

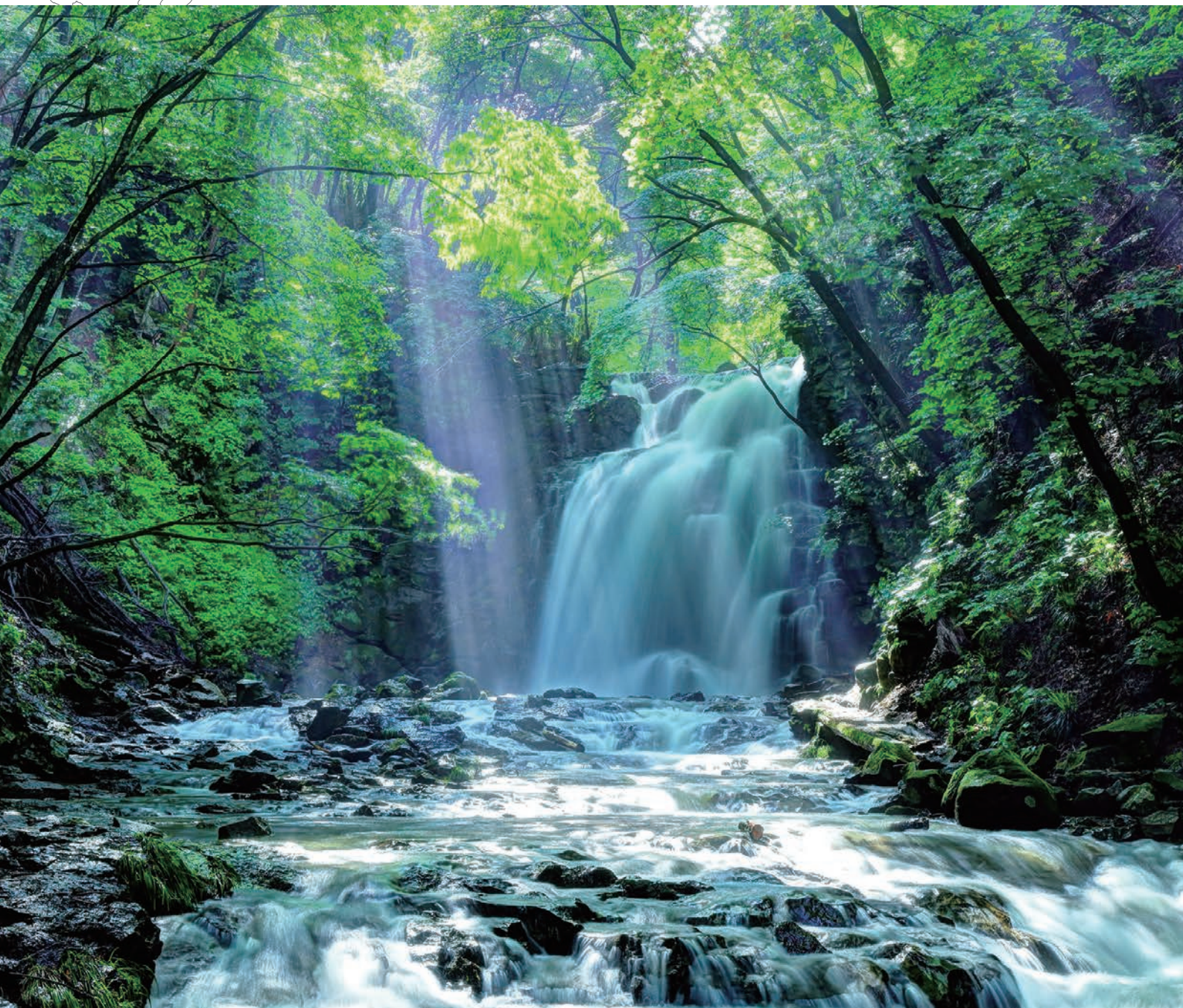
GUNMA
QUALITY
Finding Gunma's Taste



Produits agricoles et d'élevage de la préfecture de Gunma

Située dans la partie centrale du Japon, la préfecture de Gunma se trouve à une distance de 100 km de Tokyo et offre une topographie comportant des élévations très différentes (de 10 à 1400 m). Parallèlement à ces caractéristiques géologiques uniques, l'abondance des ressources hydriques et des heures d'ensoleillement font de la préfecture de Gunma une région propice à différentes formes d'agriculture tout au long de l'année.

La préfecture de Gunma se distingue particulièrement dans la culture des légumes et l'élevage du bétail. Elle se classe numéro 1 pour la production de nombreux produits agricoles comme les choux, les concombres et les porcs. De plus, elle comporte une grande variété de spécialités locales uniques comme l'igname de konjac (plus de 90 % de la production nationale) ou la fraise "yayoihime" originaire de la préfecture.



GUNMA
QUALITY

Finding Gunma's Taste



Caractéristiques

Le bœuf wagyu de la préfecture de Gunma est largement reconnu pour sa grande qualité résultant de l'environnement naturel jouissant des eaux pures de la rivière Tone. Aujourd'hui, il est exporté dans le monde entier (Union européenne, États-Unis, Singapour, etc.). Notons que le bœuf joshu wagyu fut, en 2014, le premier bœuf wagyu produit au Japon à être exporté en Union européenne, dont les normes de qualité sont particulièrement strictes.

Le bœuf wagyu de la préfecture de Gunma se distingue par l'arôme délicat du gras découlant de l'abondance et la pureté de l'eau de la région. La texture de la chair est uniforme et le gras est réparti uniformément dans la viande, permettant de s'harmoniser à une grande variété de plats.

La viande est découpée soigneusement et efficacement dans des conditions d'hygiène strictes par des artisans expérimentés avant d'être livrée aux consommateurs.





Relations commerciales

ZEN-NOH International Corporation

Le bœuf joshu wagyu a été approuvé à l'exportation selon des critères sanitaires stricts. En tant que marque de wagyu authentique, il est actuellement exporté dans neuf pays et régions, dont l'Union européenne, où il est très apprécié.

ZEN-NOH International Corporation
Phone: +81-3-6271-8424

TORIYAMA

De la reproduction à la livraison, l'ensemble des étapes de la production de bœuf est assuré par Toriyama Cattle Farm. Cette exploitation bovine enregistre chaque tête de bétail et conserve les archives de production de 4000 bovins environ. Portant une grande attention à la saveur (« umami ») aussi bien du gras que de la viande, l'entreprise détient un savoir-faire exclusif en matière de pedigree, de reproduction, de procédés d'alimentation et d'engraissement.

Toriyama Co., Ltd



L'agriculture de la préfecture de Gunma est si riche qu'elle vous offre sur place tous les ingrédients nécessaires à la préparation du « sukiyaki » : le « joshu wagyu », premier bœuf wagyu produit au Japon ayant été exporté vers l'Union européenne, les « produits au konjac », réalisés à partir d'ignames de konjac (la préfecture est le premier producteur du Japon), le « shimonita negi », une variété japonaise réputée d'oignon vert ainsi que d'autres spécialités locales comme le champignon « shiitaké » frais et le « shungiku » (feuilles de chrysanthème comestible), dont la préfecture est également un des principaux producteurs.



Recette au bœuf wagyu

Sukiyaki

Ingrédients (pour 4 personnes)

Viande de bœuf en lamelles fines	500g
Graisse de bœuf	20g
Nouilles shirataki	200g
Oignon vert	200g
Shiitaké frais	6
Légumes (chou chinois, shungiku)	Quantité à votre convenance
Sauce sukiyaki	
• Sauce soja	50g
• Mirin	40g
• Saké	40g
• Sucre	20g
• Eau	60g

Préparation

- Sortir la viande du réfrigérateur afin de la laisser à température ambiante pendant 30 minutes.
- Couper les nouilles shirataki et les légumes en gros morceaux.
- Faire fondre la graisse de bœuf dans une casserole, puis disposer les lamelles de viande en les répartissant une à une dans la casserole. Saupoudrer de sucre.
- Verser un peu de sauce sukiyaki (sauce soja, mirin, saké, sucre, eau) sur la viande. Retourner la viande afin de cuire l'autre côté de celle-ci. Déguster la quantité de viande désirée quand elle est chaude.
- Une fois la viande appréciée, placer les légumes et les nouilles shirataki dans la casserole. Verser le restant de sauce sukiyaki en ajoutant si nécessaire de l'eau et du sucre.
- Aménager un espace dans la casserole afin d'y placer et cuire légèrement le restant de viande.
- Vous pouvez également, si vous le souhaitez, déguster les ingrédients en les trempant dans un œuf cru battu. Les légumes peuvent être accompagnés de tofu. Enfin, le restant de sauce pourra être dégusté avec des nouilles udon ou du riz.



こんにゃく Konjac

Caractéristiques

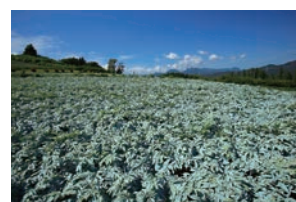
Produit à partir d'une variété d'ignames, le konjac est un aliment transformé courant au Japon. Sans gluten et pauvre en calories, le konjac accompagne harmonieusement une grande variété d'ingrédients et souligne les plats grâce à sa texture particulière. Le shirataki, un type de konjac en forme de nouilles, peut notamment servir à la réalisation de plats bons pour la santé, par exemple en remplaçant les spaghettis.

Production d'ignames de konjac

Les ignames de konjac sont produites dans la préfecture de Gunma depuis les années 1500 et représentent actuellement plus de 90 % de la production totale du Japon. Les ignames de konjac sont des plantes délicates : elles affectionnent les sols bien drainés, les étés doux et les hivers secs. La préfecture de Gunma offre donc le climat idéal à la production d'ignames de konjac. Avant de procéder à la récolte, trois à quatre années de croissance - ainsi qu'un niveau de techniques agricoles élevé - sont nécessaires. La préfecture de Gunma abrite l'unique centre de recherches sur le konjac du Japon dans lequel sont développées de nouvelles variétés et des méthodes agricoles permettant de produire des ignames de haute qualité.

Fabrication de produits au konjac

Les produits au konjac sont constitués à 98 % de la délicieuse eau provenant de riches sources de Gunma ainsi que d'une fibre alimentaire appelée glucomannan. La glucomannan se dilate lorsqu'elle est mélangée à de l'eau et se coagule en présence de calcium, créant la texture distincte et unique du konjac. Lors du processus de coagulation, le konjac peut être coloré et structuré en des formes variées (blocs, boules, lamelles), ce qui donne libre cours au développement d'une grande variété de produits.





Relations commerciales

IA-Foods Co., Ltd.

En respect des traditions du konjac, la spécialité locale de Gunma, IA-Foods développe et fabrique toute une gamme incluant des produits au konjac en adéquation avec les besoins de l'époque, des desserts à base de konjac, ainsi que des plats préparés faciles à utiliser. Depuis plusieurs années, l'entreprise met l'accent sur l'export.

IA-Foods Co., Ltd.
Phone: +81-274-70-5005

Hokumoukuroho Co., Ltd.

Suivant la philosophie d'entreprise « Bon, délicieux, amusant », Hokumoukuroho s'efforce de développer des produits au konjac susceptibles de créer de petits moments de plaisir. Présent traditionnellement dans la cuisine japonaise, le konjac est un aliment sain riche en fibres alimentaires. En plus de la forme classique en bloc et shirataki [nouilles], l'entreprise propose une gamme de produits au konjac incluant des jerkies [lamelles] et des nouilles yakisoba.

Hokumoukuroho Co., Ltd.

Yukiguni Aguri Co., Ltd.

Jouissant d'un environnement naturel incluant la source de la rivière Tone, le Parc national d'Oze et le mont Tanigawa, Yukiguni Aguri offre divers produits et services au konjac attrayants avec pour souci premier la garantie de la sécurité alimentaire. L'entreprise soutient la communauté locale à travers des contributions sociales et des activités d'entreprise soucieuses de l'environnement.

Yukiguni Aguri Co., Ltd.
Phone: +81-278-22-0606
Fax: +81-278-22-0766

Koganezawa Shimonita Konnyaku Co., Ltd.

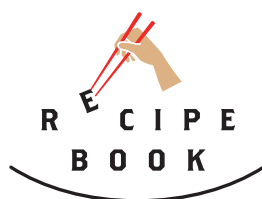
Fondée en 1989 en tant que fabricant de konjac, l'entreprise recherche la production d'un konjac toujours meilleur ainsi que des nouilles shirataki à partir de konjac réalisé à 100 % avec des ignames de Gunma. L'entreprise et tous ses employés joignent leurs efforts en vue d'exporter dans le monde entier.

Koganezawa Shimonita Konnyaku Co., Ltd.
Phone: +81-274-82-5031
Fax: +81-274-82-5033

JFC Italia S.R.L.

Faisant partie du Groupe Kikkoman, numéro un mondial de la sauce soja, JFC vend en gros et distribue des produits alimentaires asiatiques partout dans le monde. Suivant la philosophie visant à proposer des « marchandises de qualité et de bons services » aux clients du monde entier, l'entreprise s'efforce de contribuer aux échanges et au développement de la culture alimentaire en tant que passerelle reliant les saveurs du monde.

JFC Italia S.R.L.



Recettes de konjac

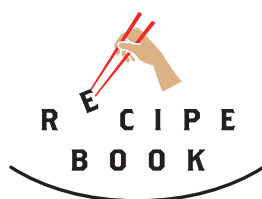
Shirataki en spaghettis

Ingrédients (pour 4 personnes)

Nouilles shirataki	600g
Sel	3g
Chou	120g
Bacon	60g
Ail	1 gousse
Piment (en rondelles)	5g
Huile d'olive	30g
Sel et poivre	

Préparation

1. Faire bouillir pendant quelques minutes les nouilles shirataki dans de l'eau salée.
2. Couper le chou et le bacon en lamelles et hacher l'ail.
3. Préchauffer à feu doux une poêle profonde puis faire sauter l'huile d'olive, le bacon, l'ail et le piment. Lorsque l'odeur de l'ail devient perceptible, ajouter le chou et faire cuire à feu moyen.
4. Incorporer les nouilles shirataki, le sel et le poivre et faire sauter en mélangeant le tout.
5. Servir dans des assiettes puis saupoudrer de poivre noir grossièrement moulu.



Recettes de konjac

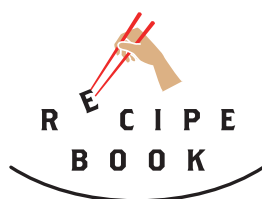
Konjac pané

Ingrédients (pour 4 personnes)

Konjac (en bloc).....	500g
Sucre	30g
Œufs	2
Farine de blé, chapelure panko	
Sauce chuno	
Sel et poivre	

Préparation

1. Découper le konjac en lamelles d'un centimètre. Introduire les lamelles de konjac et le sucre dans une poche en plastique puis malaxer pendant deux ou trois minutes.
2. Sortir les lamelles de konjac de la poche et les rincer à l'eau.
3. Une fois séchées soigneusement avec de l'essuie-tout, les placer dans un saladier.
4. Séparer le blanc et le jaune des œufs. Battre les blancs. Mettre deux cuillères à café de blanc d'œuf dans le saladier. Assaisonner de sel et de poivre les lamelles de konjac. Mélanger en malaxant soigneusement.
5. Saupoudrer de farine de blé les lamelles de konjac, les plonger dans le mélange d'œufs restants, les enrober de chapelure panko avant de les faire frire dans de l'huile.
6. Les sortir de l'huile une fois dorées. Accompagner les lamelles de konjac panées de sauce chuno préalablement chauffée.



Recettes de konjac

Konjac grillé à la sauce soja et vin rouge

Ingrédients (pour 4 personnes)

Konjac (en bloc)	400g
Oignon jaune	30g
Poivrons	100g
Citron	1
Ail	1 gousse
Huile végétale, beurre	
Sauce soja, vin rouge	
Poivre	

Préparation

1. Rincer le konjac et le saupoudrer de sel. L'enrouler dans de l'essuie-tout, placer un poids de 3 kilos environ dessus et le laisser reposer entre 3 heures et une journée.
2. Hacher puis faire sauter dans de l'huile végétale l'ail, l'oignon jaune et les poivrons pendant quelques minutes.
3. Faire cuire la sauce soja et le vin de façon à évaporer l'alcool, puis mettre dans une assiette.
4. Couper en 4 le konjac devenu sec. À l'aide d'un couteau, dessiner des motifs en losange sur le dessus.
5. Verser généreusement de l'huile végétale dans une poêle et faire dorer à feu doux l'ail émincé, puis retirer du feu et laisser égoutter sur de l'essuie-tout.
6. Maintenant que l'huile est infusée des senteurs d'ail, y faire frire d'abord le côté du konjac aux motifs en losange, puis l'autre côté jusqu'à ce que les deux prennent une teinte brune.
7. Retirer de la poêle l'huile restante et y verser à la place la sauce soja, le vin rouge et du beurre. Faire chauffer à feu vif pendant une minute environ et enrober les deux côtés du konjac.
8. Mettre le konjac dans une assiette et garnir d'oignon jaune, de poivrons hachés et d'ail émincé frit. Saupoudrer de poivre. Ajouter un filet de citron juste avant de servir.

Organisation pour la promotion des exportations de produits agricoles et d'élevage de la préfecture de Gunma

L'Organisation pour la promotion des exportations de produits agricoles et d'élevage de la préfecture de Gunma est une association constituée de 28 organisations incluant des associations agricoles locales, des fabricants de produits alimentaires et les autorités locales.

Elle a pour objectif de promouvoir l'exportation de produits agricoles et d'élevage et d'aliments transformés à base de produits agricoles et d'élevage issus de la préfecture de Gunma.

Section de promotion des exportations, Division de promotion de la marque Gunma

Département de l'administration agricole, Préfecture de Gunma

Phone: +81-27-226-3131

Fax: +81-27-223-3648