



débutante:

New Selection of JAPAN FOODS

A l'origine du projet Débutante:  
le Ministère de l'agriculture, des forêts et de la pêche du Japon.  
Il a pour objectif d'élargir le marché des ingrédients et des produits japonais dans les  
métropoles aux affinités évidentes avec la gastronomie nipponne.  
Los Angeles, Ho Chi Minh, Bangkok et bien sûr Paris font parties des villes  
qui auront la primeur de découvrir cette nouvelle sélection  
composée de produits inédits sur le marché français.  
Inédits car dénichés parmi des artisans et des entreprises sélectionnés pour la qualité  
de leurs productions partout au Japon.



Notre sélection de produits  
pour sublimer le boeuf Wagyu





## Sel au yuzu

L'écorce de yuzu est mélangée avec du sel  
extrait du détroit de Naruto.

Ce sel au yuzu est idéal pour les plats de viande et de poisson,  
les tempuras, les salades et même les glaces.



## Sauce BAKASCO

Sauce pimentée douce et rafraîchissante qui associe le jus de yuzu au vinaigre de kaki.

Cette sauce peut relever n'importe quel plat de poisson ou de viande, mais aussi les pizza et les pâtes.



## Flocons de feuilles d'or

Faciles à utiliser, ces flocons apporteront une touche festive, élégante et luxueuse à toutes vos créations.



## Saké Tenko

Il s'agit d'un Junmai Daiginjo brassé avec les ingrédients authentiques de Taiheizan. Après avoir été soigneusement sélectionné, le riz Yamadanishiki est poli à 40% et lentement fermenté à basse température pour lui donner un arôme fruité, et un goût très doux en fin de bouche.



Notre sélection de  
produits  
pour sublimer du  
poisson cru



## Sauce Poké

Cette sauce est composée de sauce soja, d'huile de sésame, de vinaigre et de légumes, ingrédients qui se marient parfaitement avec le thon et le saumon.

La sauce soja tamari que nous utilisons, à la fois riche et douce, rend notre sauce onctueuse et extrêmement savoureuse.



## Soupe miso instantanée végane

Nos produits sont uniquement composés d'ingrédients végétaux et ne contiennent pas de gluten.

Le miso utilisé est naturellement brassé dans des cuves en cèdre pendant plus d'un an et six mois pour lui donner un goût riche et profond.

Aucun soja génétiquement modifié, ni assaisonnements chimiques n'ont été ajoutés.



## Saké Mikadomatsu

Ce saké est brassé avec une eau souterraine particulière, naturellement riche en calcaire. Cette eau a un effet stimulant sur la fermentation et fait travailler plus durement la levure dans une cuve maintenue à basse température. L'arôme du riz ainsi que le piquant de la fermentation, donnent à ce saké sa saveur unique, qui se marie particulièrement bien avec des plats ayant du caractère.



Produits à retrouver chez

**TAKUMI FLAVOURS**

101 bis Quai Jacques Chirac 75015 Paris  
<https://takumif.com/>

**Galleries Gourmandes**

2 Place de la Porte Maillot Palais des Congrès (étage B1) 75017 PARIS

**Causses**

222 Rue St Martin 75003 Paris  
55, rue Notre Dame de Lorette 75009 Paris  
99 rue Rambuteau 75001 Paris

**Satsuki**

<https://www.satsuki.fr/>

**Poissonnerie Ebisu**

30 Rue du Chemin Vert, 75011 Paris

**UMAMI Matcha Cafe**

22 rue Béranger 75003 Paris

**CHR cash**

87 Rue du Charolais, 75012 Paris  
<https://chrcash.com/>

**C'est bon le Japon PRO**

dimanche 6 et lundi 7 février

Lieu: NEWCAP EVENT CENTER

Adresse : 3 Quai de Grenelle 75015 Paris

Entrée : gratuite (Pré-inscription obligatoire)

<https://cestbonlejapon.com/fr/>

Pour le boeuf Wagyu

**LESAGE & FILS**

adresse : 57 rue de la Mairie, 59147 CHEMA

mail : [contact@lesage-prestige.com](mailto:contact@lesage-prestige.com) téléphone : +33(0)3 20 90 30 99

site internet : [lesage-prestige.com](http://lesage-prestige.com) instagram : @lesage\_prestige





Créée en 2007, Euro Japan Crossing est une agence événementielle, import-export et coordination spécialiste du Japon.

Elle soutient principalement les municipalités japonaises et les PME au Japon ayant une activité centrée sur l'alimentation, l'artisanat traditionnel, les objets design et le tourisme.

Contact presse  
Aurore NGUYEN  
aurore@divinemenciel.com  
06 61 05 00 61