

## Fiche d'entreprise

Nom	ATHREE S.A.	Photo de l'usine	
Nom en anglais	ATHREE Co.,Ltd.		
Nom et prénom du / de la dirigeant (e)	Akihiro KAWATANI		
Adresse	269,Okaharaminami, Asagiri-chou, Kuma-gun, Kumamoto-ken		
Nom et prénom du responsable	Shiroo NOGAMI		
Nom et prénom en anglais	Shiroo NOGAMI	Photo du responsable	
Courriel	<a href="mailto:b3life@lake.ocn.ne.jp">b3life@lake.ocn.ne.jp</a>		
Tél	0081 92 791 1997		
Fax	0081 92 791 1799		
Site internet	<a href="http://アスリー.com/">http://アスリー.com/</a>		
Certificats			
Chiffre d'affaires annuel			
Nombre de salariés			

Type de transaction souhaitée	Direct	
Langues possibles par mail	Japonais	
Langues utilisées pour étiquettes	Anglais, Français	
Importateurs étrangers avec qui	Aucun	

Présentation de l'entreprise	<p>Bonjour, je suis AKIHIRO KAWATANI, responsable de « ATHREE CO. Ltd ». Nous sommes une jeune entreprise fondée en mars 2013.</p> <p>Tout d'abord, j'aimerais vous expliquer la raison pour laquelle nous avons commencé à produire et à vendre les « Tamogidake » qui ne sont pas assez connus. J'ai découvert les Tamogidake lorsque mon père était hospitalisé pour un cancer. En cherchant une manière d'atténuer ses douleurs, j'ai pu connaître les effets des Tamogidake. Le Tamogidake est un champignon sauvage de l'île d' Hokkaido. Sa récolte ne dure que 2 ou 3 mois, car il est très rare. Nous savons que les champignons sont bons pour la santé, néanmoins la valeur nutritive des Tamogidake se distingue particulièrement. C'est pourquoi je souhaiterais aider les personnes malades en produisant des Tamogidake . C'est ainsi que j'ai débuté la production de Tamogidake dont les producteurs ne sont pas nombreux.</p> <p>Il est vraiment difficile de gérer la température et l'humidité pour les Tamogidake, car sa production est délicate. D'ailleurs, les Tamogidake absorbent facilement les substances toxiques telles que les gaz d'échappement. Ainsi, un bon environnement est indispensable. Nous nous trouvons au sud de Kumamoto. Notre ville, Asagirichoo, est située à côté de Ryuumagawa, un des trois plus grands torrents du Japon, et de Shiragatake où vivent pleins d'animaux et de plantes rares. Nos Tamogidake sont produits sans stress dans cet environnement rural où l'on peut avoir de l'eau claire et de l'air frais.</p> <p>De nos jours, il y a beaucoup d'éléments nocifs nous apportant des soucis de santé, tels que les maladies comportementales, le stress ou la pollution atmosphérique. Toutes nos équipes aimeraient vous aider à renforcer votre santé afin de ne pas être affecté par ce genre de problèmes. Nous souhaiterions que vous soyez heureux d'être en bonne santé grâce à nos Tamogidake.</p>
Procédé de fabrication	Ramassage des champignons (Myculture) => Dessiccation pour la déshydratation (Contrôle de qualité) => Emballage (Contrôle de qualité) => Fin

## Informations produit (1/2)

Nom de produit	HANASAKI TAMOGITAKE	Dimension du produit	
Nom de produit en anglais	HANASAKI TAMOGITAKE.	Longueur (cm)	23cm
Poids net	20g	Largeur (cm)	15cm
Quantité par boîte	12	Hauteur (cm)	7cm
Lot de commande minimum	1	Poids (g)	30g
Période de vente	Toute l'année	Dimension de l'emballage	
Mode de conservation	A conserver dans un endroit frais et sec, a l'abri de la lumière.	Longueur (cm)	cm
Mode de conservation après ouverture	1an	Largeur (cm)	cm
Date limite d'utilisation optimale		Hauteur (cm)	cm
Date limite de consommation		Poids (g)	g
Code JAN		Allergènes	
Matériaux (contenant / récipient)		Echantillons	10 paquets (1 paquet= 10g)
Matériaux (emballage)	PE. PET	La meilleure saison	Toute l'année
		Offre de produits disponible	200kg/ mois
Prix CROSS FOODS		Quantité en stock	Nul
Présence des OGM	non	<small>Jours nécessaires pour expédition domestique après commande</small>	Depend de la production. (En cas de forte demande, comptez environ 45 – 60 jours)
<small>Présence du GMS (glutamate monosodique)</small>	non	<small>Ces informations sont valables jusqu'au:</small>	
Certification de Pays d'origine	Capable	<small>Analyse de compositions nutritionnelles</small>	Effectuée
Analyse radioactive	Effectuée	<small>Analyse des résidus pesticides</small>	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
HANASAKI TAMOGITAKE	Kumamoto (Japon)	100%	Valeur énergétique	178Kcal/100g	
			Lipides		(Hydrolyse acide)
			dont saturés		
			Glucides	36.9g/100g	
			Sucres		
			Protéines		(Méthode de Kjeldahl)
			Sel	0.0099g/100g	(Spectrométrie d'absorption atomique)


Photos du produit



"En gros plan"



## Informations produit (2/2)

<p>Consommateurs : Quelle clientèle ciblé e?</p>	<p>Destiné aussi bien aux particuliers qu'aux professionnels de la restauration</p>
<p>Quand et comment le manger?</p>	<p>A la carte d'un restaurant ou à la maison</p>
<p>Caractéristiques du produit</p>	<p>● Le jus est savoureux, la texture est excellente !          – Le Tamogidake est un des rares champignons connu depuis longtemps au Japon en tant que « champignon dont le jus est vraiment savoureux ».          – Le goût est corsé, le « Umami » est concentré. Le Umami donne plus de goût et rend vos plats plus savoureux. Comme le Umami est bien présenté, vous n'avez pas besoin d'ajouter des assaisonnements différents.          – Il est de bonne texture, ceci mettra l'accent sur vos plats.          – Vous pouvez manger les Tamogidake séchés comme chips sans faire la cuisine. Vous y trouverez plus de goût en le mâchant plus longtemps.          *Le Umami ... Il s'agit de « l'acide glutamique » présent dans le Kombu. Le Kombu et la bonite séchée sont réputés pour leurs goûts corsés et ronds, c'est ce que l'on appelle « Umami » au Japon. Le Kombu et la bonite séchée représentent le goût du Umami, les Japonais prennent le Dashi (le bouillon japonais) avec ces deux ingrédients. Ce goût est inmanquable dans la cuisine japonaise traditionnelle.</p>
<p>Préparation traditionnelle au Japon</p>	<p><b>Trempez dans l'eau chaude pendant 5 minutes</b> --- Trempez les Tamogidake dans l'eau chaude pendant 5 minutes. S'ils sont ramollis, égouttez-les légèrement. Selon votre plat, vous n'avez pas besoin de le faire ou bien vous pouvez les égoutter complètement. Les tremper dans l'eau chaude rend les Tamogidake ramollis, ce qui vous facilite dans vos recettes. Ne jetez pas le jus car à l'intérieur se trouve le Umami de Tamogidake. Utilisez-le dans une soupe ou dans une sauce. Votre plat deviendra plus savoureux.</p> <p>■ <b>Kimpira de Tamogidake (Sauté de legume à la sauce soja)</b></p> <p><b>Ingrédients:</b>          20g de Tamogidake séchés          (Trempez-les dans l'eau chaude pendant 5 minutes)          1/2 Carotte          Une pincée de piment d'oiseau séché          1 cuillère à soupe d'huile de sésame          Sésame blanc moulu, Sauce soja, Saké pour la cuisine, Mirin</p> <p><b>Préparations pour la recette :</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Epluchez la carotte, et coupez-la en rectangle.</li> <li>2. Chauffez la poêle, ajoutez l'huile de sésame, puis sautez le piment d'oiseau séché pendant 20 secondes. Ensuite, mettez-y les carottes.</li> <li>3. Si les carottes sont cuites, mettez les Tamogidake (trempés dans l'eau chaude) et sautez-les. Assaisonnez avec les ingrédients indiqués ci-dessus ainsi que 2 cuillères à soupe de jus de Tamogidake.</li> <li>4. S'il n'y a plus de jus, c'est terminé.</li> <li>5. Présentez votre plat avec le sésame blanc moulu. Bon appétit !</li> </ol> 
<p>Préparation et/ou usage à l'étranger envisageable(s)</p>	<p>■ <b>Sauté de Tamogidake au beurre</b></p> <p><b>Ingrédients :</b>          20g de Tamogidake séchés          (Trempez-les dans l'eau chaude pendant 5 minutes)          Une botte d'épinards          10g de beurre          Sauce soja, Sel, Poivre</p> <p><b>Préparations pour la recette :</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Cuire les épinards dans l'eau bouillante.</li> <li>2. Déchirez à la main les Tamogidake en taille adéquate.</li> <li>3. Chauffez la poêle, puis ajoutez le beurre. Ensuite, sautez les Tamogidake (déjà trempés dans l'eau chaude).</li> <li>4. Ajoutez les épinards, sautez-les rapidement. Assaisonnez avec la sauce soja, le sel et le poivre.</li> </ol> <p>*Selon votre goût, utilisez l'huile d'olive à la place du beurre.</p> <p>Le mariage du beurre et de Tamogidake est impeccable. Les Tamogidake relèvent le goût du beurre et des épinards. Cette texture différente (l'épinard et les Tamogidake) vous plaira. De ce fait, la sauce soja est un ingrédient secret dans cette recette. Le goût et le parfum grillé de la sauce soja se marient bien avec les Tamogidake, ceci rendant votre plat plus délicieux.</p> 