sodium citrate, V.C, sucralose (Đào) chất làm đặc, citric acid, sodium

citrate, V.C, sucralose (Táo) chất làm đặc, citric acid, sodium citrate, V.C, sucralose

**Phương thức chế biến :** Bóp nhẹ trước khi mở sản phẩm, sau đó mở dọc theo đường cắt. Đẩy nhẹ thạch trong túi ra và thưởng thức từng chút một.

**Nhiệt độ bảo quản :** Nhiệt độ thường **Hạn sử dụng :** 10 tháng

**Đáp ứng các yêu cầu về sản phẩm :** Có thể thay đổi quy cách đóng gói hàng phù hợp với nước sở tại, thay đổi số lượng hàng trong mỗi gói, có thể thực hiện dán nhãn sản phẩm, thay đổi hương vị sản phẩm theo yêu cầu của khách hàng ※ Tư vấn với tất cả các lô hàng

**Mì konnyaku (mì udon, mì ramen) こんにやく製麺 (うどんタイプ・ラーメンタイプ)**

Mỳ konnyaku có thành phần từ bột gạo Nhật Bản. Mì có thành phần từ bột gạo nên khi ăn vào miệng cảm giác sợi mì trơn và mềm dẻo hơn so với mì konnyaku thông thường. Là loại thực phẩm tốt cho sức khỏe vì có hàm lượng calo thấp, lượng đường thấp, không chứa chất béo, không chứa gluten. Chúng tôi cung cấp 2 loại mì là mì

udon sợi trơn dẹt và mì ramen sợi thô. Ngoài mì udon và ramen, quý khách có thể chế biến thành các món như mì pasta, mì yakisoba hay salad. Khi chế biến không cần phải ngâm nước để làm nở sợi mì mà chỉ cần rửa qua với nước là có thể dễ dàng chế biến các món ăn. Có thể bảo quản dưới nhiệt độ thường.

**Mì konnyaku lúa mạch (súp hành tây, súp cà chua, súp gà) もち麦入り 蒟蒻ヌードル(オニオンスープ、トマトスープ、和風鶏だしスープ)**

Mì konnyaku thành phần từ bột lúa mạch với lượng đường thấp và giàu chất xơ tốt cho sức khỏe. Có thể chế biến sản phẩm với gói súp kèm theo nên rất tiện lợi và đơn

giản. Lúa mạch có tác dụng ức chế sự hấp thu chất béo và giảm cholesterol trong máu, là thực phẩm có lợi cho sức khỏe rất được ưa chuộng. Chúng tôi chế biến thành dạng mì sợi trơn dẹt để dễ hòa quyện với súp. Có 3 loại súp là súp gà vị truyền thống Nhật Bản, súp hành, súp cà chua. Quý khách có thể chế biến cùng các nguyên liệu mình ưa thích như rau củ hay thịt xông khói. 1 gói mì tương ứng với 1 phần ăn. Có thể bảo quản ở nhiệt độ thường.

# MARUTOSEIKA CO.,LTD

# Hiroshima

(<http://www.marutoseika.com/>)

**Ngành sản xuất/ 製造業**

Cán bộ phụ trách 連絡先	Mr. ZHENG TUO tei@marutoseika.com +81-84-955-1151
Khách hàng mục tiêu ターゲットバイヤー	Nhà nhập khẩu 輸入業者 Wholeseller/Distributor 卸売業者/代理店 Supermarket&Chain Store スーパー、チェーン店 Department Store 百貨店

## Confectionery

### Bánh bông lan Nagasaki 長崎かすていら



#### Giới thiệu về sản phẩm

Sản phẩm này chiếm 65% doanh thu từ xuất khẩu của chúng tôi. Sản phẩm được làm theo công nghệ mới có thể bảo quản được lâu mà vẫn đảm bảo được hương vị của sản phẩm. Đây được coi là mặt hàng rất được ưa chuộng khi từng có những đơn hàng đóng Container 40F

#### Nguyên vật liệu sản xuất tại Nhật :

**Nguyên vật liệu sản xuất tại nước ngoài :** Bột mì, dầu thực vật, mật ong, đường, sorbitol, chất làm đông, chất tạo màu, hương liệu

**Phương thức chế biến :** Dùng ngay sau khi mở túi

**Nhiệt độ bảo quản :** Nhiệt độ thường **Hạn sử dụng :** 180 ngày

**Đáp ứng các yêu cầu về sản phẩm :** Do sản phẩm được ưa chuộng ở nhiều nước Đông Nam Á, nên chúng tôi không có ý định thay đổi hương vị khi xuất khẩu.

### Bánh bông lan vị Matcha 抹茶かすていら



Sản phẩm được làm theo công nghệ mới có thể bảo quản được lâu mà vẫn đảm bảo được hương vị của sản phẩm. Đây được coi là một trong số ít loại bánh tươi có thể giữ được nguyên hương vị trong 180 ngày. Sản phẩm sử dụng Matcha Uji của Kyoto

### Bánh Cake pho mát チーズケーキ



Sản phẩm đứng thứ hai về lượng xuất khẩu. Đây là sản phẩm có thời hạn sử dụng dài nên rất thuận lợi cho việc đàm phán trong mua bán. Bánh được làm dưới dạng 1 cuộn

marutou bussanhanbai co.,ltd

Oita

(www.e-marutou.com)

Ngành sản xuất/ 製造業 Bán buôn/ 卸売業 Thương mại/ 商社

Cán bộ phụ trách  
連絡先Mr. koji higshida  
info@e-marutou.com  
+81-977-22-3294Khách hàng mục tiêu  
ターゲットバイヤー

Nhà sản xuất 製造業者 Wholeseller/Distributor 卸売業者/代理店

## Confectionery

## Bánh trà xanh matcha langue de chat 10 chiếc 抹茶ラングドシャ 10個

**Giới thiệu về sản phẩm**

Bánh quy nhân sô cô la kiểu Shiroi Koibito, có 13 vị, có 2 loại là hộp 10 chiếc và 15 chiếc. Giá tất cả các loại đều bằng nhau. Công ty chúng tôi đã xuất khẩu mặt hàng này ra nước ngoài, chúng tôi có thể xuất hàng theo cả công hoặc xuất cùng các mặt hàng khác. Hạn sử dụng là 1 năm.

**Nguyên vật liệu sản xuất tại Nhật :** Bột mì, đường, margarine, lòng trắng trứng, bột hạnh nhân, sữa tách kem, muối ăn, sô cô la (đường, bơ cacao, sữa, sữa bột, dầu thực vật, bột trà xanh, chất nhũ hóa, hương liệu)

**Nguyên vật liệu sản xuất tại nước ngoài :**

**Phương thức chế biến :** Có thể ăn luôn

**Nhiệt độ bảo quản :** Nhiệt độ thường **Hạn sử dụng :** 360 ngày

**Đáp ứng các yêu cầu về sản phẩm :** Có thể sản xuất OEM

## Bánh quy dâu tây strawberry langue de chat 10 chiếc いちごラングドシャ 10個



Bánh quy nhân sô cô la kiểu Shiroi Koibito, có 13 vị, có 2 loại là hộp 10 chiếc và 15 chiếc. Giá tất cả các loại đều bằng nhau. Công ty chúng tôi đã xuất khẩu mặt hàng này ra nước ngoài, chúng tôi có thể xuất hàng theo cả công hoặc xuất cùng các mặt hàng khác. Hạn sử dụng là 1 năm.

**Unialpha Company Limited****Tokyo**

(http://www.unialpha.co.jp)

**Bán buôn/ 卸売業** **Thương mại/ 商社**Cán bộ phụ trách  
連絡先Ms. miho Takanashi  
taka.mh@unialpha.co.jp  
+81-3-6280-5098Khách hàng mục tiêu  
ターゲットバイヤー**Nhà nhập khẩu** 輸入業者 **Nhà sản xuất** 製造業者 **Wholeseller/Distributor** 卸売業者/  
**代理店** Independent Retailer 独立系小売業者 **Supermarket&Chain Store** スーパー、  
チェーン店 **Department Store** 百貨店 **Restaurant&Catering Service** レストラン、ケ  
ータリングサービス **Hotel** ホテル **e-talier** ネット小売業者 **Franchisor** フランチャイ  
ザー **Nhà xuất khẩu** 輸出業者**Confectionery****Thạch trái cây gấu trúc panda** たのしいパンダフルーツゼリー**Giới thiệu về sản phẩm**

Thạch cỡ vừa miệng ăn, có vị ngon, được làm bởi Nhà sản xuất 製造業者 lâu đời trong nước Nhật Bản. Thạch cỡ mini có in hình gấu trúc panda dễ thương và in chữ tiếng anh trong từng viên thạch.

**Nguyên vật liệu sản xuất tại Nhật :** High-fructose corn syrup, nước ép trái cây, acidulant, hương liệu, chất làm đặc

**Nguyên vật liệu sản xuất tại nước ngoài :**

**Phương thức chế biến :** Có thể ăn luôn hoặc làm mát, làm đông đá rồi nghiền nhỏ uống cùng nước trái cây v.v

**Nhiệt độ bảo quản :** Nhiệt độ thường **Hạn sử dụng :** 365 ngày

**Đáp ứng các yêu cầu về sản phẩm :** Hiện tại chưa có kế hoạch

**Bánh quy kem trà xanh** 抹茶サンドクッキー

Bánh quy trà xanh hương vị thơm ngon của Nhà sản xuất 製造業者 lâu đời Nhật Bản. Sản phẩm cũng được khách du lịch Việt Nam ưa chuộng. Chứa hàm lượng canxi cao. Chúng tôi dự đoán tại Việt Nam- có xu hướng quan tâm đến sức khỏe trong những năm gần đây, thì sản phẩm bánh quy kem trà

xanh vị ngon được đóng gói theo phong cách Nhật Bản này sẽ được đông đảo khách hàng từ trẻ nhỏ đến người cao tuổi yêu thích.

**Ruốc cá hồi** 鮭フレーク

Về mặt chất lượng, sản phẩm được sản xuất tại nhà máy ở Thái Lan đã được chính phủ Việt Nam cấp phép an toàn và sử dụng các nguyên liệu từ Nhật Bản (cá hồi mùa thu vùng Hokkaido 7).

Về mặt giá cả, chúng tôi xây dựng khung giá phù hợp với khách hàng Việt Nam. Về mặt

phân phối, trong tương lai có thể vận chuyển hàng trực tiếp từ Thái Lan sang Việt Nam sẽ cắt giảm được khoản chi phí khá lớn. Tại thị trường Nhật Bản trong những năm gần đây, sản phẩm rất được khách hàng Việt Nam đón nhận, số lượng đơn hàng tăng mạnh.

**Middis,inc.**

(https://www.middis.net/english/)

**Tokyo****Bán buôn/ 卸売業** **Thương mại/ 商社**Cán bộ phụ trách  
連絡先Mr. Nakajima Hayato  
nakajima@middis.net  
+81-3-6219-5200**Khách hàng mục tiêu****Nhà nhập khẩu** 輸入業者

ターゲットバイヤー

**Health foods****Sữa platinum** プラチナミルク**Giới thiệu về sản phẩm**

Thực phẩm hỗ trợ bổ sung dinh dưỡng cho người lớn được phát triển từ các nghiên cứu về men và sữa bột trên 50 năm kể từ năm 1951.

Với 11 loại vitamin, 8 loại khoáng chất và nhiều loại chất dinh dưỡng khác như DHA và protein giúp hỗ trợ cho sức khỏe hàng ngày.

Sản phẩm ở dạng bột nên có nhiều cách sử dụng như có thể hòa tan rồi uống ngay hoặc trộn với cà phê hay các món hầm.

Hương vị ngon dịu của sữa nhưng không hề gắt.

**Nguyên vật liệu sản xuất tại Nhật :** Sữa tách kem, dextrin (Hydrogenated starch hydrolysates), dầu thực vật (dầu lõi cọ, dầu cọ, dầu hạt cải, dầu đậu nành), galacto-oligosaccharides, lactose, sữa bột, whey protein concentrate, dầu cá tinh chế, natri men/citric acid, magnesium carbonate, L-theanin

**Nguyên vật liệu sản xuất tại nước ngoài :**

**Phương thức chế biến :** 1 ngày dùng 20g (khoảng 3 thìa canh), hòa cùng 100ml nước hoặc nước ấm.

Có thể trộn với cà phê hoặc các món hầm.

**Nhiệt độ bảo quản :** Nhiệt độ thường **Hạn sử dụng :** 545 ngày

**Đáp ứng các yêu cầu về sản phẩm :** Về việc ghi thành phần nguyên liệu sản phẩm, chúng tôi có thể dán nhãn vào mặt sau sản phẩm, tuy nhiên chúng tôi có các giải pháp hỗ trợ như thay đổi thiết kế bao bì sản phẩm tùy thuộc vào tình hình về sau.

**Sữa platinum milk for power (sữa vị trà xanh)** プラチナミルク for パワー (抹茶ミルク)

Thực phẩm giúp bổ sung năng lượng ngon và dễ uống.

Sản phẩm chứa dưỡng chất HMB, canxi và vitamin D. Trong đó có leucine là một axit amin thiết yếu, là một trong những thành phần cấu tạo nên cơ bắp. Từ các leucine này trong cơ thể sẽ sản sinh ra các dưỡng chất gọi là HMB. Để sản sinh được

1500mg HMB 1 ngày ( 2 gói), cần bổ sung sữa bò và phần leucine tương ứng 9 lít (khoảng 30g).

**Sữa platinum milk for beauty** プラチナミルク for ビューティー

Thực phẩm hỗ trợ làm đẹp da có vị ngon dễ uống, giúp duy trì sắc đẹp.

Sản phẩm chứa milk ceramide, sữa ong chúa, collagen peptide và 4 loại vitamin.

Ceramide là thành phần có nhiều trong màng tế bào của cơ thể hay ở các lipid trong màng tế bào của da, là thành phần

đáng chú ý cùng với collagen. Sữa ong chúa được gọi là thức ăn đặc biệt cho ong chúa, chứa nhiều thành phần dưỡng chất. Collagen là thành phần quan trọng chiếm khoảng 30% lượng protein của cơ thể, hiện diện ở nhiều nơi như da hay xương, sụn. Là thành phần cần tích cực bổ sung tuy nhiên collagen có trong thực phẩm rất khó hấp thụ ở dạng nguyên thủy. Collagen peptide ở dạng phân tử nhỏ giúp cơ thể dễ hấp thụ collagen hơn.

**North Life Co.,Ltd.****Hokkaido**

(http://www.northlife.co.jp/en/)

**Bán buôn/ 卸売業** **Thương mại/ 商社**Cán bộ phụ trách  
連絡先Mr. KEIICHI SAGAWA  
naito@northlife.co.jp  
+81-11-887-7970**Khách hàng mục tiêu****Nhà nhập khẩu 輸入業者** **Wholesaler/Distributor 卸売業者/代理店**

ターゲットバイヤー

**Supermarket&Chain Store スーパー、チェーン店** **Franchisor フランチャイザー** **MLM****Health foods****Viên uống bổ xương smooth walk table スムース ウォーク タブレット**

Joint Care



2 Tabs/day

18g(300mg×60Tabs)

**Giới thiệu về sản phẩm**

Thực phẩm chức năng bổ xương khớp

với thành phần chính chiết xuất từ sụn cá hồi Nhật Bản (vùng Hokkaido). Sử dụng nguyên liệu có nguồn gốc rõ ràng, là thương hiệu "đảm bảo về tính hiệu quả" + "Yên tâm về nguyên liệu xuất xứ Nhật Bản"+ "Kỹ thuật sản xuất của Nhật Bản".

**Nguyên vật liệu sản xuất tại Nhật :** Collagen peptide type 2 (nguồn gốc từ sụn cá hồi), chiết xuất sụn cá hồi (chứa collagetype 2 không biến tính, undenatured proteoglycan), chiết xuất sụn cá đuối (chứa Low molecular weight chondroitin), chiết xuất từ thịt gà (chứa Imidazole dipeptide)**Nguyên vật liệu sản xuất tại nước ngoài :** Bột chiết xuất từ gừng đen, microcrystalline cellulose, leucine, valine, isoleucine, silicon dioxide(fine powder), stearic acid, vitamin D**Phương thức chế biến :** 1 ngày uống 2 viên cùng nước hoặc nước ấm.**Nhiệt độ bảo quản :** Nhiệt độ thường **Hạn sử dụng :** 2 năm sau ngày sản xuất**Đáp ứng các yêu cầu về sản phẩm :** Có thể thiết kế lại theo thương hiệu của công ty

chúng tôi hoặc thương hiệu riêng PB của Quý công ty. Chúng tôi nhận thay đổi cả bao bì sản phẩm. Ngoài ra, chúng tôi cũng nhận thiết kế các sản phẩm với tính năng phù hợp theo yêu cầu của khách hàng.

**Viên uống giảm cân Slim boost soft capsule スリム ブースト ソフトカプセル**

Slimming

3 Caps/day  
40.5g(450mg×90Caps)

Thực phẩm chức năng hỗ trợ giảm cân với thành

phần chính chiết xuất từ Wasabi Nhật Bản (vùng Hokkaido). Sử dụng nguyên liệu có nguồn gốc rõ ràng, là thương hiệu "đảm bảo về tính hiệu quả" + "Yên tâm về nguyên liệu xuất xứ Nhật Bản"+ "Kỹ thuật sản xuất của Nhật Bản".

**Viên uống relax spring tablet リラックス スプリング タブレット**

Relax and Good Sleep

2 Tabs/day  
21g(350mg×60Tabs)

Thực phẩm chức năng giúp ngon, thư giãn tinh thần với

thành phần chính có nguồn gốc từ măng tây của Nhật Bản (vùng Hokkaido). Sử dụng nguyên liệu có nguồn gốc rõ ràng, là thương hiệu "đảm bảo về tính hiệu quả" + "Yên tâm với nguyên liệu xuất xứ Nhật Bản"+ "Kỹ thuật sản xuất của Nhật

Bản".

**SHINTECH CO., LTD.****Kanagawa**

(http://en.shintechs.co.jp/)

**Bán buôn/ 卸売業** **Thương mại/ 商社** **Bán lẻ/ 小売業**

Cán bộ phụ trách 連絡先	Mr. Riku Honda support@shintechs.co.jp +81-46-205-1518
Khách hàng mục tiêu ターゲットバイヤー	<b>Nhà nhập khẩu</b> 輸入業者 <b>Wholeseller/Distributor</b> 卸売業者/代理店 <b>Supermarket&amp;Chain Store</b> スーパー、チェーン店 <b>Department Store</b> 百貨店 <b>Restaurant&amp;Catering Service</b> レストラン、ケータリングサービス <b>Hotel</b> ホテル <b>etailier</b> ネット小売業者 <b>Franchisor</b> フランチャイザー

**Health foods****Bột rau củ quả giảm cân STC FRU VEGE SMOOTHIE DIET<GREEN>** STC フルベジスモー  
ジーダイエット<グリーン>**Giới thiệu về sản phẩm**

Sinh tố rau củ quả có thành phần chính

là chất xơ hòa tan, bột bã đậu, chiết xuất từ men thực vật (218 loại men thực vật) và các loại vitamin, khoáng chất. Có thể pha bột uống với nước hoặc sữa bò.

**Nguyên vật liệu sản xuất tại Nhật :** Thành phần chính là chất xơ thực phẩm, và chứa bột bã đậu, chiết xuất men thực vật (218 loại men thực vật)

**Nguyên vật liệu sản xuất tại nước ngoài :**

**Phương thức chế biến :** Pha với nước hoặc sữa bò

**Nhiệt độ bảo quản :** Nhiệt độ thường **Hạn sử dụng :** 2 năm

**Đáp ứng các yêu cầu về sản phẩm :** Có thể thay đổi trọng lượng, nhãn dán bao bì sản phẩm phù hợp với nước sở tại tùy vào số lượng đơn hàng, có thể sản xuất OEM, có thể thay đổi một phần nguyên liệu sản phẩm

**Bột rau củ quả giảm cân STC FRU VEGE SMOOTHIE DIET<RED>** STC フルベジスモー  
ジーダイエット<レッド>

Sinh tố rau củ quả có thành phần chính là chất xơ hòa tan, bột bã đậu, chiết xuất từ men thực vật (218 loại men thực vật) và "hạt chia" tạo cảm giác no. Có thể pha bột uống với nước hoặc sữa bò.

**AIOI UNIBIO Co., Ltd.**

(www.unibio.jp/en/index.php)

**Aichi**

**Ngành sản xuất/ 製造業**

Cán bộ phụ trách 連絡先	Mr. Takehito Shitakura takehito-shitakura@unibio.jp +81-569-56-0600
Khách hàng mục tiêu ターゲットバイヤー	<b>Nhà nhập khẩu 輸入業者 Wholeseller/Distributor 卸売業者/代理店 Independent</b> <b>Retailer 独立系小売業者 Supermarket&amp;Chain Store スーパー、チェーン店</b> <b>Department Store 百貨店 Restaurant&amp;Catering Service レストラン、ケータリング</b> <b>サービス Hotel ホテル</b>

**Alcoholic Beverages**

**Rượu mơ rainbow sonomanma レインボーそのまんま梅酒**



**Giới thiệu về sản phẩm**

Mơ là loại cây ăn quả phù hợp khí hậu bốn mùa, là loại cây trồng thích hợp với thổ nhưỡng của Nhật Bản.  
 Tại Nhật Bản, 4 mùa mang lại cho cuộc sống nhiều màu sắc, mùa mưa bắt đầu vào đầu hạ, là lúc những cây mơ – giàu axit hữu cơ, bắt đầu ra quả.  
 Với vốn tri thức góp nhặt từ cuộc sống được ban tặng môi trường thiên nhiên như vậy, người Nhật đã làm ra loại rượu mơ.  
 Từ xa xưa rượu mơ đã được coi là tốt cho sức khỏe và được người Nhật rất ưa chuộng. Chúng tôi sử dụng loại mơ “kojo” để ngâm – loại mơ cao cấp nhất trong dòng mơ xanh, còn được gọi

**Nguyên vật liệu sản xuất tại Nhật :** Nước, mơ, acidulant, hương liệu  
**Nguyên vật liệu sản xuất tại nước ngoài :** Các loại đường, cồn nấu rượu, caramen

**Phương thức chế biến :** Có nhiều cách uống như ướp lạnh rồi uống luôn hoặc pha với đá, hay pha với nước uống có ga v.v

**Nhiệt độ bảo quản :** Nhiệt độ thường **Hạn sử dụng :** Không có quy định

**Đáp ứng các yêu cầu về sản phẩm :** Có thể sản xuất OEM

**Rượu vodka Nhật AO-NO-UMI JAPANESE VODKA 碧の海**



Rượu vodka Nhật JAPANESE PLEMIUM được làm toàn bộ từ mía Nhật- loại cây số lượng khan hiếm ở Nhật, tất cả từ nguyên liệu cho đến quy trình sản xuất đều của Nhật Bản.  
 Sử dụng nước tinh khiết để làm nước nấu rượu nên rượu có vị thanh, thích hợp làm rượu nền pha chế cocktail.

Lần đầu tiên công ty chúng tôi sử dụng loại bình đựng hình lục giác đặc biệt và nhãn dán khúc xạ, nhờ sự khúc xạ ánh sáng mà hình ảnh trên nhãn dán hiện lên ở hai bên trái phải, tạo thiết kế ấn tượng, có độ bắt mắt thu hút cao.

**Rượu whisky kinuura KINUURA WHISKY**



Rượu Japanese blended whisky sử dụng loại mạch nha chất lượng tốt.  
 Đặc trưng lớn nhất là rượu nồng độ nhẹ, nhưng càng để lâu sẽ cảm nhận được vị cay và ngọt của rượu.  
 Thiết kế cũng đậm chất Nhật Bản, nhãn dán sử dụng loại giấy washi được làm theo

phương pháp xé giấy cổ truyền của Nhật, trên nhãn có thiết kế cả hình mặt trời- biểu tượng quốc kỳ của Nhật Bản.  
 Thiết kế về mặt tổng thể khá đơn giản, tuy nhiên trong đó được lồng ghép yếu tố đậm chất Nhật Bản nên được đánh giá có tính nghệ thuật cao.



**Kanaya Syuzouten Co.,****Ishikawa**

(https://www.hakusan-takasago.jp/)

**Ngành sản xuất/ 製造業**Cán bộ phụ trách  
連絡先Mr. YOSHIHISA KANAYA  
kanaya@takuma21.com  
+81-76-276-1177Khách hàng mục tiêu  
ターゲットバイヤー**Nhà nhập khẩu 輸入業者 Wholeseller/Distributor 卸売業者/代理店**  
**Supermarket&Chain Store スーパー、チェーン店 Department Store 百貨店**  
**Restaurant&Catering Service レストラン、ケータリングサービス Nhà xuất khẩu 輸出業者****Alcoholic Beverages****Rượu kanenosawa pha vàng lá 金の澤 金箔入り****Giới thiệu về sản phẩm**

Là loại rượu pha vàng lá đầu tiên tại Nhật Bản. Là rượu kinjoshu. Rượu rất dễ uống, Việt Nam là quốc gia có nền nhiệt độ cao nên có thể ướp lạnh rượu khoảng tầm 5 độ rồi uống thì sẽ rất ngon. Lượng vàng lá trong rượu bán ra thị trường nước ngoài được tăng gấp 10 lần so với rượu bán trong nước.

**Nguyên vật liệu sản xuất tại Nhật :** Gạo, men gạo koji, cồn nấu rượu, vàng lá

**Nguyên vật liệu sản xuất tại nước ngoài :**

**Phương thức chế biến :** Ướp lạnh ở nhiệt độ trên dưới 10 độ rồi thưởng thức.

**Nhiệt độ bảo quản :** Nhiệt độ thường **Hạn sử dụng :** Không có

**Đáp ứng các yêu cầu về sản phẩm :** Có thể sản xuất nhãn riêng PB cho khách hàng. Có thể thay đổi các loại rượu (rượu daiginjo, rượu junmai, rượu honjozo), tuy nhiên đơn hàng tối thiểu là 500 chai. Chúng tôi có cả loại 300ml/chai.

**Rượu junmai takasago 高砂 純米酒**

Sử dụng 100% giống gạo nấu rượu "Ishikawa mon" của thành phố Hakusan. Rượu junmai tỉ lệ đánh bóng 60%. Có thể ướp lạnh như rượu vang trắng hoặc ướp lạnh ở nhiệt độ trên dưới 20 độ cũng rất ngon.

**Rượu mơ takasago ume 高砂梅酒**

Mơ của tỉnh Ishikawa được ngâm cùng rượu junmai. Sau khi vớt mơ lên sẽ ngâm cùng rượu thêm 1 lần nữa vào năm sau. Sau đó vớt mơ lên ủ rượu thêm 1 năm là hoàn thiện sản phẩm. Loại rượu mơ này sử dụng ít đường hơn các loại rượu mơ khác nên vị rượu rất thanh.

**OZEKI CORPORATION****Hyogo**

(ozeki.co.jp)

**Ngành sản xuất/ 製造業**Cán bộ phụ trách  
連絡先Mr. DAISAKU TSUBOTA  
daisaku.tsubota@ozeki.co.jp  
+81-798-32-2123**Khách hàng mục tiêu**  
ターゲットバイヤー**Nhà nhập khẩu** 輸入業者 **Wholeseller/Distributor** 卸売業者/代理店**Alcoholic Beverages****Rượu Karatamba 辛丹波****Giới thiệu về sản phẩm**

Hương thơm nhẹ nhàng dễ liên tưởng

đến mùi hương vani ngọt ngào hay mùi chuối. Về tổng thể, rượu có vị cay, sắc, đậm đà, mạnh. Nếu hâm nóng rượu sẽ trở dậy mùi thơm hơn.

**Nguyên vật liệu sản xuất tại Nhật :** Gạo, men gạo koji, cồn nấu rượu**Nguyên vật liệu sản xuất tại nước ngoài :****Phương thức chế biến :** Ướp lạnh, để ở nhiệt độ thường hoặc hâm nóng trên dưới 40°C**Nhiệt độ bảo quản :** Nhiệt độ thường **Hạn sử dụng :** 1 năm**Đáp ứng các yêu cầu về sản phẩm :** Không thể

**SANKO SYOKUHIN KOGYO CO.,LTD****Hiroshima**

(www.sanko-syokuhin.co.jp/)

**Ngành sản xuất/ 製造業**Cán bộ phụ trách  
連絡先Mr. YOGO SATO  
yogo.sato@world.ocn.ne.jp  
+81-846-45-1220**Khách hàng mục tiêu**  
ターゲットバイヤー**Supermarket&Chain Store** スーパー、チェーン店 **Restaurant&Catering Service** レストラン、ケータリングサービス**Alcoholic Beverages****Rượu chuhai chanh setouchi 瀬戸内檸檬チューハイ****Giới thiệu về sản phẩm**

Tỉnh Hiroshima xếp thứ 1 về sản lượng thu hoạch chanh trên cả nước.

Sử dụng nước ép chanh của tỉnh Hiroshima được tắm nắng của vùng Setouchi.

Rượu chuhai dễ uống, ngon miệng, có vị chua chua ngọt ngọt khi pha cùng rượu vodka và soda.

**Nguyên vật liệu sản xuất tại Nhật** : High-fructose corn syrup, vodka, nước ép chanh, hương liệu

**Nguyên vật liệu sản xuất tại nước ngoài** : acidulant

**Phương thức chế biến** : Ướp lạnh rồi uống**Nhiệt độ bảo quản** : Nhiệt độ thường **Hạn sử dụng** : 1 năm kể từ ngày sản xuất

**Đáp ứng các yêu cầu về sản phẩm** : Trường hợp khách hàng muốn đặt đơn hàng dưới tên thương hiệu của khách hàng và nội dung hàng không đổi, chúng tôi có thể đáp ứng yêu cầu với số lượng tương ứng 1 lô hàng (48,000 chai (2000 kiện)) bọc màng co nhiệt.

Nếu quý khách có yêu cầu về các loại rượu hương vị khác, công ty chúng tôi cũng có thể làm mẫu thử.

**Rượu chuhai trái cây setouchi lyokan & sanfurutsu 瀬戸内伊予柑&サンフルーツチューハイ**

Sử dụng nước ép trái cây của tỉnh Aichi.

Là loại rượu chuhai dễ uống, vị thơm mát, không quá ngọt

Rượu nhẹ nên nữ giới cũng rất dễ uống.

**Tanabiki-Seimen.Co.,Ltd**

(http://www.tanabiki-seimen.com/)

**Hyogo****Ngành sản xuất/ 製造業**Cán bộ phụ trách  
連絡先Mr. Takamasa Tanabiki  
banryu@tanabiki-seimen.com  
+81-79-245-0425**Khách hàng mục tiêu****Supermarket&Chain Store** スーパー、チェーン店 **Department Store** 百貨店

ターゲットバイヤー

**Processed food****Mì rau trẻ em không muối (rau chân vịt) 塩分ゼロ野菜赤ちゃんそうめん (ほうれん草)****Giới thiệu về sản phẩm**

Bột mì và bột rau sử dụng làm nguyên

liệu được chính lãnh đạo công ty lựa chọn kỹ càng trên khắp cả nước, và sản xuất trên dây chuyền chuyên đồ ăn cho trẻ em nên đảm bảo được khâu vệ sinh thực phẩm. Phạm vi đối tượng sử dụng sản phẩm lớn nên rất kinh tế, nếu cho trẻ 5,6 tháng dùng sẽ được khoảng 20 phần ăn, trẻ trên 1 tuổi khoảng 4 phần ăn. Có khoảng 4000 cửa hàng phân phối sản phẩm trên cả nước, những năm gần đây đầu tư ra nước ngoài tăng, lượng xuất khẩu ra nước ngoài như Trung Quốc, Hồng Kông, Macao, Đài Loan, Thái Lan tăng đến mức đạt 1 container/tháng.

**Nguyên vật liệu sản xuất tại Nhật :** Bột mì, bột rau chân vịt**Nguyên vật liệu sản xuất tại nước ngoài :**

**Phương thức chế biến :** Cho 100~150ml nước và một lượng mì đủ ăn vào nồi chịu nhiệt lòng sâu, đảo mì bằng đũa và đun trong khoảng 3 phút. (trong trường hợp 500w)

**Nhiệt độ bảo quản :** Nhiệt độ thường **Hạn sử dụng :** 2 năm

**Đáp ứng các yêu cầu về sản phẩm :** Đáp ứng các yêu cầu như thay đổi nhãn dán, nguyên liệu sản phẩm hay sản xuất OEM trên cơ sở thỏa thuận với đại lý tại nước sở tại.

**Mì rau trẻ em không muối (bí đỏ) 塩分ゼロ野菜赤ちゃんそうめん (かぼちゃ)**

Bột mì và bột rau sử dụng làm nguyên liệu được

chính công ty chúng tôi thu mua các loại nguyên liệu được lựa chọn kỹ càng trên khắp cả nước, và sản xuất trên dây chuyền chuyên đồ ăn cho trẻ em nên đảm bảo được khâu vệ sinh thực phẩm. Phạm vi đối tượng sử dụng sản phẩm lớn

nên rất kinh tế, nếu cho trẻ 5,6 tháng dùng sẽ được khoảng 20 phần ăn, trẻ trên 1 tuổi khoảng 4 phần ăn. Có khoảng 4000 cửa hàng phân phối sản phẩm trên cả nước, những năm gần đây đầu tư ra nước ngoài tăng, lượng xuất khẩu ra nước ngoài như Trung Quốc, Hồng Kông, Macao, Đài Loan, Thái Lan tăng đến mức đạt 1 container/tháng.

**Mì rau trẻ em không muối (cà rốt) 塩分ゼロ野菜赤ちゃんそうめん (にんじん)**

Bột mì và bột rau sử dụng làm nguyên liệu được

chính công ty chúng tôi thu mua các loại nguyên liệu được lựa chọn kỹ càng trên khắp cả nước, và sản xuất trên dây chuyền chuyên đồ ăn cho trẻ em nên đảm bảo được khâu vệ sinh thực phẩm. Phạm vi đối tượng sử dụng sản phẩm lớn

nên rất kinh tế, nếu cho trẻ 5,6 tháng dùng sẽ được khoảng 20 phần ăn, trẻ trên 1 tuổi khoảng 4 phần ăn. Có khoảng 4000 cửa hàng phân phối sản phẩm trên cả nước, những năm gần đây đầu tư ra nước ngoài tăng, lượng xuất khẩu ra nước ngoài như Trung Quốc, Hồng Kông, Macao, Đài Loan, Thái Lan tăng đến mức đạt 1 container/tháng.

**Yamagen Jouzou co.,ltd.**

(www.yamagen-jouzou.com/)

**Toyama****Ngành sản xuất/ 製造業**Cán bộ phụ trách  
連絡先Mr. Yasuhiro Tachinami  
tachinami@yamagen-jouzou.com  
+81-766-21-1111Khách hàng mục tiêu  
ターゲットバイヤー**Wholeseller/Distributor 卸売業者/代理店 Supermarket&Chain Store** スーパー、チェーン店 **Department Store** 百貨店 **Restaurant&Catering Service** レストラン、ケータリングサービス **Hotel** ホテル**Processed food****Súp miso meijin あっという間にみそ汁名人****Giới thiệu về sản phẩm**

Chỉ với 1 chai tương các bạn có thể làm các

món súp miso, món ăn dùng tương miso đơn giản gọn nhẹ. Sản phẩm ở dạng dung dịch, dễ hòa tan, nên chế biến đơn giản tiện lợi. Tương miso koji gạo vùng Hokuriku pha cùng nước dùng dashi tảo bẹ. Có thể hầm tương với rau củ trong nồi hoặc pha cùng nước sôi thành món súp miso ăn liền cũng OK. Tại Việt Nam, đặc biệt là thành phố Hồ Chí Minh, các nhà hàng Nhật phục vụ với giá cả tương đối rẻ so với các quốc gia Đông Nam Á khác, tầng lớp trung lưu cũng có thể ăn đồ Nhật. Tương miso và nước dùng dashi (nước dùng dashi tảo bẹ)- linh hồn của các món ăn Nhật, được đóng gói ở dạng chai nên có thể dùng để làm các món súp miso, món ăn dùng tương miso một cách đơn giản.

**Nguyên vật liệu sản xuất tại Nhật :** Tương gạo, chiết xuất cá khô bào Nhật katsuobushi, muối ăn, chiết xuất tảo bẹ, chiết xuất cá mè khô niboshi, gia vị (axit amin)

**Nguyên vật liệu sản xuất tại nước ngoài :**



**Phương thức chế biến :** Cho 1 thìa canh tương vào bát pha cùng với (khoảng 160 cc) nước nóng, sau đó cho gói rau củ khô hoặc rau củ đã làm nóng trong lò vi sóng vào là hoàn thiện món canh miso vô cùng đơn giản. Súp có vị ngon của tương miso mà các loại súp miso ăn liền không thể

**Nhiệt độ bảo quản :** Nhiệt độ thường **Hạn sử dụng :** 365 ngày

**Đáp ứng các yêu cầu về sản phẩm :** Có thể sản xuất các lô số lượng tối thiểu đến sản xuất OEM, có thể thay đổi một phần nguyên liệu sản phẩm, có thể thay đổi nhãn sản phẩm.

**Nước sốt dấm ngọt amasu tare いろいろ使える甘酢たれ**

Ở Nhật Bản chưa có các sản phẩm tương tự sản phẩm nước sốt amasu tare. Các loại nước sốt ponzu hay dấm bán trên thị trường có vị chua, trẻ nhỏ hay những người không thích dấm sẽ không thích ăn các món ăn có dùng dấm. Loại nước sốt này sử dụng rất nhiều dấm, nhưng lại không hề cảm

thấy vị chua, hơn nữa lượng muối trong sốt cũng thấp hơn nước tương shoyu ít muối nên các bạn có thể sử dụng để nấu ăn hoặc dùng thay cho nước tương shoyu.

**Rượu ngọt amazake zero 甘酒ゼロ**

Rượu ngọt amazake là loại rượu ngọt từ men gạo koji, được làm từ nước và loại gạo ngon của vùng Hokuriku. Sản phẩm không dùng phụ gia, cồn, chất tạo ngọt, muối ăn, hàm chứa ý nghĩa quay trở lại xuất phát điểm của các xưởng làm men nên chúng tôi đặt tên sản phẩm là 0 (zero). Trong rượu

ngọt chứa nhiều loại axit amin và vitamin thiết yếu, glucose, từ xưa còn được gọi là “dịch truyền dạng uống”. Xin mời các bạn thưởng thức vị ngọt đậm của rượu được tạo ra từ men koji. Sử dụng túi nhôm làm bao bì sản phẩm, nên không chỉ để uống mà còn có thể để đông lạnh làm món sherbet, hoặc phục vụ cho Bán buôn/ 卸売業.

**Oitaken Agricultural Cooperatives****Oita**<http://www.jaoita.net/ja-oita.html>**Đoàn thể · Hội đồng/ 団体 · 協議会等**Cán bộ phụ trách  
連絡先Ms. Hitomi Goto  
hitomi.goto@mc.jaoita.jp  
+81-97-535-7614Khách hàng mục tiêu  
ターゲットバイヤー**Nhà nhập khẩu 輸入業者 Wholesaler/Distributor 卸売業者/代理店 Independent  
Retailer 独立系小売業者 Supermarket&Chain Store スーパー、チェーン店  
Department Store 百貨店****Fruit & Vegetables****Lê Niitaka 新高梨****Giới thiệu về sản phẩm**

Bắt đầu xuất khẩu lê sau khi lê được rút khỏi danh mục hàng cấm nhập khẩu vào Việt Nam năm 2017.

Năm 2018, chúng tôi cũng chuẩn bị đăng ký giống lê Hosui, Niikata cho đất trồng cho Việt Nam, và chuẩn bị tiếp tục đăng ký nhà xưởng phục vụ xuất khẩu sang Việt Nam. Giống lê Niikata quả to, có những quả nặng hơn 1 kg, ăn rất ngon miệng, để được lâu.

**Nguyên vật liệu sản xuất tại Nhật : Lê****Nguyên vật liệu sản xuất tại nước ngoài :****Phương thức chế biến :** Bóc vỏ, cắt thành miếng để ăn, có thể ăn sống.**Nhiệt độ bảo quản :** Đông đá **Hạn sử dụng :** 1~2 tháng**Đáp ứng các yêu cầu về sản phẩm :** Chúng tôi có thể đóng gói hàng trên cơ sở thỏa thuận theo một vài hình thức như đóng theo kích cỡ quả, bọc bằng túi xốp**Lê Hosui 豊水梨**

Giống lê Hosui có vỏ màu nâu đỏ, quả nặng trung bình từ 350~400g. Thịt mềm, nhiều nước.



**YUKIGUNI MAITAKE CO. , LTD.****Niigata**

(www.maitake.co.jp/index.php)

**Ngành sản xuất/ 製造業**Cán bộ phụ trách  
連絡先Mr. Tamura Ryota  
ryo-tamura@maitake.co.jp  
+81-3-6867-1510Khách hàng mục tiêu  
ターゲットバイヤー**Nhà nhập khẩu 輸入業者 Wholeseller/Distributor 卸売業者/代理店**  
**Supermarket&Chain Store スーパー、チェーン店 Department Store 百貨店**  
**Restaurant&Catering Service レストラン、ケータリングサービス Hotel ホテル****Fruit & Vegetables****Nấm Yukiguni Maitake Pillow-S 雪国まいたけピローS****Giới thiệu về sản phẩm**

Nếu có thể xuất khẩu nấm "maitake" thì có thể phân phối như sản phẩm mới, vì đây là lần đầu tiên nhập khẩu loại nấm này vào thị trường Việt Nam. Các loại nấm trồng trong nhà kín có thể sản xuất quanh năm nên có thể phân phối đều trong suốt 1 năm.

Ngoài ra, hệ thống phân phối sản phẩm an toàn an tâm của công ty chúng tôi cũng nhận được đánh giá tốt ở thị trường trong nước.

Maitake là loại nấm được ưa chuộng tại Nhật Bản, trong nấm chứa chất xơ thực phẩm và vitamin B, vitamin D và các chất có vị ngọt.

Nấm được quan tâm về hiệu quả ức chế sự tăng chỉ số đường huyết, là loại thực phẩm thường xuyên xuất hiện trên các chương trình truyền hình ở Nhật Bản.

**Nguyên vật liệu sản xuất tại Nhật :** Nấm maitake  
**Nguyên vật liệu sản xuất tại nước ngoài :**

**Phương thức chế biến :** Nấm "maitake" được phân phối ở thị trường Nhật Bản.

Có thể chế biến bằng nhiều phương pháp như xào, chiên, ninh, hấp cũng đều rất ngon.

Tại Nhật Bản, các cách chế biến nấm được ưa chuộng là canh miso nấu nấm, tempura (nấm tẩm bột chiên), cơm trộn nấm tak

**Nhiệt độ bảo quản :** Đông đá **Hạn sử dụng :** Thực phẩm tươi sống nên không có quy định cụ thể ( Bảo quản trong tủ lạnh được khoảng 2 tuần cũng không có vấn đề gì)

**Đáp ứng các yêu cầu về sản phẩm :** Có thể điều chỉnh để cân bằng với các lô sản xuất, có thể xem xét việc thay đổi trọng lượng hàng hay bao bì sản phẩm phù hợp với nước sở tại.

Về hình thức cung cấp các lô hàng ban đầu, chúng tôi dự kiến sẽ dán nhãn sản phẩm.

**Takoichi**

(www.takoichi.jp/)

**Hyogo****Bán buôn/ 卸売業**Cán bộ phụ trách  
連絡先Mr. Yoshinari Okuda (Takoichi Co.,Ltd)  
ifish@takoichi.jp  
+81-78-671-1157**Khách hàng mục tiêu**

ターゲットバイヤー

**Restaurant&Catering Service** レストラン、ケータリングサービス**Seafood****Cá cơm sữa đông lạnh 冷凍生シラス****Giới thiệu về sản phẩm**

Loại thực phẩm dễ suy giảm độ tươi nên ngay ở Nhật Bản cũng chỉ có thể ăn ở vùng sản xuất. Quý khách có thể thưởng thức món ăn này.  
Sản phẩm có độ tươi cao.

**Nguyên vật liệu sản xuất tại Nhật :** Cá cơm sữa**Nguyên vật liệu sản xuất tại nước ngoài :****Phương thức chế biến :** rửa đông bằng nước rồi làm sashimi**Nhiệt độ bảo quản :** Đông lạnh **Hạn sử dụng :** 1 năm**Đáp ứng các yêu cầu về sản phẩm :** Không thể



**Yamanaka Inc.**

**Miyagi**

([www.yamanaka.co/english-page](http://www.yamanaka.co/english-page))

**Ngành sản xuất/ 製造業** **Bán buôn/ 卸売業**

Cán bộ phụ trách  
連絡先

Mr. Kenya Chiba  
chiba@yamanaka.co  
+81-225-24-3373

**Khách hàng mục tiêu**  
ターゲットバイヤー

**Nhà sản xuất 製造業者 Wholeseller/Distributor 卸売業者/代理店**

## Seafood

### Hàu nguyên vỏ đông lạnh 冷凍殻付牡蠣



#### Giới thiệu về sản phẩm

Tại tỉnh Miyagi mùa hàu ngon nhất vào tháng 3~5, hàu sau khi đánh bắt được xử lý cấp đông ngay. Tách vỏ hàu ra sẽ thấy bên trong rất nhiều thịt. Quý vị có thể thưởng thức hương vị mà các loại hàu bán trên thị trường không thể so sánh được.

**Nguyên vật liệu sản xuất tại Nhật :** Hàu (của tỉnh Miyazaki, tỉnh Iwate)

**Nguyên vật liệu sản xuất tại nước ngoài :**

**Phương thức chế biến :** Có thể lột vỏ và ăn sống.

**Nhiệt độ bảo quản :** Đông lạnh **Hạn sử dụng :** 365 ngày tính cả ngày sản xuất

**Đáp ứng các yêu cầu về sản phẩm :** Có thể thay đổi trọng lượng sản phẩm, bao bì phù hợp với nước sở tại, có thể sản xuất OEM

### Cồi sò điệp đông lạnh 冷凍ほたて貝柱



Sò điệp vùng Sanriku sinh trưởng ở vùng biển giàu chất dinh dưỡng, sau khi đánh bắt sò được sơ chế và xử lý cấp đông. Có thể thưởng thức hàu to, thịt dày. Chúng tôi sử dụng loại sò đánh bắt vào mùa hè, cồi dày thịt.

### Sò điệp nguyên vỏ đông lạnh 冷凍殻付ほたて



Sò điệp vùng Sanriku sinh trưởng ở vùng biển giàu chất dinh dưỡng, sau khi đánh bắt sò được xử lý cấp đông ngay.

**ITO BISCUITS CO.,LTD****Tokyo**[\(http://www.me-ito.jp/\)](http://www.me-ito.jp/)**Ngành sản xuất/ 製造業**Cán bộ phụ trách  
連絡先Mr. TADAYUKI YOSHIDA  
t-yoshida@mr-ito.com  
+81-3-5814-4662**Khách hàng mục tiêu**  
ターゲットバイヤー**Nhà sản xuất 製造業者 Wholeseller/Distributor 卸売業者/代理店 Supermarket&Chain Store** スーパー、チェーン店 **Department Store 百貨店****Confectionery****Bánh kem sô cô la Languly ラングリーチョコレートクリーム****Giới thiệu về sản phẩm**

Bánh quy kẹp kem là dòng sản phẩm được xuất nhiều sang các nước Châu Á. Đây cũng là sản phẩm bán chạy nhất trong các mặt hàng xuất khẩu của công ty chúng tôi.

**Nguyên vật liệu sản xuất tại Nhật :** Bột nguyên trứng, lòng trắng trứng

**Nguyên vật liệu sản xuất tại nước ngoài :** Bột mì, kem sô cô la, đường, shortening, muối, hương liệu

**Phương thức chế biến :** Có thể ăn luôn**Nhiệt độ bảo quản :** Nhiệt độ thường **Hạn sử dụng :** 10 tháng**Đáp ứng các yêu cầu về sản phẩm :** Không thể**Bánh kem vani languly ラングリーバニラクリーム**

Bánh quy kẹp kem là dòng sản phẩm

được xuất nhiều sang các nước Châu Á. Đây cũng là sản phẩm bán chạy nhất trong các mặt hàng xuất khẩu của công ty chúng tôi.

**Alpha Foods Co.,Ltd.**

**Tokyo**

(www.alpha-foods.net/en/)

**Ngành sản xuất/ 製造業** **Bán buôn/ 卸売業**

Cán bộ phụ trách  
連絡先

Ms. Eriko Tanaka  
tanaka@alpha-foods.net  
+81-3-6435-6980

**Khách hàng mục tiêu**  
ターゲットバイヤー

**Nhà nhập khẩu 輸入業者** **Wholeseller/Distributor 卸売業者/代理店** **Department Store 百貨店** **e-talier ネット小売業者**

**Seafood**

**Cá thu sốt tương miso さば味噌煮**



**Giới thiệu về sản phẩm**

Có thể bảo quản trong 5 năm 7 tháng ở nhiệt độ thường, bên trong có 2 con cá thu, thịt dày mình, vị thơm ngon như món cá được phục vụ ở nhà hàng, không có mùi của thực phẩm hầm đóng túi. Miếng thịt cá thu béo ngậy hòa quyện cùng tương miso ngọt dịu đậm chất Nhật Bản, được tẩm ướp gia vị dễ được tiếp nhận trong văn hóa lúa gạo.

**Nguyên vật liệu sản xuất tại Nhật :** Tương miso, gia vị lên men, đường, mạch nha của Nhật, tương shoyu, chất làm đặc (guar gum)

**Nguyên vật liệu sản xuất tại nước ngoài :** Cá thu, gừng

**Phương thức chế biến :** Có thể mở túi rồi ăn luôn hoặc không mở túi và hấp cách thủy từ 7~8 phút.

**Nhiệt độ bảo quản :** Nhiệt độ thường **Hạn sử dụng :** 7 tháng 5 năm kể từ ngày sản xuất

**Đáp ứng các yêu cầu về sản phẩm :** Có thể dán nhãn trên bao bì sản phẩm bằng ngôn ngữ của nước sở tại

**Oden おでん**



Có thể bảo quản trong 5 năm 1 tháng dưới nhiệt độ thường, lượng calo và muối thấp, món hầm với củ cải và konnyaku thấm đượm vị ngọt của cá viên chiên

**Bánh cây Baumkuchen スティックバウムクーヘン**



Có thể bảo quản trong 1 tháng 5 năm ở nhiệt độ thường, bánh baumkuchen ở dạng cây, ăn vào tan trong miệng, dễ dàng bổ sung năng lượng.