



SHOWROOM DE ALIMENTOS E BEBIDAS JAPONESAS

日本産食品サンプルショールーム

JETRO

JETRO SÃO PAULO INAUGURA SHOWROOM DE ALIMENTOS E BEBIDAS DO JAPÃO

Com a retomada gradativa das atividades em todo o mundo e o fim do período mais crítico da pandemia, as empresas japonesas que haviam reduzido o ritmo do intercâmbio comercial com empresas no exterior passaram a demandar a expansão de negócios e a construção de novos canais comerciais.

Face a esta nova situação global, a JETRO São Paulo acaba de inaugurar em seu escritório, um Showroom de Alimentos e Bebidas de fabricação japonesa, dirigido aos principais restaurantes locais, grandes varejistas e profissionais de hotelaria, para mostrar as qualidades dos alimentos e bebidas do Japão, através de degustações e explicações sobre os produtos e que tem por objetivo, propiciar novas oportunidade de negócios para as empresas japonesas visando expandir as exportações.

A principal característica deste Programa é permitir ao profissional comprador avaliar o produto manuseando as embalagens e degustando aqueles que estiverem disponíveis, pois alguns produtos são mantidos sob refrigeração ou congelamento impossibilitando o consumo imediato. No Showroom estão expostos bebidas alcoólicas como sake e awamori, temperos como o caldo de peixe Bonito, wasabi e missô, além de alimentos congelados como arroz frito, takoyaki (bolinho de polvo) e doces.

Caso o comprador venha a se interessar por algum item que já esteja disponível no Brasil, é possível introduzi-lo à empresa importadora deste produto.

Aos interessados em conhecer o Showroom, solicita-se o agendamento prévio para melhor organização e atendimento.

Período de exposição:

16 de fevereiro a 10 de março de 2023

Horário: 9h30 até 11h00 e das 14h00 às 16h30, de segunda a sexta-feira.

Local: JETRO São Paulo - Alameda Santos, 771 - Primeiro andar - Cerqueira César - São Paulo - SP, CEP 01419-001.

Para o agendamento, favor encaminhar e-mail (saoproject@jetro.go.jp) aos cuidados de Elina Oshima, com as seguintes informações:

- Assunto: "Agendamento de visita ao Showroom"
- Nome (s) com respectivos Cargos;
- Empresa (Razão social);
- Ramo de atuação (Varejo, distribuição, hotelaria, restaurantes e bares);
- Data e horário desejado.

ÍNDICE

CATEGORIAS DOS PRODUTOS EXPOSTOS NO SHOW ROOM



BEBIDAS
ALCOÓLICAS



BISCOITOS



CHÁS



CONGELADOS



CONGELADOS
SOBREMESA



MACARRÕES



MOLHOS



SOPAS



TEMPEROS



OUTROS



BEBIDA ALCOÓLICA - 1

Produto: **SINGLE YEAR**

Fabricante: **CHOYA**

<https://www.choya.co.jp/>

Licor de Umê sem conservantes, sem corantes e sem aromatizantes. 1 ano de maturação, sabor equilibrado. Perfeito como aperitivo.

- Validade: Indeterminada
- Armazenamento: Temperatura ambiente
- Embalagem: Garrafa de 720 ml / Caixa com 6 unidades
- Tipo de consumidor: Varejo, mercados, hotéis, cafeterias, Izakaya e restaurantes
- Área de venda: Todo o Brasil
- Importadora: JFC Tradbras

BEBIDA ALCOÓLICA - 2

Produto: **SARARI UME**

Fabricante: **CHOYA**

<https://www.choya.co.jp/>

Versão mais suave e leve do licor Umeshu. Ideal para beber bem gelado. Por ser uma bebida leve, harmoniza-se com qualquer tipo de prato.

- Validade: Indeterminada
- Armazenamento: Temperatura ambiente
- Embalagem: Caixa cartonada de 1 litro e garrafa de 500 ml / Caixa com 6 unidades
- Tipo de consumidor: Varejo, mercados, hotéis, cafeterias, Izakaya e restaurantes
- Área de venda: Todo o Brasil
- Importadora: JFC Tradbras





BEBIDA ALCOÓLICA - 3

Produto: **SARARI YUZU**

Fabricante: **CHOYA**

<https://www.choya.co.jp/>

Versão mais suave e leve do licor de Yuzu. Ideal para beber bem gelado. Por ser uma bebida leve, harmoniza-se com qualquer tipo de prato. Tem aroma característico de Yuzu e é bem refrescante.

- Validade: Indeterminada
- Armazenamento: Temperatura ambiente
- Embalagem: Caixa cartonada de 1 litro / Caixa com 6 unidades
- Tipo de consumidor: Varejo, mercados, hotéis, cafeterias, Izakaya e restaurantes
- Área de venda: Todo o Brasil
- Importadora: JFC Tradbras

BEBIDA ALCOÓLICA - 4

Produto: **HAKUSHIKA SAKE TRADICIONAL**

Fabricante: **TATSUUMA HONKE (HAKUSHIKA)**

<https://www.hakushika.co.jp/pt/brand/history.html>

Sake Premium mais vendido da linha Hakushika no Brasil. Um tipo de Honjozo com corpo muito bem balanceado, sabor refrescante com uma finalização suave e delicada. Pode ser usado para fazer coquetéis mais elaborados.

- Validade: Indeterminada
- Armazenamento: Temperatura ambiente
- Embalagem: Barril (Taru) de 1.800 ml / Caixa com 4 unidades
Garrafa de 1.800 ml e de 720 ml / Caixa com 6 unidades
Lata de 180 ml / Caixa com 30 unidades
- Tipo de consumidor: Varejo, mercados, hotéis, cafeterias, Izakaya e restaurantes
- Área de venda: Todo o Brasil
- Importadora: JFC Tradbras





BEBIDA ALCOÓLICA - 5

Produto: **HAKUSHIKA JUNMAI DAI GINJO**

Fabricante: **TATSUUMA HONKE (HAKUSHIKA)**

<https://www.hakushika.co.jp/pt/brand/history.html>

Sake Super Premium mais fino da linha Hakushika. É produzido artesanalmente a partir do melhor arroz para se fazer sake, o Yamadanishiki. É fermentado em temperaturas muito baixas, resultando em um corpo complexo e equilibrado, com sabor elegante e aroma frutado.

- Validade: Indeterminada
- Armazenamento: Temperatura ambiente
- Embalagem: Garrafa de 720 ml / Caixa com 6 unidades
- Tipo de consumidor: Varejo, mercados, hotéis, cafeterias, Izakaya e restaurantes
- Área de venda: Todo o Brasil
- Importadora: JFC Tradbras

BEBIDA ALCOÓLICA - 6

Produto: **HANAKOHAKU UME**

Fabricante: **TATSUUMA HONKE (HAKUSHIKA)**

<https://www.hakushika.co.jp/pt/brand/history.html>

Sake Super Premium saborizado com Umê. Um produto fino feito de Sake Junmai Dai Ginjo com suco de Umê. O leve sabor ácido do Ume e o sabor frutado do Sake Junmai Dai Ginjo cria um sabor perfeito e sofisticado.

- Validade: Indeterminada
- Armazenamento: Temperatura ambiente
- Embalagem: Garrafa de 720 ml e 300 ml / Caixa com 6 unidades
- Tipo de consumidor: Varejo, mercados, hotéis, cafeterias, Izakaya e restaurantes
- Área de venda: Todo o Brasil
- Importadora: JFC Tradbras





BEBIDA ALCOÓLICA - 7

Produto: **HONJIKOMI URAKASUMI**

Fabricante: **SAURA CO.LTD.**

Tem um aroma refrescante, um sabor suave e agradável. É um produto que se destaca nos restaurantes. Premiado como melhor sake aquecido 2022.

- Validade: Indeterminada
- Armazenamento: Ambiente refrigerado
- Embalagem: Garrafa de 720 ml / Caixa com 12 unidades
- Garrafa de 1.800 ml / Caixa com 6 unidades
- Tipo de consumidor: Restaurantes japoneses
- Área de venda: Todo o Brasil
- Importadora: Nishiki Sake

BEBIDA ALCOÓLICA - 8

Produto: **KIMOTO JUNMAI HONKARA MADOKA**

Fabricante: **FUMOTOI CO., LTD.**

Sake Junmai seco, padrão de Fumotoi. Harmoniza bem como todo tipo de culinária japonesa.

- Validade: Indeterminada
- Armazenamento: Ambiente refrigerado
- Embalagem: Garrafa de 720 ml / Caixa com 12 unidades
- Garrafa de 1.800 ml / Caixa com 6 unidades
- Tipo de consumidor: Restaurantes japoneses
- Área de venda: Todo o Brasil
- Importadora: Nishiki Sake





BEBIDA ALCOÓLICA - 9

Produto: **AMANOTO JUNMAI DAIGINJO**

Fabricante: **ASAMAI SAKE BREWING CO., LTD.**

<https://www.amanoto.co.jp/index.php>

Sake premium agradável com ótimo equilíbrio no paladar. Utilizando arroz Ginnosei com polimento de 45%, o Junmai Daiginjo é um produto com excelente custo-benefício.

- Validade: Indeterminada
- Armazenamento: Ambiente refrigerado
- Embalagem: Garrafa de 720 ml / Caixa Com 12 unidades
- Tipo de consumidor: Restaurantes japoneses
- Área de venda: Todo o Brasil
- Importadora: Nishiki Sake

BEBIDA ALCOÓLICA - 10

Produto: **JUNMAI YUZU-SHU**

Fabricante: **NAKASHIMA SAKE BREWING CO., LTD.**

<https://kozaemon.jp/>

Com aroma de yuzu (cítrico japonês), trata-se de um licor com sabor e acidez refrescante, produzido à base de junmai-shu com adição de suco de yuzu. Mesmo pessoas que não são acostumadas a beber sake poderão apreciar, podendo tomar gelado ou quente nos dias frios.

- Validade: Indeterminada
- Armazenamento: Ambiente refrigerado
- Embalagem: Garrafa de 500 ml / Caixa com 12 unidades
- Tipo de consumidor: Restaurantes japoneses
- Área de venda: Todo o Brasil
- Importadora: Nishiki Sake





BEBIDA ALCOÓLICA - 11

Produto: **SHODAI MOMOSUKE**

Fabricante: **INOUE SHUZO CO., LTD.**

Sake com aroma delicado de cevada com sabor agradável, leve e refrescante,

- Validade: Indeterminada
- Armazenamento: Temperatura ambiente
- Embalagem: Garrafa de 720 ml / Caixa com 12 unidades
Garrafa de 1.800 ml / Caixa com 6 unidades
- Tipo de consumidor: Restaurantes japoneses
- Área de venda: Todo o Brasil
- Importadora: Nishiki Sake

BEBIDA ALCOÓLICA - 12

Produto: **SAKE JUNMAI GINJO HAKUTSURU**

Fabricante: **HAKUTSURU SAKE BREWING**

<https://www.hakutsuru-sake.com/global/>

Sake com aroma frutado marcante (melão, pera madura) e notas de anis. Para harmonização recomenda-se pratos leves, como salada verde, ceviche, carpaccio, legumes e peixes.

- Validade: Indeterminada
- Armazenamento: Temperatura ambiente
- Embalagem: Garrafa de 720 ml / Caixa com 6 unidades
Garrafa de 300 ml / Caixa com 12 unidades
- Tipo de consumidor: Restaurantes, mercados, mercearias
- Área de venda: Todo o Brasil
- Importadora: MAC Oriental Food





BEBIDA ALCOÓLICA - 13

Produto: **SAKE JUNMAI GINJO YAMADANISHIKI HAKUTSURU**

Fabricante: **HAKUTSURU SAKE BREWING**

<https://www.hakutsuru-sake.com/global/>

Sake com o sabor do arroz Yamadanishiki, considerado o “rei do arroz” para a produção do sake bastante presente, é elegante e de aroma frutado. Harmoniza-se com pratos leves como salada verde, ceviche, carpaccio e pratos com frutas frescas e milanesa de peixe branco.

- Validade: Indeterminada
- Armazenamento: Temperatura ambiente
- Embalagem: Garrafa de 720 ml / Caixa com 6 unidades
- Tipo de consumidor: Restaurantes, mercados, mercearias
- Área de venda: Todo o Brasil
- Importadora: MAC Oriental Food

BEBIDA ALCOÓLICA - 14

Produto: **SAKE SAYURI NIGORI HAKUTSURU**

Fabricante: **HAKUTSURU SAKE BREWING**

<https://www.hakutsuru-sake.com/global/>

Um sake leitoso, com sensação cremosa. Aroma e sabor lácteo marcante. Doçura natural surpreendente, com finalização refrescante. Harmoniza-se com pratos com molho teriyaki ou tarê, carnes grelhadas e pratos apimentados.

- Validade: Indeterminada
- Armazenamento: Temperatura ambiente
- Embalagem: Garrafa de 720 ml / Caixa com 6 unidades
- Garrafa de 300 ml / Caixa com 12 unidades
- Tipo de consumidor: Restaurantes, mercados, mercearias
- Área de venda: Todo o Brasil
- Importadora: MAC Oriental Food





BEBIDA ALCOÓLICA - 15

Produto: **SAKE JUNMAI DRY HAKUTSURU**

Fabricante: **HAKUTSURU SAKE BREWING**

<https://www.hakutsuru-sake.com/global/>

Sake com sabor de arroz proeminente, com finalização seca. Versátil e de fácil harmonização, combina com tempura, carne à milanesa, massas. Fica especial com macarrão à bolonhesa.

- Validade: Indeterminada
- Armazenamento: Temperatura ambiente
- Embalagem: Garrafa de 720 ml / Caixa com 12 unidades
- Tipo de consumidor: Restaurantes, mercados, mercearias
- Área de venda: Todo o Brasil
- Importadora: MAC Oriental Food

BEBIDA ALCOÓLICA - 16

Produto: **SAKE JOSEN DRY HAKUTSURU**

Fabricante: **HAKUTSURU SAKE BREWING**

<https://www.hakutsuru-sake.com/global/>

Sake refrescante com finalização seca. Sake de fácil harmonização com pratos de izakaya (botecos japoneses), frituras e carnes em geral.

- Validade: Indeterminada
- Armazenamento: Temperatura ambiente
- Embalagem: Garrafa de 1.800 ml / Caixa com 6 unidades
- Tipo de consumidor: Restaurantes, mercados, mercearias
- Área de venda: Todo o Brasil
- Importadora: MAC Oriental Food





BEBIDA ALCOÓLICA - 17

Produto: **SAKE JOSEN SUAVE HAKUTSURU**

Fabricante: **HAKUTSURU SAKE BREWING**

<https://www.hakutsuru-sake.com/global/>

Sake refrescante com leve doçura. Finalização suave e macia. Sake de fácil harmonização: pratos típicos de izakaya (botecos japoneses), frituras, carnes em geral, comida condimentada e massas.

- Validade: Indeterminada
- Armazenamento: Temperatura ambiente
- Embalagem: Caixa Cartonada de 2.000 ml / Caixa com 6 unidades
- Tipo de consumidor: Restaurantes, mercados, mercearias
- Área de venda: Todo o Brasil
- Importadora: MAC Oriental Food

BEBIDA ALCOÓLICA - 18

Produto: **SAKE FUTSUU ZERO AÇUCAR HAKUTSURU**

Fabricante: **HAKUTSURU SAKE BREWING**

<https://www.hakutsuru-sake.com/global/>

Sake refrescante com finalização seca, surpreendente e saboroso. Excelente para aqueles que têm preocupação com o seu índice glicêmico. Harmoniza com pratos leves como tofu com cogumelos, saladas, bagna càuda com diversos legumes ou carnes grelhadas.

- Validade: Indeterminada
- Armazenamento: Temperatura ambiente
- Embalagem: Caixa Cartonada de 900 ml / Caixa com 6 unidades
- Tipo de consumidor: Restaurantes, mercados, mercearias
- Área de venda: Todo o Brasil
- Importadora: MAC Oriental Food





BEBIDA ALCOÓLICA - 19

Produto: **FERMENTADO DE AMEIXA JAPONESA PLUM WINE HAKUTSURU**

Fabricante: **HAKUTSURU SAKE BREWING**

<https://www.hakutsuru-sake.com/global/>

Diferente do Ume-shu, esta bebida é produzida com a fermentação da fruta (umê), acrescida de água e açúcar. O aroma e a doçura foram contidos para conferir equilíbrio e elegância. É uma bebida versátil, pois pode ser consumida antes, durante ou após a refeição. Servido com gelo ou em drink com tônica, é um excelente acompanhamento para qualquer prato.

- Validade: Indeterminada
- Armazenamento: Temperatura ambiente
- Embalagem: Garrafa de 750 ml / Caixa com 12 unidades
- Tipo de consumidor: Restaurantes, mercados, mercearias
- Área de venda: Todo o Brasil
- Importadora: MAC Oriental Food

BEBIDA ALCOÓLICA - 20

Produto: **SAKE JUNMAI YAMADANISHIKI HAKUTSURU**

Fabricante: **HAKUTSURU SAKE BREWING**

<https://www.hakutsuru-sake.com/global/>

Sake com sabor suave mas marcante, proveniente do arroz especial Yamadanishiki, considerado o “rei do arroz” para a produção de sake. Carnes em geral, grelhados, assados ou cozidos conferem boa harmonização com esta bebida.

- Validade: Indeterminada
- Armazenamento: Temperatura ambiente
- Embalagem: Garrafa de 720 ml / Caixa com 6 unidades
- Tipo de consumidor: Restaurantes, mercados, mercearias
- Área de venda: Todo o Brasil
- Importadora: MAC Oriental Food





BEBIDA ALCOÓLICA - 21

Produto: **SAKE JUNMAI DAIGINJO HAKUTSURU**

Fabricante: **HAKUTSURU SAKE BREWING**

<https://www.hakutsuru-sake.com/global/>

Sake de aroma elegante e que preenche a boca com a doçura natural proveniente do arroz. Para harmonizar: pratos com frutos do mar crus ou cozidos, como ceviche, paella, vôngole no vapor, receitas com legumes e carnes brancas.

- Validade: Indeterminada
- Armazenamento: Temperatura ambiente
- Embalagem: Garrafa de 720 ml / Caixa com 6 unidades
- Tipo de consumidor: Restaurantes, mercados, mercearias
- Área de venda: Todo o Brasil
- Importadora: MAC Oriental Food

BEBIDA ALCOÓLICA - 22

Produto: **SAKE JUNMAI YAMADANISHIKI HAKUTSURU**

Fabricante: **HAKUTSURU SAKE BREWING**

<https://www.hakutsuru-sake.com/global/>

Sake com aroma frutado e floral elegante com notas de especiarias, sabor complexo, encorpado e elegante. Para harmonização: pratos de sabores mais intensos e elegantes.

- Validade: Indeterminada
- Armazenamento: Temperatura ambiente
- Embalagem: Garrafa de 720 ml / Caixa com 6 unidades
- Tipo de consumidor: Restaurantes, mercados, mercearias
- Área de venda: Todo o Brasil
- Importadora: MAC Oriental Food





BEBIDA ALCOÓLICA - 23

Produto: **AWAMORI MILD 25%**

Fabricante: **MIZUHO SHUZO CO., LTD.**

www.mizuhoshuzo.co.jp

Destilado feito de arroz, o Mild possui um teor alcoólico de 25%, 3-30 é um awamori envelhecido 3 anos e 30 % de teor alcoólico. Bom para servir on the rocks e em coquetéis.

- Validade: Indeterminada
- Armazenamento: Ambiente seco e arejado
- Embalagem: Garrafa de 720 ml / Caixa com 12 unidades
- Tipo de consumidor: Bares, restaurantes e pessoas físicas
- Área de venda: Todo o Brasil
- Importadora: Nippon Bebidas

BEBIDA ALCOÓLICA - 24

Produto: **AWAMORI 3-30**

Fabricante: **MIZUHO SHUZO CO., LTD.**

www.mizuhoshuzo.co.jp

Destilado feito de arroz, o Mild possui um teor alcoólico de 25%, 3-30 é um awamori envelhecido 3 anos e 30 % de teor alcoólico. Bom para servir on the rocks e em coquetéis.

- Validade: Indeterminada
- Armazenamento: Ambiente seco e arejado
- Embalagem: Garrafa de 720 ml / Caixa com 12 unidades
- Tipo de consumidor: Bares, restaurantes, pessoas físicas.
- Área de venda: Todo o Brasil
- Importadora: Nippon Bebidas





BEBIDA ALCOÓLICA - 25

Produto: **NIHONSHU YAUEMON DAIGINJO KARAKUTI**

Fabricante: **YAMATOGAWA SAKE BREWERY CO., LTD.**

www.yauemon.co.jp

Sake seco, com aroma potente. Utiliza arroz de plantação própria, água purificada do degelo do monte lide. Know how com mais de 230 anos de tradição. O fabricante recebeu prêmio Gold no nível nacional do Japão por 8 vezes.

- Validade: Indeterminada
- Armazenamento: Temperatura ambiente em local arejado até 15°C
- Embalagem: Garrafa de 1.800 ml / Caixa com 6 unidades
Garrafa de 720 ml / Caixa com 12 unidades
Garrafas de 300 ml / Caixa com 12 unidades
Garrafas de 180 ml / Caixa com 20 unidades
- Tipo de consumidor: Restaurantes como Aizomê, Nagayama, Makoto etc.
- Área de venda: Todo o Brasil
- Importadora: Nippon Bebidas

BEBIDA ALCOÓLICA - 26

Produto: **NIHONSHU YAUEMON HONJOZO KANZUKURI**

Fabricante: **YAMATOGAWA SAKE BREWERY CO., LTD.**

www.yauemon.co.jp

Sake seco e refrescante. Utiliza arroz de plantação própria, água purificada do degelo do monte lide. Know how com mais de 230 anos de tradição. O fabricante recebeu prêmio Gold no nível nacional do Japão por 8 vezes.

- Validade: Indeterminada
- Armazenamento: Temperatura ambiente em local arejado até 15°C
- Embalagem: Garrafa de 1.800 ml / Caixa com 6 unidades
Garrafa de 720 ml / Caixa com 12 unidades
Garrafa de 300 ml / Caixa com 12 unidades
Garrafa de 180 ml / Caixa com 20 unidades
- Tipo de consumidor: Restaurantes como Aizomê, Nagayama, Makoto etc.
- Área de venda: Todo o Brasil
- Importadora: Nippon Bebidas





BEBIDA ALCOÓLICA - 27

Produto: **NIHONSHU YAUEMON JUNMAI KARAKUTI**

Fabricante: **YAMATOGAWA SAKE BREWERY CO., LTD.**

www.yauemon.co.jp

Sake seco de aroma elegante que realça o umami do arroz. Utiliza arroz de plantação própria, água purificada do degelo do monte lide. Know how com mais de 230 anos de tradição. O Fabricante recebeu prêmio Gold no nível nacional do Japão por 8 vezes.

- Validade: Indeterminada
- Armazenamento: Temperatura ambiente em local arejado até 15°C
- Embalagem: Garrafa de 1.800 ml / Caixa com 6 unidades
Garrafa de 720 ml / Caixa com 12 unidades
Garrafas de 300 ml / Caixa com 12 unidades
Garrafas de 180 ml / Caixa com 20 unidades
- Tipo de consumidor: Restaurantes como Aizomê, Nagayama, Makoto etc.
- Área de venda: Todo o Brasil
- Importadora: Nippon Bebidas

BEBIDA ALCOÓLICA - 28

Produto: **MUTSU OTOKOYAMA**

Fabricante: **HACHINOHE SHUZO CO.LTD.**

<https://mutsu8000.com/>

Caracteriza-se por um sabor muito afiado e limpo. Aromas perfumados de maçãs verdes, textura de melão cantaloup, levando a um paladar redondo, suave e encantador. 1º lugar em Ranking Mundial de Fabricante de Sake 2021. Medalha de Bronze no International Wine Challenge 2022.

- Validade: Indeterminada
- Armazenamento: Temperatura ambiente ou resfriado
- Embalagem: Garrafa de 1.800 ml/ Caixa com 6 unidades
Garrafa de 720 ml / Caixa com 12 unidades
- Tipo de consumidor: Restaurantes de alta gastronomia japonesa, incluindo os que conquistaram a Estrela Michelin
- Área de venda: Todo o Brasil
- Importadora: Yamato Comercial



BEBIDA ALCOÓLICA - 29

Produto: **TAKASHIMIZU SEISEN KARAKUCHI**

Fabricante: **AKITA SHURUI SEIZO CO., LTD.**

<https://www.takashimizu.co.jp/>



A impressão no paladar é nítida e limpa, diferente dos sakes secos. O aroma e o umami se desenvolvem na boca gradualmente, antes do fim afiado. É um sake limpo e seco com uma doçura mantida a um nível mínimo. Aroma complexo de notas salgadas com uma pitada de umami. Paladar salgado, bem equilibrado, encorpado e com uma finalização limpa. Medalha de prata no International Wine Challenge 2022. Prêmio de ouro no Concurso Nacional de sake 2021

- Validade: Indeterminada
- Armazenamento: Temperatura ambiente ou resfriado
- Embalagem: Garrafa de 1.800 ml / Caixa com 6 unidades
Garrafa de 720 ml / Caixa com 12 unidades
- Tipo de consumidor: Restaurantes de alta gastronomia japonesa, incluindo os que conquistaram a Estrela Michelin
- Área de venda: Todo o Brasil
- Importadora: Yamato Comercial

BEBIDA ALCOÓLICA - 30

Produto: **TAKASHIMIZU HONJOZO**

Fabricante: **AKITA SHURUI SEIZO CO., LTD.**

<https://www.takashimizu.co.jp/>

Sake com uma doçura suave, madura e um sabor encorpado. Prêmio de Commended no International Wine Challenge 2021

- Validade: Indeterminada
- Armazenamento: Temperatura ambiente ou resfriado
- Embalagem: Garrafa de 720 ml / Caixa com 12 unidades
- Tipo de consumidor: Restaurantes de alta gastronomia japonesa, incluindo os que conquistaram a Estrela Michelin
- Área de venda: Todo o Brasil
- Importadora: Yamato Comercial





BEBIDA ALCOÓLICA - 31

Produto: **TAKASHIMIZU SEISEN**

Fabricante: **AKITA SHURUI SEIZO CO., LTD.**

<https://www.takashimizu.co.jp/>

Sake com sabor firme, leve e agradável de beber. A harmonia do umami e a leve acidez fazem deste sake um dos favoritos de muitos clientes.

- Validade: Indeterminada
- Armazenamento: Temperatura ambiente ou resfriado
- Embalagem: Garrafa de 1.800 ml / Caixa com 6 unidades
Garrafa de 720 ml / Caixa com 12 unidades
- Tipo de consumidor: Restaurantes de alta gastronomia japonesa, incluindo os que conquistaram a Estrela Michelin
- Área de venda: Todo o Brasil
- Importadora: Yamato Comercial

BEBIDA ALCOÓLICA - 32

Produto: **TAKASHIMIZU KARAKUCHI JUNMAI**

Fabricante: **AKITA SHURUI SEIZO CO., LTD.**

<https://www.takashimizu.co.jp/>

Um sake junmai seco com sabor profundo e afiado, oferece uma grande experiência para quem degustar. Servido quente, o sabor e a profundidade deste sake se expandem realçando sua expressão de junmai, tornando-o adequado para atsukan (sake aquecido). Prêmio de Commended na International Wine Challenge 2022. Prêmio de ouro no Concurso Nacional de sake 2021.

- Validade: Indeterminada
- Armazenamento: Temperatura ambiente ou resfriado
- Embalagem: Garrafa de 720 ml / Caixa com 12 unidades
- Tipo de consumidor: Restaurantes de alta gastronomia japonesa, incluindo os que conquistaram a Estrela Michelin
- Área de venda: Todo o Brasil
- Importadora: Yamato Comercial





BEBIDA ALCOÓLICA - 33

Produto: **TAKASHIMIZU JUNMAI DAIGINJO**

Fabricante: **AKITA SHURUI SEIZO CO., LTD.**

<https://www.takashimizu.co.jp/>

A base do arroz "Akita Sake Komachi", o melhor arroz para a fabricação de sake na província de Akita, é polido a 45% utilizando-se máquinas de moagem de arroz de última geração equipadas com rolos diamantados e fabricadas no processo de fabricação a frio do estilo Akita. A acidez moderada e o elegante umami se espalham-se suavemente na boca. Este Junmai Daiginjo se destaca por seu aroma sofisticado e encorpado. Prêmio de Commended na International Wine Challenge 2021.

- Validade: Indeterminada
- Armazenamento: Temperatura ambiente ou resfriado
- Embalagem: Garrafa de 720 ml / Caixa com 12 unidades
- Tipo de consumidor: Restaurantes de gastronomia japonesa
- Área de venda: Todo o Brasil
- Importadora: Yamato Comercial

BEBIDA ALCOÓLICA - 34

Produto: **KAZEHAKUBA**

Fabricante: **KAGURASHUZO CO., LTD.**

<https://www.kagurashuzo.co.jp/>

Preparado lentamente a baixas temperaturas utilizando arroz e levedura domésticos cuidadosamente selecionados. A água fresca da fonte da cidade Saito e a levedura resultante são então destilados a baixas temperaturas para concentrar seu sabor deslumbrante. Através do processo de filtragem no ponto de congelamento, obtém-se um sabor frutado com um rico aroma de ginjo.

- Validade: Indeterminada
- Armazenamento: Temperatura ambiente em local arejado até 15°C
- Embalagem: Garrafa de 900 ml / Caixa com 6 unidades
- Tipo de consumidor: Restaurantes de gastronomia japonesa.
- Área de venda: Todo o Brasil
- Importadora: Yamato Comercial





BEBIDA ALCOÓLICA - 35

Produto: **CHOKI CHOZOSHU HIMUKANO KUROUMA (MUGI SHOCHU)**

Fabricante: **KAGURASHUZO CO., LTD.**

<https://www.kagurashuzo.co.jp/>

Shochu de cevada de longa armazenagem feito de cevada 100% japonesa da cidade de Nijyo, maturada em barris por mais de três anos. Através da filtragem na temperatura de - 20°C reduzem-se os componentes causadores de adstringência e atinge-se um sabor e aroma claros e nítidos.

- Validade: Indeterminada
- Armazenamento: Temperatura ambiente em local arejado até 15°C
- Embalagem: Garrafa de 1.800 ml / Caixa com 6 unidades
Garrafa de 900 ml / Caixa com 6 unidades
- Tipo de consumidor: Restaurantes de gastronomia japonesa
- Área de venda: Todo o Brasil
- Importadora: Yamato Comercial

BEBIDA ALCOÓLICA - 36

Produto: **SHOCHU TENSHO**

Fabricante: **KAGURASHUZO CO., LTD.**

<https://www.kagurashuzo.co.jp/>

Tem um aroma doce e um sabor limpo e delicioso. Desfrute do sabor profundo e suave do trigo sarraceno.

- Validade: Indeterminada
- Armazenamento: Temperatura ambiente
- Embalagem: Garrafa de 900 ml / Caixa com 6 unidades
- Tipo de consumidor: Restaurantes de gastronomia japonesa
- Área de venda: Todo o Brasil
- Importadora: Yamato Comercial



BISCOITO - 1

Produto: **CIGAR FRY BISCUIT 100G**

Fabricante: **KAJITANI SHOKUHIN CO., LTD**

<https://www.kajitani-shokuhin.co.jp/>

Produto vendido há mais de 70 anos, estes biscoitos são populares por sua textura crocante e moderadamente salgados. São assados a uma temperatura alta de 280°C e depois cobertos com uma pequena quantidade de óleo e sal do mar interior de Seto. Ficam melhor ainda quando mergulhados em leite, geleias, creme, sorvete, etc.

- Validade: 10 meses
- Armazenamento: Temperatura ambiente
- Embalagem: 100 g/ Caixa com 40 unidades
- Tipo de consumidor: Varejo
- Área de venda: Todo o Brasil
- Importadora: Zendai

**BISCOITO - 2**

Produto: **KONGARI SAKUSAKU BISCUIT 90G**

Fabricante: **KAJITANI SHOKUHIN CO., LTD**

<https://www.kajitani-shokuhin.co.jp/>

Biscoitos assados com sabor frito e bem aromáticos. Eles são deliciosos puros, mas ficam ainda melhores quando mergulhados em leite, geleias, creme, sorvete etc.

- Validade: 8 meses
- Armazenamento: Temperatura ambiente
- Embalagem: 90 g / Caixa com 40 unidades
- Tipo de consumidor: Varejo
- Área de venda: Todo o Brasil
- Importadora: Zendai



BISCOITO - 3

Produto: **BUTTER CRACKERS 65G**

Fabricante: **KAJITANI SHOKUHIN CO., LTD**

<https://www.kajitani-shokuhin.co.jp/>

Bolachas crocantes e salgadas feitas com manteiga saborosa. Elas são preparadas com 2,5% de manteiga na sua composição. São deliciosas puras, mas também ótimas em sopas e como acompanhamento de cerveja ou vinho.

- Validade: 10 meses
- Armazenamento: Temperatura ambiente
- Embalagem: 65 g / Caixa com 40 unidades
- Tipo de consumidor: Varejo
- Área de venda: Todo o Brasil
- Importadora: Zendai

**BISCOITO - 4**

Produto: **MILK BISCUIT 65G**

Fabricante: **KAJITANI SHOKUHIN CO., LTD**

<https://www.kajitani-shokuhin.co.jp/>

O leite de vaca Jersey (raça bovina) de Hiruzen da Província de Okayama é utilizado na massa. Crocante e saboroso, ideal para consumir com chás.

- Validade: 10 meses
- Armazenamento: Temperatura ambiente
- Embalagem: 65 g / Caixa com 40 unidades
- Tipo de consumidor: Varejo
- Área de venda: Todo o Brasil
- Importadora: Zendai





CHÁS - 1

Produto: **MATCHA HAGOROMO #500 400G**

Fabricante: **UJINOTSUYU SEICHA CO., LTD.**

<https://ujinotsuyu.co.jp>

Para mais informações sobre o produto, contatar a importadora.

- Validade: 12 meses
- Armazenamento: Temperatura ambiente
- Embalagem: 400 g / Caixa com 10 unidades
- Tipo de consumidor: Restaurantes, supermercados, confeitarias, cafeterias
- Área de venda: Todo o Brasil
- Importadora: Comercial Marukai

CHÁS - 2

Produto: **SENCHA GREEN 100G**

Fabricante: **UJINOTSUYU SEICHA CO., LTD.**

<https://ujinotsuyu.co.jp>

Para mais informações sobre o produto, contatar a importadora.

- Validade: 24 meses
- Armazenamento: Temperatura ambiente
- Embalagem: 100 g / Caixa com 30 unidades
- Tipo de consumidor: Restaurantes, supermercados, confeitarias, cafeterias
- Área de venda: Todo o Brasil
- Importadora: Comercial Marukai



CHÁS - 3

Produto: **SENCHA GOLD 100G**

Fabricante: **UJINOTSUYU SEICHA CO., LTD.**

<https://ujinotsuyu.co.jp>

Para mais informações sobre o produto, contatar a importadora.



- Validade: 24 meses
- Armazenamento: Temperatura ambiente
- Embalagem: 100 g / Caixa com 30 unidades
- Tipo de consumidor: Restaurantes, supermercados, confeitarias, cafeterias
- Área de venda: Todo o Brasil
- Importadora: Comercial Marukai

CHÁS - 4

Produto: **BANCHA AOYANAGI MIDORI 200G**

Fabricante: **UJINOTSUYU SEICHA CO., LTD.**

<https://ujinotsuyu.co.jp>

Para mais informações sobre o produto, contatar a importadora.

- Validade: 12 meses
- Armazenamento: Temperatura ambiente
- Embalagem: 200 g / Caixa com 30 unidades
- Tipo de consumidor: Restaurantes, supermercados, confeitarias, cafeterias
- Área de venda: Todo o Brasil
- Importadora: Comercial Marukai





CHÁS - 5

Produto: **GENMAI CHA YELLOW 200G**

Fabricante: **UJINOTSUYU SEICHA CO., LTD.**

<https://ujinotsuyu.co.jp>

Para mais informações sobre o produto, contatar a importadora.

- Validade: 12 meses
- Armazenamento: Temperatura ambiente
- Embalagem: 200 g / Caixa com 30 unidades
- Tipo de consumidor: Restaurantes, supermercados, confeitarias, cafeterias
- Área de venda: Todo o Brasil
- Importadora: Comercial Marukai

CHÁS - 6

Produto: **TOKUYO GENMAI CHA 400G**

Fabricante: **UJINOTSUYU SEICHA CO., LTD.**

<https://ujinotsuyu.co.jp>

Para mais informações sobre o produto, contatar a importadora.

- Validade: 12 meses
- Armazenamento: Temperatura ambiente
- Embalagem: 400 g / Caixa com 20 unidades
- Tipo de consumidor: Restaurantes, supermercados, confeitarias, cafeterias
- Área de venda: Todo o Brasil
- Importadora: Comercial Marukai





CHÁS - 7

Produto: **TOKUYO MUGI PACK 52P**

Fabricante: **UJINOTSUYU SEICHA CO., LTD.**

<https://ujinotsuyu.co.jp>

Para mais informações sobre o produto, contatar a importadora.

- Validade: 12 meses
- Armazenamento: Temperatura ambiente
- Embalagem: 468 g / Caixa com 20 unidades
- Tipo de consumidor: Restaurantes, supermercados, confeitarias, cafeterias
- Área de venda: Todo o Brasil
- Importadora: Comercial Marukai

CONGELADOS - 1

Produto: **ARROZ PRONTO COM ASARI**

Fabricante: **TABLEMARK**

<https://www.tablemark.co.jp>

Praticidade, sabor e textura de comida feita na hora.

- Validade: 12 meses
- Armazenamento: Congelado
- Embalagem: 400 g / Caixa com 24 pacotes
- Tipo de consumidor: Varejo, mercados, hotéis e restaurantes
- Área de venda: Dentro da cidade de São Paulo
- Importadora: JFC Tradbras



CONGELADOS - 2

Produto: **ARROZ EBI PILAF**

Fabricante: **TABLEMARK**

<https://www.tablemark.co.jp>

Praticidade, pode esquentar na própria embalagem, sabor e textura de comida feita na hora.

- Validade: 12 meses
- Armazenamento: Congelado
- Embalagem: 150 g / Caixa com 60 pacotes
- Tipo de consumidor: Varejo, mercados, hotéis e restaurantes
- Área de venda: Dentro da cidade de São Paulo
- Importadora: JFC Tradbras



CONGELADOS - 3

Produto: **ARROZ CHAHAN BUTAKARUBI**

Fabricante: **TABLEMARK**

<https://www.tablemark.co.jp>

Praticidade, pode esquentar na própria embalagem, sabor e textura de comida feita na hora.

- Validade: 12 meses
- Armazenamento: Congelado
- Embalagem: 150 g / Caixa com 60 pacotes
- Tipo de consumidor: Varejo, mercados, hotéis e restaurantes
- Área de venda: Dentro da cidade de São Paulo
- Importadora: JFC Tradbras



CONGELADOS - 4

Produto: **TAKOYAKI**

Fabricante: **TABLEMARK**

<https://www.tablemark.co.jp>

Praticidade, pode esquentar na própria embalagem, sabor e textura de comida feita na hora.

- Validade: 12 meses
- Armazenamento: Congelado
- Embalagem: 360 g (18 bolinhos) / Caixa com 24 pacotes
- Tipo de consumidor: Varejo, mercados, hotéis e restaurantes
- Área de venda: Dentro da cidade de São Paulo
- Importadora: JFC Tradbras



CONGELADOS - 5

Produto: **OKONOMIYAKI DE FRUTOS DO MAR**

Fabricante: **TABLEMARK**

<https://www.tablemark.co.jp>



Praticidade, bem recheado de frutos do mar (lula e camarão), já vem com os molhos (sauce, aonori, maionese e katsuobushi) junto para montar na hora.

- Validade: 12 meses
- Armazenamento: Congelado
- Embalagem: 300 g (1 panqueca + toppings) / Caixa com 24 pacotes
- Tipo de consumidor: Varejo, mercados, hotéis e restaurantes
- Área de venda: Dentro da cidade de São Paulo
- Importadora: JFC Tradbras

CONGELADOS - 6

Produto: **MACARRÃO SOBA**

Fabricante: **J-BASKET**

Marca própria do grupo JFC Tradbras, não tem site

Praticidade, fica pronto em 30 segundos na água fervente.

Textura e sabor de macarrão fresco.

- Validade: 12 meses
- Armazenamento: Congelado
- Embalagem: 880 g (4 porções) / Caixa com 16 pacotes
- Tipo de consumidor: Varejo, mercados, hotéis, izakayas e restaurantes
- Área de venda: Dentro da cidade de São Paulo
- Importadora: JFC Tradbras





CONGELADOS - 7

Produto: **MACARRÃO UDON**

Fabricante: **J-BASKET**

Marca própria do grupo JFC Tradbras, não tem site

Praticidade, fica pronto em 1 minuto na água fervente. Textura e sabor de macarrão fresco.

- Validade: 12 meses
- Armazenamento: Congelado
- Embalagem: 1.250 g (5 porções) / Caixa com 12 pacotes
- Tipo de consumidor: Varejo, mercados, hotéis, izakayas e restaurantes
- Área de venda: Dentro da cidade de São Paulo
- Importadora: JFC Tradbras

CONGELADOS - 8

Produto: **YODAN NATTO**

Fabricante: **J-BASKET**

Marca própria do grupo JFC Tradbras, não tem site

Grãos macios e saborosos. Preço bom.

- Validade: 12 meses
- Armazenamento: Congelado
- Embalagem: 184 g (4 porções) / Caixa com 12 pacotes
- Tipo de consumidor: Varejo, mercados, hotéis, izakayas e restaurantes
- Área de venda: Dentro da cidade de São Paulo
- Importadora: JFC Tradbras



CONGELADOS - 9

Produto: **GOHANNI YOKUAU GOKU KOTSUBU NATTO**

Fabricante: **YAMADA FOODS CO., LTD.**

<https://www.yamadafoods.co.jp>

Para mais informações sobre o produto, contatar a importadora.



- Validade: 12 meses
- Armazenamento: Congelado
- Embalagem: 138,90 g / Caixa com 12 pacotes
- Tipo de consumidor: Restaurantes e supermercados
- Área de venda: Todo o Brasil
- Importadora: Comercial Marukai

CONGELADOS - 10

Produto: **TEMPERO DE RAIZ FORTE (WASABI) "OTSUKURI YO"**

Fabricante: **KINJIRUSHI CO., LTD.**

<https://www.kinjirushi.co.jp/>

Tipo de wasabi congelado para sashimi, com a textura flocado.mais informações sobre o produto, contatar a importadora.

- Validade: 360 dias
- Armazenamento: Congelado
- Embalagem: 200 g / Caixa com 30 unidades
- Tipo de consumidor: Varejo e restaurantes
- Área de venda: Todo o Brasil
- Importadora: Yamato Comercial





CONGELADOS SOBREMESA - 1

Produto: **ROCAMBOLE SABOR LEITE**

Fabricante: **ORANGE PATISSERIE**

<https://orange-taguchi.com/>

Só descongelar naturalmente e não parece que era produto congelado. Textura e sabor perfeitos. Embalagem chamativa para varejo e apenas com um toque simples, pode ser servido em restaurantes como sobremesa e na cafeteria como acompanhamento.

- Validade: 12 meses
- Armazenamento: Congelado
- Embalagem: 183 g/ Caixa com 6 unidades
- Tipo de consumidor: Restaurantes e supermercados
- Área de venda: Todo o Brasil
- Importadora: JFC Tradbras

CONGELADOS SOBREMESA - 2

Produto: **CHOUX CREAM (MINI) SABOR MATCHA**

Fabricante: **ORANGE PATISSERIE**

<https://orange-taguchi.com/>

Só descongelar naturalmente e não parece que era produto congelado. Textura e sabor perfeitos. Embalagem chamativa para varejo e apenas com um toque simples, pode ser servido em restaurantes como sobremesa e na cafeteria como acompanhamento.

- Validade: 12 meses
- Armazenamento: Congelado
- Embalagem: 108 g / Caixa com 9 unidades
- Tipo de consumidor: Varejo, mercados, hotéis, cafeterias e restaurantes
- Área de venda: Dentro da cidade de São Paulo
- Importadora: JFC Tradbras





CONGELADOS SOBREMESA - 3

Produto: **BOLO MONT BLANC SABOR MORANGO**

Fabricante: **ORANGE PATISSERIE**

<https://orange-taguchi.com/>

Só descongelar naturalmente e não parece que era produto congelado. Textura e sabor perfeitos. Embalagem chamativa para varejo e apenas com um toque simples, pode ser servido em restaurantes como sobremesa e na cafeteria como acompanhamento.

- Validade: 12 meses
- Armazenamento: Congelado
- Embalagem: 64 g/ Caixa com 8 unidades
- Tipo de consumidor: Varejo, mercados, hotéis, cafeterias e restaurantes
- Área de venda: Dentro da cidade de São Paulo
- Importadora: JFC Tradbras



MACARRÃO - 1

Produto: **3 YAKISOBA**

Fabricante: **ITSUKI FOODS CO., LTD.**

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

Yakisoba pré-cozido. Tempo de cozimento: 3 minutos.

- Validade: 12 meses
- Armazenamento: Local fresco e arejado
- Embalagem: 138,90 g / Caixa com 12 pacotes
- Tipo de consumidor: Supermercados e mercearias
- Área de venda: São Paulo, Paraná e Minas Gerais
- Importadora: Nippon Bebidas

MACARRÃO - 2

Produto: **3 UDON**

Fabricante: **ITSUKI FOODS CO., LTD.**

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

Udon pré-cozido. Tempo de cozimento: 3 minutos.

- Validade: 12 meses
- Armazenamento: Local fresco e arejado
- Embalagem: 138,90 g / Caixa com 12 pacotes
- Tipo de consumidor: Supermercados e mercearias
- Área de venda: São Paulo, Paraná e Minas Gerais
- Importadora: Nippon Bebidas





MACARRÃO - 3

Produto: **KARASHI TONKOTSU RAMEN**

Fabricante: **ITSUKI FOODS CO., LTD.**

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

Ramen com macarrão seco, acompanha tempero. Tempo de cozimento: 3 minutos.

- Validade: 8 meses
- Armazenamento: Local fresco e arejado
- Embalagem: 138,90 g / Caixa com 12 pacotes
- Tipo de consumidor: Supermercados e mercearias
- Área de venda: São Paulo, Paraná e Minas Gerais
- Importadora: Nippon Bebidas



MOLHOS - 1

Produto: **MAIONESE JAPONESA**

Fabricante: **J-BASKET**

Feito com o ovo inteiro, o que deixa o produto mais suave e leve. Levemente ácida com sabor equilibrado.

- Validade: 12 meses
- Armazenamento: Temperatura ambiente
- Embalagem: 300 g / Caixa com 30 unidades
1 kg / Caixa com 10 unidades
- Tipo de consumidor: Varejo, mercados, hotéis, cafeterias e restaurantes
- Área de venda: Todo o Brasil
- Importadora: JFC Tradbras

MOLHOS - 2

Produto: **AMAKUCHI SHOYU 1,8 L**

Fabricante: **YAMASA CO., LTD.**

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

Para mais informações sobre o produto, contatar a importadora.

- Validade: 18 meses
- Armazenamento: Temperatura ambiente
- Embalagem: 1,8 l / Caixa com 6 unidades
- Tipo de consumidor: Restaurantes
- Área de venda: Todo o Brasil
- Importadora: Comercial Marukai





MOLHOS - 3

Produto: **GEN EN SHOYU 1 L**

Fabricante: **YAMASA CO., LTD.**

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

Para mais informações sobre o produto, contatar a importadora.

- Validade: 12 meses
- Armazenamento: Temperatura ambiente
- Embalagem: 1 l / Caixa com 6 unidades
- Tipo de consumidor: Restaurantes e supermercados
- Área de venda: Todo o Brasil
- Importadora: Comercial Marukai

MOLHOS - 4

Produto: **HONJOZO TOKKYU SHOYU 1L**

Fabricante: **YAMASA CO., LTD.**

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

Molho de Soja da Yamasa, produzido a partir do koji yamasa kin, que resulta em um exclusivo molho de soja com uma cor avermelhado-claro e aroma forte que realçam o sabor dos alimentos.

- Validade: 18 meses
- Armazenamento: Temperatura ambiente
- Embalagem: 1 l / Caixa com 15 unidades
- Tipo de consumidor: Restaurantes e supermercados
- Área de venda: Todo o Brasil
- Importadora: Comercial Marukai





MOLHOS - 5

Produto: **SASHIMI SOY SAUCE 200 ML**

Fabricante: **YAMASA CO., LTD.**

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

Para mais informações sobre o produto, contatar a importadora.

- Validade: 36 meses
- Armazenamento: Temperatura ambiente
- Embalagem: 200 ml / Caixa com 12 unidades
- Tipo de consumidor: Restaurantes e supermercados
- Área de venda: Todo o Brasil
- Importadora: Comercial Marukai

MOLHOS - 6

Produto: **USU KUCHI SHOYU 1 L**

Fabricante: **YAMASA CO., LTD.**

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

Para mais informações sobre o produto, contatar a importadora.

- Validade: 12 meses
- Armazenamento: Temperatura ambiente
- Embalagem: 1 l / Caixa com 15 unidades
- Tipo de consumidor: Restaurantes e supermercados
- Área de venda: Todo o Brasil
- Importadora: Comercial Marukai





MOLHOS - 7

Produto: **YUKI SHOYU 500 ML**

Fabricante: **YAMASA CO., LTD.**

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

Para mais informações sobre o produto, contatar a importadora.

- Validade: 18 meses
- Armazenamento: Temperatura ambiente
- Embalagem: 500 ml/ Caixa com 12 unidades
- Tipo de consumidor: Restaurantes e supermercados
- Área de venda: Todo o Brasil
- Importadora: Comercial Marukai

MOLHOS - 8

Produto: **KONBU TSUYU 1 L**

Fabricante: **YAMASA CO., LTD.**

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

Para mais informações sobre o produto, contatar a importadora.

- Validade: 12 meses
- Armazenamento: Temperatura ambiente
- Embalagem: 1l / Caixa com 6 unidades
500 ml / Caixa com 12 unidades
- Tipo de consumidor: Restaurantes e supermercados
- Área de venda: Todo o Brasil
- Importadora: Comercial Marukai





SOPAS - 1

Produto: **SOKUSEKI NAMAMISOSHIRU WAKAME 12 SHOKU**

Fabricante: **HIKARI MISO CO., LTD.**

<https://www.hikarimiso.co.jp/>

Para mais informações sobre o produto, contatar a importadora.

O Shinshu missô, cuidadosamente fermentado, é combinado com três tipos de dashi (peixe bonito, kombu e peixe bonito tipo Souda). Contém algas marinhas wakame como ingrediente.

- Validade: 12 meses
- Armazenamento: Temperatura ambiente
- Embalagem: Envelope com 12 porções / Caixa com 24 envelopes
- Tipo de consumidor: Varejo
- Área de venda: Todo o Brasil
- Importadora: Yamato

SOPAS - 2

Produto: **SOKUSEKI NAMAMISOSHIRU ASARI 8 SHOKU**

Fabricante: **HIKARI MISO CO., LTD.**

<https://www.hikarimiso.co.jp/>

Para mais informações sobre o produto, contatar a importadora.

O Shinshu missô, cuidadosamente fermentado, é combinado com caldo de marisco. Contém algas marinhas wakame e vôngole como ingrediente,

- Validade: 12 meses
- Armazenamento: Temperatura ambiente
- Embalagem: Envelope com 8 porções / Caixa com 24 envelopes
- Tipo de consumidor: Varejo
- Área de venda: Todo o Brasil
- Importadora: Yamato





TEMPERO - 1

Produto: **BONITO SECO RALADO 500 G**

Fabricante: **MARUTOMO CO., LTD.**

<https://www.marutomo.co.jp/>

É o único peixe bonito em flocos produzido no Japão em tamanho comercial no Brasil. Utiliza o bonito seco rústico feito no Japão. Lascas finas que podem ser usadas tanto para caldo de sopa quanto para cobertura. A embalagem possui zíper para armazenamento conveniente.

- Validade: 12 meses
- Armazenamento: Temperatura ambiente
- Embalagem: 500 g / Caixa com 4 unidades (2 kg)
- Tipo de consumidor: Varejo e restaurantes
- Área de venda: Todo o Brasil
- Importadora: Yamato Comercial

TEMPERO - 2

Produto: **BONITO SECO RALADO 65G**

Fabricante: **MARUTOMO CO., LTD.**

<https://www.marutomo.co.jp/>

É o único peixe bonito em flocos (65 gramas) produzido no Japão comercializado no Brasil. Utiliza o bonito seco feito no Japão. Lascas finas que podem ser usadas tanto para caldo de sopa quanto para cobertura. A embalagem possui zíper para armazenamento conveniente.

- Validade: 12 meses
- Armazenamento: Temperatura ambiente
- Embalagem: 65 g / Caixa com 12 unidades (780 g)
- Tipo de consumidor: Varejo e restaurantes
- Área de venda: Todo o Brasil
- Importadora: Yamato Comercial





TEMPERO - 3

Produto: **BONITO SECO RALADO 2G**

Fabricante: **MARUTOMO CO., LTD.**

<https://www.marutomo.co.jp/>

É o único peixe bonito em flocos de sachê (2 gramas) produzido no Japão e comercializado no Brasil. Utiliza o bonito seco rústico feito no Japão. É cortado em pedaços pequenos para facilitar o manuseio para cobertura. Perfeito para pratos como okonomiyaki, tofu, tsukemono (conservas) etc.

- Validade: 18 meses
- Armazenamento: Temperatura ambiente
- Embalagem: 2 g x 5 pacotes / Caixa com 20 unidades
2 g x 10 pacotes / Caixa com 20 unidades
2 g x 20 pacotes / Caixa com 12 unidades
- Tipo de consumidor: Varejo
- Área de venda: Todo o Brasil
- Importadora: Yamato Comercial

TEMPERO - 4

Produto: **CONDIMENTO ORIENTAL DASHI 500G X 2**

Fabricante: **MARUTOMO CO., LTD.**

<https://www.marutomo.co.jp/>

Este condimento granulado é destinado àqueles que acham difícil fazer "dashi" (base de caldo) a partir de flocos de bonito seco. Caracteriza-se pelo rico aroma do bonito seco e pelo sabor encorpado do Soudabushi (tipo de bonito seco que possui mais sabor umami). Por ser condimento granulado feito pelo próprio fabricante de flocos de bonito seco, contém maior proporção de bonito seco comparada à de outras empresas.

- Validade: 18 meses
- Armazenamento: Temperatura ambiente
- Embalagem: 1 kg.(500 g x 2)/ Caixa com 12 unidades (12 kg)
- Tipo de consumidor: Restaurantes
- Área de venda: Todo o Brasil
- Importadora: Yamato Comercial





TEMPERO - 5

Produto: **TEMPERO DE RAIZ FORTE EM PÓ (WASABI)**

Fabricante: **KINJIRUSHI CO., LTD.**

<https://www.kinjirushi.co.jp/>

Wasabi em pó, com a picância acentuada.

- Validade: 540 dias
- Armazenamento: Temperatura ambiente
- Embalagem: 1 kg/ Pacote com 1 unidade
- Tipo de consumidor: Restaurantes de gastronomia japonesa
- Área de venda: Todo o Brasil
- Importadora: Yamato Comercial

TEMPERO - 6

Produto: **PASTA DE SOJA P/ SOPA MISSÔ AMARELO "SHINSHU" 400G**

Fabricante: **HIKARIMISO CO., LTD.**

<https://www.hikarimiso.co.jp/>

Missô de arroz de cor clara, tipificado como Shinshu missô. Caracteriza-se por sua cor marrom dourada brilhante e seu sabor suave.

- Validade: 12 meses
- Armazenamento: Temperatura ambiente
- Embalagem: 400 g / Caixa com 20 unidades
- Tipo de consumidor: Varejo
- Área de venda: Todo o Brasil
- Importadora: Yamato Comercial





TEMPERO - 7

Produto: **PASTA DE SOJA P/ SOPA MISSÔ INAKA 400G**

Fabricante: **HIKARIMISO CO., LTD.**

<https://www.hikarimiso.co.jp/>

Missô avermelhado estilo artesanal é caracterizado por seu umami e sabor profundo devido ao seu envelhecimento.

- Validade: 12 meses
- Armazenamento: Temperatura ambiente
- Embalagem: 400 g / Caixa com 20 unidades
- Tipo de consumidor: Varejo
- Área de venda: Todo o Brasil
- Importadora: Yamato Comercial

TEMPERO - 8

Produto: **PASTA DE SOJA SABOR DASHI P/ SOPA MISSÔ CLARA "OOSHINANO" 1KG**

Fabricante: **HIKARIMISO CO., LTD.**

<https://www.hikarimiso.co.jp/>

Missô com dashi, tem aroma limpo e o sabor suave.

- Validade: 12 meses
- Armazenamento: Temperatura ambiente
- Embalagem: 1 kg / Caixa com 10 unidades
- Tipo de consumidor: Varejo
- Área de venda: Todo o Brasil
- Importadora: Yamato Comercial





TEMPERO - 9

Produto: **PASTA DE SOJA SABOR DASHI P/ SOPA MISSÔ VERMELHO "OOSHINANO" 1KG**

Fabricante: **HIKARIMISO CO., LTD.**

<https://www.hikarimiso.co.jp/>

Missô com dashi bem amadurecido, com o sabor encorpado.

- Validade: 12 meses
- Armazenamento: Temperatura ambiente
- Embalagem: 1 kg / Caixa com 10 unidades
- Tipo de consumidor: Varejo
- Área de venda: Todo o Brasil
- Importadora: Yamato Comercial

TEMPERO - 10

Produto: **PASTA DE SOJA SABOR DASHI P/ SOPA MISSÔ POTE 750G**

Fabricante: **HIKARIMISO CO., LTD.**

<https://www.hikarimiso.co.jp/>

Missô com dashi, tem aroma combinado de missô de sabor suave com mistura de três tipos de dashi (peixe bonito, kombu e peixe bonito tipo Souda).

- Validade: 12 meses
- Armazenamento: Temperatura ambiente
- Embalagem: 750 g / Caixa com 8 unidades
- Tipo de consumidor: Varejo
- Área de venda: Todo o Brasil
- Importadora: Yamato Comercial





TEMPERO - 11

Produto: **SHIITAKE DASHI NO MOTO 42G**

Fabricante: **SHIMAYA CO.LTD.**

<https://www.shimaya.co.jp>

Para mais informações sobre o produto, contatar a importadora.

- Validade: 18 meses
- Armazenamento: Temperatura ambiente
- Embalagem: 42 g (6 g x 7 sticks) / Caixa com 40 unidades
- Tipo de consumidor: Restaurantes, supermercados
- Área de venda: Todo o Brasil
- Importadora: Comercial Marukai

TEMPERO - 12

Produto: **KATSUO DASHI NO MOTO**

Fabricante: **SHIMAYA CO.LTD.**

<https://www.shimaya.co.jp>

Para mais informações sobre o produto, contatar a importadora.

- Validade: 18 meses
- Armazenamento: Temperatura ambiente
- Embalagem: 42 g (6 g x 7 sticks) / Caixa com 60 unidades
- Tipo de consumidor: Restaurantes, supermercados
- Área de venda: Todo o Brasil
- Importadora: Comercial Marukai





TEMPERO - 13

Produto: **IRIKO DASHI NO MOTO**

Fabricante: **SHIMAYA CO.LTD.**

<https://www.shimaya.co.jp>

Para mais informações sobre o produto, contatar a importadora.

- Validade: 18 meses
- Armazenamento: Temperatura ambiente
- Embalagem: 42 g (6 g x 7 sticks) / Caixa com 40 unidades
- Tipo de consumidor: Restaurantes, supermercados
- Área de venda: Todo o Brasil
- Importadora: Comercial Marukai

TEMPERO - 14

Produto: **KONBU DASHI NO MOTO**

Fabricante: **SHIMAYA CO.LTD.**

<https://www.shimaya.co.jp>

Para mais informações sobre o produto, contatar a importadora.

Produzidos com kombu em pó de Hokkaido, é um caldo dashi suave que realça o sabor dos ingredientes. Com sticks de 6g fácil de usar.

- Validade: 18 meses
- Armazenamento: Temperatura ambiente
- Embalagem: 42 g (6 g x 7 sticks) / Caixa com 40 unidades
- Tipo de consumidor: Restaurantes, supermercados
- Área de venda: Todo o Brasil
- Importadora: Comercial Marukai





TEMPERO - 15

Produto: **DASHI NO MOTO FUNMATSU**

Fabricante: **SHIMAYA CO.LTD.**

<https://www.shimaya.co.jp>

Para mais informações sobre o produto, contatar a importadora.

- Validade: 18 meses
- Armazenamento: Temperatura ambiente
- Embalagem: 200 g (10 g x 20 sachês)/ Caixa com 24 unidades
- Tipo de consumidor: Restaurantes, supermercados
- Área de venda: Todo o Brasil
- Importadora: Comercial Marukai

TEMPERO - 16

Produto: **MUTENKA DASHI YAKI AGO**

Fabricante: **SHIMAYA CO.LTD.**

<https://www.shimaya.co.jp>

Para mais informações sobre o produto, contatar a importadora.

- Validade: 18 meses
- Armazenamento: Temperatura ambiente
- Embalagem: 42 g (6 g x 7 sticks) / Caixa com 60 unidades
- Tipo de consumidor: Restaurantes, supermercados
- Área de venda: Todo o Brasil
- Importadora: Comercial Marukai





OUTROS - 1

Produto: **INARIZUSHI NO MOTO**

Fabricante: **J-BASKET**

Inariage temperado e pronto para usar. Prático e gostoso.

- Validade: 36 meses
- Armazenamento: Temperatura ambiente
- Embalagem: 280 g (16 unidades) / Caixa com 24 pacotes
- Tipo de consumidor: Varejo, mercados, hotéis, cafeterias e restaurantes
- Área de venda: Todo o Brasil
- Importadora: JFC Tradbras