



FOOD JAPAN

新発見! Shinhakken!

Alla scoperta del cibo giapponese tra cultura e passione

21 Ottobre 2016

c/o Spazio Edit Via Maroncelli, 14 - MILANO



FOOD JAPAN – 新発見! Shinhakken!

Alla scoperta del cibo giapponese tra cultura e passione

Dopo il successo del Padiglione Giappone gestito da JETRO a EXPO Milano 2015, l'interesse per la cultura gastronomica giapponese è cresciuto costantemente. La grande varietà di prodotti locali tipici delle numerose province, presentati durante i sei mesi di esposizione costituisce una delle principali ricchezze del Giappone che JETRO intende continuare a far conoscere all'estero.

L'evento “FOOD JAPAN – 新発見! Shinhakken! Alla scoperta del cibo giapponese tra cultura e passione” rappresenta un'ulteriore tappa in questo percorso. Ventidue aziende, provenienti da tutto il Giappone, presentate direttamente dalla voce dei produttori che ci faranno scoprire l'originalità e l'autenticità degli ingredienti alla base della cucina giapponese. Scoprire nuovi sapori, odori e texture è l'obiettivo di questa iniziativa dove cultura, tradizione e innovazione sono le parole chiave che caratterizzano la gastronomia giapponese.

L'Italia e il Giappone rappresentano due realtà complementari in evoluzione nel mondo del food & beverage, tradizioni antiche molto radicate che accompagnano idee creative e dinamiche di grande impatto.

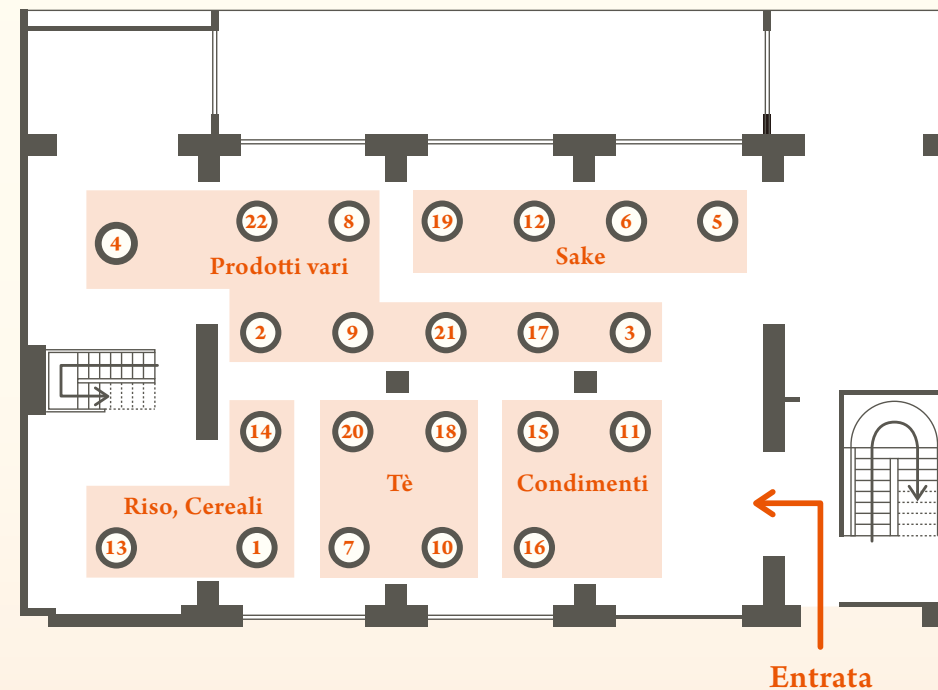


INDEX

① AIZU YOTSUBA AGRICULTURAL COOPERATIVES	05-06	⑫ NISHIYAMA SHUZOJO Co., Ltd.	27-28
② FUJI OIL HOLDINGS Inc.	07-08	⑬ NISSHIN FOODS Inc.	29-30
③ GINKAKUJI ONISHI Co.,Ltd.	09-10	⑭ OHYAMA Co., Ltd.	31-32
④ GLOBAL EYE Co.	11-12	⑮ ONOJIN Co.,Ltd.	33-34
⑤ HAKUTSURU SAKE BREWING Co., Ltd.	13-14	⑯ ROKKO MISO Co., Ltd.	35-36
⑥ KING BREWING Co., Ltd.	15-16	⑰ SHIMOZONO SATSUO SYOUTEN Co., Ltd. ..	37-38
⑦ KYUSHU AGRICULTURAL PRODUCTS TRADING Co.,Ltd.	17-18	⑱ SUZUKI Co., Ltd.	39-40
⑧ MICHIMOTO FOODS PRODUCTS Co., Ltd. ..	19-20	⑲ TATENOKAWA, Inc.	41-42
⑨ MINAMI SANGYO Co., Ltd.	21-22	⑳ THEANINE Co., Ltd.	43-44
⑩ MITE Co., Ltd.	23-24	㉑ WOODPIA MOROTSUKA GENERAL INCORPORATED ASSOCIATION	45-46
⑪ NAKAROKU CORPORATION	25-26	㉒ YABU PARTNERS INCORPORATED	47-48



PIANTINA





AIZU YOTSUBA AGRICULTURAL COOPERATIVES

会津よつば農業協同組合

35-1 Ougi-machi, Aizuwakamatsu City, Fukushima, 965-0025 JAPAN

Tel. +81-242-37-2222

Fax. +81-242-37-2255

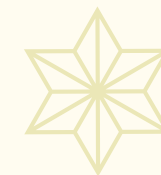
<http://www.aizuyotuba.jp/>

igarashi-ke001@aizuyotuba.jp

Come cooperativa agricola desideriamo crescere con la prospettiva di un legame basato sulla fiducia reciproca con la popolazione locale negli ambiti dell'agricoltura e dell'alimentazione, esprimendo un senso comune di gratitudine per i doni della natura.



 JA会津よつば



Inawashiro TEN NO TSUBU

È un riso prodotto solo da produttori riconosciuti e con un metodo di coltivazione che prevede un uso limitato di fertilizzanti e pesticidi nell'area di Inawashiro, famosa per il suo riso dolce e saporito.

È un riso adatto al sushi, caratterizzato da chicchi grandi, spessi e piuttosto duri. È stato usato per il sushi servito agli eventi di Milano EXPO e al pranzo dei Ministri dell'energia al G7 del 2016 in Giappone, ottenendo un elevato gradimento.

È presente nei ristoranti e negli esercizi commerciali giapponesi di alta gamma a Dubai, Abu Dhabi e Doha.





FUJI OIL HOLDINGS Inc.

不二製油グループ本社株式会社

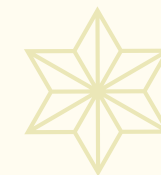
Went Tower, Sumitomo Fudosan Mita Twin Building
3-5-27 Mita, Minato-ku, Tokyo, 108-6323 JAPAN
Tel. +81-3-5418-1956
Fax. +81-3-6369-8019
http://www.fujioilholdings.com/
inazuka.yoichiro@so.fujioil.co.jp

Il Gruppo Fuji Oil si occupa di ideare, produrre e vendere generi alimentari pensati per essere sani e deliziosi, fatti principalmente con ingredienti vegetali. Sta espandendo le sue tre attività cardine (prodotti oleari, pasticceria/panetteria, prodotti a base di proteine della soia) per farne attività globali e soddisfare le richieste di diversificazione produttiva.

L'espansione è prevista sui mercati in Giappone, Asia, Cina, America, Europa, per un totale di 14 paesi. Il Gruppo vuole rispondere alle aspettative della società offrendo bontà e salute promuovendo la cultura del benessere.



FUJI OIL HOLDINGS INC.



KO-CREAM



BIMI-TONYU



MAME-MAJU

Grazie all'innovativo metodo di produzione USS (Ultra Soy Separation) è possibile estrarre il latte di soia senza utilizzare solventi, scorporando la materia prima in 3 componenti: panna di latte di soia, latte di soia scremato e residui. (con la tecnica normale è invece possibile solo la suddivisione in 2 componenti: latte di soia e residui)





GINKAKUJI ONISHI Co.,Ltd.

株式会社 銀閣寺大西

40 Minamimatsuda-Cho, Higashikujo, Minami-ku, Kyoto City, Kyoto, 601-8035 JAPAN

Tel. +81-75-751-0024

Fax. +81-75-751-0351

<http://www.onishi-g.co.jp/>

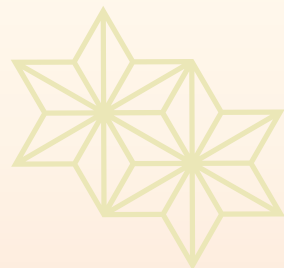
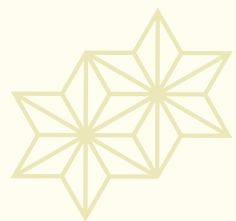
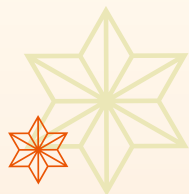
t-niwano@onishi-g.co.jp

La nostra azienda si occupa di vendita all'ingrosso, al dettaglio e per corrispondenza di tutti i tipi di carne nell'area del Kansai, regione a ovest del Giappone.

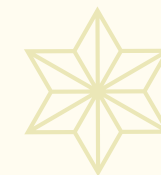
Trattiamo principalmente il manzo Wagyu proveniente dalle aree nazionali selezionate ed effettuiamo la distribuzione del prodotto da impianti dotati di sistema di controllo qualità.

Nel 2001 abbiamo ottenuto la certificazione HACCP-ISO9001, nel 2013 per far fronte alla domanda crescente abbiamo aperto un nuovo centro di lavorazione.

La filosofia dell'azienda Ginkakuji Onishi è quella di rafforzare la sua presenza e di contribuire al miglioramento del riconoscimento del nostro settore.



株式会社 銀閣寺大西



Controfiletto



Entrecote

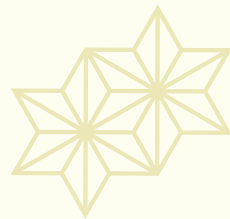


Scamone

Kyoto Beef MIYABI

Caratteristica del Kyoto Beef MIYABI è il lungo periodo di allevamento dell'animale che va dai 30 ai 35 mesi. Grazie alla sua bassa soglia di fusione del grasso, si può gustare questa carne marmorizzata dal sapore robusto e non troppo pesante. Carne deliziosa e ottima come bistecche e per la preparazione di Shabu-shabu e Sukiyaki.





GLOBAL EYE Co.

有限会社 グローバルアイ

26-30 Onishi-machi, Tsuruoka City, Yamagata, 997-0831 JAPAN

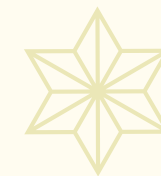
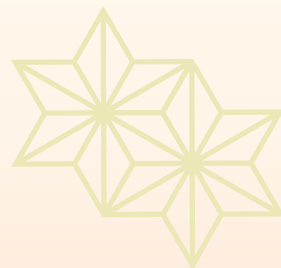
Tel. +81-235-25-4141

Fax. +81-235-25-6364

<http://www.globaleye-yamagata.jp/>

michiko.i@adagio.ocn.ne.jp

La Global Eye produce alimenti secchi senza additivi utilizzando esclusivamente materie prime locali e nazionali. Dalla fondazione, nel 1994, continuiamo a fornire prodotti sicuri e sani. Il nostro punto di forza si basa sulle tecniche originali di essiccazione, macinazione e fermentazione. Presentiamo così prodotti giapponesi di qualità.



GLOBAL EYE



Tè di EDAMAME

Tè di Edamame caratterizzato dall'aroma ricco dei fagioli di soia dadachamame, addolcito dall'aggiunta di zucchero.



Cioccolatini di EDAMAME 20 g x 2

"Cioccolatini di Edamame", fagioli dadachamame, prodotto tipico della città di Tsuruoka (provincia di Yamagata), delicatamente ricoperti da cioccolato bianco. L'aroma del cioccolato unito a quello dei fagioli rende questi cioccolatini deliziosi, sono talmente buoni che uno tira l'altro.



Condimento per sushi di FAGIOLI DADACHAMAME

Cuocere il condimento a base di edamame insieme al riso, assaporerete l'umami dei fagioli dadachamame e di altri ingredienti tipici giapponesi. Mescolandovi dell'aceto per sushi e cospargendo il tutto di alga nori tritata si ottiene uno splendido sushi di edamame, leggero e delicato, dall'ottimo profumo.





HAKUTSURU SAKE BREWING Co., Ltd.

白鶴酒造株式会社

4-5-5 Sumiyoshiminami-machi, Higashinada-ku, Kobe City, Hyogo, 658-0041 JAPAN

Tel. +81-78-822-8921

Fax. +81-78-841-8332

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

masafumi-futatsugi@hakutsuru.co.jp

Fin dalla sua fondazione, avvenuta nel 1743, la cantina Hakutsuru continua a supportare la cultura gastronomica giapponese con la produzione e la vendita del suo sake.

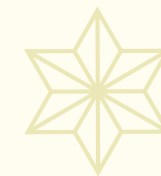
“Regalare uno spirito gioioso che attraversa le epoche”, con questo slogan

l'azienda, sensibile ai cambiamenti epocali, si è sempre messa dalla parte dei clienti.

Alla costante ricerca della bontà, ispirata da un monozukuri (creazione di prodotti) che punta alla sicurezza e all'affidabilità, sviluppando costantemente le tecniche di fermentazione, aspira ad un ulteriore miglioramento della qualità che le permetta di crescere per consolidare la sua immagine di marchio di fiducia.



HAKUTSURU SAKE SINCE 1743



HAKUTSURU NISHIKI

Sake Junmai Daiginjo, prodotto con riso Hakutsuru Nishiki, gemello del prestigioso Yamada Nishiki, raffinato fino al 50%. Si tratta del più prestigioso marchio Hakutsuru e il volo elegante della gru sulla sua etichetta ne esalta la sua nobiltà. Vincitore per 8 anni consecutivi (2009-2016) del primo premio al concorso internazionale per alimenti e bevande “Monde Selection”.



SAYURI

Sake Junmai Nigorizake (sake non filtrato) prodotto esclusivamente con riso, malto di riso e acqua. Il nome SAYURI significa “piccolo giglio”, ed esprime la raffinatezza e la delicatezza della cultura giapponese. Il prodotto è amato anche per il design della confezione su sfondo rosa.



AWAYUKI Sparkling

AWAYUKI significa “neve che cade dolcemente”. Il sake Awayuki sparkling può essere gustato al posto dello spumante durante le feste o i ricevimenti. La delicata dolcezza e la leggera asprezza di questo sake rallegrano festosamente il tempo trascorso in buona compagnia.

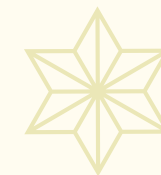
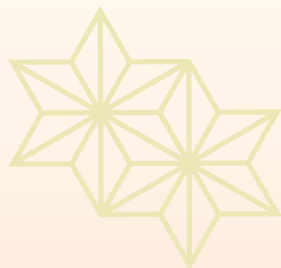
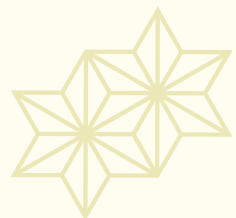


KING BREWING Co., Ltd.

キング醸造株式会社

321 Takokusa, Inami-cho, Kako-gun, Hyogo, 675-1192 JAPAN
 Tel. +81-79-495-5931
 Fax. +81-79-495-5932
<http://www.hinode-mirin.co.jp/>
xbl11479@nifty.com

Ci occupiamo della produzione e della vendita di mirin (sake dolce), sake da cucina, sake e liquori nella città di Inami (provincia di Hyogo). Abbiamo la maggior quota di mercato nazionale di mirin e sake da cucina, ma anche le vendite del nostro sake stanno crescendo rapidamente. Esportiamo già i nostri prodotti in molti paesi del mondo con un attivo di 250 milioni di yen. Il fatturato consolidato, con società in Singapore e negli USA, è di circa 1 miliardo di yen. Il nostro dipartimento del commercio estero segue costantemente l'attività di promozione delle vendite.



Hinode HON MIRIN 600 ml

Il mirin è un condimento indispensabile nella cucina giapponese. Utilizzato per condire vari piatti quali pollo teriyaki (o yakitori), verdure stufate nonché aggiunto all'aceto per sushi, ha una dolcezza più raffinata rispetto allo zucchero e una maggiore componente di umami. Inoltre dona ai piatti una particolare lucentezza.



Sake KINRO 20 L

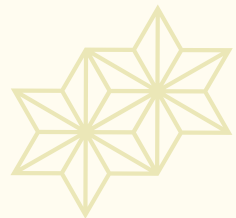
Sake Junmaishu fresco e secco, perfetto come sake da tavola. Esportato anche nell'Unione Europea, gode già di un certo grado di riconoscimento e popolarità.



UMESHU 180 ml

Umeshu, liquore alle prugne giapponesi, solo 7 gradi, è caratterizzato da un sapore ottenuto dall'asprezza e dalla dolcezza fresca del frutto, rievoca con nostalgia il passato.





KYUSHU AGRICULTURAL PRODUCTS TRADING Co.,Ltd.

九州農産物通商株式会社

4-8-25 Tenjin, Chuo-ku, Fukuoka City, Fukuoka, 810-0001 JAPAN

Tel. +81-92-715-7877

Fax. +81-92-715-7878

<http://www.fukuoka-apt.com/>

nakatsuchi@fukuoka-apt.com

La nostra azienda commerciale è stata fondata con il sostegno dell'amministrazione provinciale di Fukuoka e della JA (Japan Agricultural Cooperatives) nel 2008 al fine di incrementare ulteriormente le esportazioni dei prodotti agricoli e della pesca nell'ambito della diversificazione dei canali di vendita.

La società mira all'espansione delle esportazioni di prodotti agrari e ittici deliziosi e sicuri in collaborazione con i produttori locali cercando di rispondere alle esigenze dei mercati esteri. Intendiamo esplorare nuove specialità regionali e promuoverne la vendita in modo intensivo.



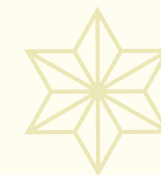
URESHINO-CHA

Un tè verde rappresentativo, prodotto nei territori montuosi di Ureshino in Kyushu dove il clima è ideale per la coltivazione. Ha un profumo intenso, rinfresca il palato ed è molto saporito. Il suo gusto è particolare e caratteristico, cambia tra la prima e la seconda infusione.



MATCHA

L'area Yame (Fukuoka), nebbiosa e fertile, si è sviluppata come luogo di produzione di tè di alta qualità sin dall'antichità. Nella zona si produce anche il matcha di migliore qualità di tutto il Giappone. È un prodotto ottenuto senza impiego di pesticidi e fertilizzanti chimici.



AMAOU

Fragole nominate "Amaou" (Il re della Dolcezza) perché sono le regine di tutte le fragole. La loro dolcezza è data dalle particolari caratteristiche del frutto rosso, tondo, grande e saporito. Sono di colore rosso intenso con la superficie lucida e hanno un gusto perfettamente equilibrato tra dolcezza e acidità.





MICHIMOTO FOODS PRODUCTS Co., Ltd.

道本食品株式会社

1667 Ko, Tano-Cho, Miyazaki City, Miyazaki, 889-1701 JAPAN

Tel. +81-985-86-0006

Fax. +81-985-86-1122

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

tsubozuke@hinatazuke.co.jp

Dal 1966 abbiamo iniziato a produrre tsukemono (ortaggi conservati) e da circa 50 anni produciamo takuan mediante i metodi tradizionali giapponesi che prevedono l'uso del daikon (ravanella bianca) essiccato al sole.

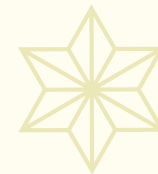
Usiamo solo il daikon essiccato prodotto nella provincia di Miyazaki e crediamo che questo sia fondamentale per la sicurezza e la bontà dei nostri prodotti.

Premi

- 2011 Premio del Ministro dell'agricoltura, delle foreste e della pesca.
- 2014 Gran premio PMI della provincia di Miyazaki.
- 2015 Premio del Sindaco di Miyazaki per l'igiene della struttura.



道本食品
みちもと



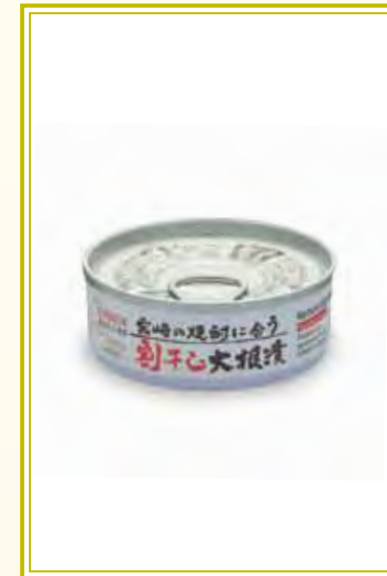
HINATAZUKE CLASSICO Takuan tradizionale

Takuan (ravanella conservata), prodotto esclusivamente con hoshi-daikon (ravanella bianca secca) di Miyazaki della regione Kyushu, situata nel sud del Giappone. In occasione di Expo Milano 2015 abbiamo presentato il nostro prodotto Hinatazuke, nonostante la maggior parte delle persone non avessero mai assaggiato il takuan prima di allora, il prodotto è stato molto apprezzato per la consistenza croccante e il gusto leggero ma saporito dato dalla salsa di soia. Non contiene conservanti e coloranti artificiali.



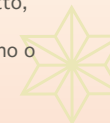
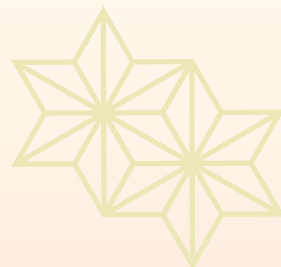
KIZAMI TSUBOZUKE

Tsukemono (ortaggi conservati) dalla consistenza croccante, dal gusto moderatamente dolce e con alcune note di piccante date dalla salsa di soia. Prodotti esclusivamente con daikon secchi della provincia di Miyazaki. Durante Expo Milano 2015 abbiamo presentato i Kizami Tsubozuke e abbiamo ricevuto numerosi apprezzamenti da persone di tutte le età, dai grandi ai più piccini. Solitamente sono serviti semplicemente con del riso bianco ma anche come ingrediente per un risotto, sono ideali come stuzzichino, si accompagnano bene anche con il vino o la birra.



WARIBOSHI DAIKONZUKE

Bocconcini tsukemono di daikon secchi, conservati in salamoia e conditi con salsa di soia dolce; usiamo esclusivamente daikon secchi prodotti nella provincia di Miyazaki. Sono ideali come stuzzichini per accompagnare il sake. Il prodotto è facile da trasportare e il periodo di conservazione è di 3 anni, è già pronto per essere consumato.





MINAMI SANGYO Co., Ltd.

ミナミ産業株式会社

3-18 Toshin-cho, Yokkaichi City, Mie, 510-0025 JAPAN

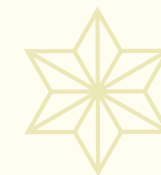
Tel. +81-59-331-2158

Fax. +81-59-331-7324

<http://www.minamisangyo.com/>

yamakawa@minamisangyo.com

Azienda creativa specializzata in alimenti lavorati a base di soia tra i quali: latte di soia che rende possibile la produzione del tofu ovunque; tofu di latte di soia senza residui, grazie ai fagioli di soia ridotti in polvere finissima; aburaage di alta qualità (fette sottili e fritte di tofu già condite). Mediante la strategia “Market-in”, cerchiamo di capire i bisogni delle realtà locali al fine di proporre menù conformi alla cultura culinaria locale in modo tale da essere apprezzati sia dagli chef che dai consumatori. Con l’attenzione all’ambiente e alla salute e con l’ausilio delle nostre conoscenze, siamo intenzionati a sviluppare prodotti che contribuiscano al mantenimento di una società sostenibile.



LATTE DI SOIA BANRAI

Il prodotto è realizzato esclusivamente con soia di origine giapponese proveniente dalle province di Toyama e Fukuoka. Grazie all’alta concentrazione di soia nel latte pari all’11%, può essere trasportato a temperatura ambiente. Per produrre del Tofu gustoso basta aggiungere al latte il nigari (acqua salina desalinizzata) e portare il tutto ad ebollizione fino a far addensare il liquido. È un prodotto che esalta la fantasia degli chef di tutti i tipi di ristorante di alta gamma, dal giapponese al francese, a New York, San Francisco, Parigi, Londra, Hong Kong, Dubai ecc. La dolcezza della soia consente di preparare svariati piatti e dolci oltre al tofu.



SALE AROMATICO Matcha (tè in polvere) Yuzu (agrumi giapponese) Wasabi

È stato selezionato come uno dei “40 alimenti lavorati più promettenti da esportare nel mondo”, è popolare soprattutto a New York e in Francia. Con un magnifico aroma e colore è comodo da usare al posto della salsa per accentuare il gusto dei piatti. È fatto con sale marino giapponese e materie prime/condimenti naturali selezionati. Non sono utilizzati condimenti chimici e coloranti sintetici. MATCHA: matcha di Ise. Umami generoso dal sapore intenso e raffinato. YUZU: yuzu di Kochi. Profumo ricco che si spande in bocca e dal sapore fresco. WASABI: wasabi selezionato. Non potrete più fare a meno dell’umami e del suo gusto vivo e piccante.



SUMESHI IRAZU

Si tratta di un prodotto innovativo, aburaage (fette sottili e fritte di tofu già condite) dal perfetto equilibrio tra asprezza e salinità ottenuto bilanciando l’umami caratteristico del riso acetato che accentua il sapore, con l’umami del kezuribushi (pesce secco trattugiato) che fa da retrogusto. Ottimo per preparare l’inarizushi in modo semplice e veloce, senza essere obbligati a preparare anche riso acetato.





MITE Co., Ltd.

みて株式会社

Pitchers Build. 4F, 10-7 Daimon, Tsu City, Mie, 514-0027 JAPAN

Tel. +81-59-271-7782

Fax. +81-59-271-7784

<http://www.mitecha.com/en/>

info@mitecha.com

L'azienda si occupa dello sviluppo di prodotti per i mercati esteri, puntando sull'esportazione di "ISE-CHA" (tè verde prodotto nell'area di Ise) in collaborazione con i produttori del territorio. Abbiamo offerto Ise-cha all'Ambasciata del Giappone in occasione del ricevimento per festeggiare il genetliaco dell'Imperatore.

Nel 2016 durante il vertice G7 di Ise-Shima, dopo aver vinto una gara tenuta dalla provincia di Mie, il nostro prodotto è stato scelto come uno dei souvenir ed è stato offerto agli ospiti dell'International Media Center per un totale di oltre 5.000 confezioni.



ISE-CHA MATCHA

Matcha (tè verde in polvere) di alta qualità sviluppato in collaborazione con i produttori di tè Ise-cha della prefettura di Mie, dotato di certificato "Organic JAS" ed offerto agli ospiti in occasione del G7 di Ise-Shima. La produzione è limitata alle piantagioni dell'area montana dalla natura incontaminata.

Shinkankaku ISE-CHA

Nuovo tipo di Ise-cha sviluppato in collaborazione con i produttori di tè della provincia di Mie, tè offerto durante il G7 di Ise-shima. Le foglie di tè utilizzate sono esclusivamente di origine biologica, ovvero prive di residui chimici.



11

NAKAROKU CORPORATION

有限会社 中六

5-3 Midoridai, Taketoyo-cho, Chita-gun, Aichi, 470-2386 JAPAN

Tel. +81-569-72-1045

Fax. +81-569-72-2105

<http://www.nakaroku.com/>

nakagawa@nakaroku.com

I nostri principi di gestione sono:

1. Fornire alle industrie alimentari una salsa di soia (normale o tamari) controllata e affidabile come ingrediente base delle loro produzioni allo scopo di mantenere la prosperità della nostra azienda e di contribuire allo sviluppo della società.
2. Garantire l'efficienza aziendale grazie all'impegno di tutti i nostri dipendenti.

Le nostre politiche sulla qualità e sulla sicurezza degli alimenti sono:

1. Cercare sempre la più alta soddisfazione dei nostri clienti fornendogli una salsa di soia controllata e affidabile.
2. Puntare al primato nella qualità e impegnarsi sempre per ottenere dei miglioramenti.



TAMARI senza frumento

Recentemente in Europa si parla di allergia al glutine, questo condimento essendo privo di frumento è adatto ad una dieta gluten-free.

GOBU TAMARI

È una salsa di soia Tamari densa con concentrazione di umami quasi doppia rispetto alle salse di soia reperibili sui mercati europei. In Giappone è utilizzata da ristoranti di alta gamma e da produttori alimentari per la realizzazione di condimenti con un alto valore aggiunto.

TOMIZU TAMARI

Salsa di soia Tamari con concentrazione di umami circa 1,4 volte superiore alle salse di soia reperibili sui mercati europei.

NISHIYAMA SHUZOJO Co., Ltd.

株式会社 西山酒造場

1171 Natakakeda, Ichijima, Tamba City, Hyogo, 669-4302 JAPAN

Fax. +81-795-86-0202

🌐 <http://www.kotsuzumi.co.jp>

✉ kmurakami@kotsuzumi.co.jp

L'azienda è stata fondata nel 1849, il nostro sake Kotsuzumi, è menzionato da Takahama Kyoshi, famoso poeta di Haiku.

Grazie al “know how” acquisito in oltre 160 anni di produzione di sake e alla conoscenza della tecnica di fermentazione del riso ci stiamo impegnando a creare nuovi prodotti non alcolici adatti sia ai bambini che agli anziani. Utilizziamo soltanto ingredienti locali dell'area di Tamba e l'acqua delle sorgenti sotterranee presso il nostro stabilimento.



丹波美酒 小鼓 西山酒造場



Rojoh Hana ARI AOI

Sake Junmai Daiginjo, tra i migliori prodotti della serie Kotsuzumi, prodotto con riso Yamada Nishiki. Per la sua dolcezza delicata e per la freschezza leggera, ha ricevuto diversi riconoscimenti in numerose competizioni.



Rojoh Hana ARI TOHKA

Sake caratterizzato dalla dolcezza sprigionata dall'umami del riso della qualità Hyogokitanishiki, prodotto esclusivamente nella zona settentrionale di Hyogo. Si accompagna bene con tutti i tipi di piatti di verdura, carne e pesce esaltandone il gusto. Ha ricevuto riconoscimenti in numerose competizioni.



BAISHINSHUNJU

Umeshu, liquore di prugna giapponese, caratterizzato da un sapore ricco e un profumo fruttato, con un eccellente equilibrio tra un gusto dolce e note aspre.



NISSHIN FOODS Inc.

日清フーズ株式会社

25 Kanda-Nishiki-cho 1-chome, Chiyoda-ku, Tokyo, 101-8441 JAPAN

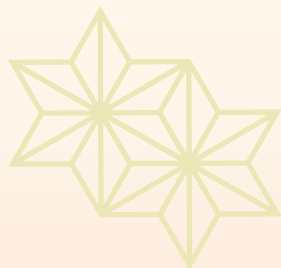
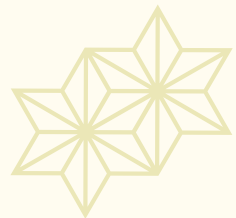
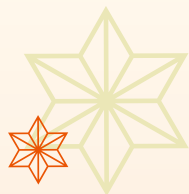
Tel. +81-3-5282-6264

Fax. +81-3-5282-6127

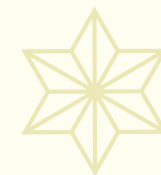
 <http://www.nisshin.com/company/about/foods/>

 shimizu.misato@nisshin.com

Nisshin Foods Inc. è una delle aziende principali del Nisshin Seifun Group i cui principi base sono: la fiducia, l'adeguamento ai tempi e il contributo alla creazione di uno stile di vita sano e prospero. L'azienda fornisce prodotti a temperatura ambiente, surgelati e refrigerati ispirandosi al motto "Gioia per l'anima, salute per il corpo".



日清製粉グループ°



TEMPURA Welna 600g

Farina per un tempura dalla consistenza croccante, di più facile preparazione rispetto alla normale farina. Potete utilizzarla per preparare deliziose frittiture di verdura, pesce e vari ingredienti di stagione. La chiusura a cerniera permette una facile conservazione.



ZARU SOBA DOKORO 360g

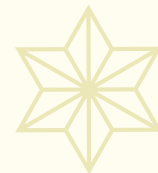
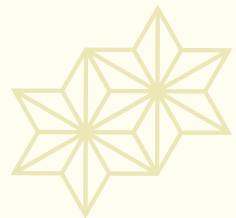
Pasta fatta con una speciale miscela di farina di grano saraceno e igname. Appetitosi soba dall'aroma profumato e dalla trama liscia tipica degli zaru-soba (soba servito freddo su un piatto di bambù).



SANUKI UDON 450 g

Sanuki udon, prodotto tipico di Kagawa (Shikoku) preparati con amore nel loro luogo di produzione, Sanuki, famosa per gli Udon (spaghetti di farina bianca), utilizzando farina di frumento di ottima qualità adatta alla preparazione della pasta. Appetitosi e corposi come appena fatti.





14

OHYAMA Co., Ltd.

株式会社 オーヤマ

Kouraku Kokusai Bldg. 8F, 1-5-3 Kouraku, Bunkyo-ku, Tokyo, 112-0004 JAPAN

Tel. +81-3-6686-2233

Fax. +81-3-5805-3590

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

teruyuki_chijiwa@irisohyama.co.jp

Al fine di sostenere l'agricoltura dell'area del Tohoku, gravemente colpita dal terremoto del 2011, abbiamo fondato a Wataricho (prefettura di Miyagi) la "Butai Agri-Innovation", installando su un'area di 53.000 mq 5 raffinatrici di riso per una capacità pari a circa 100.000 tonnellate/anno, con la capienza di deposito di 42.000 tonnellate. L'azienda rifornisce la nostra clientela internazionale di riso e alimenti a base di riso del Tohoku e di Hokkaido, l'isola più a nord del Giappone.



RISO FRESCO 1,8 kg

Il riso integrale acquistato presso agricoltori convenzionati, viene raffinato a temperatura controllata mediante la "lavorazione a bassa temperatura". Le tre fasi di conservazione, raffinazione e confezionamento sono tutte effettuate a una temperatura inferiore ai 15° C. Lo speciale "pacco freschezza ermetico" previene l'ossidazione del riso e mantiene la bontà del riso appena raccolto, oltre a proteggere il contenuto dall'aggressione dei parassiti.



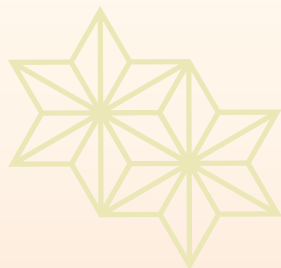
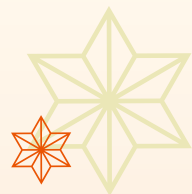
KIRI MOCHI FRESCHI 400g

Gnocchetti freschi preparati con delizioso riso da mochi giapponese raffinato mediante "lavorazione a bassa temperatura".



RISO AL VAPORE 3 pacchi x 180g

Riscaldare la confezione di riso precotto per 2 minuti nel forno a microonde per gustare, dovunque ci si trovi, la bontà del riso giapponese al vapore appena preparato.



ONOJIN Co.,Ltd.

小野甚味噌醤油醸造株式会社

300 Mineyamacho Sugitani, Kyotango City, Kyoto, 627-0012 JAPAN

Tel. +81-772-62-0476

Fax. +81-772-62-4760

http://www.onojin.com/

info@onojin.com

Con più di 100 anni di esperienza nella produzione di condimenti tradizionali come miso e salsa di soia, non solo tramandiamo le antiche tecniche ma ci mettiamo anche alla prova in nuovi settori mantenendo sempre una linea di prodotti sani e di qualità che fanno uso esclusivo di ingredienti salutari e ricercati. In particolare, oltre alla salsa di soia fermentata con i metodi tradizionali e ai condimenti con vari ingredienti come egoma (perilla), aglio nero, ecc., produciamo anche un nuovo tipo di dolci al koji (malto di riso).

Quest'ultimo prodotto rientra nella linea di produzione di alimenti ispirati al tema "Sano e buono" che stiamo seguendo all'interno della nostra azienda.

**Condimento ALL'AGLIO NERO**

Condimento all'aglio nero fermentato e stagionato. Contiene molti elementi nutritivi utili a potenziare le difese contro il cancro e a rafforzare il sistema immunitario. Nonostante il condimento sia a base di aglio, l'odore forte dell'aglio è quasi assente. Per questo motivo il prodotto potrà portare un nuovo sapore e uno stile innovativo a quei consumatori sensibili alle mode e interessati alle cose buone. Esso si presenta dunque come un prodotto così salutare da poter sicuramente allargare gli orizzonti della cucina, anche nei paesi dove l'aglio è già molto usato come ingrediente.

Condimento ALL'EGOMA

Condimento sano e semplice a base di egoma (perilla frutescens) che contiene il 60% di acido linoleico, ben 100 volte superiore rispetto a quello contenuto nell'olio d'oliva. Ricco di proprietà, è un ingrediente con effetti positivi sull'attività delle cellule cerebrali.

TAMARI KAKEMURASAKI

Salsa di soia Tamari, ottenuta da una fermentazione di due anni, ottima per esaltare ancor di più la bontà del pesce fresco. È prodotta in un luogo ricco di prelibatezze sia di mare che di montagna nell'area di Tango (Kyoto), dove è situata la sede della nostra azienda. Ne basta una piccola quantità per accentuare il gusto di sushi e sashimi ed è ideale per le persone che vogliono gustare l'autentico sapore giapponese a casa propria. Si può utilizzare anche come ingrediente segreto per accentuare il gusto di piatti quotidiani, mescolandola per esempio con l'olio d'oliva. Contiene una piccola percentuale di frumento.



16



ROKKO MISO Co., Ltd.

有限会社 六甲味噌製造所

11-16, Kusunoki-cho, Ashiya City, Hyogo, 659-0015 JAPAN

Tel. +81-797-32-6111

Fax. +81-797-22-6518

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

t.hasegawa@rokkomiso.co.jp

Dalla sua fondazione, avvenuta nel 1918, continua a produrre nello stabilimento di Ashiya un miso delicato (pasta di soia fermentata) secondo tradizione.

I fattori per noi irrinunciabili sono:

- 1) Malto preparato con grande cura
- 2) Fermentazione naturale
- 3) Ingredienti selezionati

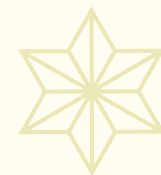
Rokko Miso è un miso prodotto con cura e stagionato lentamente, caratterizzato dalla bassa salinità tipica della regione di Kansai e dall'uso abbondante del malto di riso.

Questo miso fatto con amore acquisisce un caratteristico profumo ricco e un sapore generoso, il miso è un condimento sano tipico del Giappone.



有限会社 六甲味噌製造所

ROKKO MISO Co., Ltd.



Miso bianco ASHIYA SODACHI

Miso bianco prodotto con l'uso di riso giapponese e soia bianca di alta qualità. La quantità di malto di riso è più del doppio di quella della soia.

L'accentuata dolcezza, la limitata salinità e il color paglia del malto di riso aggiungono un bel tocco di colore ai piatti.

Potete usarlo non solo per la cucina giapponese ma anche come ingrediente segreto per svariati tipi di piatti che renderete così deliziosi e dal sapore più corposo.



SANSHO MISO

Miso rosso, prodotto da riso e soia nazionali, fermentato naturalmente presso la nostra cantina di Ashiya. È condito con "Asakura-sansho" (pepe giapponese), proveniente dalla prefettura di Hyogo, pepe dai grani grossi, dal sapore generoso e dal profumo particolare. È utilizzabile come salsa per vari piatti ai quali dona un sapore gradevole.



Zuppa di Miso liofilizzata "TOFU E WAKAME"

Zuppa di Miso liofilizzata ideata dalla Rokko Miso Co.Ltd. dopo anni di ricerche. Ricca di ingredienti a partire dalla scelta del miso e di tutte le materie prime, è prodotta con grande cura.





SHIMOZONO SATSUO SYOUTEN Co., Ltd.

株式会社 下園薩男商店

1013-1, Yudacho, Satsumasendai City, Kagoshima, 899-1802 JAPAN

Tel. +81-996-28-0200

Fax. +81-996-28-0854

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

m.shimozono@marusatsu.jp

Dal 1939, anno di fondazione della nostra azienda, continuiamo a produrre maruboshi (pesci secchi), un cibo tradizionale giapponese seguendo il nostro motto “Con un’idea in più, godiamoci una vita più allegra e ricca”.
Traendo ispirazione dai racconti di viaggio, abbiamo sviluppato una grande varietà di maruboshi come ad esempio i prodotti sott’olio, con l’intento di promuovere la riscoperta di sapori tradizionali.
Ora puntiamo all’esportazione di frutti di mare freschi anche per dare un contributo nel tramandare alla prossima generazione il “know how” dell’industria ittica giapponese.

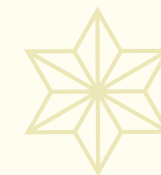


ALICI FRESCHE

Alici fresche pescate nel mare vicino ad Akune, luogo ricco di frutti di mare e pesce ma anche di verdure e carne, ottimi ingredienti naturali e freschi della cucina giapponese.
Per via di questo ambiente così florido, nonostante si tratti di un piccolo comune di appena 20 mila abitanti, Akune è la città nativa di molti cuochi famosi che hanno ricevuto anche la stella Michelin.



下園薩男商店



GAMBERI ARROSTITI

I gamberi “Shibaebi” arrostiti, se essiccati con aria fredda, rilasciano l’umami e il loro profumo intenso.
Tradizionalmente in Giappone, in occasione del capodanno, si mangia l’Ozōni, una zuppa a base di dashi (brodo in stile giapponese) e mochi (tortina di riso), una delle varietà più particolari e popolari di questo piatto è proprio la versione che prevede l’aggiunta di gamberi arrostiti della provincia di Kagoshima cui appartiene la città di Akune.



ALICI

Pescate tra le 4 e 6 di mattina vicino ad Akune, queste sardine sono meno amare del solito poiché ancora a stomaco quasi completamente vuoto, sono ideali per preparare ottimi e gustosi maruboshi (pesci secchi).
Il nostro prodotto “Maruboshi in viaggio” sono ispirati ai sapori del mondo, le sardine secche sott’olio sono insaporite con differenti spezie.



SUZUKI Co., Ltd.

株式会社 スズキ

5-2-10 Asakusa, Taito-ku, Tokyo, 111-0032 JAPAN

Tel. +81-3-3875-8181

Fax. +81-3-3875-8184

🌐 No website

✉ conceria.suzuki@tune.ocn.ne.jp

Per mantenere il sapore ricco, il profumo intenso e il colore tipico del matcha (tè in polvere) seguiamo direttamente l'intero processo di produzione, dalla coltivazione della materia prima (foglie di tè tencha) alla prima fase di lavorazione del tè (cottura ed essiccazione), alla triturazione nella macina a pietra per ottenere un prodotto di alta qualità.



HALO MATCHA

“Il matcha del cielo”

Si tratta di un matcha che arriva direttamente dalla fattoria, nato dalle terre più alte del Giappone, in un ambiente con forte escursione termica e coltivato con cura fin dalla preparazione del terreno e senza l'utilizzo di pesticidi.



TATENOKAWA, Inc.

楯の川酒造株式会社

27 Aza Shimizuda, Yamadate, Sakata City, Yamagata, 999-6724 JAPAN

Tel. +81-234-52-2323

Fax. +81-234-52-2324

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

togami@tatenokawa.jp

Tatenokawa, Inc. è un produttore di sake premium Junmai Daiginjo.

Il sake “Tatenokawa” oltre ad essere commercializzato sul mercato interno

è esportato anche all'estero dove è molto apprezzato. Ispirati da una

“Visione centenaria di TATENOKAWA”, intenzionati unicamente a produrre

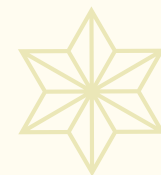
un eccellente sake e a competere solo grazie alla sua qualità, abbiamo deciso a partire

dall'anno di produzione 2010 e per la prima volta a Yamagata, regno del Ginjo, di

dedicarci interamente alla produzione di Junmai Daiginjo.



楯野川



Sake Jummai Daiginjo Tatenokawa SEIRYU

Nel rispetto della propria denominazione, il prodotto è realizzato cercando di ottenere una raffinata trasparenza e leggerezza. Il Junmai Daiginjo si produce raffinando al 50% il riso Dewa Sansan, molto adatto alla produzione di sake ed originario della Prefettura di Yamagata. Grazie al basso grado alcolico (14%), è molto gradevole al palato ed è caratterizzato da profumo e acidità della frutta fresca. Ha inoltre un retrogusto delicato. Nonostante si tratti di Junmai Daiginjo, ha un ottimo rapporto qualità-prezzo che rappresenta una delle sue attrattive.



Sake Jummai Daiginjo Tatenokawa Miyama Nishiki NAKADORI

Tra le varietà di sake che si ottengono dalla spremitura del moromi (sake grezzo), il Nakadori è quello caratterizzato dal miglior equilibrio tra gusto e aroma. Esaltando al massimo le caratteristiche del Miyama Nishiki, riso da sake coltivato dal Gruppo di Ricerca sul Riso da sake della nostra azienda, abbiamo ricercato un sapore aspro, pungente e ricco, simile a quello degli agrumi. È nata così una qualità di sake da tavola. Il suo aroma sobrio e il sapore semplice e pieno del riso vengono elegantemente completati dalla sua asprezza caratteristica.

La temperatura ideale per servirlo è intorno ai 15° C. E' anche consigliabile di gustarlo come Atsukan (sake caldo) riscaldandolo a 45° C circa.

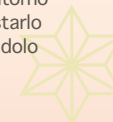


Sake Jummai Daiginjo Tatenokawa 33

Per sfruttare al massimo le potenzialità del Dewa Sansan, riso da sake originario della prefettura di Yamagata coltivato dal Gruppo di Ricerca sul Riso da Sake della nostra azienda, abbiamo raffinato i chicchi di riso fino al 33%.

Sake dal profumo delicato ma ricco come quello della frutta matura in cui si esalta l'umami caratterizzato da note dolci e allo stesso tempo aspre e piccanti.

Tutte queste caratteristiche si integrano tra loro dando vita a un retrogusto raffinato.





20

THEANINE Co., Ltd.

テアニン株式会社

29-10 Ujiikemori, Uji City, Kyoto, 611-0021 JAPAN

Tel. +81-90-8235-2078

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

grasse77@gmail.com

Nel giugno 2016 abbiamo creato uno shaker per il matcha (tè in polvere) denominato "FURUCCHA". Ancora prima della commercializzazione, ha suscitato l'interesse dei media comparando in vari programmi televisivi, se ne è parlato anche alla radio e nei giornali. Vogliamo che le persone di tutto il mondo gustino in modo facile un matcha delizioso e non amaro. Ci impegniamo nella commercializzazione del prodotto rispettando la nostra compliance aziendale.



MATCHA BIOLOGICO di Kyoto

Matcha biologico di alta qualità di Kyoto che può essere gustato anche come koicha (tè verde forte). Ha ottenuto la certificazione Organic JAS. Ha un gusto non troppo amaro che potrebbe piacere anche agli stranieri. Il suo buon profumo è quello originale del matcha. Questo prodotto è adatto ad essere gustato come bevanda, oppure può essere usato come ingrediente per dolci. È disponibile anche un matcha più economico da usare in cucina.

HOJICHA in polvere

Hojicha (tè verde torrefatto) in polvere facile da lavorare. È comodo da utilizzare come ingrediente in cucina specialmente per dolci e gelato. È pratico come bevanda perché si scioglie direttamente e non lascia residui di foglie di tè. Questo prodotto vi delizierà con il tipico e autentico profumo dell'hojicha originale, inoltre è stato coltivato senza l'utilizzo di pesticidi.

GYOKURO BIOLOGICO di Kyoto

Gyokuro (tè verde raffinato) biologico prodotto a Kagoshima. Prima del raccolto viene coperto per 20 giorni con un telo di stamigna per far esaltare l'umami rispetto all'amaro. Se lo preparate con acqua calda a meno di 40 gradi sentirete l'umami spandersi in bocca.





WOODPIA MOROTSUKA GENERAL INCORPORATED ASSOCIATION

一般社団法人 ウッドピア諸塚

3303 Eshiro, Morotsuka-son, Higashiusuki-gun, Miyazaki, 883-1301 JAPAN

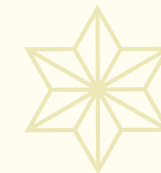
Tel. +81-982-65-0264

Fax. +81-982-65-0267

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

morokko2@m-link.jp

I nostri obiettivi sono preservare l'ambiente forestale, formare una nuova generazione di agricoltori e coltivatori, inoltre intendiamo sviluppare le risorse regionali.



MOROTSUKA SHIITAKE

Alimento tradizionale giapponese, i funghi shiitake sono ricchi di vitamina D, eritadenine, potassio e fibre alimentari. Poiché i funghi shiitake crescono spontaneamente nutrendosi attraverso il legno e sfruttandone l'umidità, è molto importante prestare attenzione al loro ambiente di crescita. La zona di Morotsuka (provincia di Miyazaki) è ricca di foreste, acqua e aria pulite, è un luogo ideale per la coltivazione di funghi deliziosi. Prendersi cura di queste ricche foreste è dunque il primo requisito per far crescere dei funghi shiitake di alta qualità.





YABU PARTNERS INCORPORATED

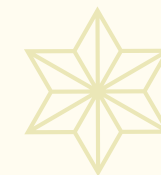
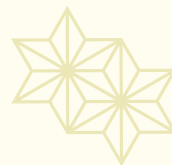
やぶパートナーズ株式会社

1685-2 Yoka, Yoka-cho, Yabu City, Hyogo, 667-0021 JAPAN
 Tel. +81-79-661-9001 (Solo in lingua giapponese)
 Fax. +81-50-7102-2019
 http://www.yapyap.jp/
 tsuda@yapyap.jp

L'azienda è nata nel 2013 come EPL (azienda pubblica locale) grazie ad un investimento del Comune di Yabu (provincia di Hyogo).

Il nostro obiettivo è la rigenerazione del territorio tramite la promozione della cultura imprenditoriale, la creazione di nuova occupazione e il mantenimento della stessa.

La promozione del pepe Asakura sansho è uno dei progetti di rivitalizzazione della provincia di Hyogo, per il quale si cerca di rendere il prodotto un marchio di spicco.



ASAKURA SANSHO

Asakura sansho è una varietà di pepe giapponese originario di Asakura (Città di Yabu), che vanta più di 400 anni di storia. I pregiati grani un tempo venivano offerti in dono agli Shogun. Grazie al suo gusto piccante e al buon profumo di limone, contiene infatti limonene, aggiunge una nota speziata ad ogni ricetta. Per questo motivo viene chiamato "spezia magica". Si abbina bene all'olio d'oliva e alla cucina italiana in generale.





HYOUGO

12 NISHIYAMA SHUZOJO Co., Ltd.

6 KING BREWING Co., Ltd.

5 HAKUTSURU SAKE BREWING Co., Ltd.

16 ROKKO MISO Co., Ltd.

22 YABU PARTNERS INCORPORATED

FUKUSHIMA

1 AIZU YOTSUBA AGRICULTURAL COOPERATIVES

| TOKYO

13 NISSHIN FOODS Inc.

14 OHYAMA Co., Ltd.

18 SUZUKI Co., Ltd.

2 FUJI OIL HOLDINGS Inc.

AICHI

11 NAKAROKU CORPORATION

MIE

9 MINAMI SANGYO Co., Ltd.

10 MITE Co., Ltd.

FUKUOKA

**7 KYUSHU AGRICULTURAL
PRODUCTS TRADING Co.,Ltd.**

MIYAZAKI

**21 WOODPIA MOROTSUKA GENERAL
INCORPORATED ASSOCIATION**

8 MICHIMOTO FOODS PRODUCTS Co., Ltd.

| KAGISHIMA

17 SHIMOZONO SATSUO SYOUTEN Co., Ltd.



Overseas: 74 offices in 55 countries

JETRO

Contatti

JETRO Milano Tel. 02 7211 791 mil-event@jetro.go.jp



Organizzato da



JETRO

Japan External Trade Organization



Con la collaborazione di



PROMOS

Internazionalizzazione
e marketing territoriale

Aice
Associazione Italiana
Commercio Estero
Italian Association of Foreign Trade