



Fiche d'entreprise

Nom	Asahi Shuzo S.A.	Photo de l'usine	
Nom en anglais	Asahi Shuzo Co.,LTD		
Nom et prénom du / de la dirigeant (e)	Hiroyuki KITEI		
Adresse	Kikaichōwan 41-1, Ohshima-gun, Kagoshima		
Nom et prénom du responsable	Hiroyuki KITEI		
Nom et prénom en anglais	Hiroyuki KITEI	Photo du responsable	
Courriel	info@kokuto-asahi.co.jp		
Tél	81997-65-1531		
Fax	81997-65-1532		
Site internet	http://www.kokuto-asahi.co.jp		
Certificats	Organic JAS		
Chiffre d'affaires annuel	235,300,000 JPN (en 2015)		
Nombre de salariés	16		

Type de transaction souhaitée	Direct Indirect Les deux
Langues possibles par mail	Japonais
Langues utilisées pour étiquettes d'emballage	Japonais
Importateurs étrangers avec qui vous faite la transaction	Ayant une agence générale Ayant un importateur Aucun

Présentation de l'entreprise	<p>Etant fondé en 1916, nous sommes la plus vieille distillerie de celles de "Kokutō Shōchū" (l'eau-de-vie japonaise fabriquée de sucre noir).</p> <p>Nous avons nommé notre entreprise ainsi que notre marque représentative "ASAHI" (le soleil levant), car à Kikai Jima (île de Kikai), situé le plus l'est d'archipel Amami, nous pouvons apprécier le soleil levant le plus tôt. De plus, nous souhaitons que notre entreprise s'élève comme le soleil qui se leve en haut. Depuis la fondation, notre entreprise se développe comme une distillerie d'île dans cette région jusqu'à aujourd'hui.</p> <p>Notre société va bientôt célébrer le centenaire. Dans cette tradition longue, nous avons perfectionner notre habileté et la recette pour souligner le goût de Shōchū. Nous fabriquons donc des Shōchūs en utilisant des produits agricoles faits à la maison dans cet île.</p> <p>Nous sommes très attaché aux produits insulaires et nous produisons "Kokutō Shōchū", Saké insulaire, autorisé à produire seulement à l'archipel Amami. Et nous essayons constamment de fabriquer des matières premières: le sucre de canne et le sucre noir pur, par nous même dans la plantation d'organique JAS par la culture biologique. Notre entreprise continuons à diffuser la culture de Kikai Jima à travers Kokutō Shōchū.</p> <p>Nous sommes la seule entreprise parmi des distilleries de Kokutō Shōchū qui produit la matière première au notre ferme et notre établissement.</p> <p>En outre, nous travaillons aussi à la culture biologique de "Sésame Blanc" dont la production à Kikai Jima est la plus abondante de Japon. Nous sommes exigeants sur l'agriculture organique dans notre ferme en faisant tout les étapes sans insecticide agricole, herbicide et engrais chimiques.</p>
Process de fabrication	<p>【Diamant Blanc d'un pays du soleil levant(Sésame Blanc grillé)】 Fauchaison→Moissonnage→Séchage au soleil→Battage→Lavage→Séchage→Grillage→Mise en sachet</p>

Informations produit (1/2)

Nom de produit	Diamant blanc d'un pays du soleil levant(Sésame Blanc Grillé)		Dimension du produit	
Nom de produit en anglais	White Diamond		Longueur (cm)	28cm
Poids net	800g		Largeur (cm)	22cm
Quantité par boîte	2		Hauteur (cm)	3cm
Lot de commande minimum	1		Poids (g)	815g
Période de vente	Toute l'année		Dimension de l'emballage	
Mode de conservation	A conserver dans un endroit ni chaud ni humide, à l'abri de la lumière		Longueur (cm)	26cm
Mode de conservation après ouverture	Conserver au réfrigérateur		Largeur (cm)	20cm
Date limite d'utilisation optimale	10 mois après grillage		Hauteur (cm)	10cm
Date limite de consommation	-		Poids (g)	1800g
Code JAN	4986190460502		Allergènes	
Matériaux (contenant / récipient)	plastique(PP,PE,PET)		Echantillons	80g (40g × 2)
Matériaux (emballage)	-		La meilleure saison	Toute l'année
Prix de vente suggéré au Japon*			Offre de produits disponible	20kg
Prix de gros au Japon*			Quantité en stock	20kg
Présence des OGM	Rien		jours nécessaires pour expédition domestique après commande environ 1 semaine	
Présence du GMS (glutamate monosodique)	Rien		Ces informations sont valables jusqu'au: Rien particulier	
Certification de Pays d'origine	Capable	Incapable	Inutile	Analyse de compositions nutritionnelles Effectuée Non effectuée Inutile
Analyse radioactive	Effectuée	Non effectuée	Inutile	Analyse des résidus pesticides Effectuée Non effectuée Inutile

Matières premières et rapport de mélange (%)

Analyse de compositions nutritionnelles

Matières premières	Pays d'origine	Rapport de mélange (%)	Compositions nutritionnelles	Quantité	Méthode d'analyse
Sésame blanc	Kikai Jima	100	Valeur énergétique	650kcal	
			Protéines	20.3g	
			Lipides	56.2g	
			Glucides	15.8g	
			Sel	0.02g	
			Sodium	8mg	
			Eau	1.6g	
			Cendre	6.1g	

Photos du produit	produit (800g)	échantillons (40g × 2)
		

Informations produit (2/2)

<p>Consommateurs : Quelle clientèle ciblée? (qui le mange?)</p>	<p>Pour tout les personnes excepté celles allergiques au sésame.</p>
<p>Quand et comment le manger?</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Utiliser ce sésame pour préparer un plat de Tôfu en sésame ▪ Accompagné de plat de légumes, de tôle et de cuisson, etc ▪ L'utiliser comme ingrédient du pain ▪ Consommer comme assaisonnement de salade ou de riz
<p>Caractéristiques du produit</p>	<p>C'est un sésame blanc que nous avons produit dans la plantation d'organique JAS sur le terrain riche en minéral du récif corallien soulevé de Kikaitô. Et nous le fabriquons par la culture biologique sans insecticide agricole, herbicide et engrais chimiques.</p> <p>Vous pouvez le déguster tel quel, car nous l'avons déjà lavé puis légèrement grillé.</p> <p>En comparaison d'autres sésames, notre sésame est plus petit. Mais, il sent très bon et il est approprié aux plats divers et aux gâteaux.</p>
<p>Préparation traditionnelle au Japon</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Utiliser ce sésame pour préparer un plat de Tôle en sésame ▪ Accompagné de plat de légumes, de tôle et de cuisson, etc ▪ L'utiliser comme ingrédient du pain ▪ Consommer comme un assaisonnement de salade ou de riz
<p>Préparation et/ou usage à l'étranger envisageable(s)</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Accompagné d'un plat ▪ Utiliser comme un ingrédient du pain ▪ Consommer comme un assaisonnement de salade
<p>Autres Article Notable</p>	