KAGOSHIMA

La richesse de ses produits locaux

SOMMAIRE

2 - 3 KOMEKO GmbH

4 - 5 Makurazaki France Katsuobushi

6 - 7 Henta Seicha Co., Ltd.

8 - 9 Azuma - Cho
Fisheries Cooperative Association

10 - 11 Fukuyama Kurozu Co., Ltd.

12 - 13 Taikai-Shuzo Co., Ltd.

日本
Japanese
Food
Supporter

KOMEKO GmbH

Schweighofstr. 3 79410 Badenweiler. Germany
https://www.komeko.de
☎ +49 (0)151 1752 1603
nolwenn@komeko.de

KOMEKO-KUCHENGLÜCK

Farine de riz sans gluten, pouvant remplacer la farine de blé pour les pâtes molles ou spongieuses en pâtisserie comme les crêpes ou les cupcakes.

Origine : Kagoshima (Japon)
Conservation : Température ambiante
Durée de conservation : 1 an
Poids : 500g ou 20kg
Quantité minimale : 500g x 8 ou 20kg x 1

KOMEKO-KNUSPERLUST

Farine de riz sans gluten pouvant remplacer la farine de blé pour les pâtes dures et croustillantes comme les biscuits ou le pain.

Origine : Kagoshima (Japon)
Conservation : Température ambiante
Durée de conservation : 1 an
Poids : 500g ou 20kg
Quantité minimale : 500g x 8 ou 20kg x 1

KOMEKO-BROTGENUSS

Farine de riz sans gluten pouvant remplacer la farine de blé pour les pâtes soufflées comme les pizzas ou les brioches.

Origine : Kagoshima (Japon)
Conservation : Température ambiante
Durée de conservation : 1 an
Poids : 500g ou 20kg
Quantité minimale : 500g x 8 ou 20kg x 1

Brookies
avec
KOMEKO-KUCHENGLÜCK

Wraps aux légumes
avec
KOMEKO-KNUSPERLUST

Minis pizzas roulées
avec
KOMEKO-BROTGENUSS

KOMEKO

Une cuisine sans gluten
est un véritable défi.

Dans cette démarche, nous avons choisi de nous tourner vers le savoir-faire unique de nos experts japonais. Pourquoi ? Parce que la connaissance des riziculteurs japonais issue d'un savoir-faire unique, nous permet de sélectionner les meilleurses variétés de riz afin de développer des farines parfaitement adaptées aux besoins de nos clients - et cela, nous le faisons avec beaucoup de dévouement et de soin.
Les variétés de riz sont sélectionnées et moulues selon un savoir-faire unique né dans notre exploitation familiale située dans le sud du Japon. C'est précisément cette expertise qui rend nos farines KOMEKO si exceptionnelles.

Makurazaki France Katsuobushi

32 Leopold Sedar Senghor 29900 Concarneau France ☎ +81 90 3197 9082
www.mfk-katsuobushi.com info@mfk-katsuobushi.com

Katsuobushi Usu Kezuri

Origine : Concarneau
Conservation : Température ambiante
Durée de conservation : 1 an ou plus
Poids : 20, 40, 100 ou 500g

Flocons de thon listao fumés et séchés (Katsuobushi) - flocons fins (Usu kezuri) utilisés pour faire du dashi (bouillon de soupe) et utilisés comme garniture.

Katsuobushi Atsu Kezuri

Origine : Concarneau
Conservation : Température ambiante
Durée de conservation : 1 an ou plus
Poids : 20, 40, 100 ou 500g

Flocons de thon listao fumés et séchés (Katsuobushi) - flocons épais (Atsu kezuri) pour faire du dashi (bouillon de soupe) et utilisés comme garniture.

Katsuobushi Ito Kezuri

Origine : Concarneau
Conservation : Température ambiante
Durée de conservation : 1 an ou plus
Poids : 20, 40, 100 ou 500g

Flocons de thon listao fumés et séchés (Katsuobushi) - flocons effilés (ito kezuri) utilisés comme garniture.

Makurazaki France
Katsuobushi Co., Ltd.

« Makurazaki France Katsuobushi », un défi sans précédent, celui de produire le Katsuobushi, ingrédient de base de la cuisine japonaise, dans un pays lointain, la France. Franchir le cadre commercial pour présenter notre enthousiasme, et transmettre la culture de la cuisine japonaise aux futures générations.

Henta Seicha Co., Ltd.

1052 Shimonakatsugawa Makizono-cho Kirishima city Kagoshima Japan

☎ +81-995-77- 2777 FAX : +81-995-77- 2880

www.henta.co.jp hentaseicha@s500.jp

MATCHA ORGANIQUE DE KIRISHIMA 30g

Origine : Kagoshima (Japon)
Conservation : Température ambiante
Durée de conservation : 1 an
Poids : 30g
Quantité minimale : 3kg

Ce thé Matcha est cultivé biologiquement en utilisant notre propre compost et préparation du sol. Il est de couleur vert foncé, facile à boire et a peu d'amertume. Notre matcha biologique est également très populaire à l'étranger.
Bu chaud ou froid, et également utilisé dans la cuisson et les garnitures pour les desserts. Le matcha highball est également recommandé.

MATCHA ORGANIQUE DE KIRISHIMA 1kg

Origine : Kagoshima (Japon)
Conservation : Température ambiante
Durée de conservation : 1 an
Poids : 1kg
Quantité minimale : 1kg x 12

Ce thé Matcha est cultivé biologiquement en utilisant notre propre compost et préparation du sol. Il est de couleur vert foncé, facile à boire et a peu d'amertume. Notre matcha biologique est également très populaire à l'étranger.
Bu chaud ou froid, et également utilisé dans la cuisson et les garnitures pour les desserts. Le matcha highball est également recommandé. À utiliser à but commercial uniquement.

SENCHA ORGANIQUE 80g

Origine : Kagoshima (Japon)
Conservation : Température ambiante
Durée de conservation : 1 an
Poids : 80g
Quantité minimale : 5kg

Thé sencha rafraîchissant avec une texture douce, une saveur profonde et un arrière-goût agréable, parfait pour une pause tranquille ou après un repas. Il est également idéal pour un cadeau. Ce thé est cultivé et traité biologiquement pour assurer une qualité sûre et fiable.

ヘンタ製茶 有限会社

Le thé Henta Seicha est cultivé dans des champs certifiés bio JAS. Les produits agricoles issus de l'agriculture biologique ont été cultivés sans utilisation d'engrais et de pesticides chimiques de synthèse pendant au moins trois ans. Un organisme de certification enregistré et reconnu par le Ministère de l'agriculture japonais qui effectue les inspections.

Azuma - Cho Fisheries Cooperative Association

1769-1 Takanosu Nagashima-cho Izumi-gun Kagoshima Japon
☎ +81-90-1085-3167 http : //www.azuma.or.jp kako-az-2@azuma.or.jp

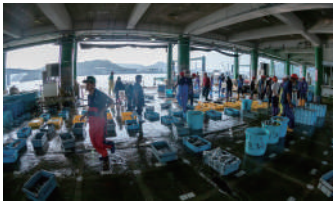
Buri-Oh Fillets

Une aquaculture familiale, dévouée et responsable

L'aquaculture est pratiquée par les membres de la coopérative dans un cadre familial. La croissance des poissons, les maladies, la dysenterie et les typhons sont des sujets sérieux qui peuvent affecter immédiatement les finances familiales. C'est pourquoi nous prenons toutes les précautions possibles pour gérer le poisson et nous nous efforçons de réaliser un travail minutieux. Toute la famille participe aux travaux depuis l'enfance, l'aquiculture est menée avec dévouement et responsabilité pour que nos poissons soient appréciés par tout le monde.

Jeunes poissons

Les alevins (*mojako* pour le *buri* ; sériole) sont pêchés chaque année en avril par les membres de la coopérative de pêche dans les eaux au large de Tanegashima et de Yakujima. Les alevins sont ramassés par lots dans des viviers à la coopérative de pêche pour le contrôle de la production, ils sont ensuite triés en petits poissons et vendus aux membres de la coopérative d'aquaculture.
Depuis 2012, des semis artificiels ont également été introduits, et la proportion augmente d'année en année.



Aliment original

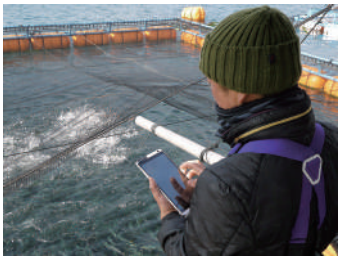
La coopérative de pêche de Higashimachi utilise des EP (Extol Pellets), un aliment granulaire obtenu en pétrissant des aliments composés et des Moist Pellets, un mélange d'aliments crus et de farine de poisson. Les EP et Moist Pellets stabilisent la valeur nutritionnelle de la sériole, éliminent les variations de qualité de la chair et permettent aussi de conserver la fraîcheur de la sériole. Ces aliments sont strictement contrôlés par les "normes de gestion de l'aquaculture de la sériole" et de la coopérative de pêche de Higashimachi. Ainsi, en obtenant le certificat de sécurité des aliments, le suivi de la sécurité sanitaire est devenu possible.

Première certification HACCP au monde pour les poissons d'élevage

Le 19 février 1998, la coopérative de pêche Higashimachi est devenue la première du pays à recevoir la certification HACCP pour le traitement de la sériole de culture. En 2003, elle a été autorisée par la préfecture de Kagoshima à traiter des produits de la mer destinés à l'exportation vers l'UE. La sériole élevée à la coopérative est devenue le premier poisson d'élevage du Japon à être exporté vers les pays de l'UE. La marque Burio (roi de sériole) est considérée de façon exceptionnelle sur le marché national, son goût et sa sécurité sanitaire lui ont valu une très bonne réputation nationale et internationale.

Système de traçabilité

Les producteurs consignent leurs propres informations d'élevage dans un journal d'aquaculture, conformément aux normes de gestion de l'aquaculture de la sériole. Les informations sont stockées dans le bureau de contrôle qualité et sont retrouvables dans le système de traçabilité. Les enregistrements concernant la sécurité alimentaire de l'environnement de pêche, des aliments, des produits et les données d'inspections sont stockées dans le bureau de contrôle qualité pour être consultés à tout moment.



Durabilité

Depuis l'introduction de semis artificiels à titre d'essai en 2012, nous sommes optimistes sur une aquaculture complète. Nous avons également commencé des essais d'élevage de poissons avec une alimentation à faible teneur en farine de poisson dans le but d'avoir une aquaculture durable protégeant les ressources naturelles.

Vivier pour lutter contre la marée rouge

Nous avons installé un vivier en montée et en descente pour protéger les poissons de la marée rouge de surface et atténuer les effets des vagues à cause des typhons et des moussons. Il réduit aussi le risque d'endommagement du vivier.

東町漁協

Fukuyama Kurozu Co., Ltd.

2888 Fukuyama Fukuyama-cho Kirishima-shi Kagoshima Japan ☎+81-99-218-8345
www.kakuida.com yuya@kakuida.com

VINAIGRE ORGANIQUE AU RIZ BRUN KAKUIDA

Origine : Kagoshima (Japon)
Conservation : Température ambiante
Durée de conservation : 1 an
Masse : 500ml
Quantité minimale : 500ml x 3

YouTube

Le vinaigre noir organique de KAKUIDA a été naturellement fermenté durant 3 ans dans un récipient traditionnel.

VINAIGRE DE POMME

Origine : Kagoshima (Japon)
Conservation : Température ambiante
Durée de conservation : 1 an
Masse : 200ml
Quantité minimale : 200ml x 3

Vinaigre noir à la pomme. Peut être dilué avec de l'eau.

VINAIGRE DE YUZU

Origine : Kagoshima (Japon)
Conservation : Température ambiante
Durée de conservation : 1 an
Masse : 200ml
Quantité minimale : 200ml x 3

Vinaigre noir au Yuzu. Peut être dilué avec de l'eau.

SAUCE AU VINAIGRE DE RIZ BRUN

Origine : Kagoshima (Japon)
Conservation : Température ambiante
Durée de conservation : 1 an
Poids : 180g
Quantité minimale : 500g x 8

YouTube

Sauce à base de vinaigre noir, de koji, de gingembre, d'oignons et de chili. S'accorde avec le riz, la viande et la friture.

SAUCE AU VINAIGRE DE RIZ BRUN ET AUX LÉGUMES

Origine : Kagoshima (Japon)
Conservation : Température ambiante
Durée de conservation : 1 an
Poids : 110g
Quantité minimale : 110g x 3

Sauce à base de vinaigre, de racines, de lotus, de gingembre, d'oignons et de chili. S'accorde avec le riz, la viande et la friture.

福山黒酢株式会社
梅志田

Dans la ville de Fukuyama (préfecture de Kagoshima), notre production de vinaigre noir se transmet depuis plus de 200 ans.
Nous sommes particulièrement attentifs aux matières premières et aux méthodes de fabrication, et notre vinaigre noir est produit au bout d'un cycle de 3 ans.
Pour preuve de qualité, nous avons remporté un prix au concours des produits spécialisés de Kagoshima Hometown pendant deux années consécutives, en 2004 et 2005.
De plus, à l'automne 2005, nous avons ouvert un restaurant de vinaigre noir KUROZU HOMPO « KUSHIDA », comme lieu de diffusion d'informations sur notre utilisation du vinaigre noir en cuisine.

Taikai-Shuzo Co., Ltd.

21-1 Shirasaki-cho Kanoya Kagoshima 893-0016 Japan ☎ +81 90-9583-5194
www.taikai.or.jp/ umi95835194@icloud.com

UMIKARANO-OKURIMONO 2021 GENSHU

Ingrédients : Patate douce et riz koji
Degré d'alcool : 36°
Quantité : 720ml

Avec la coopération des agriculteurs, nous avons cherché à utiliser une nouvelle variété de pomme de terre pour créer un shochu délicieux. Le koji est fait sur mesure avec de l'Omure Toji et de la levure shochu n°4 de la Japan Brewing Association. Les moromi primaires et secondaires sont fermentés à basse température pour faire ressortir le magnifique arôme de la levure shochu n°4. Il a un doux parfum dérivé de la levure et un goût rafraîchissant. Nous vous recommandons de le boire avec de l'eau gazeuse. Si vous le mélangez avec de l'eau tiède, vous ressentirez une forte douceur.

SUIKU

Ingrédients : Patate douce et riz koji
Degré d'alcool : 25°
Quantité : 500ml

Avant que la méthode actuelle de production de shochu en deux étapes ne soit établie, le shochu était fabriqué en utilisant la méthode de « préparation du donburi », dans laquelle tous les ingrédients sont préparés en même temps. La première tentative de Taikai Brewery de donburi-shikomi shochu a un goût qui se répand richement avec l'umami des patates douces ainsi que l'amertume et l'astringence du koji noir. Il est recommandé de le boire avec de l'eau chaude afin de sentir la profondeur de la saveur et la longueur de la rémanence.
Le shochu « Suiku » qui est né de ce petit essai a été nommé avec le désir de travailler la fabrication du shochu des profondeurs de la mer jusqu'aux hauteurs du ciel. A travers ce challenge, nous souhaitons atteindre de nouveaux sommets.

KUJIRA-AYAMURASAKI KUROKOUJI

Ingrédients : Patate douce et riz koji
Degré d'alcool : 25°
Quantité : 720ml

Fabriqué à partir de riz koji noir et distillé à pression normale à l'aide de patate douce Ayamurasaki. Le parfum dérivé des anthocyanes spécifique aux patates douces violettes est fort. La saveur douce du koji noir se répand et se mélange avec de l'eau chaude qui accentue la douceur du vieillissement.

SABOU-TAIKAIAN

Ingrédients : Patate douce et riz koji
Degré d'alcool : 25°
Quantité : 720ml

Nous l'avons préparé avec des feuilles de thé « Wakoen » (Ariake-cho, ville de Shibushi), qui utilise des engrais organiques et du Beni Haruka cultivé localement. Vous pouvez sentir l'arôme du thé et l'astringence modérée, suivis d'un goût agréable et de haute qualité avec une douceur moelleuse. Un shochu que vous pouvez boire avec désinvolture pour une simple dégustation ou un repas. Si vous voulez le boire frais, ajoutez un peu d'eau avec des glaçons. Sinon, vous pouvez également le boire avec de l'eau tiède ou de l'eau gazeuse.

The Japanese Distilled Spirit TAIKAI.
海が好き、大海が好き

大滾酒造株式会社

KAGOSHIMA