

Para la mesa y cocina

Productos de tradición y tecnología japonesa



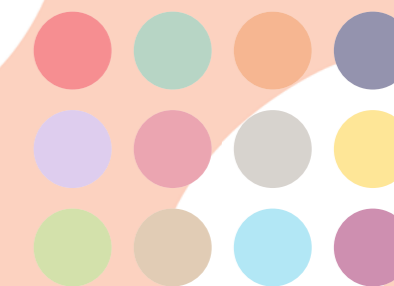
EXPOALIMENTARIA 2016

28, 29 y 30 de setiembre

Centro de Exposiciones Jockey

Lima, Perú





PRESENTACIÓN

JETRO (JAPAN EXTERNAL TRADE ORGANIZATION)

JETRO contribuye a la expansión del comercio y la inversión entre Japón y el mundo mediante el desarrollo de diversos proyectos y servicios.

Uno de los pilares de nuestra organización es el apoyo a las pymes japonesas para que se desarrollen en el mercado internacional.

En este marco y con el fin de profundizar los lazos comerciales entre Perú y Japón, JETRO-Lima ha logrado la participación de doce empresas japonesas para que exhiban sus productos en EXPOALIMENTARIA 2016.

Los productos que se mostrarán son de carácter utilitario, integran tradición y tecnología japonesa, y están orientados a la industria gastronómica. Se espera que sean atractivos para los visitantes y puedan ingresar al mercado peruano, donde artículos de esta calidad no existen.

JETRO lo orientará para cualquier información que necesite sobre los productos exhibidos, facilitar las comunicaciones y pueda realizar una óptima negociación.

EMPRESAS EXPOSITORAS

AISEN INDUSTRIAL CO., LTD.	04
CERAMIC JAPAN CO., LTD.	05
ISUKE & CO., LTD.	06
KINTO CO., LTD.	07
KODAI SANGYO CO., LTD.	08
KUMAGAI CO., LTD.	09
MAC CORPORATION	10
MIYAKE CERAMICS CO., LTD.	11
MIYOSHI MFG. CO., LTD.	12
SUNCRAFT COMPANY LIMITED	13
THE SKATER CO., LTD.	14
TRY COMPANY CO., LTD.	15

*Por orden alfabético



AISEN INDUSTRIAL CO., LTD.

CONTACTO Katsuki Higashi
DIRECCIÓN 258, Onoda, Kainan-shi, Wakayama, Japan, 642-0014
TELÉFONO +81-73-487-4345
E-MAIL k-higashi@aisen.co.jp
WEB www.aisen.co.jp.e.dr.hp.transer.com



En Aisen hemos desarrollado una cultura corporativa de "diversión", una filosofía que deseamos mantener en nuestro empeño por ir siempre adelante, produciendo soluciones de limpieza para una amplia diversidad de situaciones de la vida cotidiana, asumiendo desafíos en nuevos ámbitos de negocios. Al proporcionar bienes y servicios de la mejor calidad para sus clientes, Aisen se compromete a crear una marca que pueda ser admirada en todo el mundo durante muchos años, a crecer como empresa y a entregar felicidad a sus empleados. De este modo, Aisen seguirá contribuyendo a mejorar la vida diaria de las personas.

Stick Stick Sponge

(Esponja autoadherente Stick Stick)

Su tela de acrílico no tejido tiene unas delgadas fibras de 20 a 50 micras que se adhieren a los residuos de té, sarro y manchas de agua, eliminándolos hasta dejar todo limpio. Es capaz de eliminar la suciedad que causan el aceite y la grasa por ser lipofílica. Después de usarse, se puede pegar en superficies lisas como espejos y mayólicas. Es un limpiador atractivo a la vista. El empaque trae las indicaciones del producto en inglés, español y francés.



Stick Stick Sponge 4P

(Esponja autoadherente 4P Stick Stick)

Sus finas cerdas de 0,045 mm llegan hasta los surcos no visibles para eliminar la suciedad. Después de usarse, puede pegarse en superficies lisas como espejos y azulejos. También es un limpiador atractivo a la vista. El empaque trae las indicaciones del producto en inglés, español y francés.

Stick Stick Mobile Cleaner

(Limpiador de celulares autoadherente)

La microfibras de la superficie limpia las huellas digitales y la capa oleosa que quedan en la pantalla del celular. Después de usarse, puede pegarse en la parte posterior del smartphone. Es un bonito limpiador que viene en forma de perro, gato, corazón o estrella. Podemos fabricar OEM desde 2.000 unidades/modelo y 5.000 pcs/empaque. En el empaque están escritas las indicaciones del producto en inglés, español y francés.



CERAMIC JAPAN CO., LTD.

CONTACTO Masumi Ren
DIRECCIÓN 60-4, Nakashinano-cho, Seto-shi, Aichi, Japan, 480-1218
TELÉFONO +81-561-42-0182
E-MAIL m-ren@ceramic-japan.co.jp
WEB www.ceramic-japan.co.jp/

Ceramic Japan fue fundada en 1973 en la ciudad de Seto, prefectura de Aichi, zona de gran tradición cerámica. Bajo una política consecuente de diseño, hemos desarrollado numerosos productos gracias a la colaboración con diseñadores talentosos y las técnicas tradicionales de Seto. Nuestros productos combinan a la vez utilidad y alta calidad artística, y han recibido diversos premios al diseño. Son piezas altamente apreciadas a nivel nacional e internacional. Han sido seleccionadas, por ejemplo, para la colección permanente del MoMA. En Ceramic Japan deseamos seguir desarrollando y ofreciendo nuestros productos originales, de Seto hacia el mundo.

Constellation mug

(Taza mug Constellation)

Mugs de porcelana blanca. Hay en tres colores: azul brillante, blanco y amarillo. Para los colores blanco y amarillo se utiliza una técnica llamada hotarude (un tipo de calado). El acabado de la superficie es en biscuit. Su capacidad es de 390 ml.

Chat plate

(Platos Chat)

Son 6 tipos de platos de porcelana blanca en forma de globos de diálogo de cómics (manga). Vienen en dos colores: blanco y amarillo.

Peel cup

(Tazas Peel)

Son tazas de té con tapa. Vienen en colores blanco, celeste y café. Hechas de porcelana blanca. Tienen 200 ml de capacidad.





ISUKE & CO., LTD.

CONTACTO Toshiyuki Okino
DIRECCIÓN 344 Kashiwaya-cho, Shimogyo-ku, Kyoto, Japan, 600-8498
TELÉFONO +81-75-361-5281
E-MAIL okino@isuke.co.jp
WEB www.isuke.co.jp



Tienda especializada en laca japonesa y vajilla laqueada, fundada en Kioto hace más de 180 años. Combinamos la fuerza del diseño con las técnicas de laqueado y de transformación de la madera desarrolladas durante largos años para crear vajilla laqueada atractiva para el estilo de vida actual.

MUKU Cup (Taza Muku)



Teniendo como conceptos básicos lo «natural» y «contemporáneo», buscamos desarrollar un acabado que permita sentir la belleza y la textura del material de la «vajilla de madera», única de Japón, dentro de las escenas de la vida actual. Otra de las características de estas tazas es que están diseñadas de manera que su estructura las hace apilables para guardar y poseen un acabado moderno, con una línea de laca que viene en tres colores en el borde y el costado. Cuando se apilan, las líneas se superponen, creando atractivos diseños. Utilizando la técnica del «torneado» para la transformación de la madera, se busca lograr piezas ligeras y fáciles de sostener. Debido a que la madera no es un buen conductor del calor, se ha logrado crear tazas funcionales cuyo exterior no se calienta aunque se vierta café caliente, mientras que el interior conserva el calor, evitando que se enfríe pronto.

IRO-IRO Bowl (Tazón IRO-IRO)

ISUKE era originalmente una empresa dedicada a la venta de lacas y, en ese sentido, esta es una serie en la que prestamos extrema atención al colorido del laqueado, basado en los colores tradicionales japoneses. Ofrecemos 5 nuevas tonalidades de lacas que se adaptan armoniosamente a los espacios de la vida moderna. Los tazones pueden usarse no solo para los cereales, helados o postres, sino también para servir la sopa.

Flower Vase "Crescent" L/S (Florero "Crescent" L/S)

Es un florero individual laqueado, creado a imagen de una flor que florece teniendo como fondo la luna. La textura natural del olmo keyaki y la transparencia del cristal armonizan perfectamente.

Para crear la imagen de una luna creciente, el artesano aplica su habilidad técnica y no se limita a crear un simple círculo, sino que le da forma regulando el grosor de la madera base. Un recipiente que le producirá sensaciones de bienestar con solo ponerla con naturalidad en la habitación. También recomendamos adornar combinando los dos tamaños.



KINTO CO., LTD.

CONTACTO Daisuke Hayashi
DIRECCIÓN 9F EBS Building, 1-7-7 Ebisu-Nishi, Shibuya-ku, Tokyo, Japan, 150-0021
TELÉFONO +81-3-3780-5771
E-MAIL dhayashi@kinto.co.jp
WEB www.kinto.co.jp/en/

Deje que su día a día se alimente de aquello que lo inspira y le llena el alma. Aprecie la belleza de la naturaleza durante el cambio de estación. Comparta un plato delicioso en familia y entre amigos, para relajarse y sentirse reconfortado. Despierte al placer que se siente al encontrar aquellas cosas que encajan perfectamente en sus manos. Nosotros imaginamos esas escenas que enriquecen la vida de las personas, y ponemos manos a la obra para desarrollar y crear productos de genuina creatividad y consideración.

KRONOS double wall cup coffee cup (Taza de café KRONOS, de doble pared)

Anillo diseñado para un agarre firme. Los vasos y tazas KRONOS ponen énfasis en la comodidad para sostenerlos. Poner sus dedos alrededor del anillo, inspirado en los anillos de Saturno (KRONOS), le permitirá sostener la taza y manejarla fácilmente. El ángulo de la pared interna es el ideal para beber con comodidad. Su considerado diseño otorga gracia y facilidad a sus movimientos.

CLK-151 small mug white (Taza mug CLK-151 pequeña, blanca)

Tazas mug elegantes y duraderas para el día a día. 4 tipos de mugs de porcelana, muy elegantes y duraderos. Sus bordes, que evocan la piedra labrada, les brindan su marcada apariencia limpia. Cuando se sostienen con las manos, se puede sentir directamente la suavidad y tibieza de la arcilla cruda. El asa le da estabilidad y se acomoda perfectamente a los dedos. Los apacibles tonos del esmaltado traen una modesta presencia a su espacio vital.

UNIMUG wine red (Taza UNIMUG rojo vino)

Taza con colador, colorido y casual. Un juego de té para uno. El de tamaño pequeño está disponible en 4 colores y constituye un regalo perfecto. El colador claro viene en 3 tamaños y puede escoger el que le acomode de acuerdo con la cantidad que vaya a servir.





KODAI SANGYO CO., LTD.

CONTACTO Miwa Nemoto
DIRECCIÓN 68-1 Motomiyaaza Sakutadai, Motomiya-shi, Fukushima, Japan, 969-1111
TELÉFONO +81- 243-33-5381
E-MAIL kodai-world@kodaimokuty.co.jp
WEB www.kodaimokuty.co.jp/en/



KODAI SANGYO es un fabricante de productos de madera para el hogar que busca reconfortar y dar comodidad. Proporcionamos productos elaborados de madera de origen seguro, aprovechando la suavidad y texturas propias de la madera. La fabricación de productos a partir de recursos forestales con certificación FSC es altamente apreciada en el mercado mundial. *La certificación FSC se otorga a los materiales que aprueban los rigurosos estándares de la FSC (Forest Stewardship Council) y significa que son maderas taladas solo de bosques manejados apropiadamente.

Adjustable Hinoki Wine Rack 2x3 shelves

(Portavinos ajustable de madera hinoki, de 2x3 repisas)

Este rack para vinos hecho de hinoki japonés es de tipo corredizo, por ello el ancho se adapta al número de botellas que se desee guardar. Si son muchas, puede extenderlo



al máximo, y conforme consuma las botellas puede reducir el ancho del rack para que no haya sitios vacíos y se aproveche mejor el espacio. Es ideal para exhibir sus vinos preferidos dentro de la habitación. Lo recomendamos para los amantes del vino. También puede ser usado en los bares y restaurantes para colocar los vinos que están listos para ser disfrutados y crear a la vez un ambiente de moda. Igualmente sirve para almacenar y exhibir no solo vinos, sino también sake u otros licores. ¿Qué le parece pasar momentos de relax junto con el rack para vinos de diseño estilizado que aprovecha la calidez del hinoki japonés? (*Patente de diseño industrial actualmente en trámite, en Japón, Estados Unidos y Europa).

FSC Certified Hinoki Cutting Board with Tray S/M

(Tabla de picar con bandeja, de madera Hinoki Certificada FSC S/M)

La tabla de picar hecha de madera hinoki, con azafate, permite poner los alimentos cortados en el azafate y llevarlos directamente a la olla. Igualmente, al cortar los vegetales, se pueden poner las cáscaras y tallos en el azafate, y mantener limpia toda la superficie de la tabla. Esta tabla fue ideada con la intención de hacer más grata y entretenida la hora de cocinar. Adicionalmente, como usa materiales con certificación FSC, su compra ayuda a proteger el medio ambiente natural.

FSC Certified Hinoki Cutting Board S/M/L

(Tabla de picar de madera Hinoki Certificada FSC S/M/L)

El material de la tabla de hinoki es suave, por ello la hoja del cuchillo no se maltrata y puede usarse por largo tiempo. Además, la madera hinoki contiene una sustancia llamada phytoncide, de efecto antimicrobiano. Con un lavado habitual cuidadoso podrá mantenerse higiénico, sin necesidad de desinfectantes. ¿Qué le parece pasar la hora de cocinar de manera placentera, disfrutando del aroma reconfortante propio del hinoki?



KUMAGAI CO., LTD.

CONTACTO Takayoshi Kumagai
DIRECCIÓN 9-5, Kawata Kiyomizuyakidanchi-cho, Yamashina-ku, Kyoto, Japan, 607-8322
TELÉFONO +81-75-501-8083
E-MAIL takayoshi@kyoto-kumagai.co.jp
WEB www.kyoto-kumagai.co.jp/en/

Desde nuestra fundación en 1935 como empresa fabricante y comercializadora de cerámica Kyo-yaki y Kiyomizuyaki, hemos trabajado en la construcción de una red con numerosos artistas y maestros horneros para desarrollar los productos. Tenemos una amplia gama de productos, desde vajilla cotidiana como tazas de té, platos y tazones, hasta implementos para la ceremonia del té, incienso y objetos decorativos como marcos de porcelana. También producimos artículos a pedido del cliente, como accesorios y pendientes, artículos de costura, urnas y elementos para altares budistas, entre otros. Día a día nos esforzamos para presentar al mundo el arte tradicional japonés de la cerámica Kyo-yaki y Kiyomizuyaki, y entregar deleite y emoción a las personas.

Hanakessho (White&Blue) Pair Cup

(Par de tazas Hanakessho (blanco y azul))

Hanakessho (White&Black) Pair Bowl

(Par de tazones Hanakessho (blanco y negro))

Son piezas sumamente atractivas. Lucen como flores que están floreciendo. Creadas con la técnica llamada hanakessho (cristalizado en flor), una técnica de alto nivel. No hay dos cristalizaciones iguales. Este tipo de cerámica luce muy bella y cambiante a la luz.

El hanakessho aparecerá en variados colores, de acuerdo con los minerales que se añadan al esmaltado. La colección está concebida para llevar felicidad a las personas que disfrutan de hacer arreglos. Con formas redondeadas, las piezas han sido diseñadas para que se aprecie la bella cristalización en flor al ser vistas desde arriba e incluso cuando se colocan las tazas apiladas. La belleza de la cristalización se acentúa aún más al mostrarse los colores sobre el blanco de la porcelana. Diseñador: Kazushige Miyake.



Hanakessho BLOW BOWL

(Bol soplado hanakessho)

K+ es el diseño activo en la primera línea de sectores diversificados, tanto a nivel nacional como internacional. Es también un proyecto en colaboración con la tecnología Kyoto-ware de Kumagai, para crear nuevos valores para los productos. Esta vez, a través de la diseñadora francesa Elisabeth Vidal, este tradicional producto hanakessho ha sido creado de manera moderna para añadir un sabor especial y más sorpresas a la vida cotidiana.



MAC CORPORATION

CONTACTO Daisuke Kuwata
DIRECCIÓN 3/Fl., Donomoto Building, 2-25 Ebisujimacho, Sakai-Ku, Sakai-Shi, Osaka, Japan, 590-0985
TELÉFONO +81-742-63-2001
E-MAIL kuwata@mactheknife.co.jp
WEB www.mactheknife.co.jp



En mayo de 2015 nuestra empresa celebró su aniversario número 50. Tenemos líneas de cuchillos que van desde la cocina doméstica hasta el uso profesional. Uno a uno, hechos cuidadosamente por diestros artesanos. Todos los cuchillos son "Hechos en Japón". Experimente el filo, la ligereza y la comodidad de su uso. Que disfrute cocinando, ese es nuestro concepto.



BF-SK-65 SANTOKU Knife (Cuchillo SANTOKU BF-SK-65)

Su hoja revestida de flúor negro facilita el cuidado del cuchillo y evita que la comida se quede pegada. Experimente la ligereza y el fijo de la hoja del cuchillo SANTOKU, nacido en Japón.

MTH-80 Chef Knife (Cuchillo de Chef MTH-80)

Dentro de la enorme variedad de cuchillos que tenemos, éste es uno de los más elogiados por los chefs profesionales del mundo y el más vendido. Experimente su gran equilibrio, con una hoja delgada, pero muy afilada. Los hoyuelos de la hoja permiten que la comida se despegue fácilmente.

DSU-55-PB Small SANTOKU Knife (Cuchillo SANTOKU pequeño DSU-55-PB)

¡Solo pesa 60 gramos! Un pequeño cuchillo SANTOKU ultraliviano. Si bien es pequeño, su hoja es tan afilada como la de nuestros otros cuchillos SANTOKU. Experimente el filo y la ligereza de nuestros cuchillos, para que cocinar sea más agradable. El mango de resina elastomérica es fácil de cuidar y, además, más higiénico.



MIYAKE CERAMICS CO., LTD.

CONTACTO Keisuke Miyake
DIRECCIÓN 8-1 Izumi Kitayama, Toki, Gifu, Japan, 509-5171
TELÉFONO +81-572-55-1251
E-MAIL kei@miyake-japan.com
WEB <https://miyakeceramics.com>
<http://miyake-japan.com>

Ubicados en la ciudad de Toki, la mayor región industrial de cerámica del país, durante 20 años nos hemos dedicado a exportar todo lo relacionado con la cocina y los restaurantes, como artículos de cerámica, laca y madera. Contamos con personal que puede atender consultas en inglés. Por favor, siéntase libre de preguntar.

Iron Kessho Line

(Línea de vajilla Iron Kessho)

La línea de vajilla Iron Kessho (cristal) está hecha para la cocina no solo japonesa, sino también occidental. Esta línea de gran éxito en Estados Unidos y Europa cuenta con piezas de más de 50 formas y será una gran adición para su mesa.



Soy Sauce Pot

(Pote para salsa de soya)

Pote para salsa de soya utilizado en los restaurantes japoneses de todo el mundo. Forma auténtica y diversos colores a elección. También puede optar por el plato de salsa, con las mismas opciones de color.

Yoshihiro Hammered Damascus Line

(Cuchillos martillados de la línea Damasco Yoshihiro)

Cuchillos de doble filo de acero VG resistente a las manchas. Su diseño martillado y la onda de patrones de damascos pueden resultar atractivos para los clientes. Son cuchillos de gran balance precio-calidad, usados por chefs profesionales en todo el mundo.





MIYOSHI MFG. CO., LTD.

CONTACTO Michiyo Suda
DIRECCIÓN 4-18-8 Minami Yukigaya, Ota-ku, Tokyo, Japan, 145-0066
TELÉFONO +81-3-6416-4500 / +81-90-1306-8474
E-MAIL m_suda@miyoshi-ss.com
WEB www.miyoshi-ss.com/en/index.html



Desde nuestros inicios, nos hemos dedicado al moldeo de piezas y el armado de productos de plástico, ganando una buena reputación. Siguiendo nuestros orígenes de creación mediante la destreza artesanal cultivada por largos años, desarrollamos productos que brindan comodidad y holgura a la vida cotidiana de las personas. Somos una empresa que ofrece propuestas, procurando brindar productos seguros que respondan a las necesidades de los consumidores, partiendo por el llamado GEL-COOL. Sin concentrarnos únicamente en el material plástico, seguimos avanzando para dar respuestas a las más recientes necesidades de la época, bajo los lemas que nos rigen desde nuestra fundación: «más barato» y «de mejor calidad».

GEL-COO «ma» Lunchbox Family (Lonchera Family GEL-COO «ma»)

Linda y fácil de usar lonchera GEL-COO de la serie «ma». La tapa contiene un gel refrigerante, por lo que basta con congelarla para usarla después como una bolsa de hielo. Con esta tapa de GEL COOL podrá mantener los contenidos a menos de 15 °C por unas cuatro horas, aunque afuera haga 25 °C (según resultados de nuestra investigación). Es una lonchera de gran capacidad. Puede poner arroz, verduras cocidas o carne salteada en ella y, a la hora del almuerzo, colocar encima los frijoles del recipiente Groove Container. De usted depende cómo disfrutar de esta linda lonchera.

MAG BOTTLE COO «ma» (Botella MAG BOTTLE COO «ma»)

Vaso inoxidable que hace juego con la lonchera GEL-COO «ma». Esta botella inoxidable tiene una gran aislación térmica por su estructura doble al vacío. Sirve para bebidas frías o calientes. Puede disfrutar de un café u otras bebidas en su oficina o de picnic, por ejemplo. También es agradable llevarlo a las cafeterías para que nos sirvan allí el café en lugar de los vasos de cartón desechables. Hay dos tamaños disponibles, (COO «ma» niña: 250 ml y COO «ma» niño: 350 ml).

BENTO STORE groove container (Recipiente con surcos BENTO STORE)

Recipiente para sopa, de boca ancha, sumamente práctico de usar. Se caracteriza por ser fácil de verter, servirse y lavar. Las sopas o estofados preparados en casa pueden ser consumidos aún calientes en la hora del refrigerio. Naturalmente, conserva también las sopas frías. Es decir, puede usarlo para comida caliente o fría, dependiendo de lo que usted quiera según la estación del año y la ocasión. Su contenedor inoxidable al vacío otorga una buena aislación térmica fría o caliente y los surcos de su diseño sencillo sirven para sostenerlo con facilidad, evitando que se resbale. Hay dos tamaños disponibles (S: 250 ml y L: 350 ml).



SUNCRAFT COMPANY LIMITED

CONTACTO Yasuo Kawashima
DIRECCIÓN 1924 Ikejiri, Seki-shi, Gifu, Japan, 501-3264
TELÉFONO +81-575-22-5513
E-MAIL scraft01@ruby.ocn.ne.jp
WEB www.suncraft.co.jp



SUNCRAFT Co., Ltd. se ubica en la ciudad de Seki, Japón, famosa a nivel mundial por su producción de cuchillos. Tenemos una historia de más de 60 años de fabricación de cuchillos desde la fundación de la empresa. Empezamos con pequeños cuchillos de bolsillo y desarrollamos la producción hacia el ámbito de los cuchillos de cocina de alta clase, además de artículos de cocina con la marca SUNCRAFT. Los cuchillos y artículos de cocina SUNCRAFT son apreciados por los chefs y amantes de la cocina tanto de Japón como del extranjero. En esta oportunidad presentamos con orgullo nuestros cuchillos de cocina de alta calidad.

SEKI Tsubazou saku Santoku knife (Cuchillo Santoku SEKI Tsubazou saku)

Es una serie de cuchillos desarrollada para principiantes que desean comenzar a usar cuchillos japoneses. En el mango se usa madera natural de magnolia japonesa, la misma que se utiliza en los auténticos cuchillos japoneses. En la hoja se usa acero inoxidable de producción japonesa, fácil de afilar y resistente al óxido. Esta serie también incluye los cuchillos especiales de cocina con punta y para sashimi, que son típicamente nipones. Recomendamos pasar a los cuchillos profesionales japoneses una vez que se haya acostumbrado a usar estos cuchillos. La principal razón por la que esta serie se recomienda para principiantes es su precio. Tiene el precio más conveniente entre los cuchillos hechos en Japón.

SENZO Classic Santoku knife (Cuchillo Santoku SENZO Classic)

Esta serie de cuchillos, hechos en acero inoxidable de Damasco, finos y de alta calidad, tiene hojas en las que se aprecian las hermosas ondas que recuerdan a las de las espadas japonesas. Su acero central, el que determina su filo, es un acero inoxidable y de alta dureza llamado VG10. Esto permite que la hoja permanezca afilada por largo tiempo. El patrón amartillado de su hoja no solo aporta un diseño de tipo japonés, sino que mejora además el efecto de cortar y separar. Es una serie de cuchillos de la más alta calidad que Suncraft ofrece con toda confianza, pues convence incluso a los profesionales.

MU Bamboo Santoku knife (Cuchillo Santoku MU Bamboo)

«Mu» (nada) es una línea de cuchillos diseñada por los diseñadores italianos Nunzia Paola Carallo y Jacopo Romano Grandis. Esta serie, de diseño simple y elegante, que incluye cuchillos de estilo japonés en su línea, es precisamente la perfecta combinación entre Japón y Occidente. Naturalmente, gracias a lo bien que cortan, son una serie de cuchillos muy populares en Europa y Estados Unidos. Profesionales o aficionados, japoneses o extranjeros, todos pueden encontrar dentro de esta línea el cuchillo que necesitan. Es la línea de cuchillos recomendada por Pietro Leemann, el famoso chef de Milán, Italia.





THE SKATER CO., LTD.

CONTACTO Hiromasa Fukunishi
DIRECCIÓN 216-1 Karamomo-cho, Nara, Japan, 630-8520
TELÉFONO +81-742-63-2001
E-MAIL fukunishi@skater.co.jp
WEB www.skater.co.jp/profile_e/index.html



SKATER busca proveer productos que brinden experiencias divertidas y reconfortantes a la vida diaria de los consumidores. Somos una de las empresas líderes fabricantes de Bento boxes (loncheras), botellas de agua y recipientes para guardar alimentos.

SCL5 Lunch Box No. 2: **Oval Lunch Box with Fork** (Lonchera oval con tenedor No. 2 SCL5)

La lonchera N° 2 viene con una tapa de silicona en su interior y puede meterse tal cual al microondas. Incluye también un tenedor y resulta muy práctica de usar.

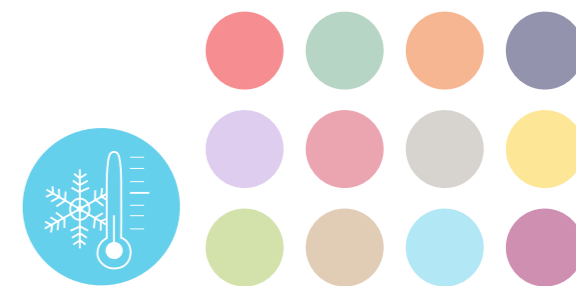


PFLB8 Lunch Box No. 5: **Domed Lunch Box** (Lonchera No. 5 Domed PFLB)

La lonchera N° 5 es del tamaño perfecto para guardar sándwiches. Tiene una división interna, lo que la hace también muy práctica.

XPM5 Lunch Box No. 4: **Featherweight Lunch Box with Vent, Medium** (Lonchera con Vent, peso pluma No. 4 XPM5)

La lonchera N° 4 (guarda alimentos) se puede usar como lonchera o como recipiente para almacenar alimentos. Como es liviana, es muy fácil de transportar.



TRY COMPANY CO., LTD.

CONTACTO Hiroo Yamanashi
DIRECCIÓN 9-11-4, Futaba-cho, Numazu-shi, Shizuoka, Japan, 410-0005
TELÉFONO +81-55-920-7111
E-MAIL h.yamanashi@trycompany.co.jp
WEB www.trycompany.co.jp/en



Somos un grupo especialista en el manejo de la temperatura, principalmente con materiales refrigerantes para conservar el frío. Ofrecemos soluciones útiles para el transporte de pescado, carnes y productos agrícolas frescos, así como de medicinas y químicos mediante el refrigerante Catch Cool, además de las bolsas de frío desarrolladas por la empresa. El Catch Cool, producto fortalecido en el riguroso entorno económico de Japón, es altamente apreciado y usado también a nivel mundial, tanto por su calidad como por su precio.

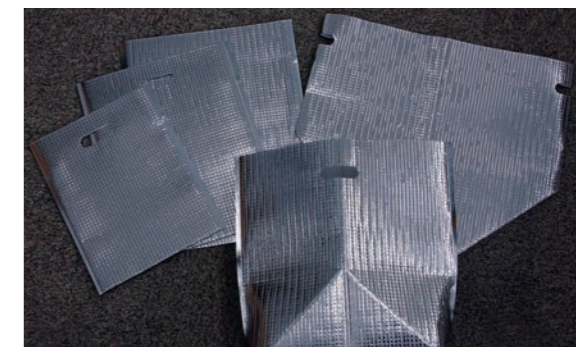
CATCH COOL (Refrigerante Catch Cool)

Los refrigerantes han alcanzado un alto grado de desarrollo propio en Japón, como una forma sencilla de controlar las temperaturas. Dentro de ellos, el Catch Cool se enorgullece de ser el producto número uno de Japón, con un suministro de más de 200 millones de unidades al año. Actualmente ha sobrepasado las fronteras y es empleado en los países del Sudeste Asiático para el transporte de productos frescos y perecibles. En Tailandia se usa en la exportación de espárragos verdes y en Taiwán para exportar atún. Hay presentaciones en variedad de temperaturas, de -21 °C, -11 °C y 0 °C.



CATCH COOL BLOW (Refrigerante Catch Blow)

Es un refrigerante que viene en envase firme para ser reutilizado. Se emplea en el transporte y la distribución logística. Viene en diversos rangos de temperatura: -21 °C, -11 °C y 0 °C para cumplir distintas funciones. Se usa junto con las cajas térmicas. En Japón y en Corea es usado en el reparto a domicilio de los pedidos de supermercados. En el Sudeste Asiático la logística de distribución de medicamentos con control de temperatura atiende un mercado inmenso.



SK-COOL (Material de empaque SK-Cool)

Material de empaque que se usa con el refrigerante, imprescindible para llevar lejos todo tipo de productos. La combinación de uretano y película de aluminio adherida ofrece un alto efecto de control de la humedad, y ha hecho posible que muchos productos que hasta ahora no podían llevarse para consumir en casa puedan ser transportados. Traen prácticas asas y adhesivos para aislar el aire exterior.

JETRO

Japan External Trade Organization

Contactos:

JETRO-Lima

Av. Víctor Andrés Belaúnde 147 Edif. Real Uno, Of. 702

San Isidro, Lima, PERÚ

Teléfono: (51-1) 441-6010 / 441-5175

E-mail: info_lima@jetro.go.jp

Web: www.jetro.go.jp/peru

