



**Продукция,  
выпускаемая предприятиями  
префектуры Аомори (Япония)**

Международная

выставка

в Кабаровске

**«Всё для бизнеса  
и бизнес для всех – 2011»**

Сроки проведения: 28 сентября (ср) – 1 октября (сб) 2011 г.

Место проведения: Стадион имени Ленина  
(Легкоатлетический манеж)



# ① Ассоциация по переработке продукции

## сельскохозяйственного производства «Камикита»

- Наименования выпускаемой продукции:**
- Соус «Источник жизненных сил»
  - Соус «Источник жизненных сил» для жарки
  - Соус для жареного мяса (острый)

### О компании

Наша ассоциация была основана в 1951 году. Мы занимаемся производством и продажей соевого соуса и продуктов его переработки, ингредиентами для которых на 100% служат соя и пшеница, выращенные в префектуре Аомори. Основным продуктом производства нашей компании является вкусный и полезный «Соус для жареного мяса»; своим ароматом соус обязан выращенным в Аомори *чесноку* и *яблокам*, а также японскому *луку* и *имбирю*, входящим в его состав.

### О продукции

#### *Соус «Источник жизненных сил» 410 г*

Лёгкий соус для жареного мяса, изготовленный из *чеснока* и *яблок* префектуры Аомори. Подходит для разных видов мяса, жареных овощей, может использоваться в качестве приправы к рыбе, вместо соевого соуса и т. д. (Перед употреблением рекомендуется хорошо взболтать.)



#### *Соус для жарки «Источник жизненных сил» 380 г*

Нежный соус с ароматом перца, содержащий, кроме того, *чеснок*, объёмом производства которого гордится префектура (первое место по стране), а *вода*, входящая в состав соуса – чистейшая вода из источника на горе Хаккода (преф. Аомори). В отличие от приправ рассыпью, данный соус распределяется равномерно, это качественный продукт, способный удовлетворить даже самый взыскательный вкус. Вы можете использовать наш соус как приправу к различным блюдам, таким как курица, приготовленная любым способом, говяжий язык, тушёные овощи, чахан (жареный с мясом и овощами рис), спагетти, жареный кальмар и многое другое.



#### *Соус для жареного мяса (острый) 410 г*

Слегка острый соус для жареного мяса, изготовленный из *яблок* и *чеснока* префектуры Аомори. Подходит не только для мяса, но и для жареных овощей, может применяться как приправа к рыбе и т.д. (Перед употреблением рекомендуется хорошо взболтать.)



### Наши координаты

**Адрес:** 034-0041 Япония, преф. Аомори, г. Товада, Осака, Камимаэкавара, 76  
(76 Kamimaekawara, Osaka, Towada-city, Aomori)

**Телефон:** +81-176-23-3138

**Электронный адрес:** [sutaminagentare@circus.ocn.ne.jp](mailto:sutaminagentare@circus.ocn.ne.jp)

**Интернет-страница:** [http://www.kamikitanousankakou.or.jp/public\\_html/](http://www.kamikitanousankakou.or.jp/public_html/)



②

**ООО «Единая сеть Хиросаки ЭМ»**

**Наименование продукции:** Яблоко-ЭМ

### **О компании**

ООО «Единая сеть Хиросаки ЭМ» – компания, сфера деятельности которой – выращивание, торговля внутри страны и экспорт всевозможных продуктов-ЭМ, начиная с яблок. Мы стремимся доставить высококачественную, абсолютно безопасную с/х продукцию из Аомори на столы потребителей со всего мира; наша цель – порадовать вас плодами благодатной земли Цугару!

### **О продукции**

#### ***Яблоко-ЭМ***

*Яблоки-ЭМ* – это яблоки, выращенные с использованием «технологии эффективных микроорганизмов» (ЭМ, или ЭМ – “Effective Microorganisms”). Эффективные микроорганизмы – это живые существа. С помощью применения технологии ЭМ достигается естественный баланс в среде микроорганизмов и таким образом создаются благоприятные, безвредные почвенные условия. Это и есть главная идея данной технологии, а яблоки-ЭМ явились плодом этой идеи.



#### ***ЭМ (эффективные микроорганизмы)***

ЭМ – это аббревиатура словосочетания «эффективные микроорганизмы» (на английском и на японском – «ЭМ»). Понятие «ЭМ» впервые было введено профессором агрономического факультета Университета Рюкю (Окинава) Тэруо Хига (в настоящее время профессор Университета Мэйо (Окинава)).



Препараты ЭМ содержат только безопасные, приносящие пользу бактерии, и область применения этих препаратов довольно широка: сельскохозяйственное производство, животноводство, медицина, сфера переработки отходов и очистки воды. Используя препараты ЭМ в процессе нашей жизнедеятельности, мы не только получаем здоровую среду вокруг самих себя, но и становимся волонтерами-защитниками природы и, расширяя экологическую пирамиду, вносим вклад в охрану окружающей среды.

### **Наши координаты**

**Адрес:** 036-8265 Япония, преф. Аомори, г. Хиросаки, Симоюгути, Мурамото, 14  
(14 Muramoto, Shimoyuguchi, Hirosaki-city, Aomori)

**Телефон:** +81-172-38-6667

**Электронный адрес:** info@emringo.jp

**Интернет-страница:** http://emringo.jp/



③

АО

«Канэса»

**Наименования выпускаемой продукции:**

- Гранулированный суп мисо
- Соус «Мисочаппу»
- Суп мисо «Самурай»

**О компании**

Мисо – это продукт здорового, сбалансированного питания. Как и сыр, *мисо* (паста из соевых бобов) является продуктом брожения. Вот уже 135 лет мы производим мисо, употребление в пищу которого считается секретом долголетия японцев. АО «Канэса» гарантирует потребителю качество вкусных и полезных продуктов.

Чтобы продукт здорового питания мисо попробовали в разных странах, мы разработали «парамисо» (гранулированный суп мисо) – в удобной форме, вкусный и простой в приготовлении.

**О продукции*****MISO SOUP* (гранулированный суп мисо)**

Этот суп изготовлен по нашей уникальной технологии сухой заморозки в виде гранул, и теперь суп мисо будет легко приготовить даже тем, кто делает это впервые: достаточно просто залить содержимое пакетика кипятком. В *сое* содержится так много питательных веществ, что её называют «растительным мясом», а *соевые бобы* – это основной ингредиент мисо и, соответственно, источник его высокой питательной ценности!

***Соус «Мисочаппу»***

Прелесть соуса не только во вкусе, но и в том, что эта смесь сладкой пасты *мисо* и тёртого *имбиря* отлично согревает! Универсальный соус «Мисочаппу» с ароматом имбиря прекрасно дополнит практически любое блюдо (пареные овощи, котлеты, яичница и т. д.)

***Суп мисо «Самурай»***

Паста мисо для этого супа изготовлена из *сои* и *риса*, выращенных в Японии, без использования химических добавок. Набор состоит из 12 порций трёх вкусов супа мисо: морская капуста вакамэ, соевый творог («тофу») и жареные гренки из тофу.

**Наши координаты**

**Адрес:** 038-1304 Япония, г. Аомори, Намиока, Такаясики, Нодзири, 97-22  
(97-22 Nojiri, Takayashiki, Namioka, Aomori-city)

**Телефон:** +81-172-69-1411

**Электронный адрес:** mitsuo@kanesa.co.jp

**Интернет-страница:** <http://www.kanesa.co.jp>



**Наименования выпускаемой продукции:** яблочный уксус (с мёдом), яблочные соусы, соевый соус

### О компании

Компания «Канэсё» была образована в 1912 году. «Канэсё» стояла у истоков виноделия и производства уксуса и соевого соуса в районе Цугару префектуры Аомори, и с тех пор мы прошли долгий путь, год за годом оттачивая технологию производства. Наш основной продукт – это *яблочные уксусы*, изготовленные по уникальным рецептурам: «Брожение мелко натёртых яблок» и «Созревание в деревянных бочках».

### О продукции

#### *Яблочный уксус с мёдом*

Чтобы сохранить все полезные вещества, *яблоки* (выращенные в Аомори), мелко перетирают, не очищая и не вырезая сердцевинки, и подвергают брожению при низкой температуре. Полученное яблочное вино снова подвергают кислому брожению, а затем его надолго оставляют созревать в дубовых бочках. Для смягчения вкуса в яблочный уксус добавляют *мёд*. Такой яблочно-медовый уксус употребляют смешав с водой или молоком.



#### *Яблочный бальзамический уксус*

Этот бальзамический уксус изготовлен по оригинальной технологии АО «Канэсё». Сначала густой яблочный сок, полученный при вываривании яблок из Аомори, подвергается брожению, а затем зреет в дубовых бочках. Так получается уникальный густой бальзамический уксус, не имеющий аналогов.

#### *Соевый соус из морского гребешка (хотатэ)*

В соус, полученный при ферментации морского гребешка (выловленного в бухте Муцу префектуры Аомори) добавляют *тунец*, бульон из *морской капусты*, а также *грибы шиитаке*. Так получается соевый соус с насыщенным вкусом, который прекрасно подходит для сасими и других блюд (как заправка), в разбавленном виде может использоваться как лапшичный бульон.



#### *Яблочный дрессинг*

Дрессинг для салатов приготовлен на основе перетёртых яблок без добавления масла. Благодаря этой низкокалорийной заправке с ароматом яблок овощи ярче проявляют свои вкусовые качества.

#### *Дрессинг из яблок и кунжута*

В основу из тёртых яблок добавляются поджаренные *семена кунжута*, что придаёт заправке пикантность. В результате получается приятный низкокалорийный салатный дрессинг с ароматом кунжута.

#### *Соус из яблок и мандаринов (юдзу)*

Этот соус – необычное сочетание вкуса яблок (выращенных в районе Цугару префектуры Аомори) и *мандаринов*. Хорош в любое время года, отлично подходит в качестве заправки для супов, мясных блюд, а также салатов.



### Наши координаты

**Адрес:** 036-8345 Япония, преф. Аомори, г. Хироаки, Курануситэ, 15-23 (15-23 Kuranushicho, Hirosaki-city, Aomori)

**Телефон:** +81-172-57-2121

**Электронная почта:** info@ringosu.com

**Интернет-страница:** <http://www.ringosu.com/>



# Стенды префектуры Аомори

【номера стендов: 79, 80】

Приложение 4  
Enclosure 4

Схема размещения выставочных мест  
28 сентября - 1 октября 2011, г. Хабаровск, Легкоатлетический манеж

Специализированные выставки

«Все для бизнеса, бизнес для всех»  
«Полиграфия. Дизайн. Реклама»  
«Мир детства-2011», «Образование. Наука. Карьера. Занятость»  
«Туризм, спорт, отдых»

Специализированная выставка

«Мир медицины - 2011. Здоровье и красота»



Внимание! В период проведения выставки номера мест изменятся, при этом их расположение останется прежним.  
На схеме экспоместа разбиты по 6 кв.м. (2,45 x 2,45 м), если не указано иначе. 1 шаг - 0,8 м.

## Список компаний-участников:

1. Ассоциация по переработке продукции сельскохозяйственного производства «Камикита»
2. ООО «Единая сеть Хиросаки ЕМ»
3. АО «Канэса»
4. АО «Канэсё»