

JAPAN PAVILION

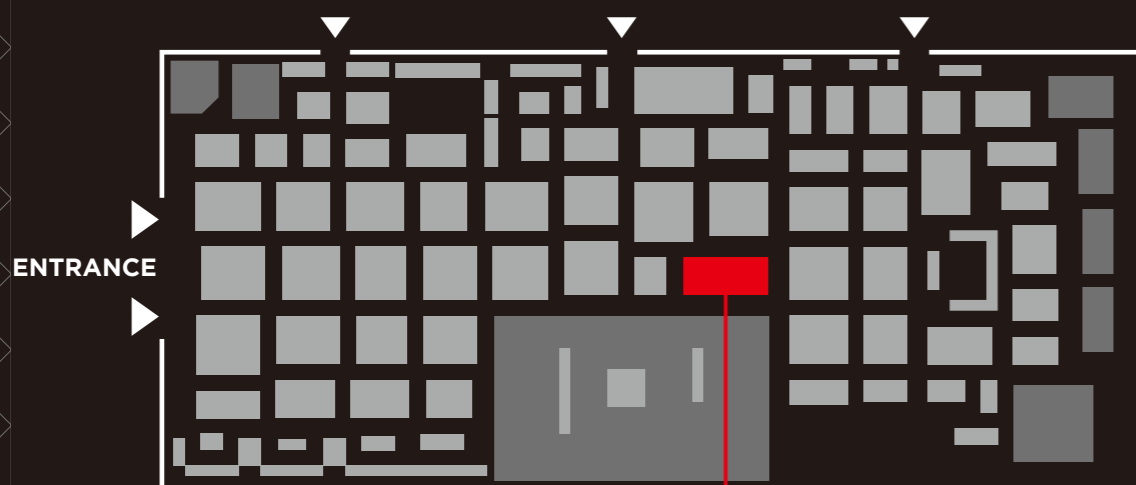
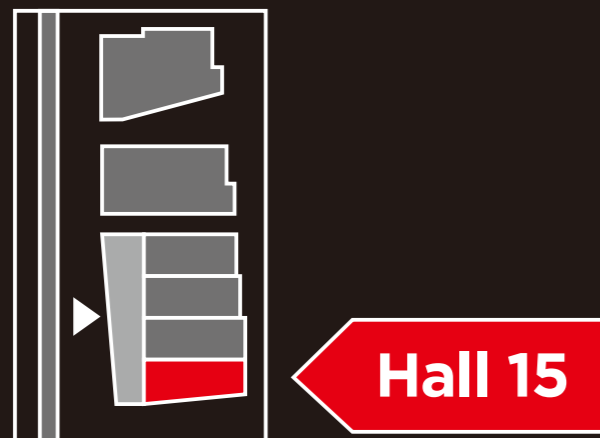


PIR 2016 The XIX International Exhibition

17 (Mon.) - 20 (Thu.) October, 2016
Crocus Expo IEC



PAVILION LOCATION



**3E 80
JAPAN
PAVILION**

PAVILION LAYOUT



**JETRO
RECEPTION**

- No.1 KENKO Mayonnaise CO.,LTD.**
- No.2 BANJO FOODS CO.,LTD.**
- No.3 AJINOMOTO CO., INC. MOSCOW OFFICE**
- No.4 CHIBA SHOYU CO., LTD.**
- No.5 ITSUKIFOODS CO., LTD.**
- No.6 Marinfood CO., LTD.**
- No.7 MARUSAN-AI CO., LTD.**
- No.8 KANKI CORPORATION CO.**
- No.9 True World Japan INC.**
- No.10 Nosui CO.**
- No.11 Ujinotsuyu Seicha CO., LTD.**

No.1 KENKO Mayonnaise CO.,LTD.

В Японии наша компания занимается производством и продажей майонеза, заправок, соусов, салатов и продукции из яиц. В ассортименте представлены товары необходимые для японской кухни: заправки с кунжутом, с юдзу и перцем, соус для терияки и т.д. Также мы предлагаем меню-наборы с использованием товаров нашей фирмы по отдельным категориям: для ресторанов, для пекарен, для оптовой продажи и т.д.

Приправы (майонез, заправки)



KENKO MAYONNAISE PLAIN TYPE

Нежирный майонез из целого яйца. Легкое, оптимальное сочетание кислого, соленого и сладкого вкусов. Рекомендуем попробовать оригинальные комбинации майонеза с икрой трески, мисо, васаби и т. п. Может быть использован как для традиционных блюд японской кухни (суши, оконотомияки, такояки и др.), так и в качестве приправы для блюд других стран.

■Export destinations Europe, Australia, Hong Kong, North America as main destinations and or 35 countries / areas

Address 2nd Floor, Nakano Central Park East Building, 4-10-1, Nakano, Nakano-ku, Tokyo 164-0001, JAPAN

Tel / Fax +81-3-5318-7537 / +81-3-3386-7092



CREAMY GOLDEN SESAME DRESSING

Густая заправка с золотым кунжутом, который ценится за прекрасный аромат и вкус. Пользуется популярностью и зарубежом, поскольку ароматный кунжут, сдерживает кислый вкус. Прекрасно подходит к обжаренным креветкам, белой рыбе, курице и свинине. Продукт, который можно использовать в различных блюдах: как соус для суши, сябусабу и для др.

URL www.kenkomayo.co.jp/en

E-mail namiki@kenkomayo.co.jp

Contact Ms. Rina NAMIKI

No.2 BANJO FOODS CO.,LTD.

Наша компания основанная 64 года назад в городе Мисима префектуры Сидзуока, предоставляет продукцию из васаби. Васаби - это оригинальный вид японских специй, обладающий особенным ароматом и остротой. Девизом нашей фирмы является "создание продукции из отборного сырья каждого района производства". Кроме того, мы придаем особое значение созданию продукции, максимально раскрывающей остроту и аромат высококачественного васаби, выращенного в префектуре Сидзуока, где расположена наша фирма.

Специи, приправы



CHOPPED WASABI STALK

Васаби крупного помола, произведенный компанией производящей васаби в течение уже 64 лет. Для этой продукции используется 100% васаби из префектуры Сидзуока, данный товар обладает характерным для настоящего васаби хрустящим ощущением во рту и бодрящим ароматом. Может быть использован как приправа к суши, мясным блюдам, лапше, так и для смешивания и добавления с другими приправами и ингредиентами по вкусу.

■Export destinations China, Hong Kong, Malaysia, Singapore, Taiwan, U.S.A., Vietnam

Address Higashininhonbashi Green Building, 2-8-3, Higashininhonbashi, Chuo-ku, Tokyo 103-0004, JAPAN

Tel / Fax +81-3-5839-2990 / +81-3-5839-2993



WASABI DRESSING

Заправка для салата, созданная компанией производящей васаби в течение уже 64 лет. Это японская заправка для салата с острым привкусом, для которой используется настоящий васаби, произведенный в Идзу (преф. Сидзуока). Данную продукцию можно использовать для свежих сезонных овощных салатов, рыбных салатов, мясных блюд, а также для лапши.

URL www.banjo.co.jp/

E-mail hkarino@banjo.co.jp

Contact Mr. Hiromitsu KARINO

No.3 AJINOMOTO CO., INC. MOSCOW OFFICE

Компания «Аджиномото» — один из крупнейших производителей продуктов питания в Японии. Высокое качество и превосходный вкус наших блюд давно покорили жителей многих стран.

Майонез



MAYONNAISE

Изысканный вкус, созданный из специально обработанных продуктов.

Яйца прошли стерильную термическую обработку. В производстве майонеза яйца использованы целиком. Для придания великолепного вкуса продукту мы используем рапсовое, кукурузное и соевое масла. Купаж из ТРЁХ типов выдержанного в деревянных бочках уксуса придает неповторимость МАЙОНЕЗУ АДЖИНОМОТО.

Address Kievskaya st., 7, entrance 7, 12F,
Moscow, RUSSIA

URL <http://www.ajinomoto.ru/products/>

E-mail Valery_polyakov@ajinomoto.ru

Tel / Fax +7-495-268-0537 / +7-495-268-0563

Contact Mr. Valery POLYAKOV / Валерий Поляков

No.4 CHIBA SHOYU CO., LTD.

Наша компания специализируется на изготовлении соевого соуса более 160 лет в префектуре Чива, которая является крупнейшим регионом-производителем соевого соуса в мире. Мы искренне желаем познакомить людей во всем мире с по-настоящему вкусным соевым соусом из Японии. Особенно хочется отметить соевый соус премиум класса "Симоуса сёю", который пользуется огромной популярностью в Японии. Рады будем вас видеть у нас в гостях.

Приправы (Соевый соус)



SHIMOUSA (Soy Sauce)

Крепкий соевый соус (койкути) высшего сорта, упоминаемый во многих кулинарных журналах и приобретаемый известными звездами шоу-бизнеса и т.д. Деликатесный соус с насыщенной вкусовой палитрой, выдерживаемый в традиционных деревянных бочках, для которого используются только отборные ингредиенты произведенные в Японии: соевые бобы, пшеница, соль. Содержит на 10% больше "умами", чем в крепком соусе стандарта "экстра".

■ **Export destinations** Australia, Germany, Hong Kong, Spain, U.S.A.

Address 1208 Kinouchi, Katori-City,
Chiba 289-0337, JAPAN

URL www.chibashoyu.com/

E-mail k-iida@chibashoyu.com

Tel / Fax +81-478-80-7177 / +81-478-80-7400

Contact Mr. Kyosuke IIDA



CHIBA (Double Fermented Soy Sauce)

Дважды ферментированный соевый соус "Чива" - это крепкий соус с великолепным вкусом, производимый методом повторной ферментации готового соевого соуса "намасёю". Прекрасно подходит к сасими, стейкам и др. блюдам. Для производства используются органические соевые бобы.

No.5 ITSUKIFOODS CO., LTD.

С момента основания нашей компании прошло уже 130 с лишним лет и в течение этого времени мы стабильно развивались в качестве производителя макаронных изделий, сочетая традиционный дух поклонения качеству с применением новых технологий и оригинальных творческих идей.

Во всех основных категориях - сухая лапша, лапша быстрого приготовления, сырая лапша, мы стремимся создать такой ассортимент и усиленно разрабатываем такую продукцию, которая бы отвечала пожеланиям и нуждам потребителей.

Макаронные изделия



TONKOTSU TASTE RAMEN

"Рамэн со вкусом тонкоцу" - разработан для экспорта, на упаковке имеются надписи на английском языке. Вы можете ощутить вкус настоящего "тонкоцу рамэн" с Кюсю, несмотря на то, что данный продукт не содержит мяса животных.



YAKISOBA WITH SAUCE (Stir-Fried Noodle)

"Якисоба с соусом" - разработана для экспорта, на упаковке имеются надписи на английском языке. Сырая лапша, не содержит красителя из гардении жасминовой, отличительной чертой этой лапши является твердость и упругость. Несмотря на то, что продукт не содержит мяса животных, этот соус обладает насыщенным вкусом "умами", он создан при смешении нескольких видов соусов и нескольких десятков специй и приправ.

Export destinations Over 60 countries

Address 945, Sakano, Jonan-Machi, Minami-Ku,
Kumamoto-city, Kumamoto 861-4201, JAPAN

Tel / Fax +81-964-28-7000 / +81-964-28-7007

URL www.itsukifoods.jp/english/index.html

E-mail miyajima.t@itsukifoods.jp

Contact Mr. Takahiro MIYAJIMA

No.6 Marinfood CO., LTD.

Наша компания осуществляет переработку сыра и сливочного масла, а также производство маргарина и блинов. Мы продаем как популярные у потребителей заменители сыра с использованием растительных жиров, так и товары с низким содержанием холестерина и вегетарианские продукты, учитывающие популярность здорового питания на рынке. Наша продукция отвечает самым различным требованиям мирового рынка и у нас в ассортименте есть несколько товаров получивших халяльную лицензию. Также возможна как разработка товаров под собственной товарной маркой продавца, так и производство OEM.

Молочная продукция, обработанные продукты



CANDY CHEESE (Processed Cheese)

"Сырные конфеты" с насыщенным сырным вкусом, подходящие в качестве закуски к вину, пиву и другим алкогольным напиткам. Для того чтобы смягчить вкус мы добавили в них молоко, поэтому они прекрасно подойдут для детского полдника. Поскольку эти конфеты расфасованы поштучно их легко и удобно есть в качестве закуски и взрослым и детям.



SMOKED BUTTER

Необычное копченое сливочное масло. Поскольку при копчении обычным методом масло тает, то мы используем особый способ копчения, не плавящий масло. Для копчения мы используем опилки и стружку яблонь и торфяной уголь. Если намазать это масло на жареный хлеб, то вы получите прекрасные тосты с глубоким вкусом. Если положить кусочек масла на блюдо из мяса, рыбы, овощей, это придаст им и аромат копчения, и насыщенный вкус. Это масло можно есть само по себе в качестве закуски.

Export destinations Hong Kong, Taiwan, Thailand, U.S.A.

Address 4-5-1, Honan-cho Higashi, Toyonaka-city,
Osaka 561-0814, JAPAN

Tel / Fax +81-3-3453-1027 / +81-3-3453-1021

URL www.marinfood.co.jp.e.zc.hp.transer.com/

E-mail kokusai-t@marinfood.co.jp

Contact Ms. Asami KODAMA

No.7 MARUSAN-AI CO., LTD.

Философией управления нашей компании является разработка продукции (главным образом соевого молока и соевой пасты-мисо) способной оказать "помощь в созидании здоровой и светлой жизни", и поставка её потребителям не только в Японии, но и по всему миру.

Напитки, приправы



SOYMILK

Легкое соевое молоко, сохраняющее естественный вкус отборных соевых бобов. Ежедневное употребление этого молока позволяет легко получить необходимое количество полезных протеинов растительного происхождения. Можно использовать не только в качестве напитка, но и вместо коровьего молока с воздушными хлопьями и кашей.



MISO (Soybean Paste)

Данный продукт позволяет получать полностью питательные вещества, содержащиеся в соевых бобах. В наличии различные виды пасты-мисо: белое, красное и другие. Его можно использовать не только в качестве основного составляющего мисосиру (супа из мисо), но и в качестве тайного ингредиента, приправы для различных блюд.

■Export destinations Asia, Europe, Middle East, North America, Oceania

Address 1 Arashita, Niki-cho, Okazaki-city,
Aichi 444-2193, JAPAN

Tel / Fax +81-564-27-3733 / +81-564-27-3716

URL www.marusanai.co.jp

E-mail a-ota@marusanai.co.jp

Contact Mr. Atsushi OTA

No.8 KANKI CORPORATION CO.

Компания основана в 1973 году. Одно из старейших предприятий, занимающееся производством замороженной и обработанной продукции из устриц. На внутреннем японском рынке доля устриц обжаренных во фритюре, являющихся основной продукцией предприятия, составляет 10%; также компания производит 4 млн. порций в год запеченных устриц (гратен) и занимает по этому показателю 1 место на рынке Японии. Кроме того, компания производит и продает готовую и обработанную продукцию из морских гребешков, крабов, сардин и т.д.

Замороженные и обработанные морепродукты



BREADED OYSTER (Fried Oyster)

Доля на внутреннем рынке Японии составляет 10%. Есть опыт экспорта на Тайвань и в Малайзию. Предприятие является одним из старейших на рынке Японии по производству замороженных устриц для обжарки во фритюре, и в своей области заслужило признание особенно качество жидкого теста "батта микс" (жидкость связующая панировочные сухари и устрицы), которую можно назвать "тайным вкусом", "тайным рецептом" предприятия. Также высокую оценку заслужила система контроля качества, получившая сертификат ISO22000.

■Export destinations Taiwan, Hong Kong, Singapore, Malaysia



OYSTER GRATIN WITH SHELL

Великолепный гратен, для которого используют настоящие раковины устриц в качестве блюда, заполненного густым соусом бешамель особого приготовления и устрицами поштучной IQF-заморозки. Занимает самую большую долю на внутреннем рынке Японии. Является незаменимым товаром в период рождественских торгов в декабре. К 2010 году в Гонконге данный товар по объему экспорта в течение 5 лет стабильно превышал показатели предыдущего года.

Address Hetaichiou, 1431, Shunan-city,
Yamaguchi 745-1131, JAPAN

Tel / Fax +81-834-83-2705 / +81-834-83-2748

URL www.buchi-uma.com

E-mail gyotaro@yg-n.co.jp

Contact Mr. Yotaro UESAKA

No.9 True World Japan INC.

True World Japan - торговая компания, специализирующаяся на продуктах питания, предоставляет своим заказчикам в Северной Америке, Азии, на Ближнем Востоке, в Европе и других регионах, пищевые продукты и сырьевые материалы, оказывает поддержку глобальному распространению японской культуры питания. Свежая рыба, которую наша компания каждое утро отправляет авиарейсами с рыбного рынка Цукидзи в Токио, высоко ценится в ресторанах японской кухни по всему миру. Мы также активно занимаемся экспортом замороженной морской продукции.

Свежие морепродукты, замороженные морепродукты



BURI-OH (Fresh Yellowtail Fillet)

Известный сорт рыбы желтохвост, выловленной в префектуре Кагосима, которая занимает первое место в Японии по производству морепродуктов. Тело этого "морского властелина", выращенного в морях с быстрым течением, сильное и плотное, его отличительной чертой является насыщенный вкус "умами" без неприятного привкуса и здоровое содержание жиров. Наша компания поставляет свежее филе желтохвоста.



BURI-OH (Frozen Yellowtail Fillet)

Известный сорт рыбы желтохвост, выловленный в префектуре Кагосима, которая занимает первое место в Японии по производству морепродуктов. Тело этого "морского властелина", выращенного в морях с быстрым течением, сильное и плотное, его отличительной чертой является насыщенный вкус "умами" без неприятного привкуса и здоровое содержание жиров. Вкус, к которому нельзя не пристраститься. Наша компания поставляет замороженное филе желтохвоста.

■Export destinations Canada, Singapore, U.K, U.S.A.

Address Shinmei Building, 3F 3-3, Akashi-cho,
Chuo-ku, Tokyo 104-0044, JAPAN

Tel / Fax +81-3-6859-0881 / +81-3-6859-0880

URL www.trueworld-jp.com

E-mail okawa@trueworld-jp.com

Contact Mr. Yoshihiro OKAWA

No.10 Nosui CO.

Наша компания с момента своего основания в 1956 году работала над разработкой товаров, выполняя свою основную миссию: "стабильные поставки надежной и безопасной пищевой продукции по приемлемым ценам".

Также мы верим в то, что возвращение к истокам этой идеи, которой мы продолжали служить все эти годы, и выполнение работы, придавая основное значение "сырью, ингредиентам" и будет реализацией девиза компании.

Замороженные морепродукты



FROZEN OYSTERS

Мы создаем этот продукт, строго отбирая сезонные устрицы из Хиросимы, используя только сырье высшего качества. Придавая главное значение качеству устриц, основываясь на тесном обмене информацией с производителем сырья, мы получаем информацию в реальном времени о состоянии роста устриц, закупаем сырье в наилучшем состоянии, когда устрицы содержат наибольшее количество гликогена и таурина, являющихся основой для насыщенного вкуса "умами".

■Export destinations Hong Kong, Malaysia, Singapore, Switzerland, Taiwan, UAE

Address 11-36, Mita 3-chome, Minato-ku,
Tokyo 108-0073, JAPAN

Tel / Fax +81-3-5476-0560 / +81-3-5476-0561

URL www.nosui.co.jp/global/en

E-mail satoshi-aizawa@nosui.co.jp

Contact Mr. Satoshi AIZAWA



FROZEN SCALLOPS

"Замороженные морские гребешки" - продукт, который был создан с целью предоставить покупателям настоящий, цельный вкус морских гребешков. Для того, чтобы было легче извлекать содержимое раковины, его извлекают после быстрой тепловой обработки поверхности, затем, после удаления лишних внутренностей моллюска, производится быстрая заморозка. Поскольку центральная часть остается сырой, это позволяет в полной мере насладиться сочностью, изначальной глубиной вкуса "умами" и сладостью морских гребешков.

No.11 Ujinotsuyu Seicha CO., LTD.

Наша компания входит в группу Киото Фукудзюэн, основанную в 1790 году. Мы обладаем более чем 30-летним опытом экспорта в 30 стран мира; директор зарубежного отдела нашей фирмы является также и председателем Японской чайной экспортной ассоциации. Мы активно участвуем в зарубежных выставках, посредством проведения дегустационных промоушн мероприятий, предоставляем гостям возможность попробовать настоящий японский чай и, таким образом, вносим свой вклад в распространение японской культуры в мире.

Чай



IYEMON MATCHA BLEND SENCHA TEABAG

Зеленый листовый чай сенча бренда Иэмон. Содержит также порошок чай матча, что придает ему яркий зеленый цвет и прекрасный аромат. Можно и заваривать кипятком, и настаивать на воде. Расфасован в удобные чайные пакетики. Кроме того, у нас в ассортименте представлены чай гэммайтя (зеленый чай с обжаренным рисом), ходзита (зеленый чай, обжаренный без ферментации), листовые чаи и чаи быстрого приготовления.



MATCHA SEIJIN NO SHIRO

Зеленый порошок чай сорта матча, производимый одним из старейших чайных предприятий Фукудзюэн, основанным в 1790 году. Для того, чтобы вырастить чай богатый вкусом "умами", за несколько недель до сбора урожая чайный куст затеняют специальными приспособлениями, защищающими от солнечных лучей. Настоящий чай матча из обработанных паром, высушенных и перемолотых на жернове чайных листьев. Маття высокого качества, который можно использовать во время чайной церемонии. Чай ярко-зеленого цвета, обладает насыщенным вкусом "умами" без терпкого привкуса.

■Export destinations Asia, Europe, Middle East, North and South America, Oceania etc.

Address 3-1-3, Saganaka-dai, Kizugawa-city,
Kyoto 619-0223, JAPAN

Tel / Fax +81-774-73-1610 / +81-774-73-1611

URL www.ujinotsuyu.co.jp/wp/

E-mail azuma@ujinotsuyu.co.jp

Contact Ms. Eri AZUMA

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 / +81-3-3582-7378

URL www.jetro.go.jp

JETRO MOSCOW

Address 5, Bryanskaya st., Moscow, 121059,
RUSSIAN FEDERATION

Tel / Fax 7-495-580-7320 / 7-495-580-7323

URL www.jetro.go.jp/jetro/overseas/ru_moscow

This material is distributed by JETRO Moscow 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.