



JAPAN DAMILLION



MAFF

Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries

JETRO

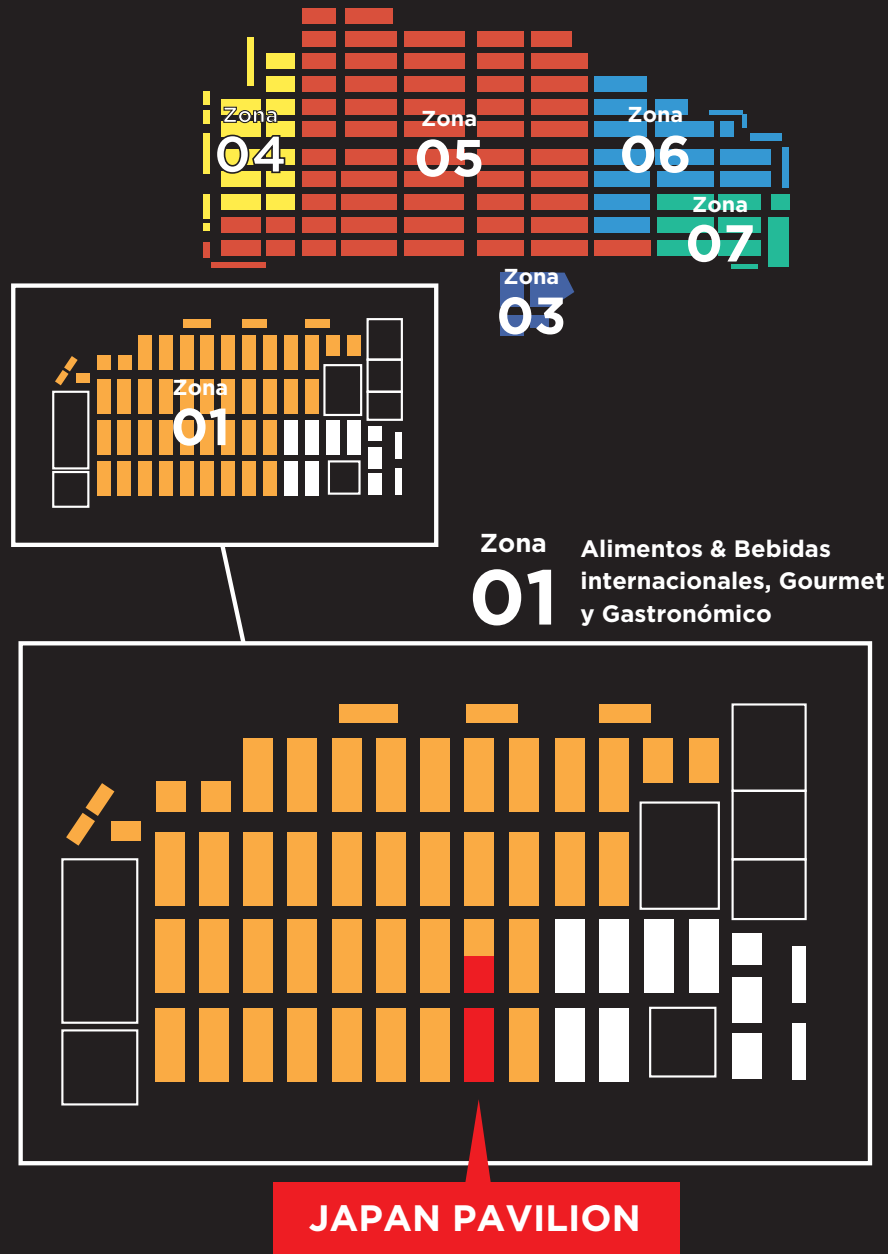
Japan External Trade Organization

EXPO ANTAD Alimentaria MEXICO 2017

7(Mart.)-9(Juev.) Marzo 2017

Expo Guadalajara, Guadajarara Mexico

El diseño del pabellón



708 NAKAROKU CORPORATION

Somos fabricantes en Japón de alimentos de soya, koikuchi soya, tamari soya. En las evaluaciones de productos de salsa de soya llevada a cabo en japon hemos recibido premios de calidad, sabor y precio.



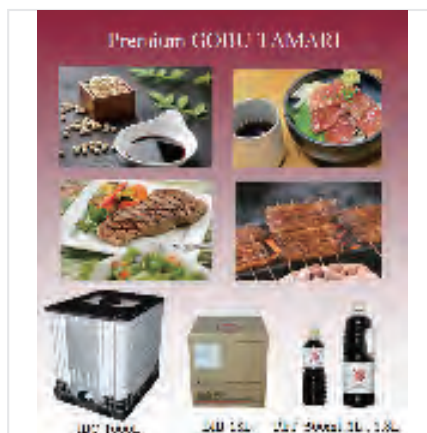
Libre de gluten TAMARI

El tamari es un producto libre de gluten por lo que se puede utilizar en cualquier tipo de comidas. Por su fermentación tiene un suave sabor, además de que la soya que se utiliza no esta genéticamente modificada.

Destino de exportación Tailandia, Vietnam, Argentina, Venezuela, Australia
Certificación adquirida ISO9001

[Contacto en Japón]

Address 5-3 Midoridai Taketoyo-cho Chita-gun
Aichi 470-2386, JAPAN
Tel / Fax +81 0569 72 1045 / +81 0569 72 2105
URL <http://www.nakaroku.com/>
E-mail nakagawa@nakaroku.com
Contacto Mr. Teiji NAKAGAWA



Premium GOBU TAMARI

El premium tamari ha sido reconocido por chefs de alta cocina en el extranjero. Hay dos veces más de concentración de ingredientes que en la soya normal. Como salsa de soja es altamente compatible con salmón, sashimi e incluso para teppanyaki. De igual manera los ingredientes utilizados no estan genéticamente modificados.

[Contacto en EE.UU. o América del Sur]

Mikoshi Trading Hawaii, Inc.
Address 22416 Marjorie Ave Torrance, CA, 90505, USA
Tel / Fax +1 808 864 6320 / +1 424 237 2503
E-mail takishigaki@gmail.com
Contacto Mr. Takuya ISHIGAKI

710 KINJIRUSHI WASABI INTERNATIONAL CO., LTD.

En el Grupo Kinjirushi, manejamos consistentemente el desarrollo de las plantas hasta la producción, las ventas y la entrega de productos seguros. En cuanto al wasabi picante, nos comprometidos en el cultivo de contrato en Hokkaido, también las actividades de promoción de las industrias nacionales primarias fueron apreciados y recibimos un premio del Director del Ministerio de Agricultura, Silvicultura y Producción de Pesca. Descripción: Productos de Wasabi (crudos rallados, amasados, en polvo), jengibre rallado crudo, bola de masa hervida, dulce, etc



Wasabi en polvo V-1A

Este producto es nuestro producto principal de wasabi en polvo, manufacturado en los EEUU. Se hace con el ingrediente principal de alta calidad: rábano picante.

Destino de exportación México

Address 365 Van Ness Way, #504, Torrance, CA
90501, USA

Tel / Fax +1 310 782 8700 / +1 310 782 8755



Wasabi rallado FS-208

Este producto es de alto grado usa solamente hon wasabi como ingrediente principal. Por nuestro metodo de producción original se conserva el sabor y aroma original del wasabi.

URL <http://www.kinjirushi.co.jp/english/products.html>

E-mail gomi@kinjirushi.com

Contact Mr. Yugo GOMI

712 Miyako Oriental Foods Inc.

Miyako oriental food se establecio en 1976 en California como una fabrica especializada en productos de miso, además de miso también ofrecemos productos de limón japonés. Para esta exhibicion estamos usando el jugo de este citrico proveniente de la prefectura de kochi.



Yamajirushi Salsa de Yuzu Y Pimento

El nuevo estilo líquido Yuzu y Pimento es un producto hecho en una forma líquida con jugo de fruta de limón japonés. Se utiliza en los restaurantes japoneses de los EE.UU., atrae la atención debido a que se usa como un condimento esencial para el sushi, yakitori, nabe, gyoza, sashimi entre otros. No es un producto genéticamente modificado (GMO), no contiene gluten, no contiene glutamato monosódico (MSG).

Destinto de exportación EE.UU., México, UE, Perú, Canadá
Certificación adquirida Kosher

Adress 4287 Puente Ave. Baldwin Park, Ca 91706, USA

Tel / Fax +1 626 962 9633 / +1 626 814 4569



Yamajirushi Salsa de Yuzu Miso

La "salsa de miso Yuzu" contiene jugo de cítricos, miso a base de soja orgánica, tiene un refrescante aroma cítrico. Se puede servir como una salsa de sushi, sashimi, pescado a la parrilla, etc. Agregando vinagre y yuzu hace una salsa muy versátil en sabor.

URL www.coldmountainmiso.com

E-mail shimizu@coldmountainmiso.com

Contact Mr. Teruo SHIMIZU

714 Otafuku Sauce Co., Ltd.

"Otafuku sauce es una compañía que ayuda a la salud de la gente, apoya la riqueza espiritual y económica a través de hábitos alimenticios.

Actuamos sobre la base de la "armonía", que es la fuente de la felicidad, y continuamos esforzandonos para crear productos sabrosos y seguros."



salsa okonomi 500g

Mezclado con un montón de verduras y frutas, alrededor de 20 tipos de especias, lo hace una fuente suave que se caracteriza por la riqueza en sabor y dulzura. Además de usarlo para su comida favorita, también puede usarlo con huevos revueltos, hamburguesas, perritos calientes, etc. No se utilizan Conservantes · colorante sintético · MSG.

Destinto de exportación EE.UU., Corea, China, Taiwan, Europa, Australia, Sur este de Asia etc.
Certificación adquirida FSSC22000 Otafuku Co., Ltd (planta de fabricación)

[Contacto en Japón]

Adress 5-2-10 Shoko Center, Nishi-ku, Hiroshima 733-8678, JAPAN

Tel / Fax +81 82 277 7168 / +81 82 277 2468

URL <http://www.otafuku.co.jp>

E-mail yakao@otafuku.co.jp

Contacto Mr. Yoshihiro AKAO



salsa yakisoba 500g

En fideos chinos, verduras, carne, también puede hacer salsa japonesa-yakisoba con especias y verduras japonesas. Además de soba, también se puede utilizar ampliamente para vegetales salteados, carne frita etc. También se puede utilizar para bistec, etc; o como salsa de barbacoa japonesa.

[Contacto en EE.UU. o América del Sur]

Adress 13117 Molette Street Santa Fe Springs, CA 90670, USA

Tel / Fax +1 562 404 4700 / +1 562 404 4730

URL <http://www.otajoy.com>

E-mail tozawa@otafuku.co.jp

Contacto Mr. Takamitsu OZAWA

718 COMERCIAL TOYO S.A. de C.V.

Desde 1982, Comercial Toyo ha sido pionero en la comercialización de alimentos orientales y seguimos apoyando la cultura culinaria en México.



POCKY

El perfecto balance entre la crujiente galleta y el sabor irresistible de la crema de chocolate, se crea una deliciosa golosina emblemática japonesa.



RAMUNE

Equilibrio perfecto de dulzura en su bebida gaseosa con sabores e innovador diseño y único por su botella de mármol sellada con una canica.

Adress AV. Juan Gil Preciado, #4018, Col. El Tigre, 45134 Zapopan, Jalisco, Mexico

Tel / Fax +52 33 3836 4670

URL <http://toyofoods.com.mx/>

E-mail info@toyofoods.com.mx

Contact Ms. Orquidea de Natividad Jacinto Martínez

720 SUN NOODLE NORTH AMERICA

SUN NODLE es la empresa japonesa más grande de fideos. Tenemos fábricas de fideos en California, Hawai, Nueva Jersey y además estamos suministrando fideos japoneses y productos relacionados a toda América del Norte, América Latina y Europa. Usamos harina de trigo como ingrediente principal, se utiliza harina de trigo canadiense y australiana, y se importan, venden productos tales como estilo ramen.



Fideos Ramen RG#20W Congelados 50/155g

Se trata de fideos crudos fabricados en los Estados Unidos utilizando la receta tradicional japonesa. Se utiliza en restaurantes especializados en ramen en los Estados Unidos, Canadá, América Latina y Europa, y la cuota de mercado de SUN NODLE en estos mercados supera el 60%. Este producto es el número 1 en EU, América Latina, Europa entre otros.

Destinto de exportación Canadá, México, Costa Rica, Panamá, Colombia, Perú, Chile, Argentina, Puerto Rico, Reino Unido, España, Francia, Bélgica, Italia, Suiza, Alemania, Países Bajos, EE.UU

Adress 1505 West Mahalo Place, Rancho Dominguez, CA 90220 USA

Tel / Cell +1 310 764 0100 / +1 310 764 0150



Base de sopa miso ramen vegetariano

Es una sopa ramen de miso japonesa rica en concentración de sabores. Es un sprint de miso ramen japonés producido por nuestro fabricante de miso y con nuestra propia receta.

URL SUNNOODLE.COM

E-mail sales@sunnoodle.com

Contact Mr. Keisuke SAWAKAWA

722 TAKAOKAYA U.S.A., INC

Productor de té, furikake y alga. Desde hace 30 años hemos operado una planta en LA, EEUU, y desde hace 5 años hemos operado y suministrado productos a los locales con otra planta en México, Queretaro. Apropiado para ser consumido, orgánico, fabrica correspondiente consorcio minorista británico.



"Ariake no megumi" Alga marina tostada premium

El ariake japonés es de las mejores algas para asar. Seleccionamos y procesamos cuidadosamente las mejores algas de la región de Ariake. El alga suave es la mejor para hacer rollos.

Destino de exportación EE.UU, Cnada, México, UE
Certificación adquirida KOSHER, USDA ORGANIC

Adress 5600 BICKETT ST., VERNON, CA 90058, USA

Tel / Fax +1 323 269 9810 / +1 323 269 9858



" DORAEMON FURIKAKE" cubierta estilo japonés

Entre los niños el personaje de doraemon es muy popular. por esta razón hemos lanzado una nueva presentación de furikake:
kosakana calcium, vegetables mix , salmón&cod roe.

URL www.takaokayausa.com

E-mail info@takaokayausa.com

Contact Mr. Kei NOGUCHI

807 Kagoshima Prefectural Economic Federation of Agricultural Co-operative

A pesar de las condiciones geograficas del sur la Prefectura de Kagoshima ha desarrollado culturas y productos únicos desde hace mucho tiempo. Heredamos varios productos y actualmente estamos aumentando su valor. El grupo JA de la prefectura de Kagoshima no sólo diversifican y aumenta el pensamiento de comida segura.



vinagre negro con sabor a frutas

Es un vinagre de frutas negro que mezcla el jugo de fruta nacional con vinagre negro original siendo fácil de beber. Puede usarse en dilución de 3 a 5. Lo usamos como una bebida para hoteles y restaurantes.

Destino de exportación Hong Kong, Taiwan, Tailandia
Certificación adquirida ISO9001, HALAL

Adress 15. Kamoikeshinmachi, Kagoshima-City, Kagoshima 890-8515, JAPAN

Tel / Cell +81 92 258 5505 / +81 92 258 5506



vinagre adulto honey&apple

El concepto para el desarrollo de este producto, mezcla de jugo de manzana nacional con vinagre negro de larga duración es básicamente la mujer trabajadora. Se asocia perfectamente con champán y vino, lo que lo hace fácil de beber.

URL <http://www.karen-ja.or.jp>

E-mail kei.t.kawabata@ks-ja.or.jp

Contact Mr.Takahiro KAWABATA

809 Shimodozono. CO., LTD

Fundada en 1954, es un fabricante de té verde de Kagoshima. En 1995 en Japón, adquirimos la certificación orgánica en Europa del organismo de certificación y empezamos a exportar el té Kagoshima. En 1998, creamos una filial local en Alemania para ampliar los productos de té verde principalmente en Europa.



KEIKO KABUSE DAN 50g

El primer té de nuestra compañía proveniente de una granja orgánica es la materia prima. Este tiene su propio método para la ceremonia del té lo cual hace que tenga un aroma y sabor profundo. Hemos adquirido la certificación orgánica en Europa y América. Por lo tanto ofrecemos contenido mineral orgánico del té verde a nuestros cuerpos.

Destino de exportación Alemania, Australia, Canadá, Singapur
Certificación adquirida iso9001:2008, Certificación orgánica NOP, Certificación Orgánica JAS

Adress 5-18 Oroshihonmachi Kagoshima City
891-0123, JAPAN

Tel / Fax +81 099 268 7281 / +81 099 267 1503



KEIKO MATCHA MANTOKU 30g

El té orgánico traído de la montaña de Kirishima de la prefectura de Kagoshima es materia prima. Además del sabor original y la dulzura del té Matcha, puede disfrutar de un suave sabor orgánico. También puede disfrutarlo como ingrediente principal de salsas.

URL <http://www.shimo.co.jp>

E-mail oka@shimo.co.jp

Contact Mr. Hidemi OKA

811 SAWADAEN CO., LTD.

Nuestra empresa esta establecida en Kagoshima, cuenta con la segunda mayor cantidad de producción de té en todo el país. Kagoshima es una ciudad bendecida en condiciones adecuada para el crecimiento del té. El té se produce a principios de abril. Nuestra empresa maneja te de alta calidad fuera y dentro de la prefectura. En base a la tecnología característica de proceso nuestro objetivo es hacer té con un buen sabor, dulzura.



Té Chiran

Es el artículo más popular en nuestra tienda. El té Chiran se cultiva en un ambiente rodeado de naturaleza, esta área es conocida por la cultivación representativa de té en Japón. Las hojas de té son seleccionadas cuidadosamente por nuestra compañía y cuidadosamente procesadas. Una vez que se prueba no se puede olvidar su exquisito sabor y textura.

Destino de exportación Alemania/Berlin, Vietnam/Ho Chi Minh
Certificación adquirida ISO 9001, Certificación organica JAS

Adress 11-3 NANEI KAGOSHIMA, 891-0122
JAPAN

Tel / Cell +81 099 268 1363 / +81 099 267 0353



Mizudashi te verde bolsa

Té Sawada esta hecho con té verde de la prefectura de kagoshima y matcha de kyoto. El té frío es muy delicioso cuando hace calor. Con un agradable tono azul claro, es un mezcla de perfecto balance de matcha y ryokucha, fácil de preparar y disfrutar. Cualquier persona desde los pequeños hasta los más grandes pueden hacerlo.

URL <http://www.sawadaen.jp>

E-mail t_kukihara@sawadaen.jp

Contact Mr. Toshiaki KUKIHARA

813 ITO EN (North America) INC.

Itoen es una compañía que siempre se ha puesto retos. En la actualidad por primera vez en el mundo Itoen ha desarrollado un tipo de bebida hecho a base de té verde. Hasta entonces, hemos logrado hacer RTD de té verde, que hasta ahora sólo se creía posible beber con teteras en casa. Ha sido pionera en el mercado de bebidas sin azúcar en Japón y en el extranjero.



OI OCHA TE VERDE 340ML (ETIQUETA ESPAÑOL)

Por primera vez en el mundo se ha desarrollado un té verde enlatado, este es el OI Te.En Japón el OI te verde es la marca número 1. Muchos de los productos de té verde de RTD se hacen usando polvos y concentrados, pero este producto se hace de las hojas reales. Sin calorías, sin fragancia, sin colorantes.

Destino de exportación EE.UU., Canadá
Certificación adquirida USDA Organic, Non GMO, Kosher

Address 7545 Irvine Center Dr Irvine CA 92618, USA

Tel / Cell +1 949 623 8399 / +1 310 491 4996



Matcha Itoen te verde global con 20 bolsas

Con el objetivo de convertirse en una compañía global de té, las bolsas de té verde contenidas están regidas bajo la tecnología de Itoen. 1. Itoen solo utiliza hojas cuidadosamente seleccionadas. 2. No fragancia ni colorantes. 3. Un hermoso color verde azul que no puede ser realizado por otras empresas. 4. Se mantiene por largo tiempo la calidad, empaquetado individualmente con una película de aluminio. 5. Una extrahabilidad excelente con un filtro de tela especial.

URL <http://www.itoen.com>

E-mail mnoda@itoen.com

Contact Mr. Masahiro NODA

817 MATCHA KAORI MÉXICO S.A. DE C.V.

Estamos ubicados en Shizuoka, una de las principales zonas de producción de té. Establecimos una empresa en la Ciudad de México con la finalidad de difundir el buen té japonés. Actualmente fabricamos y exportamos a México, vendemos a Cadenas mexicanas de prestigio. Trabajamos para alentar a los consumidores mexicanos a probarlo pues aporta beneficios a la salud. También desarrollamos productos listos para consumir en México de gran calidad con nuestros tés.



Matcha Orgánico con certificado USDA y JAS

Producto de calidad ceremonial, de sabor adictivo. Molido ultrafino, de color verde vibrante y sabor fresco con cierta dulzura. Con gran concentración de ingredientes activos como antioxidantes potentes, Vitamina C y fibra. Es muy concentrado y al tomarlo se consume la hoja entera del mejor té.

Destino de exportación México

[Contacto en Japón]

Address 2-1-36-3 Shijimizuka Naka-ku, Hamamatsu, Shizuoka

Tel / Fax +81 53 482 9889 / +81 53 482 9889

E-mail yoshimiya@jasmine.ocn.ne.jp

Contacto Ms. Shiori YOSHIMIYA



Gyokuro (Té Verde Premium)

Té lujoso de primera calidad. Tiene color verde esmeralda brillante y vivo, un extraordinario sabor suave y equilibrado. Su método de cultivo se distingue al cubrir el brote y bloquear la luz solar, lo que aumenta los aminoácidos y le da su gran sabor dulce sin astringencia, contiene antioxidantes. Es producido artesanalmente en Japón.

[Contacto en EE.UU. o América del Sur]

Address Guillermo González Camarena 1450, 2AB Col. Santa Fé 01210, Alvaro Obregon Mexico D.F.

Tel / Fax +52 55 9177 0037

URL www.matchakaori.com

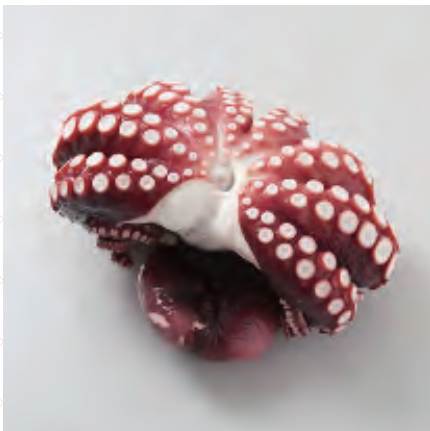
E-mail lili@matchakaori.com

Contacto Ms. Liliana Díaz Loza

819

Shimizu Shoten Co.,Ltd

Desde la fundación de nuestra empresa en 1907 , hemos traído a muchas personas productos de pulpo y calamar. Además de proporcionar en los últimos años materiales frescos, también estamos ampliando nuestros platos y alimentos congelados. Nuestro objetivo es llevar productos frescos hacia nuestros clientes.



Pulpo de la prefectura de Nagasaki

Sazonamos nuestro pulpo de Nagasaki con sal natural, además adoptamos un método de preparación de dos etapas "vaporización" y "ebullición" usando vapor especial de alta presión.

Incluso después de descongelar se puede utilizar como "productos refrigerados (no congelado)".



Calamar hervido

Usamos sal cerca de la prefectura de Aomori para hervir nuestros productos. En la 22ava junta de calidad de procesamiento de productos pesqueros recibimos el más alto reconocimiento por parte de Ministro de Agricultura, Silvicultura y Pesca.

Destino de exportación EE.UU., Hong Kong, Tailandia, Malasia, Vietnam, Qatar, Dubai, Singapur, Filipinas

Address 6881-72, Isohama, Oarai, Higashi-Ibaraki, Ibaraki 311-1301, JAPAN

Tel / Fax +81 29 266 2211 / +81 29 266 2215

URL <http://www.shi-mi-zu.net/>

Email eiki-s@maruyo-seafoods.co.jp

Contact Mr. Eiki SHIMIZU

807 809

kagoshima products association

Address 9-1 meizan-cho, kagoshima-city, Kagoshima 892-0821, JAPAN

URL <http://ww.k-p-a.jp>

Contact Mr. Fumitaka SAITO

Tel / Cell +81 099 223 9177 / +81 099 227 0768

MEMO

JETRO

Japan External Trade Organization

JETRO TOKYO

Address ARK Mori Building 6F,12-32 Akasaka 1-chome,
Minato-ku, Tokyo, 107-6006 JAPAN
Tel / Fax +81-3-3582-5546
URL www.jetro.go.jp

JETRO MEXICO

Address Torre Polanco, Mariano Escobedo No. 476 Piso 2,
Oficina 203, Col. Anzures, Delegación Miguel
Hidalgo, C.P. 11590 México, D.F. MEXICO.
Tel / Fax +52-55-5202-7900 / +52-55-5202-8003
URL www.jetro.go.jp/mexico/

This material is distributed by JETRO MEXICO on behalf of Japan External Trade Organization, Tokyo, Japan.

*All information in this publication is verified to the best of JETRO's ability. However, JETRO does not accept responsibility for any loss or damage arising from any reliance on it.



Japan



JETRO

Japan External Trade Organization



JAPAN