

株式会社北国生活社  
North Life Co., Ltd.

<http://www.northlife.co.jp/>

**Wholesaler**

北海道  
Hokkaido

**Contact**

Name : Daisuke Naito

E-mail : [naito@northlife.co.jp](mailto:naito@northlife.co.jp) Tel : +81 -11-887-7970

**Processed Food**

Tên sản phẩm : Thực phẩm chức năng làm trắng da **WHITE BLOOM**



**Tablet**  
**60 Tabs**  
(2 ~ 4 tabs / day)

<Nguyên liệu Nhật Bản >

Bột hoa cúc tím, bột cà rốt, men khô

<Nguyên liệu nước ngoài>

Maltitol, Microcrystalline cellulose, L-cystine, Vitamin C, Silicon dioxide được chia nhỏ, Vitamin B2, Vitamin B7, Canxi stearate, Vitamin E

<PR\_sản\_phẩm> "WHITE BLOOM" là sản phẩm bổ sung làm trắng da, có tác dụng chống lão hóa da (anti glycation) chiết xuất từ hoa cúc tím Nhật Bản.

<Cách dùng >

Uống 2-4 viên mỗi ngày với nước.

Take 2-4 tablets per day with water.

Nơi gia công sản phẩm cuối cùng : Kyoto

Thời hạn dùng : Trên 1 năm

Nhiệt độ bảo quản : Nhiệt độ bình thường

Khả năng điều chỉnh sản phẩm theo yêu cầu khách hàng :

Ngoài ra, chúng tôi còn sản xuất nhiều dòng sản phẩm chức năng theo hình thức OEM, đã nhận được đơn đặt hàng tại Việt Nam. Rất mong nhận được yêu cầu của quý khách.

Tên sản phẩm : **ACTIVE JOINT** <thực phẩm bổ sung chăm sóc khớp>



**Tablet**  
**60 Tabs**  
(2 ~ 4 tabs / day)

<Nguyên liệu Nhật Bản>

Salmon cartilage extract (containing type II collagen), Rajiform cartilage extract (containing low molecular

chondroitin), Black ginger powder

Nguyên liệu được chiết xuất từ sụn cá hồi (chứa collagen loại II), chiết xuất sụn Rajiform (chứa chondroitin phân tử thấp), và bột gừng đen

<Nguyên liệu nước ngoài>

Maltitol, Black ginger extract, Crystalline cellulose, Fine silicon dioxide, Calcium stearate, Vitamin D

Chất làm ngọt Maltitol, chiết xuất gừng đen, Cellulose vi tinh thể, Fine silicon dioxide, canxi stearate, vitamin D

<PR\_Sản\_phẩm>

"ACTIVE JOINT" là loại thực phẩm chức năng bổ sung cho người bị đau xương khớp sử dụng chondroitin nano chiết xuất từ cá đuối theo công nghệ phân tử thấp và đã được cấp bằng sáng chế.

< Cách dùng >

Uống 2-4 viên mỗi ngày với nước.

Take 2-4 tablets per day with water.

Tên sản phẩm : **CUTIE SLIM** <thực phẩm bổ sung dưỡng chất và giảm béo>



**Hard Capsule**  
**90 Tabs**  
(3 ~ 5 caps / day)

<Nguyên liệu Nhật Bản>

Bột chiết xuất lên men Bacillus Natto (bao gồm bột lúa mì) Bacillus Natto fermentation extract

poeder (Containing wheat)

<Nguyên liệu nước ngoài >

Bột gelatin, Bột cellulose vi tinh thể, Canxi stearate

<PR\_Sản\_phẩm>

"CUTIE SLIM" là thực phẩm thực phẩm chức năng làm giảm cân từ một cách an toàn, sản phẩm sử dụng tinh chất men đậu nành Natto.

< Cách dùng >

Uống 3-5 viên mỗi ngày với nước.

Take 3-5 capsules per day with water.

クール北海道株式会社  
COOL HOKKAIDO CO., LTD.

[www.cool-hokkaido.jp](http://www.cool-hokkaido.jp)

Trading Company

北海道  
Hokkaido

Contact

Name : Takeshi Matsuura

E-mail : [takeshi.matsuura@cool-hokkaido.jp](mailto:takeshi.matsuura@cool-hokkaido.jp) Tel : +81 -11-200-1196

## Seafood / Processed seafood Product

Tên sản phẩm : Cua Hoàng Đế (đã luộc chín)



<Nguyên liệu Nhật Bản >

Cua

<Nguyên liệu nước ngoài>

Không

<PR sản phẩm >

Cua Hoàng Đế là loại cua nổi tiếng bậc nhất tại Hokkaido. Trọng lượng cua Hoàng Đế với con lớn có thể trên 4 kg

<Cách dùng >

Dùng sau khi rã đông

Nơi gia công sản phẩm cuối cùng : Hokkaido

Thời hạn dùng : Trên 1 năm

Nhiệt độ bảo quản : Đông lạnh

Khả năng điều chỉnh sản phẩm theo yêu cầu khách hàng : Không

Tên sản phẩm : Gạo Hokkaido (Nanatsuboshi)



<Nguyên liệu Nhật Bản> Gạo

<Nguyên liệu nước ngoài> Không

<Hạn sử dụng> Trên 1 năm

<PR Sản phẩm>

Sản phẩm được sử dụng rộng rãi tại Hokkaido cho các món sushi, cơm thố... Đặc trưng của sản phẩm là ăn vẫn ngon ngay cả khi đã để nguội vì có sự cân bằng giữa vị ngọt và độ dẻo của từng hạt gạo.

Tên sản phẩm : Thịt bò Hokkaido



<Nguyên liệu Nhật Bản> Thịt bò

<Nguyên liệu nước ngoài > Không

<Hạn sử dụng> Trên 1 năm

<PR Sản phẩm> Thịt bò nạc ngon và tốt cho sức khỏe. Thịt bò này không phải Wagyu

ベル食品株式会社  
Bell Foods Vietnam Co., Ltd.

[www.bellfoods.co.jp/](http://www.bellfoods.co.jp/)

**Manufacturer**

北海道  
Hokkaido

**Contact**

Name : Kim Dinh Nguyen

E-mail : dinh@bellfoods.vn Tel : +81 -909-381-083

## Seasoning

### Tên sản phẩm : Nước sốt mè rang Salad 215g



<Nguyên liệu Nhật Bản> Nước tương, đường lỏng fructose glucose, dầu hạt cải, giấm, dầu mè, đường, muối, chất tạo hương, gia vị (axit amin), chất nhũ hóa, chất làm đặc (xanthan), chất tạo màu caramel  
<Nguyên liệu nước ngoài> Mè

<PR sản phẩm > Nước sốt mè rang salad là một loại nước sốt mang hương vị béo thơm của mè rang, dầu mè cùng hòa quyện với hương thơm và vị cay của tiêu đen tạo nên hương vị đậm đà cho nước sốt. Sản phẩm được bày bán tại các siêu thị, nhà hàng và được người tiêu dùng Việt Nam đón nhận. Sản phẩm được phân phối và giao hàng trực tiếp bởi công ty Bell foods Việt Nam. Bên cạnh đó, ở Việt Nam nước mắm là một loại nước chấm không thể thiếu trong các món ăn của các loại món ăn rau sống và rau luộc trong các bữa ăn gia đình. Nước sốt mè rang salad của chúng tôi với sứ mệnh mong muốn mang lại hương vị nước chấm mới và phong phú hơn cho gia đình bạn.

<Cách dùng> Sốt mè rang Salad không cần pha chế mà có thể dùng ngay làm nước sốt cho món salad với các loại rau mà bạn yêu thích. Ngoài ra, sốt mè rang salad còn dùng làm nguyên liệu để chế biến nhiều món ăn khác nhau như mì lạnh kiểu Trung Hoa, mì ý lạnh và có thể dùng như gia vị chế biến các món ăn.

Nơi gia công sản phẩm cuối cùng : Hokkaido

Thời hạn dùng : Trên 1 năm

Nhiệt độ bảo quản : Nhiệt độ thường

Khả năng điều chỉnh sản phẩm theo yêu cầu khách hàng :

Chúng tôi có 2 loại sản phẩm dành cho gia đình sử dụng là loại 215g, được bày bán rộng rãi tại các siêu thị và các cửa hàng bán lẻ; loại sản phẩm 1090g chuyên dùng dành cho nhà hàng khách sạn. Sản phẩm được chứng nhận an toàn vệ sinh thực phẩm tại Việt Nam, trên sản phẩm còn có hiển thị một phần tiếng Việt. Chúng tôi nhận gia công sản xuất theo hình thức OEM với trọng lượng từ 500kg trở lên cho 1 lần sản xuất.

### Tên sản phẩm : Sốt Teriyaki 250g



<Nguyên liệu Nhật Bản>  
Nước tương (sản xuất tại Nhật), đường, xi-rô tinh bột, mật đường củ cải, gia vị lên men từ gạo, muối, chất chiết xuất từ hành tây, chất chiết xuất từ hàu, nước táo, chất tạo hương vị / chất làm đặc (tinh bột biến tính, chất làm đặc Xanthan), chất tạo gia vị (axit amin, vv), chất tạo màu, rượu, axit hóa  
<Nguyên liệu nước ngoài> Không

<PR Sản phẩm>

Nhờ vào vị thơm ngon của nước tương ủ cùng với nước cốt táo và hương thơm phong phú của các loại rau củ quả tạo nên một loại nước sốt teriyaki có vị ngọt và đậm đà. Chỉ cần lấy và mở nắp ra là bạn có ngay một nước sốt teriyaki thơm ngon. Đây là sản phẩm được người tiêu dùng Việt Nam đón nhận và sản phẩm được bày bán tại các siêu thị và nhà hàng. Sản phẩm được phân phối và giao hàng trực tiếp bởi công ty Bell foods Việt

Nam. Bên cạnh đó, tại Việt Nam thì nước mắm là một loại nước chấm không thể thiếu trong các món ăn của các loại món ăn rau sống và rau luộc trong các bữa ăn gia đình. Nước sốt mè rang salad của chúng tôi với sứ mệnh mong muốn mang lại hương vị nước chấm mới và phong phú hơn cho gia đình bạn.

<Cách dùng >

Rán miếng thịt gà khoảng 300g trên chảo không dính, sau đó cho khoảng 60g nước sốt mè rang vào và trở miếng thịt gà đều tay. Nên sử dụng lượng nước sốt bằng khoảng 20% trọng lượng của miếng thịt để vị nước sốt không bị nhạt.

Ngoài ra còn có thể chế biến các món ăn khác như món gà teriyaki, thịt heo teriyaki, Ham bơ sốt teriyaki ...

### Tên sản phẩm : Sốt Kalbi 230g



<Nguyên liệu Nhật Bản>

Đường trái cây, nho (sản xuất trong nước), đường củ cải, nước tương, gia vị lên men từ gạo, đường, đường nho, bột tỏi, protein hydrolyzate, hương liệu cay, gia vị (axit amin, vv), chất làm đặc (xanthan), chất tạo màu caramel  
<Nguyên liệu nước ngoài > mè

<Hạn sử dụng> Trên 1 năm

<PR Sản phẩm>

LLà nước sốt dùng làm gia vị chế biến các món ăn một cách đơn giản. Sản phẩm có thể sử dụng làm gia vị cho các loại thịt như thịt bò, thịt lợn, thịt cừu và thịt gà.

Hơn nữa, sản phẩm được người tiêu dùng Việt Nam đón nhận và sản phẩm được bày bán ở các siêu thị và nhà hàng. Sản phẩm được phân phối và giao hàng trực tiếp bởi công ty Bell foods Việt Nam. Bên cạnh đó, tại Việt Nam thì nước mắm là một loại nước chấm không thể thiếu trong các món ăn của các loại món ăn rau sống và rau luộc trong các bữa ăn gia đình. Nước sốt mè rang salad của chúng tôi với sứ mệnh mong muốn mang lại hương vị nước chấm mới và phong phú hơn cho gia đình bạn.



株式会社ボンボン製菓

bonbonseika

<http://www.bonbonseika.co.jp/>

Wholesaler

北海道  
Hokkaido

Contact

Name : Takahiro Takeda

E-mail : ttakahiro@vegasvegas.co.jp Tel : +81 - 3-3535-7806

## Confectionery

Tên sản phẩm :  
Quả mâm xôi Hokkaido



<Nguyên liệu Nhật Bản> Đường, sữa bột gầy, gạo, quả mâm xôi chế biến, lúa mạch đen, bột cà phê, axit hóa

<Nguyên liệu nước ngoài> Dầu thực vật, ngô (không biến đổi gen), đường sữa, bột sữa nguyên chất, bơ cao, tinh bột ngô, bột ca cao, chất nhũ hóa, hương vị

<PR\_sản\_phẩm >

Sản phẩm làm quà tặng được bán phổ biến ở Hokkaido. Giá cũng tương đối mềm vì nó không đắt lắm tầm khoảng 500 yên đến 1000 yên đã bao gồm thuế, vì vậy đây là một mặt hàng dễ vận chuyển. Vì chúng tôi chưa từng xuất khẩu sang Việt Nam, nên sản phẩm có tính mới lạ cao.

<Cách dùng> Ăn luôn sau khi mở ở nhiệt độ bình thường

Nơi gia công sản phẩm cuối cùng : Hokkaido

Thời hạn dùng : 6 tháng trở lên và dưới 1 năm

Nhiệt độ bảo quản : Nhiệt độ bình thường

Khả năng điều chỉnh sản phẩm theo yêu cầu khách hàng :

Chúng tôi có thể thay đổi đóng gói trọng lượng cho phù hợp nhu cầu của từng địa phương, có thể thay đổi nhãn sản phẩm, có nhận gia công OEM, có thể thay đổi một số nguyên liệu thô

Tên sản phẩm : Bánh Fruits Chips



<Nguyên liệu Nhật Bản> Chuối, dầu thực vật

<Nguyên liệu nước ngoài>

<PR\_Sản\_phẩm>

Công thức chiên chân không ở nhiệt độ thấp giữ cho hương vị, màu sắc và mùi thơm của trái cây còn nguyên vẹn. Đặc trưng sản phẩm rất giàu chất xơ, khi ăn cảm giác mịn và nhẹ. Đây là sản phẩm có tính đột phá mới cao trong khu vực, vì nó khác với các sản phẩm trái cây sấy khô khác về phương pháp sản xuất và cảm giác khi ăn.

株式会社男山本店  
Otokoyama Honten Co., Ltd.

[www.kesennuma.co.jp](http://www.kesennuma.co.jp)

**Manufacturer**

宮城県  
Tỉnh Miyagi

**Contact**

Name : Hiroki Sugawara

E-mail : hirotrek105@gmail.com Tel : +81 -226-24-8088

## Alcoholic Beverages

Tên sản phẩm : Rượu SOTENDEN DAIGINJO



<Nguyên liệu Nhật Bản> Gạo, cám gạo, rượu ủ  
<Nguyên liệu nước ngoài> Không

<PR sản phẩm >

Sản phẩm được đánh giá cao từ các chuyên gia rượu vang trên thế giới tại cuộc thi thử rượu vang Quốc tế năm nay; đây là cuộc thi có quy mô lớn trên thế giới và tỉ lệ nhận giải cúp vàng chỉ với 1% . Đây là loại rượu sake cao cấp được sản xuất từ 35% mại gạo Yamadanishi; vua của các loại gạo dùng sản xuất rượu sake cao cấp, giá bán tại thị trường Việt Nam là 143.500 vnd, giá đã được thiết lập tương đối rẻ so với giá của các sản phẩm rượu cao cấp khác trên thị trường.

<Cách dùng>

Làm lạnh ở nhiệt độ từ 12~15°C trước khi dùng

Nơi gia công sản phẩm cuối cùng : Tỉnh Miyagi

Thời hạn dùng : Trên 1 năm

Nhiệt độ bảo quản : Nhiệt độ lạnh

Khả năng điều chỉnh sản phẩm theo yêu cầu khách hàng : Chúng tôi có gia công sản phẩm theo hình thức OEM tùy theo từng điều kiện. Có thể thay đổi mẫu mã theo yêu cầu của khách hàng.

Tên sản phẩm : Rượu Sake SOTENDEN TOKUBETSU JUNMAI



<Nguyên liệu Nhật Bản>  
Gạo, Gạo Koji

<Nguyên liệu nước ngoài>  
Không

<Hạn sử dụng> Trên 1 năm

<PR Sản phẩm>

Là loại rượu được làm từ loại gạo Kuranohana là một trong những nguyên liệu dùng làm Sake tại tỉnh Miyagi. Tại Hội đánh

giá rượu sake tỉnh Miyagi năm ngoái sản phẩm đã nhận giải thưởng giám đốc trung tâm kỹ thuật sự nghiệp của tỉnh Miyagi, với ý nghĩa của sự đánh giá từ các chuyên gia bộ phận sản xuất rượu dùng nguyên liệu tinh nhà. Với vị nhẹ nhàng tươi mới và có chút hương vị lên men của rượu, vì thế ở thời tiết nóng quanh năm như Việt Nam thì vẫn có thể thưởng thức sáng khoái và ngon với hương vị nguyên vẹn của rượu. Rượu sake đã được cân bằng về giá và chất lượng.

Tên sản phẩm : Rượu mơ KESENNUMA OTOKOYAMA



<Nguyên liệu Nhật Bản> Gạo, gạo koji , trái mơ, các loại đường

<Nguyên liệu nước ngoài > Không

<Hạn sử dụng> Trên 1 năm

<PR Sản phẩm>

Là sản phẩm chiếm vị trí số 1 về số lượng và doanh thu trong bộ phận bán lẻ của công ty chúng tôi. Thông thường trên

thị trường việc sản xuất rượu mơ Umeshu phần lớn người ta dùng nhiều rượu shochu... Tuy nhiên, công ty chúng tôi áp dụng tỉ lệ 60% rượu gạo nguyên chất ngâm với trái mơ để sản xuất ra rượu mơ. Vì thế khi so sánh với các sản phẩm của công ty khác về hương vị của rượu mơ thì rượu mơ của chúng tôi có mùi vị ngọt và độ lên men cao nên rất phù hợp và tương thích với thực phẩm địa phương. Trái mơ được sử dụng làm nguyên liệu sản xuất rượu mơ của chúng tôi là loại mơ vùng Zao tỉnh Miyagi và có thể đáp ứng cho việc truy xuất nguồn gốc sản phẩm.

末永海産株式会社  
suenaga kaisan., Co., Ltd.

[www.suenaga.co.jp](http://www.suenaga.co.jp)

**Manufacturer**

宮城県  
Tỉnh Miyagi

**Contact**

Name : Yasushi Kotono

E-mail : yas@suenaga.co.jp Tel : +81 -90-6682-2777

## Seafood / Processed seafood Product

Tên sản phẩm : Hàu đông lạnh (còn vỏ)



<Nguyên liệu Nhật Bản> Hàu có nguồn gốc từ tỉnh Miyagi

<Nguyên liệu nước ngoài> Không

<PR\_sản\_phẩm >

Hàu Miyagi có vị ngọt đậm đà, phần thịt hàu có màu trắng, dày và đầy đặn. Sản phẩm có thể rã đông dưới dòng nước chảy trong khoảng 3 phút, vì vậy bạn có thể nhanh chóng chế biến khi có yêu cầu đặt hàng.

<Cách dùng>

Sau khi rã đông có thể ăn sống hoặc nướng

Nơi gia công sản phẩm cuối cùng : Tỉnh Miyagi

Thời hạn dùng : Trên 1 năm

Nhiệt độ bảo quản : Đông lạnh

Khả năng điều chỉnh sản phẩm theo yêu cầu khách hàng :

Chúng tôi có thể đáp ứng quy cách đóng gói nhỏ 10 cái/ gói

Tên sản phẩm : Sò điệp đông lạnh còn vỏ



<Nguyên liệu Nhật Bản> Sò điệp

<Nguyên liệu nước ngoài> Không

<Hạn sử dụng> Trên 1 năm

<PR\_Sản\_phẩm> Sò điệp Miyagi có thịt dày và dẻo

株式会社八葉水産  
HACHIYOSUISAN CO., Ltd.

<https://www.hachiyousuisan.jp/>

**Manufacturer**

宮城県  
Tỉnh Miyagi

**Contact**

Name : Katsuyuki Shimizu

E-mail : katsuyuki-s@hachisui.jp Tel : +81 -226-22-6230

## Seafood / Processed seafood Product

**Tên sản phẩm : Salad rong biển vị cay, không chất tạo màu**



<Nguyên liệu Nhật Bản >

Rong biển (vùng Sanriku), đường hỗn hợp fructose, agar, muối, nước tương (bao gồm đậu nành và lúa mì), chiết xuất men, hydrolyzed protein, dextrin, sorbit, chất tạo axit, gia vị (axit nucleic, vv)

<Nguyên liệu nước ngoài>

Ớt, dầu ớt, dầu mè ăn, hạt vừng

<PR\_sản\_phẩm >

Wakame (rong biển) tại vùng Sanriku là sản phẩm rong biển có dày hơn các loại rong biển nước ngoài, nhưng bạn có thể cảm nhận được độ giòn và mềm dẻo của sản phẩm. Rong biển được cắt nhỏ tẩm với mè, dầu ớt và được chế biến như là một món salad rong biển. Với hương thơm của mè và vị cay cay của dầu ớt bạn có

thể dùng làm món khai vị, món ăn dặm, dùng làm salad hay món sushi đều được. Có nhiều sản phẩm rong biển trên thị trường được tẩm với chất tạo màu thực phẩm, tuy nhiên sản phẩm chúng tôi hoàn toàn không dùng chất tạo màu giữ nguyên màu xanh tự nhiên của rong biển. Đặc biệt sản phẩm thời hạn sử dụng dài 2 năm trong điều kiện bảo quản sản phẩm đông lạnh, và phù hợp với mọi kênh phân phối.

<Cách dùng>

Sản phẩm có thể dùng như món xalách rong biển, hoặc có thể trộn thêm với các loại rau khác theo mùa, ăn cùng món Sushi, mì Ramen...

Nơi gia công sản phẩm cuối cùng : Tỉnh Miyagi

Thời hạn dùng : Trên 1 năm

Nhiệt độ bảo quản : Đông lạnh

Khả năng điều chỉnh sản phẩm theo yêu cầu khách hàng :

Chúng tôi có thể đáp ứng theo nhu cầu về việc thay đổi đóng gói trọng lượng cho phù hợp với địa phương, có thể cải thiện hương vị theo kết quả ăn thử và theo sở thích hương vị của địa phương.

**Tên sản phẩm : Cá Saba (có vị chua của giấm)**



<Nguyên liệu Nhật Bản>

Muối, đường, giấm (bao gồm giấm táo), gia vị, Protein thủy phân (bao gồm đậu nành) / Sorbit, axit hóa, gia vị (axit amin vv), chất làm ngọt (Stevia), hương vị <Nguyên liệu nước ngoài>

Saba (nguồn gốc Na Uy)

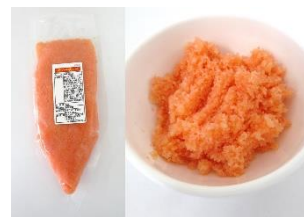
<Hạn sử dụng>

Trên 1 năm

<PR\_Sản\_phẩm>

Chúng tôi gia công chế biến sản phẩm theo phương pháp tẩm gia vị riêng của công ty, hơn nữa công ty chúng tôi nhập nguyên liệu theo tiêu chuẩn nguồn nguyên liệu cá tươi ngon có chất lượng thịt và mỡ ổn định từ nguyên liệu cá từ Na Uy. Vị chua nhẹ của giấm đó ngấm theo thời gian mang lại hương vị ngon cho sản phẩm. Sản phẩm được đóng gói bằng phương pháp hút chân không theo hình dạng cá để không làm hỏng miếng cá. Hơn nữa, bao bì có các điểm mờ nên có thể mờ ra một cách dễ dàng mà không làm bẩn tay. Bao bì này có thể hạn chế sự giảm hương vị ngay cả đối với việc lưu trữ đông lạnh trong một thời gian dài. Từ việc xử lý nguyên liệu thô đến pha chế, tẩm gia vị và sản xuất đều được thực hiện tại công ty chúng tôi.

**Tên sản phẩm : Mentaiko (trứng cá)**



<Nguyên liệu Nhật Bản>

Muối ăn, gia vị lên men, Protein thủy phân (bao gồm đậu nành và lúa mì), chiết xuất cá (bao gồm cá Saba), sorbit, gia vị (axit amin, v.v.), rượu sake, natri metaphosphate, paste (xanthan), chất chống oxy hóa, (vitamin C), chất tạo màu

(đỏ 102, vàng 5), trehalose, chất làm ngọt (sucralose), chất tạo màu (Na nitrite)

<Nguyên liệu nước ngoài >

Trứng cá hồi, trứng cá tuyết, ớt, tiêu

<PR\_Sản\_phẩm>

Sản phẩm sử dụng nguyên liệu trứng cá Alaska có nguồn gốc từ nguyên liệu DAP Alaska và trứng Kazunoko, trứng cá cũng làm khi nhai có cảm giác giòn giòn sần sật. Sản phẩm có màu tươi và độ giòn nên có thể dùng làm trang trí (topping) cho các món ăn khác. Quy cách đóng gói trong bao bì hình tam giác 200g, vì vậy có thể vắt vút ra thật đơn giản dễ dàng mà không mất thời gian và công sức. Có thể lấy một lượng sản phẩm đúng theo lượng cần dùng. Chúng tôi có thể đáp ứng theo nhu cầu của khách hàng và đặc biệt sản phẩm có thời hạn sử dụng 2 năm trong điều kiện bảo quản đông lạnh.

<Cách dùng >

Có thể chế biến các món như : xalách, làm sushi (sushi cuộn), cơm nắm và cơm tộ (Donburi).

Bạn cũng có thể thưởng thức các món ăn theo phong cách phương Tây như bánh mì Sandwich, mì ống và pizza.



株式会社ヤマナカ

Yamanaka Inc.

<https://yamanaka-japan.com/>

**Manufacturer**

宮城県  
Tỉnh Miyagi

**Contact**

Name : Akiko Shirako

E-mail : shirako@yamanaka.co Tel : +81 -225-24-3373

## Seafood / Processed seafood Product

Tên sản phẩm : Hàu



<Nguyên liệu Nhật Bản> Hàu

<Nguyên liệu nước ngoài> Không

<PR\_sản\_phẩm> Hàu sống tại tỉnh Miyagi được cấp đông nhanh qua máy cấp đông, vì thế hàu có thể ăn sống sau khi rã đông. Chúng tôi đã lựa chọn cẩn thận từng con hàu ngon có sự phát triển ổn định trong khoảng từ tháng thu 3 đến tháng thứ 63.

<Cách dùng> Có thể ăn ngay sau khi rã đông tự nhiên. Hoặc hương vị sẽ rất ngon với cách hấp hàu nguyên con, nướng trên vỏ hàu.

Nơi gia công sản phẩm cuối cùng : Tỉnh Miyagi

Thời hạn dùng : Trên 1 năm

Nhiệt độ bảo quản : Đông lạnh

Khả năng điều chỉnh sản phẩm theo yêu cầu khách hàng : Xin vui lòng liên hệ với chúng tôi khi quý khách có nhu cầu sản xuất OEM, chúng tôi có thể sản xuất thay đổi trọng lượng bên trong sản phẩm, nhãn mác cho phù hợp với từng địa phương theo yêu cầu của quý khách.

Tên sản phẩm : Còi sò điệp đông lạnh



<Nguyên liệu Nhật Bản> Sò điệp

<Nguyên liệu nước ngoài> Không

<Hạn sử dụng> Trên 1 năm

<PR\_Sản\_phẩm>

Dựa vào công nghệ cấp đông tiên tiến sản phẩm có thể ăn sống sau khi rã đông. Chúng tôi dùng sò điệp Hokkaido, Aomori, Iwate và Miyagi làm nguyên liệu sản xuất, vì thế chúng tôi có thể cung cấp ổn định theo nhu cầu khách hàng trong suốt cả năm.



株式会社飛鳥フーズ  
Asaka Foods Co., Ltd.

[www.asaka-foods.com/en/](http://www.asaka-foods.com/en/)

**Manufacturer**

山形県  
Tỉnh Yamagata

**Contact**

Name : Hajime Yamanaka

E-mail : [asuka-yamanaka@aska-foods.com](mailto:asuka-yamanaka@aska-foods.com) Tel : +81 -234-43-1161

## Seafood / Processed seafood Product

Tên sản phẩm : Mực ống Sashimi cấp đông trên tàu tại cảng Sakata Tỉnh Yamagata



<Nguyên liệu Nhật Bản> Mực ống tỉnh Yamagata

<Nguyên liệu nước ngoài> Không

<PR\_sản\_phẩm >

Chúng tôi dùng những con mực ống thật tươi ngon được cấp đông ngay trên tàu sau khi mực ống được đánh bắt.

Sản phẩm được cấp đông vì thế quý khách có thể lấy số lượng tùy theo số lượng quý khách cần dùng ra khỏi bao bì.

<Cách dùng>

Sau khi rã đông dùng mực ống cho món sashimi

Nơi gia công sản phẩm cuối cùng : Tỉnh Yamagata

Thời hạn dùng : Trên 1 năm

Nhiệt độ bảo quản : Đông lạnh

Khả năng điều chỉnh sản phẩm theo yêu cầu khách hàng : Có thể đáp ứng tùy vào số lượng.

Tên sản phẩm : Mực ruột đỏ muối cao cấp



<Nguyên liệu Nhật Bản>

Mực, gan mực, muối ăn, nước tương, dầu thực vật, (bao gồm một phần đậu nành và lúa mì)

<Nguyên liệu nước ngoài> Không

<Hạn sử dụng> Trên 1 năm

<PR\_Sản\_phẩm>

Nguyên liệu sản xuất như thịt mực và tất nhiên gan đều được sử dụng nguyên liệu tươi sống như nguyên liệu được dùng trong sashimi.

- Sản phẩm không sử dụng gia vị hóa học (axit amin, vv), chất làm đặc polysacarit, chất tạo màu... nên có hương vị ngọt tự nhiên.

- Theo bảng công bố thành phần tiêu chuẩn thực phẩm Nhật Bản năm 2015 (phiên bản 7); sản phẩm chúng tôi giảm đến 65 % lượng muối so với lượng muối cho phép trong bảng công bố này.

Tên sản phẩm : Mực sống Sashimi và nhum biển



<Nguyên liệu Nhật Bản>

Mực (trong nước), Bột nhím biển [dextrin, nhum biển, muối, xi-rô tinh bột, thủy phân protein, chiết xuất tinh chất sò điệp, gia vị lên men, nước tương, sake kasu], Dầu thực vật, Sốt gan [mực, nước tương, đường, chất khác], Gia vị (axit amin, v.v.), Chất

điều chỉnh pH, Chất chống oxy hóa (VC), Rượu sake, Đường oligosacarit, Chất tạo hương, Chất làm đặc polysacarit, Chất tạo màu (sắc tố paprika), Chiết xuất gia vị, V. B1, (bao gồm một phần lúa mì và đậu nành)

<Nguyên liệu nước ngoài > Không

<Hạn sử dụng> Trên 1 năm

<PR\_Sản\_phẩm>

Chúng tôi không được cung cấp tên nhà hàng, tuy nhiên sản phẩm được bán tại các nhà hàng nổi tiếng tại Nhật Bản.

小松水産株式会社  
KOMATSU SUISAN CO., LTD.

[www.shirasu.com](http://www.shirasu.com)

**Manufacturer, Trading Company**

茨城県  
Tỉnh Ibaraki

**Contact**

Name : Miki Ishibashi

E-mail : [ishibashi@shirasu.com](mailto:ishibashi@shirasu.com) Tel : +81 -294-52-5501

**Seafood / Processed seafood Product**

Tên sản phẩm : Cá cơm



<Nguyên liệu Nhật Bản> Cá cơm Iwashi, muối  
<Nguyên liệu nước ngoài> Không

<PR\_sản phẩm >

Đây là sản phẩm được gia công chế biến từ các nguyên liệu tươi sống của vùng Ibaraki. Chúng tôi cung cấp sản phẩm an tâm an toàn và chất lượng cao... hiện tại sản phẩm đang cung cấp cho các suất ăn cho các trường học tại Nhật Bản. Sản phẩm được cấp chứng nhận ISO2000.



<Cách dùng>

Có thể dùng ngay sau khi rã đông

Nơi gia công sản phẩm cuối cùng : Tỉnh Ibaraki

Thời hạn dùng : Trên 1 năm

Nhiệt độ bảo quản : Đông lạnh

Khả năng điều chỉnh sản phẩm theo yêu cầu khách hàng :

Chúng tôi có thể đáp ứng trọng lượng theo yêu cầu

Tên sản phẩm : Cá khô



<Nguyên liệu Nhật Bản> Cá (nguyên liệu), muối ăn, trà xanh, Vitamin C

<Nguyên liệu nước ngoài> Cá (nguyên liệu)

<Hạn sử dụng> Trên 1 năm

<PR\_Sản phẩm> Sản phẩm cá khô của công ty chúng tôi được làm bởi bàn tay của các nghệ nhân, chúng được chăm sóc từng miếng một, ngoài ra cá khô sẽ được ướp trà xanh. Catechin trong trà xanh sẽ làm cho cá khô vẫn mềm mại không bị cứng cho dù được làm lạnh.

Tên sản phẩm : いかかば Ikakaba (mực tẩm)



<Nguyên liệu Nhật Bản> Đường, nước tương, muối ăn, mirin, ớt, chất làm ngọt, gia vị, acidulant, phosphate, chất làm đặc

<Nguyên liệu nước ngoài > Mực

<Hạn sử dụng> Trên 1 năm

<PR\_Sản phẩm> Mực được nướng và tẩm gia vị với nước sốt theo kiểu Kabayaki.

Sau khi rã đông mực là có thể thưởng thức món mực tẩm ngay không tốn thời gian, đơn giản và ngon.

株式会社清水商店  
Shimizu Shoten Co., Ltd.

[www.shi-mi-zu.net/](http://www.shi-mi-zu.net/)

**Manufacturer**

茨城県  
Tỉnh Ibaraki

**Contact**

Name : Eiki Shimizu

E-mail : eiki-s@maruyo-seafoods.co.jp Tel : +81 -29-266-2211

## Seafood / Processed seafood Product

Tên sản phẩm : Bạch tuộc hấp tỉnh Miyagi



<Nguyên liệu Nhật Bản> Bạch tuộc, muối, phèn, chất chống oxy hóa (axit Na erythorbic, sulfite), chất điều chỉnh pH

<Nguyên liệu nước ngoài> Không

<PR\_sản\_phẩm > Dùng muối thiên nhiên ướp bạch tuộc tươi dày tỉnh Miyagi. Ngoài ra, bạch tuộc còn được gia nhiệt qua 2 giai đoạn luộc, hấp sử dụng hấp với áp suất cao đặc biệt. Vì thế sau khi rã đông có thể dùng tươi ngon như một sản phẩm ướp lạnh (không giống như sản phẩm đông lạnh)

<Cách dùng> Sau khi rã đông dưới vòi nước có thể cắt lát mỏng hoặc tùy theo sở thích của quý khách là có thể ăn được

Nơi gia công sản phẩm cuối cùng : Tỉnh Ibaraki

Thời hạn dùng : Trên 1 năm

Nhiệt độ bảo quản : Đông lạnh

Khả năng điều chỉnh sản phẩm theo yêu cầu khách hàng : Có thể thay đổi trọng lượng và kích thước đóng gói và nguyên liệu theo yêu cầu quý khách.

Tên sản phẩm : Sản phẩm mực



<Nguyên liệu Nhật Bản>

Mực, muối ăn, phèn chua, chất chống oxy hóa (natri erythorbate, sulfite), chất điều chỉnh pH

<Nguyên liệu nước ngoài>

Không

<Hạn sử dụng> Trên 1 năm

<PR\_Sản\_phẩm>

Mực ống tỉnh Aomori được ướp với muối thiên nhiên sau đó luộc mực. Con mực được giữ nguyên không cắt phần đuôi khỏi thân mà chỉ loại bỏ các bộ phận nội tạng bên trong vì thế khi ăn sẽ có cảm giác miếng thịt mực to và đầy đặn.

株式会社MM J  
Milk Market Japan Inc.

<https://milkmarket-japan.com/>

Wholesaler

群馬県  
Tỉnh Gunma

Contact

Name : Yuichi Kumaki

E-mail : kumaki@milkmarket-japan.com Tel : +81 -70-4091-7257

## Livestock Products

Tên sản phẩm : Sữa tươi ngon Hokkaido



<Nguyên liệu Nhật Bản> Sữa tươi

<Nguyên liệu nước ngoài> Không

<PR sản phẩm >

Là một công ty phân phối sữa tươi nguyên chất cấp quốc gia duy nhất trên thị trường Nhật Bản, chúng tôi thu mua sữa từ các nông trại có ký kết hợp đồng trên toàn quốc và tập trung tại Hokkaido. Nhằm thực hiện việc giảm chi phí vận chuyển nguyên liệu đến mức thấp nhất, chúng tôi thực hiện phương pháp vận chuyển bằng cách nông dân gửi sữa nguyên liệu trực tiếp đến nhà máy sản xuất không thông qua trạm làm mát, và có thể truy xuất nguồn gốc sữa chính xác của đa số nông dân. Sản phẩm sữa trung bày lần này nhận được sự đánh giá cao tại thị trường Nhật Bản và Đài Loan.

<Cách dùng>

Uống ngay sau khi mở hộp hoặc dùng làm nguyên liệu chế biến món ăn

Nơi gia công sản phẩm cuối cùng : Tỉnh Kanagawa

Thời hạn dùng : Dưới 6 tháng

Nhiệt độ bảo quản : Nhiệt độ lạnh

Khả năng điều chỉnh sản phẩm theo yêu cầu khách hàng : Chúng tôi có thể sản xuất sản phẩm với kích thước nhỏ dùng uống một lần với 250ml, 500ml và có thể thay đổi thiết kế bao bì, sản xuất OEM (sản phẩm nhãn hiệu riêng...).



株式会社リベト商事

Ribeto Import-Export Trading Joint Stock Company

<http://www.ribeto.co.jp>

Trading Company

群馬県  
Tỉnh Gunma

Contact

Name : Van Quyen Do

E-mail : RibetoVietnam@gmail.com Tel : +81 - 24-3222-2579

## Processed Food

Tên sản phẩm : Sản phẩm chức năng THE GOOTTO



<Nguyên liệu Nhật Bản >

Bột tảo xoắn, chiết xuất hoa cúc (dextrin, chiết xuất hoa cúc), men có chứa kẽm, chiết xuất thịt cá (men có chứa anserine), chất béo tinh chế có thể ăn được (dầu cứng), microcrystalline cellulose, ascorbyl stearate, shellac, silicon dioxide, axit folic

<Nguyên liệu nước ngoài> Không

<PR sản phẩm >

Ngoài tảo xoắn Spirulina được biết đến như là sản phẩm siêu thực phẩm, sản phẩm bổ sung dinh dưỡng cũng là sản phẩm giàu chất dinh dưỡng bổ sung dưỡng chất cho cơ thể. Sản phẩm dành cho người muốn cung cấp thêm và cân bằng các chất dinh dưỡng cho cơ thể, người lo lắng về thói quen sinh hoạt hằng ngày của mình, người muốn duy trì sức khỏe và sự trẻ trung theo thời gian. Ngoài ra, sản phẩm thực phẩm chức năng của công ty chúng tôi đang hướng tới việc khai phát và bán hàng tại thị trường Nhật Bản và Việt Nam.

<Cách dùng> Uống mỗi ngày 5 viên với nước hoặc nước ấm.

Nơi gia công sản phẩm cuối cùng : Tỉnh Saga

Thời hạn dùng : Trên 1 năm

Nhiệt độ bảo quản : Nhiệt độ thường

Khả năng điều chỉnh sản phẩm theo yêu cầu khách hàng :  
sCó thể đàm phán riêng.

Tên sản phẩm : Collagen cao cấp Pico



<Nguyên liệu Nhật Bản> Collagen chiết xuất từ cá, axit hyaluronic, lợi khuẩn, chondroitin phân tử nhỏ, cellulose vi tinh thể, canxi stearate, vitamin C, vitamin E, niacin, axit pantothenic, vitamin B2, vitamin B1, vitamin B6, vitamin A, axit folic, vitamin D, vitamin B12

<Nguyên liệu nước ngoài> Không

<Hạn sử dụng> Trên 1 năm

<PR Sản phẩm>

Chúng tôi đã thành công trong việc cải thiện sự hấp thụ collagen bằng cách sử dụng collagen loại pico, trọng lượng phân tử chỉ bằng 1 / nghìn tỷ collagen thông thường - được coi là khó hấp thụ vì trọng lượng phân tử lớn. Collagen có tác dụng làm mờ nếp nhăn và làm chậm sự lão hóa của da, tất nhiên, nó cũng có tác dụng làm cho xương dẻo dai và linh hoạt. Nên được khuyến dùng cho những ai muốn giữ sức khỏe và giữ cho tuổi thanh xuân mãi mãi trẻ đẹp. Các thực phẩm bổ sung dinh dưỡng của chúng tôi luôn được cập nhật và phát triển để đáp ứng thị trường Nhật Bản và Việt Nam.

Tên sản phẩm : Dầu Canola chuyên dùng 1 Kg



<Nguyên liệu Nhật Bản> Không

<Nguyên liệu nước ngoài >  
Canada, Úc...

<Hạn sử dụng>  
Trên 6 tháng dưới 1 năm

<PR Sản phẩm>

Là sản phẩm với thương hiệu dầu chuyên dụng trong công nghiệp chế biến tại Nhật Bản và sản phẩm cũng được biết đến tại nhiều nước Châu Á. Chúng tôi dự kiến xuất khẩu lần đầu sang thị trường Việt Nam với sự kết hợp giữa công ty chúng tôi và công ty thực phẩm Kobe Bussan (Chuyên sản xuất sản phẩm chuyên dùng trong công nghiệp).

都一株式会社  
MIYAKOICHI CO., LTD.

[www.miyakoichi.com](http://www.miyakoichi.com)

**Manufacturer**

千葉県  
Tỉnh Chiba

**Contact**

Name : Hiroyuki Shibanaï

E-mail : h-shibanaï@miyakoichi.com Tel : +81 -43-232-2102

## Processed Food

Tên sản phẩm : Udon luộc (1phần)



<Nguyên liệu Nhật Bản> muối ăn

<Nguyên liệu nước ngoài> Bột mì, axit lactic

<PR sản phẩm >

Sản phẩm để bảo quản không cần bảo quản trong tủ lạnh, có thời hạn sử dụng 1 năm. Nhằm mục đích hướng đến xuất khẩu vì thế chúng tôi không dùng dầu động vật trong quá trình sản xuất. Ngoài ra trên bao bì sản phẩm còn có ghi tiếng Anh. Sản phẩm Udon không dính kèm gia vị cho món súp, tuy nhiên udon có thể dùng làm nguyên liệu chế biến các món ăn như ninh, nấu lẩu, xào... Mi Udon hợp với các loại gia vị.

<Cách dùng >

Cho udon vào nồi khoảng 2-3 lít nước đã sôi đun để trong 2~3 phút cho udon nở tự nhiên. Tùy theo sở thích của quý khách có thể luộc udon cứng hoặc mềm, sau đó đổ udon ra rổ và tách nước. Sau khi tách nước quý khách có thể dùng lạnh hoặc nóng cùng với nước súp, nước sốt mà bạn yêu thích.

Nơi gia công sản phẩm cuối cùng : Tỉnh Chiba

Thời hạn dùng : Trên 1 năm

Nhiệt độ bảo quản : Nhiệt độ thường

Khả năng điều chỉnh sản phẩm theo yêu cầu khách hàng : Trong trường hợp giao dịch với đơn hàng được tính là container thì có thể xem xét bao bì sản xuất theo hình thức OEM. Có thể thay đổi nội dung trọng lượng bên trong sản phẩm. Trong quá trình chế biến sản phẩm không dùng chất tạo màu, tuy nhiên có thể sản xuất với sợi udon to và dày hơn theo yêu cầu khách hàng. Ngoài ra có thể sử dụng nhiều loại bột mì thay thế và thay đổi thông số kỹ thuật.

Tên sản phẩm : Mì soba Trung Hoa



<Nguyên liệu Nhật Bản>

Muối ăn, sốt kansui

<Nguyên liệu nước ngoài> Bột mì

<Hạn sử dụng> Trên 1 năm

<PR Sản phẩm>

Là sản phẩm không chiên nên dễ bảo quản và có thời hạn sử dụng 1 năm. Mi

soba không dính kèm gia vị súp, tuy nhiên quý khách có thể chế biến được với các món ăn như món mì soba nóng, món mì soba lạnh kiểu Trung Quốc, món mì soba xào, hoặc có thể dùng mì với món lẩu. Sản phẩm không dùng dầu động vật và có thời hạn sử dụng lâu nên được xuất khẩu sang nhiều nước như Bắc Mỹ, Châu Âu...

Tên sản phẩm : Mì Mushi Yakisoba (Mì Soba xào)  
5 phần



<Nguyên liệu Nhật Bản>

Muối ăn, Amino acid

<Nguyên liệu nước ngoài >

Bột mì, dầu thực vật, axit sữa, chất tạo màu saffron

<Hạn sử dụng>

Trên 6 tháng dưới 1 năm

<PR Sản phẩm>

Sản phẩm bảo quản dễ dàng và không cần bảo quản trong tủ lạnh, có thời hạn sử dụng 10 tháng. Trong quá trình sản xuất không sử dụng dầu động vật. Sản phẩm khác với các sản phẩm đông lạnh khác nên chế biến rất đơn giản, có thể làm nóng bằng chảo không dính là ta có được một món ăn.

株式会社健康ビジネスインフォ  
Health business info. Co., LTD.

<https://www.health-biz.info/>

**Manufacturer, Wholesaler, Retail**

東京都  
Tokyo

Contact

Name : Ken Tei

E-mail : zheng@health-biz.info Tel : +81 -3-6435-3538

## Processed Food

Tên sản phẩm : Đông trùng hạ thảo MACA



<Nguyên liệu Nhật Bản> Không

<Nguyên liệu nước ngoài>

Cordyceps mycelium, bột chiết xuất Maca (Maca, dextrin), bột chiết xuất nhân sâm và nhân sâm phương Tây, cellulose, natri carboxymethylcellulose, canxi stearate, silicon dioxide

<PR\_sản\_phẩm >

Sản phẩm hội tụ đủ 4 bốn thành phần hấp dẫn làm tăng cường sức mạnh nam giới "Đông trùng hạ thảo, nhân sâm Hàn Quốc, nhân sâm phương Tây, maca". ① Giá thành thấp cho hàm lượng dinh dưỡng cao. ② Sử dụng Wakan Cs-4® đông trùng hạ thảo cao cấp, có chứng nhận CFDA Trung Quốc.

③ Thực phẩm chức năng đông y đã được phát triển bởi dược sỹ

[Đăng trên tạp chí] Tạp chí Netmoney (số tháng 5 năm 2016), Tạp chí Takarajima, tạp chí phụ nữ 7, v.v ...

[Đăng tải trên báo] Báo thể thao Tokyo (ngày 18 tháng 5 năm 2016) thể thao Kinh tế (nhiều số)

[Xếp hạng trên trang TMĐT Rakuten] vị trí số 1 trên bảng xếp hạng Maca

<Cách dùng> Uống mỗi ngày 4 viên với nước hoặc nước ấm.

Nơi gia công sản phẩm cuối cùng : Tokyo

Thời hạn dùng : Trên 1 năm

Nhiệt độ bảo quản : Nhiệt độ thường

Khả năng điều chỉnh sản phẩm theo yêu cầu khách hàng : Có thể đáp ứng theo nhu cầu khách hàng; thay đổi nội dung trọng lượng sản phẩm cho phù hợp với địa phương, nhãn gói, sản xuất OEM, và có thể thay đổi 1 phần nguyên liệu tùy theo yêu cầu của khách hàng.

Tên sản phẩm : SHIBO NAMAKOUJI KOUSO SMOOTHIE



<Nguyên liệu Nhật Bản>

Đường mạch nha, đường đen chế biến, glucomannan, bột ngũ cốc (lúa mạch, phồng, mưa đá, kê, Takakibi, gạo đen tím, bột gạo), bột gừng, bột lá lúa mạch, bột Ashitaba, bột cải xoăn, bột lá dâu, bột Kumazasa, bột lên men Dextrin, củ cải đường, đường

nâu, maltose, ngải cứu, khoai lang, khoai lang, mướp đắng, nhân sâm, đậu nành, chuối, khoai lang, táo, v.v.) Chiết xuất thực vật lên men (đường đen, bắp cải, khác), maltodextrin, dextrin, cô đại Chiết xuất lên men (oligosacarit, đường, đường củ cải đường, Mugwort, các loại khác), men của thợ làm bánh (có chứa kẽm, mangan, đồng, iốt, selen, crom, molybden), glucose, vi khuẩn axit lactic (vi khuẩn axit lactic khử trùng)

<Nguyên liệu nước ngoài>

L-Carnitine fumarate, collagen, chiết xuất nhau thai lợn, thực vật lên men ([trái cây / rau (cam, dứa, chuối, táo, đu đủ, ôi, cà rốt, quả kiwi, v.v.)], ngũ cốc (gạo nâu, đậu xanh, ngô, yến mạch, Lúa mạch, đậu Hà Lan, vừng đen, kê, đậu nành, lúa mạch đen, đậu

Tên sản phẩm : TOUKAHIME PLACENTA (Sản phẩm tinh chất chiết xuất từ nhau thai TOUKAHIME)



<Nguyên liệu Nhật Bản>

Bột shikanikawa, Silicon dioxide, pantothenic acid ca, calcium lactate

<Nguyên liệu nước ngoài >

Akyo, chiết xuất nhau thai lợn, maltose, cellulose, axit ferulic, canxi stearate,

pyrophosphate sắt, VC, đường oligosacarit, niacin, VB6, VB1, VB2, axit folic, VB12

<Hạn sử dụng> Trên 1 năm

<PR\_Sản\_phẩm>

Là một sản phẩm giúp hỗ trợ cho sức khỏe và sắc đẹp của chị em phụ nữ ngày càng hoàn mỹ hơn. Đặc biệt sẽ cải thiện được những nỗi lo âu của các chị em phụ nữ. Sản phẩm cao cấp hướng đến các khách hàng thượng lưu.

【Đăng tải truyền thông】 Được đăng tải trên các báo: Báo tháng Komachi Niigata (Tháng 4 năm 2015), Tạp chí Yuhobika (Tháng 12 năm 2014), Diamond Zai (số tháng 11 năm 2014), Tạp chí Tokyo Walker (Tháng 9 năm 2014), Tạp chí làm đẹp Bea's up (số tháng 9 năm 2014)

## JETRO Business Matching of Japanese Agriculture, Fisheries, and Food in Hochiminh and Hanoi 2019

lãng, đậu đỏ, vv, cô đại (pafir, hương thảo, cốt lét, ipe tím, móng mèo, vv), rong biển, đường (glucose, fructose) Mật ong]], chiết xuất hỗn hợp berry, chiết xuất VE, niacin, axit pantothenic Ca, V. B1, V. B6, V. B2, VA, axit folic, VD, V. B12

<Hạn sử dụng> Trên 1 năm

<PR Sản phẩm>

Sản phẩm giúp quý khách trong quá trình ăn kiêng, giữ và duy trì cho cơ thể luôn khỏe mạnh, chúng tôi sử dụng một số nguyên liệu như đường nâu, Koji tươi sản xuất trong nước vì thế sản phẩm có vị ngọt khi dùng rất ngon.

[Truyền thông] Bea's up (số tháng 8 năm 2015, tháng 10 năm 2015), báo ngành y tế (số 1583 ngày 4 tháng 11 năm 2015), Mina (số tháng 11 năm 2015, số tháng 2 năm 2016) đã được đăng trên nhiều phương tiện truyền thông như trên.

【Xếp hạng trên Rakuten】 Bộ phận thực phẩm điều chỉnh dinh dưỡng thị trường Rakuten

Xếp hạng 1 trong bảng xếp hạng hàng ngày

Xếp hạng 1 trong bảng xếp hạng thời gian thực vv.

[Trang web thông tin chung] Chứng nhận All about, hướng dẫn nấu thuốc cổ truyền Trung Quốc được chuyên gia làm đẹp khuyên dùng  
【Xếp hạng Rakuten】 Xếp hạng 1 trên công bộ phận thực phẩm chức năng làm đẹp, Xếp hạng 1 trên công sản phẩm nhau thai, Xếp hạng 1 trên công tổng hợp sản phẩm phụ nữ v.v.



シェフティ・インターナショナル株式会社  
Shefty International Inc.

<https://shefty.com/>

**Wholesaler**

東京都  
Tokyo

**Contact**

Name : Tomoyuki Mori

E-mail : mori@shefty.com Tel : +81 -3-6869-6896

## Livestock Products

Tên sản phẩm : Wagyu



<Nguyên liệu Nhật Bản> Thịt bò  
<Nguyên liệu nước ngoài> Không

<PR\_sản\_phẩm >

Chúng tôi cung cấp sản phẩm theo nhu cầu của khách hàng theo từng sản phẩm, vị trí thịt của bò từ sản phẩm cao cấp đến sản phẩm bình dân. Nois Nói đến thương hiệu Wagyu là nói đến thị bò Oumi Gyu là chính. Chúng tôi sẽ hỗ trợ khách hàng xây dựng thương hiệu và nhận biết sự khác biệt của các bộ phận thịt bò bằng việc sử dụng thịt bò có thương hiệu nổi tiếng với số lượng nhỏ tại thị trường Việt Nam. Nếu quý khách cần phục vụ khách hàng Hồi giáo đến từ Malaysia, Indonesia, Singapore, Brunei, v.v., chúng tôi có thể hướng dẫn quý khách về qui trình giết mổ bò theo chuẩn

Halal.

<Cách dùng> Thịt bò có thể chia ra hơn 15 loại tại các vị trí khác nhau, tùy theo cách chế biến món ăn ta có thể chọn loại thịt phù hợp như Bít tết, Shabu Shabu, Sukiyaki, Bò nướng, hầm...

Nơi gia công sản phẩm cuối cùng : Tỉnh Shiga

Thời hạn dùng : Trên 1 năm

Nhiệt độ bảo quản : Đông lạnh

Khả năng điều chỉnh sản phẩm theo yêu cầu khách hàng : Có thể đàm phán về số lượng và loại thịt bò

Tên sản phẩm : Thực phẩm chức năng HMB



<Nguyên liệu Nhật Bản>

HMB canxi, N-Acetyl Glucosamine, đường nâu, xi-rô tinh bột maltose, axit xitric, cellulose vi tinh thể, natri citrat, canxi stearate, Fine particle silicon dioxide, hương liệu

<Nguyên liệu nước ngoài> Tinh bột ngô, chất làm ngọt (hợp chất Aspartame l-phenylalanine ), Zein

<Hạn sử dụng> Trên 1 năm

<PR\_Sản\_phẩm>

HMB là một chất dinh dưỡng được quan tâm gần đây trên toàn thế giới, là chất chuyển hóa Amino acid leucine quan trọng của cơ thể. Leucine là loại amino acid thiết yếu không thể tạo ra trong cơ thể vì thế việc bổ sung thực phẩm chức năng này cho cơ thể đáp ứng quá trình trao đổi chất có hiệu quả hơn trong sinh hoạt hàng ngày. HMB là chất chuyển hóa Amino acid, Leucine giúp cơ thể làm giảm sự mất cơ, nhanh khôi phục cơ trở lại, có hiệu quả trong việc tăng chuyển hóa cơ thể giúp tạo cơ thể trở nên khó tăng cân hơn, dễ đốt mỡ thừa, và giúp duy trì sức khỏe, tăng kết hiệu quả làm đẹp... HMB được xem là thành phần quan trọng sau protein.

Tên sản phẩm : Bánh Premium Langue De Chat



<Nguyên liệu Nhật Bản> Sữa bột nguyên chất, sữa bột tách béo, đường, lòng trắng trứng, bơ thực vật, sữa tươi, muối

<Nguyên liệu nước ngoài > Dầu thực vật, đường sữa, bơ cao, bột mì, đường, lòng trắng trứng, bơ thực vật, shortening ,

Chất nhũ hóa (từ đậu tương), chất tạo hương, chất tạo màu (carotin)

<Hạn sử dụng> Trên 6 tháng dưới 1 năm

<PR\_Sản\_phẩm> Công ty chúng tôi hợp tác với một nhà sản xuất bánh kẹo có lịch sử lâu năm trong ngành sản xuất bánh kẹo, và sản xuất ra các sản phẩm bánh Tây; bánh quy, bánh quy sô cô la ngon nhằm đáp ứng nhu cầu của khách hàng... công ty chúng tôi thực hiện tất cả các khâu từ việc lên kế hoạch sản xuất, sản xuất bánh và đến việc tung sản phẩm ra thị trường. Để đáp ứng nhu cầu khách hàng hồi giáo đến Nhật Bản từ các nước Đông Nam Á trong quá trình sản xuất sản phẩm chúng tôi không dùng rượu và thịt heo, loại bánh kẹo dành cho người hồi giáo này đã trở nên rất nổi tiếng tại Nhật Bản. Chúng tôi luôn cam kết cung cấp sản phẩm theo nhu cầu của khách hàng luôn với chất lượng Made in Japan.

株式会社ふいっしゅいんてりあ  
FISHINTERIOR VIETNAM

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

**Wholesaler**

東京都  
Tokyo

**Contact**

Name : Van Pham Thi

E-mail : fish-vn@fishinterior.co.jp Tel : +81 -423-92-2988

## Seafood / Processed seafood Product

Tên sản phẩm : Cá chẽm đỏ (Red seabream)



<Nguyên liệu Nhật Bản >

Cá red seabream nuôi (chủ yếu tại vùng Ehime)

<Nguyên liệu nước ngoài> Không

<PR sản phẩm >

Cá tươi sống sau khi xử lý loại bỏ máu sẽ được vận chuyển bằng đường hàng không đến các cửa hàng vì thế vẫn giữ được độ tươi sống cao.

Mức độ tươi ngon của sản phẩm tương đương với mức độ tươi ngon của cá được sử dụng tại các nhà hàng ở Nhật Bản.

<Cách dùng> Trường hợp ăn sống và làm sushi có thể cắt mỏng theo kích thước tùy thích. Trường hợp ăn chín có thể làm các món như nướng, kho...

Nơi gia công sản phẩm cuối cùng : Tokyo

Thời hạn dùng : Dưới 6 tháng

Nhiệt độ bảo quản : Tủ mát

Khả năng điều chỉnh sản phẩm theo yêu cầu khách hàng :  
Hãy liên lạc với chúng tôi khi quý khách có yêu cầu

Tên sản phẩm : Cá Cam Kanpachi



<Nguyên liệu Nhật Bản>

Cá cam Kanpachi nuôi (Xuất xứ chủ yếu vùng Kagawa)

<Nguyên liệu nước ngoài> Không

<Hạn sử dụng> Dưới 6 tháng

<PR Sản phẩm>

Cá tươi sống sau khi xử lý loại bỏ máu sẽ được vận chuyển bằng đường hàng không đến các cửa hàng vì thế vẫn giữ được độ tươi sống cao.

Mức độ tươi ngon của sản phẩm tương đương với mức độ tươi ngon của cá được sử dụng tại các nhà hàng ở Nhật Bản.

Tên sản phẩm : Bigin Salmon (cá hồi Bigin)



<Nguyên liệu Nhật Bản>

Cá hồi Coho (xuất xứ vùng Sanriku)

<Nguyên liệu nước ngoài > Không

<Hạn sử dụng> Dưới 6 tháng

<PR Sản phẩm>

Cá tươi sống sau khi xử lý loại bỏ máu sẽ được vận chuyển bằng đường hàng không đến các cửa hàng vì thế vẫn giữ được độ tươi sống cao.

Mức độ tươi ngon của sản phẩm tương đương với mức độ tươi ngon của cá được sử dụng tại các nhà hàng ở Nhật Bản.

株式会社ペスカリッチ  
Pesca Rich Corporation

[www.pescarich.com/](http://www.pescarich.com/)

**Manufacturer, Trading Company**

愛知県  
Tokyo

**Contact**

Name : Takashi Ito

E-mail : t-ito@pescarich.com Tel : +81 -52-506-9500

## Seafood / Processed seafood Product

Tên sản phẩm : Cá hồi phi lê Amur nướng 10 gói 20g



<Nguyên liệu Nhật Bản> Muối ăn

<Nguyên liệu nước ngoài> Cá

<PR\_sản\_phẩm >

Đây là một sản phẩm cá hồi nướng muối với chất béo tự nhiên rất tốt, thường được sử dụng làm bữa sáng tự chọn tại các khách sạn ở Việt Nam cho những người yêu thích cá hồi, vv...

<Cách dùng>

Sau khi rã đông, có thể thưởng thức bằng cách hâm nóng bằng lò vi sóng hoặc nước nóng.

Nơi gia công sản phẩm cuối cùng : Hokkaido

Thời hạn dùng : Trên 1 năm

Nhiệt độ bảo quản : Đông lạnh

Khả năng điều chỉnh sản phẩm theo yêu cầu khách hàng : Có thể phân nhỏ tùy theo nhu cầu của khách hàng

株式会社いい毎日  
IIMAINICHI Co., Ltd.

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

**Retail**

大阪府  
Osaka

**Contact**

Name : Kiyonobu Watanabe

E-mail : k-watanabe@iimainichi.com Tel : +81 -6-6227-8190

## Processed Food

Tên sản phẩm : Bổ sung vi khuẩn lactic



<Nguyên liệu Nhật Bản >

Lactic acid bacteria, đường oligot, men nổi, axit citric, chất làm đặc, hương vị, chất làm ngọt, lactoferrin

<Nguyên liệu nước ngoài>

Không

<PR sản phẩm >

Sản phẩm này được sản xuất tại nhà máy có chứng nhận GMP và chất lượng được kiểm soát nghiêm ngặt. Tại Nhật Bản, sản phẩm đã được mở bán từ sáu năm trước và hiện tại mỗi năm bán được khoảng 20.000 hộp. Ngày nay, người ta cho rằng việc sử dụng vi khuẩn axit lactic có hiệu quả cho chế độ ăn kiêng, phù hợp với người trẻ. Ở các nước phát triển, nhu cầu về vi khuẩn axit lactic đang tăng lên hàng năm và ở một đất nước đang phát triển như Việt Nam, nhu cầu dự kiến cũng sẽ tăng cao trong tương lai. Hiện tại, chúng tôi đang xin giấy phép bán hàng tại Việt Nam, và dự kiến sẽ mở bán sớm.

<Cách dùng> Uống 1 gói mỗi ngày mà không cần nước vào thời gian tùy thích.

Nơi gia công sản phẩm cuối cùng : Tỉnh Shizuoka

Thời hạn dùng : Trên 1 năm

Nhiệt độ bảo quản : Nhiệt độ bình thường

Khả năng điều chỉnh sản phẩm theo yêu cầu khách hàng : Có thể đáp ứng tất cả các yêu cầu về hương vị, nội dung, đóng gói.



株式会社エス・トラスト  
S-TRUST Co., Ltd.

[www.s-trust.jp/about-s-trust2](http://www.s-trust.jp/about-s-trust2)

**Wholesaler, Trading Company**

大阪府  
Osaka

Contact

Name : Kenji Sagahara

E-mail : [info@s-trust.jp](mailto:info@s-trust.jp) Tel : +81 -6-6535-7580

## Confectionery

Tên sản phẩm : Đậu Kumamon Wasabi

Wasabi Beans Kumamon Package



Wasabi Green pea Kumamon Package



Fish Almond Kumamon Package



Mixed Nuts Kumamon Package



<Nguyên liệu Nhật Bản> Bột trái mơ ...

<Nguyên liệu nước ngoài> Peanut (Argentina), bột mì vv

<PR\_sản\_phẩm >

Chúng tôi cũng có thể cung cấp wasabi xanh, hạnh nhân, các loại hạt hỗn hợp và các loại đậu khác. Ngày hết hạn 270 ngày. Có nhận gia công OEM.

<Cách dùng >

Đây là đồ ăn vặt: đậu có hương vị wasabi, rất hợp khi ăn cùng với bia.

Nơi gia công sản phẩm cuối cùng : Tỉnh Kumamoto

Thời hạn dùng : 6 tháng trở lên và dưới 1 năm

Nhiệt độ bảo quản : Nhiệt độ bình thường

Khả năng điều chỉnh sản phẩm theo yêu cầu khách hàng : Có thể đóng gói tại Việt Nam, có thể thay đổi nhãn sản phẩm, có nhận gia công OEM, có thể thay đổi một số nguyên liệu thô

Tên sản phẩm : Bánh Shifukuno Baumkuchen Plane



<Nguyên liệu Nhật Bản> Trứng gà

<Nguyên liệu nước ngoài>

Bột mì, đường

<Hạn sử dụng>

Trên 6 tháng và dưới 1 năm

<PR\_Sản\_phẩm>

Thời gian sử dụng của bánh Shifukuno Baumkuchen là 210 ngày  
Bánh được bán vào tháng 4 năm 2018. Bánh còn có nhiều vị khác nhau như: trà xanh Matcha, sô cô la, chuối và vị của cây phong.

Tên sản phẩm : Bánh Shifukuno Hitotsubu Uji trà xanh



<Nguyên liệu Nhật Bản> Matcha v.v

<Nguyên liệu nước ngoài >

Đường, dầu thực vật v.v...

<Hạn sử dụng> Trên 1 năm

<PR\_Sản\_phẩm>

Sô cô la trà xanh Uji giống như sô cô la tươi, khi ăn nó tan chảy trong miệng. Đây là loại sô cô la mịn ngon với hương vị matcha. Ngoài ra còn có các vị khác như: sô cô la, sô cô la trắng, dâu tây và sô cô la kinako.

株式会社大水  
DAISUI CO., LTD.

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

Wholesaler

大阪府  
Osaka

Contact

Name : Jiangtao Zhou

E-mail : K.SHU@DAISUI.JP Tel : +81 -6-6469-3072

## Seafood / Processed seafood Product

Tên sản phẩm : Cá thu đông lạnh



<Nguyên liệu Nhật Bản >  
Cá Saba

<Nguyên liệu nước ngoài>  
Không

<PR\_sản\_phẩm >  
Cá thu Nhật Bản với chất lượng ổn định và giá cả hợp lý

<Cách dùng >  
Đun nóng và ăn sau khi rã đông

Nơi gia công sản phẩm cuối cùng : Tỉnh Miyagi

Thời hạn dùng : Trên 1 năm

Nhiệt độ bảo quản : Đông lạnh

Khả năng điều chỉnh sản phẩm theo yêu cầu khách hàng : Giải quyết các hợp đồng và vận chuyển theo số lượng yêu cầu.

株式会社 CHOKA'S  
CHOKA'S CO., LTD.

<http://chokas.jp/>

**Wholesaler, Trading Company**

大阪府  
Osaka

Contact

Name : Shuji Shiba

E-mail : shiba@chokas.net Tel : +81 -6-6450-8118

## Confectionery

Tên sản phẩm : Bánh ăn dặm Baby Bolo



<Nguyên liệu Nhật Bản>

Tinh bột khoai tây, sucrose, trứng nguyên chất, đường nha, mizuame, sữa tách béo, hỗn hợp (tinh bột ngô, nếp), chiết xuất canxi từ vỏ trứng

<Nguyên liệu nước ngoài>

Không

<PR sản phẩm >

Đây là loại bánh ăn dặm baby boro rất ngon trên thế giới, chủ yếu được làm từ tinh bột khoai tây Hokkaido (vùng Memanbetsu).

Boro là một sản phẩm đầy tự hào của nhà sản xuất bánh dẫn dặm boro số 1 Nhật Bản, chúng tôi tự hào vì được nhiều thế hệ từ trẻ nhỏ đến người già yêu thích.

<Cách dùng>

Ta có thể ăn ngay sau khi mở

※ Sản phẩm được đóng gói bằng băng bao bì có khóa.

Nơi gia công sản phẩm cuối cùng : Osaka

Thời hạn dùng : Trên 1 năm

Nhiệt độ bảo quản : Nhiệt độ bình thường

Khả năng điều chỉnh sản phẩm theo yêu cầu khách hàng : Có thể đóng gói theo quy cách của địa phương. Có nhận gia công OEM

Tên sản phẩm : Mì Purun-chan không đường



<Nguyên liệu Nhật Bản>

【Nước dùng (Dashi)】 Gia vị lên men, muối, đường, nước tương (bao gồm đậu nành và lúa mì), chiết xuất cá (bao gồm cá thu), nước mắm (cá và động vật có vỏ), chiết xuất men / gia vị (axit amin, v.v.), rượu sake

[Mì] Bột glucomannan / cellulose dạng bột

<Nguyên liệu nước ngoài> Không có

<Hạn sử dụng> Trên 1 năm

<PR Sản phẩm>

Ăn ngon và có lượng calo thấp! Loại mì 6kcal với trọng lượng 100g phù hợp nhất cho chế độ ăn kiêng thay thế. Tất cả carbohydrate, protein, lipid, muối và cholesterol đều 0g. Mặc dù vậy, vẫn có 5g chất xơ ăn kiêng bên trong. Vì vậy ta có thể hấp thụ chất xơ khi ăn mì, nên rất phù hợp cho những ai không thích ăn rau! Sau khi cho nước sôi vào ta chỉ cần để ráo nước và rồi thêm nước sốt và súp yêu thích của mình lên. Ta có thể ăn kèm với các món khác như khoai tây nghiền, mì ống và yakisoba!

Tên sản phẩm : Sò nướng cỡ lớn



<Nguyên liệu Nhật Bản>

Sò điệp Nhật Bản, muối, sorbite, gia vị (axit amin, vv), glucose, rượu sake mạnh, axit hóa, phốt phat (Na), chất bảo quản (axit sorbic), đường

<Nguyên liệu nước ngoài > Không có

<Hạn sử dụng>

Trên 6 tháng và dưới 1 năm

<PR Sản phẩm>

Một loại sò nướng hạt lớn được sản xuất tại Nhật Bản không sử dụng chất bảo quản. Bạn có thể thưởng thức món ăn nhẹ Sò điệp hạt cỡ lớn rất ngon này cùng với rượu!

株式会社三佐和  
MISAWA Co., Ltd.

<http://www.misawa-seika.com>

**Wholesaler, Trading Company**

兵庫県  
Tỉnh Hyogo

**Contact**

Name : Kazuma Suminaga

E-mail : [info@misawa-seika.com](mailto:info@misawa-seika.com) Tel : +81 -90-9168-4779

## Livestock Products / Seafood

Tên sản phẩm : Bò Kobe



<Nguyên liệu Nhật Bản> thịt bò

<Nguyên liệu nước ngoài> Không

<PR\_sản\_phẩm >

Ngoài ra, chúng tôi còn cung cấp các thương hiệu bò khác nhau.

<Cách dùng>

Nướng rồi ăn

Nơi gia công sản phẩm cuối cùng : Tỉnh Hyogo

Thời hạn dùng : Dưới 6 tháng

Nhiệt độ bảo quản : Đông lạnh

Khả năng điều chỉnh sản phẩm theo yêu cầu khách hàng : Có thể thay đổi đóng gói, nhãn mác

Tên sản phẩm : Cá Cam đông lạnh



<Nguyên liệu Nhật Bản> cá cam

<Nguyên liệu nước ngoài> Không có

<Hạn sử dụng>Dưới 6 tháng

<PR\_Sản\_phẩm>

Đây là sản phẩm được sản xuất tại nhà máy đã được cấp phép HACCP nên chất lượng rất chính xác.



六甲バター株式会社  
Rokko Butter Co., Ltd.(Brand name: QBB, Emina)

兵庫県  
Tỉnh Hyogo

[www.qbb.co.jp/](http://www.qbb.co.jp/)

**Manufacturer**

**Contact**

Name : Natsumi Fujie

E-mail : n\_fujie@qbb.co.jp Tel : +81 -78-231-4658

## Dairy Products

Tên sản phẩm : Phô mai tráng miệng Quả mọng 6 miếng



<Nguyên liệu Nhật Bản> Cream, butter

<Nguyên liệu nước ngoài>

Cream cheese, Berry mix sauce, Sugar, Skimmed milk powder, Albumen, Dry cranberries, Lactose, Raspberry concentrated juice, Brandy, Stabilizer, Agar-agar, Acidulant, Gelatin, Flavor, Water

<PR sản phẩm >

Trẻ nhỏ dễ ăn do bao bì đóng gói tiện lợi, và có vị giống như món tráng miệng làm trẻ em yêu thích.

Bốn loại quả mọng được sử dụng là dâu tây, quả mâm xôi, quả nam việt quất, quả việt quất, và làm nên hương vị phù hợp nhất với phô mai kem. Sản phẩm đã được bán tại Việt Nam, có thể giao hàng ngay lập tức. (Trừ khi có điều kiện đặc biệt).

<Cách dùng>

Để nguyên cho vào bánh mì ăn hoặc ăn lạnh.v.v...

Nơi gia công sản phẩm cuối cùng : Tỉnh Hyogo

Thời hạn dùng : 6 tháng trở lên và dưới 1 năm

Nhiệt độ bảo quản : Tủ mát

Khả năng điều chỉnh sản phẩm theo yêu cầu khách hàng : Tùy thuộc vào số lượng, có thể xem xét thay đổi hương vị mới và đóng gói.

(Chúng tôi còn có các hương vị và sản phẩm khác như các loại hạt, nho khô, vani, xoài, v.v.) "

Tên sản phẩm : Phô mai canxi QBB trẻ em



<Nguyên liệu Nhật Bản>

Natural cheese (Một phần)

<Nguyên liệu nước ngoài>

Natural cheese, Milk calcium, Emulsifier, Ph adjuster, Vitamin D, Water

<Hạn sử dụng>

Trên 6 tháng và dưới 1 năm

<PR Sản phẩm>

Đây là một loại phô mai có thể dùng làm đồ ăn nhẹ và đồ ăn vặt, được đóng gói riêng lẻ 4 viên/gói.

Sản phẩm được bổ sung canxi và với 4 viên ta đã hấp thu đủ lượng canxi cần thiết của 1 ngày (theo tiêu chuẩn Nhật Bản).

Sản phẩm có thể ăn trực tiếp hoặc cũng có thể cho vào món salad, nem cuốn, nem rán làm món ăn ngon hơn. Do thời hạn sử dụng đến chín tháng, nên khách hàng có thể thưởng thức từ từ theo sở thích của mình

株式会社千茶荘  
SENCHASOU VIETNAM Co., Ltd.

<http://www.senchasou.com>

**Manufacturer, Wholesaler, Retail**

島根県  
Tỉnh Shimane

**Contact**

Name : Truc Trinh Bao

E-mail : senchasouvn@gmail.com Tel : +81 -91-517-9887

**Processed Food**

Tên sản phẩm : Collagen trà xanh Pururun



<Nguyên liệu Nhật Bản> Bột collagen, trà xanh

<Nguyên liệu nước ngoài> Không

<PR sản phẩm >

Nhiều nguồn nghiên cứu khác nhau cho thấy rằng Trà xanh Matcha có hiệu quả ngăn ngừa lão hóa và cải thiện sức khỏe. Sản phẩm này có tác dụng rất tốt đối với sức khỏe và sắc đẹp, nếu ta sử dụng hằng ngày có tác dụng giữ ẩm cho làn da vì có bổ sung collagen. Sản phẩm rất dễ hòa tan trong nước và dễ uống. Quản lý vệ sinh an toàn thực phẩm được thực hiện nghiêm ngặt tại nhà máy đã được cấp chứng chỉ FSSC 22000. Có thể hòa tan với 1 ít nước nóng. Giao hàng ngay tại Nhật. Có thể giao hàng thông qua đại lý tại Việt Nam.

<Cách dùng>

Loại thanh dễ dàng và thuận tiện. Nếu có một chai nước, chỉ cần cho vào 1 thanh và lắc nó lên.

Nơi gia công sản phẩm cuối cùng : Tỉnh Shimane

Thời hạn dùng : Trên 1 năm

Nhiệt độ bảo quản : Nhiệt độ bình thường

Khả năng điều chỉnh sản phẩm theo yêu cầu khách hàng : Có thể thay đổi thiết kế, kích thước và nhãn đóng gói. Có nhận gia công OEM. Nguyên liệu Matcha có thể thay đổi. Số lượng nội dung cũng có thể thay đổi được. Có thể thay đổi Giá cả, chất lượng và nguyên liệu trà matcha mắc hơn để thành phẩm tốt hơn đặc biệt về màu sắc. Tuy nhiên, giá cũng sẽ cao lên.

Tên sản phẩm : Bột gạo lứt



<Nguyên liệu Nhật Bản>

Trà xanh, trà nâu

<Nguyên liệu nước ngoài>

Không có

<Hạn sử dụng>Trên 1 năm

<PR Sản phẩm>

Đây là sản phẩm làm từ bột mịn của lá trà xanh và gạo lứt. Trà gạo lứt là hương vị phổ biến ở nước ngoài,, được sử dụng để làm kem, bánh và đồ ngọt. Chỉ với 1kg cũng đủ để sử dụng chế biến với mục đích kinh doanh. Đương nhiên sản phẩm có thể sử dụng như trà uống liền. Hương vị đặc trưng của sản phẩm là mùi lá trà gạo lứt. Trà gạo lứt của Senchaso là loại bột rất thơm và mịn.

Tên sản phẩm : Kem trà Hoji



<Nguyên liệu Nhật Bản>

Trà xanh (bột trà Hoji)

<Nguyên liệu nước ngoài >

Bột kem, sữa

<Hạn sử dụng>

Dưới 6 tháng

<PR Sản phẩm>

Chúng tôi làm kem tại chỗ bằng bột mịn của lá trà rang thơm. Trà Hoji có hương rất thơm hiện đang là một mặt hàng bán rất chạy ở nước ngoài. Trà Hoji có hương vị dai. Đây là sản phẩm giá thành cao, đạt được sự cân bằng tinh tế mà không mất đi mùi thơm của nó.

株式会社サンラヴィアン  
Sun Lavieen Co., Ltd.

[www.sunlavieen.co.jp](http://www.sunlavieen.co.jp)

**Manufacturer**

岡山県  
Tỉnh Okayama

**Contact**

Name : Tomoyuki Matsukita

E-mail : t-matsukita@sunlavieen.com Tel : +81 -865-64-4771

## Confectionery

Tên sản phẩm : Bánh bông lan đào trắng Okayama



<Nguyên liệu Nhật Bản >

Bột mì, đường, bơ thực vật, trứng gà, lòng trắng trứng gà, mizuame, sản phẩm chế biến từ sữa v.v., đào xay nhuyễn, bột (polysacarit, tinh bột chế biến), hương vị, gia vị (axit amin, v.v.), Ca citrate, axitulant, chất chống oxy hóa (VC), chất tạo màu (đỏ 3, carotene)

<Nguyên liệu nước ngoài> Không

<PR\_sản\_phẩm >

Bánh Castella này là hình ảnh của trái đào trắng đặc trưng của tỉnh Okayama. Bánh được chế biến từ nguyên liệu là "Đào trắng sạch" của tỉnh Okayama, sau đó nướng lên. Sản phẩm được cắt thành kích thước

dễ ăn và được đóng gói riêng lẻ.

☆ Cam kết nguyên liệu là đào trắng sạch của tỉnh Okayama ☆

<Cách dùng > Sản phẩm phù hợp cho mọi lứa tuổi và giới tính. Ở nhiệt độ bình thường, sản phẩm có thể thưởng thức ngay. Sản phẩm được đóng gói riêng lẻ.

Nơi gia công sản phẩm cuối cùng : Tỉnh Okayama

Thời hạn dùng : 6 tháng trở lên và dưới 1 năm

Nhiệt độ bảo quản : Nhiệt độ bình thường

Khả năng điều chỉnh sản phẩm theo yêu cầu khách hàng : Chúng tôi hiện đang phát triển sản phẩm đóng gói riêng thành từng cái.

Đối với việc nhận gia công OEM, trước tiên chúng tôi sẽ xem xét doanh thu bán hàng của quý khách với nhãn hiệu của chúng tôi rồi sẽ phản hồi sau.

Tên sản phẩm : Bánh trà Uji Matcha



<Nguyên liệu Nhật Bản >

đường, bột, trứng gà lòng, bơ thực vật, lòng trắng trứng, kẹo dẻo (đồ ngọt dạng lỏng, sệt), bột đậu azuki, chất béo thực vật và dầu (bao gồm đậu nành), sữa, vv, trà xanh, rượu, bột chlorella, muối,

sorbitol, chất nhũ hóa, chất làm phồng, chất làm đặc (xanthan), hương vị

<Nguyên liệu nước ngoài > Tham khảo nguyên liệu Nhật Bản

<Hạn sử dụng > Trên 6 tháng và dưới 1 năm

<PR\_Sản\_phẩm > Trộn bột đậu azuki vào bột trà xanh, bột trà xanh ở đây được sử dụng là loại trà Uji Matcha, sau đó nướng bánh đến khi chín. Ở giai đoạn cuối ta cho thêm rượu mùi brandy vào làm cho bánh thơm ngon hơn. Hãy thưởng thức hương thơm thanh lịch của trà Uji Matcha và vị ngon của bột đậu azuki.

Tên sản phẩm : Bánh Castella cuộn Kofuku



<Nguyên liệu Nhật Bản > Trứng gà lòng, đường, bột, chất béo chế biến và dầu (dầu thực vật và chất béo, sữa bột gầy, protein sữa), sữa, tinh bột, glycine, điều chỉnh pH, rượu sake, chất nhũ hóa (có nguồn gốc từ đậu nành), bột nhão (tinh bột chế biến, cellulose, chất làm đặc polysacarit), hương vị, natri

metaphosphate, sắc tố carotene

<Nguyên liệu nước ngoài > Tham khảo nguyên liệu Nhật Bản

<Hạn sử dụng > Trên 1 năm

<PR\_Sản\_phẩm > Bánh được phết lớp kem bông có hương vani nhẹ và được bao quanh bởi lớp bột ẩm castella đã được nướng qua. Để vị ngon của "Castella" được nguyên vẹn trong cuộn bánh thì cần cẩn thận, chỉ có một chút khác biệt trên bề mặt bánh cũng sẽ làm mất đi vị ngon tự nhiên. Đây cũng chính là đặc trưng của loại bánh "Yohfukuru".

Hãy thưởng thức bánh với "bột ẩm castella" trang nhã.

Bánh dễ ăn và được chia thành 4 lát.



与力水産株式会社  
Green life Investment

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

**Manufacturer, Wholesaler, Trading Company**

高知県  
Tỉnh Kochi

Contact

Name : Duyen Le

E-mail : [duyen.le@greenlifecorp.com](mailto:duyen.le@greenlifecorp.com) Tel : +81 - 909-180-540

## Seafood / Processed seafood Product

Tên sản phẩm : Kinmedai (tươi)



<Nguyên liệu Nhật Bản >  
Cá Kinmedai (Vùng tỉnh Kochi)

<Nguyên liệu nước ngoài>  
Không

<PR\_sản\_phẩm >

Đây là những con cá chất lượng cao được đánh bắt ở vùng biển sâu ngoài khơi tỉnh Kochi. Thịt cá rất béo, khi ăn cảm giác tan chảy trong miệng tạo nên vị ngon tuyệt vời của sản phẩm. Cá được đánh bắt suốt cả năm, nhưng chủ yếu là vào mùa hè và mùa đông. Chúng tôi hoàn toàn tự hào về độ tươi ngon của cá do cá được xuất khẩu trực tiếp trong ngày ngay sau khi được đánh bắt.

<Cách dùng>

Sashimi, nướng, luộc, lẩu nhúng shabu-shabu, kho, sốt

Nơi gia công sản phẩm cuối cùng : Tỉnh Kochi

Thời hạn dùng : Dưới 6 tháng

Nhiệt độ bảo quản : Tủ mát

Khả năng điều chỉnh sản phẩm theo yêu cầu khách hàng : Chúng tôi có một cơ sở chế biến được chính phủ Việt Nam phê duyệt nên có thể đáp ứng mọi yêu cầu của quý khách. Máy đông lạnh nhanh mới nhất "Proton" không phá vỡ tế bào của chúng tôi đã đi vào hoạt động nên hoàn toàn có thể đáp ứng các nhu cầu cấp đông sản phẩm của quý khách hàng.

Tên sản phẩm : Cá ngừ vây xanh nuôi (Cá ngừ Kuroshi)



<Nguyên liệu Nhật Bản> Cá ngừ vây xanh

<Nguyên liệu nước ngoài> Không có

<Hạn sử dụng>Dưới 6 tháng

<PR\_Sản\_phẩm>

Chúng tôi cung cấp cá ngừ vây xanh tươi được nuôi ở tỉnh Kochi, nơi được thiên nhiên ưu đãi.

Chúng tôi có thể cấp đông xuất khẩu nguyên con, hoặc theo khối để làm sashimi. Chúng tôi cho cá ngừ vài ngày và xuất khẩu cá trong trạng thái còn nguyên mỡ bao quanh, đảm bảo giá trị dinh

dưỡng của cá đã được đánh bắt. Chúng tôi có đính kèm tem truy xuất nguồn gốc và luôn đảm bảo cá có độ tươi ngon.

Tên sản phẩm : Cá tươi đóng hộp



<Nguyên liệu Nhật Bản> Cá tươi từ tỉnh Kochi

<Nguyên liệu nước ngoài > Không có

<Hạn sử dụng> Dưới 6 tháng

<PR\_Sản\_phẩm>

Chúng tôi xuất khẩu cá tươi được đánh bắt trực tiếp tại Thị trấn Tosa. Chúng tôi đánh bắt cá tươi suốt 4 mùa nên đơn giá và trọng lượng không đổi. Chúng tôi có nhiều loại kích cỡ từ cá khoảng 1kg đến cá nhỏ. Hiện có khoảng 111 loại cá tươi có sẵn để xuất khẩu. Quý khách hàng có thể trực tiếp thưởng thức những con cá Tosa tươi ngon, yếu tố mà chúng tôi luôn chú trọng hàng đầu.



坂田薬品合同会社  
SAKATA YAKUHHN LLC Kagoshima Office

[www.sakatayakuhin.com/](http://www.sakatayakuhin.com/)

Wholesaler

熊本県  
Tỉnh Kumamoto

Contact

Name : Hiromi Mitsuyoshi

E-mail : yoshi1976japan@yahoo.co.jp Tel : +81 -80-5794-0014

## Processed Food

Tên sản phẩm : SOY UP! Bột đậu nành chế biến



<Nguyên liệu Nhật Bản> Bột đậu nành tách mùi, lợi khuẩn  
<Nguyên liệu nước ngoài> Không

<PR sản phẩm >

Sản phẩm chứa 3800 mg protein thực vật giúp cung cấp thành phần isoflavone đậu nành thiết yếu cho cơ thể mỗi ngày.

Vì nguyên liệu đậu tương được chế biến theo phương thức sản xuất độc quyền có đăng ký bằng sáng chế, nên quý khách hàng có thể hoàn toàn yên tâm uống mỗi ngày một cách ngon lành.

Chúng tôi cũng khuyến cáo đối với các khách hàng quan tâm đến tình trạng của dạ dày thì nên sử dụng sản phẩm này vì nó được bổ sung 10 tỷ vi khuẩn axit lactic trên mỗi (10 g) 1 lần uống.

Do protein thực vật hấp thụ chậm, nên sản phẩm cũng có tác dụng giảm cân.

<Cách dùng> Uống 10g mỗi ngày như hướng dẫn.

Sản phẩm có vị sữa đậu nành, nên có thể thêm đường nâu, sữa, chuối, vv khi ăn.

Nơi gia công sản phẩm cuối cùng : Tỉnh Saga

Thời hạn dùng : Trên 1 năm

Nhiệt độ bảo quản : Nhiệt độ bình thường

Khả năng điều chỉnh sản phẩm theo yêu cầu khách hàng : Có thể thay đổi nhãn đóng gói, có nhận gia công OEM (tùy theo số lượng), thay đổi một phần nguyên liệu thô

Tên sản phẩm : Collagen loại pico (Thực phẩm có chứa Collagen)



<Nguyên liệu Nhật Bản> Collagen cá

<Nguyên liệu nước ngoài> Không có

<Hạn sử dụng> Trên 1 năm

<PR Sản phẩm>

Collagen Pico là loại collagen có trọng lượng phân tử giảm tới 1 nghìn tỷ lần. Thông thường, collagen được coi là khó hấp thụ do trọng lượng phân tử lớn, nhưng bằng cách chuyển đổi dưới dạng pico, nó làm trọng lượng phân tử cực thấp, và đây là thành công trong việc cải thiện khả năng hấp thụ collagen.

Tên sản phẩm : Nước ép xanh & thạch vừng



<Nguyên liệu Nhật Bản>

Fructose glucose đường lòng, giấm táo, nước ép trái cây sudachi, erythritol, bột chiết xuất lá lúa mạch non, mật ong, lên men thực vật, chiết xuất vừng, collagen (gelatin da lợn),

nhau thai (nguồn gốc lợn), chiết xuất từ nho, Axit, chất làm ngọt, canxi lactate, vitamin C, vitamin B6, glycerin

<Nguyên liệu nước ngoài > Không có

<Hạn sử dụng> Trên 1 năm

<PR Sản phẩm>

"Đây là một loại thực phẩm tốt cho sức khỏe dưới dạng thạch với nước ép xanh cộng với mè. Nó có hương vị tươi mát và không bị đắng nhưng có vị đặc trưng của nước ép xanh. Sản phẩm chứa enzyme thực vật sử dụng 76 loại thành phần không biến đổi gen đã được lên men nên quý khách có thể bổ sung dinh dưỡng mọi lúc, mọi nơi bằng các sản phẩm xách tay.

Bởi vì sản phẩm có chứa nhau thai, giúp cải thiện từ bên trong cơ thể cho những ai quan tâm đến sắc đẹp và sức khỏe. Ngoài ra, vì không có đường nên trẻ em cũng uống được.

Ngoài ra, "Aojiru & Sesamin Jelly" rất nhiều dinh dưỡng vì có thành phần mè và có tác dụng chống oxy hóa."

株式会社白石  
SHIRAISHI Co., Ltd.

[www.ns-shiraishi.com](http://www.ns-shiraishi.com)

**Wholesaler**

熊本県  
Tỉnh Kumamoto

**Contact**

Name : Junichiro Shiraishi

E-mail : [j-shiraishi@ns-shiraishi.com](mailto:j-shiraishi@ns-shiraishi.com) Tel : +81 -96-357-0300

## Confectionery

Tên sản phẩm : Bánh Langue de Chat trắng



<Nguyên liệu Nhật Bản >

Bột mì, đường, bơ thực vật, lòng trắng trứng, hạnh nhân, sữa, muối, sô cô la (đường, đường sữa, bơ ca cao, sữa bột, dầu thực vật, chất nhũ hóa, hương vị) (lúa mì, trứng, sữa, đậu nành, hạnh nhân ...)

<Nguyên liệu nước ngoài> Không

<PR sản phẩm >

Langdosha được làm bằng sô cô la trắng mịn rất đặc trưng, khi ăn tan chảy trong miệng.

<Cách dùng> Ăn luôn

Nơi gia công sản phẩm cuối cùng : Tỉnh Oita

Thời hạn dùng : 6 tháng trở lên và dưới 1 năm

Nhiệt độ bảo quản : Nhiệt độ bình thường

Khả năng điều chỉnh sản phẩm theo yêu cầu khách hàng : Có thể thương lượng trong các lần đàm phán kế tiếp

Tên sản phẩm : Bánh Castella Nagasaki



<Nguyên liệu Nhật Bản>

Trứng, bột mì, kẹo dẻo (đồ ngọt dạng lỏng sệt), sữa đặc có đường, glycine

<Nguyên liệu nước ngoài>

Đường, bột mì, xi-rô tinh bột, mật ong, sorbitol

<Hạn sử dụng> Trên 6 tháng và dưới 1 năm

<PR Sản phẩm>

Ý tưởng về sản phẩm này xuất phát từ mong muốn không chỉ người dân Nhật Bản mà mọi người trên toàn thế giới sẽ được thưởng thức món bánh castella của thành phố Nagasaki. Hãy thử dùng món bánh castella này một lần, quý khách sẽ cảm nhận được sự khéo léo của người thợ làm bánh trong sự hòa quyện tuyệt vời của các nguyên liệu hảo hạng.

レイジンインターナショナルトレード株式会社  
reijin international trade.inc,

<http://www.reijin.jp/>

**Manufacturer**

大分県  
Tỉnh Oita

**Contact**

Name : Hiroaki Takada

E-mail : [info@reijin.jp](mailto:info@reijin.jp) Tel : +81 -97-594-0035

## Processed Food

Tên sản phẩm : Nước ép xanh Taberu Aojiru 『Fretub』



<Nguyên liệu Nhật Bản>

Bột sữa chua (nguồn gốc sữa), chiết xuất lá lúa mạch, bột lá lúa mạch, maltose, oligosacarit, dầu thực phẩm (dầu natane), lợi khuẩn

<Nguyên liệu nước ngoài> Không

<PR sản phẩm >

Đây là viên thuốc có bổ sung bột chiết xuất từ lá lúa mạch "thô" được chiết xuất bằng phương pháp sản xuất độc quyền, lá lúa mạch sạch non tươi (đặc sản của thành phố Oita, không sử dụng thuốc trừ sâu) có chứa các thành phần hữu ích và chất dinh dưỡng cần thiết cho sức khỏe, và vi khuẩn axit lactic của công ty chúng tôi (công nghệ vi nang kép, bằng sáng chế Số 4108613) có thể sống và xâm nhập xuống đại tràng. Ngoài ra, sản phẩm còn có bổ sung bột sữa chua và hương vị nhẹ nhàng dễ uống, nên trẻ nhỏ

và người già rất thích, đặc biệt là phụ nữ trẻ thời thượng. Đây là sản phẩm được công nhận là kết quả quá trình phát triển chung của nhiều trường đại học và các tổ chức nghiên cứu của Oita, kể từ việc lên ý tưởng sản phẩm, thiết kế, bao bì, lựa chọn nguyên liệu thô. Những hướng dẫn kỹ thuật để tối ưu hóa hiệu quả của nguyên liệu thô cũng đã được xem xét kỹ lưỡng.

<Cách dùng> Uống luôn không cần nước

Nơi gia công sản phẩm cuối cùng : Tỉnh Fukuoka

Thời hạn dùng : Trên 1 năm

Nhiệt độ bảo quản : Nhiệt độ bình thường

Khả năng điều chỉnh sản phẩm theo yêu cầu khách hàng : Có thể thay đổi nội dung đóng gói cho phù hợp thị trường tiêu thụ, có thể thay đổi nhãn mác, có nhận gia công OEM, một số nguyên liệu thô có thể được thay đổi

Tên sản phẩm : Dr. Yoso



<Nguyên liệu Nhật Bản>

Bột nấm hương, bột chiết xuất shijimi, cellulose, bột chrome, dextrin, este axit béo sucrose

<Nguyên liệu nước ngoài>

Không có

<Hạn sử dụng> Trên 1 năm

<PR Sản phẩm>

Dr. Yoso là một sản phẩm sử dụng bột Sagame từ Kagoshima, nấm hương Shiitake khô từ tỉnh Oita và chiết xuất hồng của Nhật Bản. Clome rất giàu thành phần khoáng chất như iốt và fucoxanthin, và đặc biệt, iốt là thành phần quan trọng sản xuất hormone

tuyến giáp kiểm soát quá trình trao đổi chất, và là khoáng chất cần thiết để làm đẹp và chống lão hóa. Ngoài ra, lượng iốt ổn định giúp ngăn ngừa tổn hại sức khỏe do iốt phóng xạ gây ra, và đã được công bố tại Học viện Nhi khoa Hoa Kỳ rằng lượng iốt trong khi mang thai và cho con bú ảnh hưởng đến sự phát triển trí thông minh của trẻ nhỏ. Bột nấm hương Shiitake khô rất giàu vitamin D và nhiều thành phần hữu ích khác, và Bột chiết xuất Shijimi chứa các thành phần quan trọng để duy trì sức khỏe, chẳng hạn như ornithine.



有限会社新垣ミート  
Shingaki Meat Co., Ltd.

<https://shingaki-net.co.jp/index.html>

**Wholesaler**

宮崎県  
Tỉnh Miyazaki

**Contact**

Name : Naoki Shou

E-mail : [naokichung@shingaki-meat.jp](mailto:naokichung@shingaki-meat.jp) Tel : +81 - 902-120-192

## Livestock Products

Tên sản phẩm : Bò Kuroge-Wagyu của tỉnh Miyazaki

自然豊かな宮崎で生まれ育った最高級の黒毛和牛。安心・安全な「神代」宮崎県産。

2017年第11回 全国和牛能力共賞会 最高賞 [内閣総理大臣賞] 3大会連続日本一

2012年第10回 全国和牛能力共賞会 最高賞 [内閣総理大臣賞] 3大会連続日本一

2007年第9回 全国和牛能力共賞会 最高賞 [内閣総理大臣賞] 3大会連続日本一

宮崎牛は日本一のブランド牛

<Nguyên liệu Nhật Bản> Thịt bò

<Nguyên liệu nước ngoài> Không

<PR\_sản phẩm >

"Bò Miyazaki" là một trong ba sự kiện được tổ chức liên tiếp tại Nhật với các tiêu chí "Vị ngọt của chất béo" và "hương vị của thịt đỏ" được đánh giá rất cao và rất nổi tiếng ở Nhật với hương vị tuyệt vời của thịt bò.

Chúng tôi có thể đàm phán và giới thiệu sự khác biệt với "Bò Việt Nam"

<Cách dùng> Bít tết, thịt nướng (Yakiniku), Món Sukiyaki, lẩu nhúng Shabu-shabu

Nơi gia công sản phẩm cuối cùng : Tỉnh Miyazaki

Thời hạn dùng : Trên 1 năm

Nhiệt độ bảo quản : Đông lạnh

Khả năng điều chỉnh sản phẩm theo yêu cầu khách hàng : Chúng tôi đáp ứng yêu cầu của quý khách bằng cách gặp gỡ trao đổi chi tiết về thông số kỹ thuật cho từng món hàng.

Ngoài ra, chúng tôi cũng có thể cung cấp các giấy chứng nhận nguồn gốc về "Bò của tỉnh Miyazaki" và các sản phẩm quảng cáo, cũng như thay đổi nhãn mác.

Tên sản phẩm : Bò Hinata Takumi

日向産の牛とは  
高知県阿佐市で育った高品質の牛を厳選し、みずから日向産を行って日本人産・最もにも級の牛です。

成  
もろもろ肉質にこだわった肉質・味・価格は高品質の牛です。選りすぐられた高品質な肉質とまじり合いとして肉質の良さを保ちます。交雑種の肉質である和牛の肉質とあわせて、まじり合いにより肉質を向上させ、肉質の向上を図ります。

日向産の牛の肉質  
高知県阿佐市で育った高品質の牛を厳選し、みずから日向産を行って日本人産・最もにも級の牛です。

これまで数多くの牛を見てきた品質の良さと味の出る日向産の牛

<Nguyên liệu Nhật Bản>  
Thịt bò

<Nguyên liệu nước ngoài> Không có

<Hạn sử dụng> Trên 1 năm

<PR\_Sản phẩm>

Chúng tôi xuất khẩu loại bò chất lượng hảo hạng được tuyển chọn nghiêm ngặt bởi các nhà chuyên môn và giám đốc ngay tại lò.

Tên sản phẩm : Heo Budou-Pork của thị trấn AYA thuộc tỉnh MIYAZAKI

「安全・安心・美味しい」それが「ぶどう豚」

安全・安心の理由その①【清潔な肥育環境】

安全・安心の理由その②【生産者の強い思い】

<Nguyên liệu Nhật Bản>  
Thịt heo

<Nguyên liệu nước ngoài> Không có

<Hạn sử dụng> Trên 1 năm

<PR\_Sản phẩm>

Đây là một loại heo sạch tốt cho sức khỏe vì được cho ăn thức ăn có "chất bổ sung", có chứa một lượng lớn Polyphenol hạt nho chống oxy hóa cao (proanthocyanidin) đã được sấy khô và nghiền nát vỏ và hạt nho sau khi vắt lấy nước nho trong quá trình làm rượu tại thị trấn Aya. Thịt mềm, không mùi và khi ăn ta cảm giác thịt đầy nước, nhưng không bị dai và có một dư vị béo ngậy sau khi ăn.



有限会社折田物産  
Orita-en.Co., Ltd.

<http://www.orita.co.jp>

**Manufacturer, Wholesaler, Retail**

鹿児島県  
Tỉnh Kagoshima

**Contact**

Name : Mitusi Orita

E-mail : oritaen@orita.co.jp Tel : +81 -993-85-3107

## Tea

Tên sản phẩm : Trà xanh



<Nguyên liệu Nhật Bản> Không có chất phụ gia trà xanh

<Nguyên liệu nước ngoài> Không

<PR\_sản\_phẩm >

Đây là một loại trà Matcha 100% do Nhật Bản sản xuất nổi tiếng trên toàn thế giới. Hiện nay, chúng tôi sản xuất trà an toàn và an tâm với phương pháp canh tác riêng của mình. Ngoài ra chúng tôi còn có trà hữu cơ.

< Cách dùng >

Dùng để pha trà uống trực tiếp hoặc dùng làm nguyên liệu làm bánh và kem

Nơi gia công sản phẩm cuối cùng : Tỉnh Kagoshima

Thời hạn dùng : 6 tháng trở lên và dưới 1 năm

Nhiệt độ bảo quản : Tủ mát

Khả năng điều chỉnh sản phẩm theo yêu cầu khách hàng : Chúng tôi đáp ứng kịp thời các yêu cầu của khách hàng địa phương vì chúng tôi có một hệ thống tích hợp từ sản xuất đến bán hàng. Chúng tôi cũng có một nhà máy chế biến trà xanh, vì vậy có thể sản xuất hàng loạt đến số lượng nhỏ theo hình thức OEM.

Tên sản phẩm : Nước ép xanh



<Nguyên liệu Nhật Bản> Lá lúa mạch non, trà xanh không có chất phụ gia

<Nguyên liệu nước ngoài> Không có

<Hạn sử dụng> Trên 6 tháng và dưới 1 năm

<PR\_Sản\_phẩm> Nổi tiếng là một thức uống lành mạnh và vì sức khỏe. Sản phẩm tiện lợi vì được thiết kế dạng thanh có thể mang đi.

Tên sản phẩm : Nước trà



<Nguyên liệu Nhật Bản> Trà xanh không có phụ gia

<Nguyên liệu nước ngoài > Không có

<Hạn sử dụng> 6 tháng trở lên và dưới 1 năm

<PR\_Sản\_phẩm> Một loại trà túi lọc tiện lợi có thể pha với nước sôi, thậm chí với nước thường. Quý khách có thể thưởng thức trà 1 cách dễ dàng.

市岡製菓株式会社  
Ichioka Seika.Co., Ltd

<http://www.ichioka-seika.co.jp/> / [www.facebook.com/ichiokavietnam/](http://www.facebook.com/ichiokavietnam/)

徳島県  
Tỉnh Tokushima

Manufacturer

Contact

Name : Shima Ichioka

E-mail : [si.ichioka@ichioka-seika.co.jp](mailto:si.ichioka@ichioka-seika.co.jp) Tel : +84-962-489-099

## Processed Food

## Confectionery

Tên sản phẩm : Bánh kem custard 4 miếng



<Nguyên liệu Nhật Bản >

Bột hoa mãng cầu, trứng gà, đường, bột mì, chất béo, chất béo đã qua chế biến, nước  
※theo thông tin của cơ sở sản xuất

<Nguyên liệu nước ngoài> Không

<PR sản phẩm >

Đây là loại bánh hấp có độ mềm xốp cao nên rất được yêu thích

※Hạn dùng: 1 năm trong điều kiện đông lạnh (60 ngày sau khi rã đông và bảo quản ở nhiệt độ thường)

<Cách dùng >

Dùng trực tiếp

Nơi gia công sản phẩm cuối cùng : Tỉnh Tokushima

Thời hạn dùng : 6 tháng trở lên và dưới 1 năm

Nhiệt độ bảo quản : Trên 1 năm

Khả năng điều chỉnh sản phẩm theo yêu cầu khách hàng : Có thể thay đổi quy cách đóng gói hay 1 phần nguyên liệu/  
Hình dạng bánh cũng có thể thay đổi

※Đơn đặt hàng theo quy cách mẫu phải đáp ứng tối thiểu 3,000 chiếc

※Không đáp ứng những yêu cầu điều chỉnh về dây chuyền sản xuất hoặc thành phần gây dị ứng

※Có thể đàm phán về vấn đề nhãn mác

Tên sản phẩm : Bánh Dorayaki



<Nguyên liệu Nhật Bản> Không

<Nguyên liệu nước ngoài> Hỗn hợp interflow, đường granulated, muối, trứng gà, dầu thực vật, trehalose, mật ong, nước ép ngô, rượu, bột làm bánh, glycine, đậu đỏ (dạng nghiền)

<Hạn sử dụng> Dưới 6 tháng

<PR Sản phẩm> Bánh Dorayaki là bánh đặc trưng của Nhật với sự mềm xốp hòa quyện tuyệt vời. Bánh có thể mang một hương vị mới lạ với người dân Việt Nam bởi rất ít người đã từng ăn bánh này nhưng lại được nhiều người Việt Nam biết đến là loại bánh mà chú mèo máy Doraemon yêu thích

Tên sản phẩm : Bánh su kem



<Nguyên liệu Nhật Bản> Không

<Nguyên liệu nước ngoài > Hỗn hợp interflow, dầu ăn, bơ, muối, đường granulated, bột làm bánh, trứng gà, sữa bò, kem làm bánh, kem mãng cầu nguyên chất, vani

<Hạn sử dụng> Dưới 6 tháng

<PR Sản phẩm> Bánh su kem là loại bánh được ưa chuộng trên toàn thế giới nhưng lại khó có thể tìm thấy bánh này ở các cửa hàng tiện lợi hay combini ở Việt Nam. Sản phẩm này rất dễ mua với giá thành rẻ, hơn nữa hạn sử dụng trong điều kiện cấp đông lên tới 2 tháng nên hoàn toàn phù hợp cho siêu thị và cửa hàng tiện lợi. Ngoài ra, sản phẩm cũng phù hợp với nhà hàng và các quán cafe.

※Hạn dùng: 60 ngày trong điều kiện đông lạnh (6 ngày sau khi rã đông)

小平株式会社  
Kobira.Co.,Ltd.

<http://www.kobira.co.jp>

Manufacturer, Wholesaler, Retail

鹿児島県  
Tỉnh Kagoshima

Contact

Name : Akihiro Watanabe

E-mail : akihiro@kobira.co.jp Tel : +81-99-250-8223

Processed Food

Tên sản phẩm : NAG+ Collagen dạng uống

NAG+ Collagen Drink

<Features>

- Combination of NAG and collagen give a moisture to your skin
- Grapefruit and lychee taste
- 30ml/bottle/day
- NAG 1,000mg + Collagen 5,000mg/bottle

<Ingredients>

NAG, collagen peptide, vitamin C, acidifier, flavour, sweetener, caramel colour, folic acid



<Nguyên liệu Nhật Bản > NAG, Collagen thủy phân, vitamin C, chất làm ngọt,

<Nguyên liệu nước ngoài> Chất tăng độ axit, hương liệu, màu caramel , axit folic

<PR\_sản phẩm >

- Sản phẩm là sự kết hợp giữa NAG và collagen cung cấp độ ẩm cho da
- Vị bưởi và vị vải
- 30ml/chai/ngày
- NAG 1,000mg + collagen 5,000mg/chai

<Cách dùng>

- Sản phẩm là sự kết hợp giữa NAG và collagen cung cấp độ ẩm cho da
- Vị bưởi và vị vải
- 30ml/chai/ngày
- NAG 1,000mg + Collagen 5,000mg/chai

Nơi gia công sản phẩm cuối cùng : Tỉnh Shizuoka

Thời hạn dùng : Trên 1 năm

Nhiệt độ bảo quản : Nhiệt độ thường

Khả năng điều chỉnh sản phẩm theo yêu cầu khách hàng : Chúng tôi có thể cung cấp mẫu sản phẩm tới Quý khách hàng và các đối tác của chúng tôi thường xuyên gửi hàng công te nơ tới Việt Nam

Tên sản phẩm : Viên uống N-Acetyl Glucosamine

N-Acetyl Glucosamine tablet

<Features>

- 1 tablet/day: Easy to continue (30 tablets/bag)
- NAG 1,000mg/tablet
- Chewable, sweet and tasty
- For skin and joint
- Shelf life: 19 months

<Ingredients>

NAG, hydrogenated maltose syrup, dextrin, vitamin C, Emulsifier, carotene pigment, flavour, vitamin A, thickener



<Nguyên liệu Nhật Bản>

NAG, siro mạch nha, vitamin A, chất làm đặc

<Nguyên liệu nước ngoài>

Dextrin,

vitamin C, chất nhũ hóa, sắc tố carotene, hương liệu,

<Hạn sử dụng>Trên 6 tháng dưới 1 năm

<PR\_Sản phẩm>

【Thực phẩm chức năng】

Đây là một loại thực phẩm chức năng với mức độ an toàn dựa trên căn cứ nghiên cứu khoa học và trách nhiệm của nhà sản xuất

【Thành phần bổ trợ chức năng】

N-Acetyl Glucosamine 1,000mg

【Thông tin hiển thị】

Sản phẩm có chứa N-Acetyl Glucosamine. N-Acetyl Glucosamine được báo cáo có thể cải thiện tình trạng của các khớp khi vận động. Sản phẩm phù hợp cho những người đau khớp khi đi bộ, leo lên leo xuống cầu thang.

Tên sản phẩm : Viên uống Anserin EX

Anserine tablet

<Features>

- 1 sachet (3 tablets)/day (30 sachets/bag)
- Anserine 50mg/sachet
- For anti-fatigue and uric acid reduction
- Shelf life: 25 months

<Ingredients>

Fish peptide (dextrin, fish meat extract), maltitol, edible fat and oil, crystalline cellulose, calcium stearate, shellac



<Nguyên liệu Nhật Bản> Cá thủy phân (dextrin, chiết xuất thịt cá), maltitol, chất béo và dầu ăn, cellulose vi tinh thể, canxi stearate, shellac

<Nguyên liệu nước ngoài > Không có

<Hạn sử dụng> Trên 6 tháng dưới 1 năm

<PR\_Sản phẩm> Mỗi 4 viên Anserin chứa 50 mg Anserin EX.

Ngoài ra, thành phần còn có chitosan, kali citrate, natri citrate và chiết xuất lúa mạch lên men

Sản phẩm phù hợp để duy trì một cuộc sống khỏe mạnh

Hãy sử dụng Anserine EX cho cuộc sống hàng ngày trẻ trung