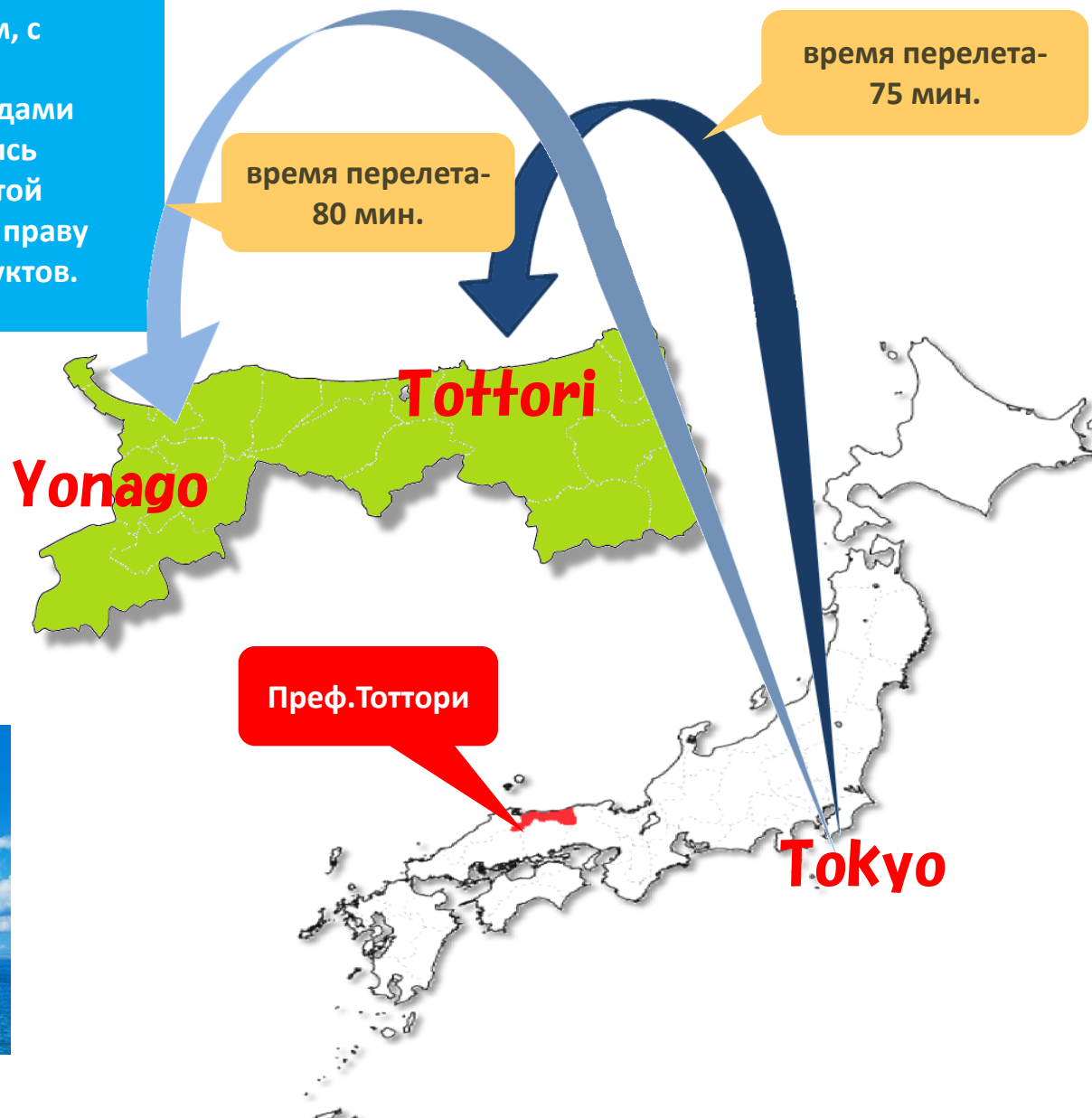


「СТОЛИЦА ГУРМАНОВ ПРЕФЕКТУРА ТОТТОРИ」

• население : 570 тыс.чел.

• протяженность с востока на запад -120 км, с севера на юг-20~50 км

Северная часть префектуры омывается водами Японского моря, на юге Тоттори раскинулись горные массивы, покрытые лесами с богатой флорой и фауной. Префектуру Тоттори по праву называют сокровищницей пищевых продуктов.



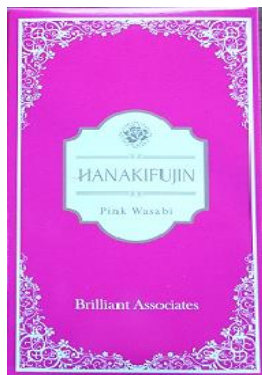
ЭКСПОНАТЫ ВЫСТАВКИ «ПРАДО ЭКСПО» 1



фермерское хозяйство Хироока

- черный китайский лук
- конфи из цитрусового юдзу
- сушеный инжир
- сливовый напиток «УМЭКО»
- сушеная хурма





«Brilliant Associates»

- розовый соевый соус
- розовый карри
- розовый майонез
- розовая лапша удон
- розовый хрен васаби



ЭКСПОНАТЫ ВЫСТАВКИ «ПРАДО ЭКСПО» 3



- «Саваи» (кофев заварочных дрип-фильтрах)
- «Хиросин сэйка» (лопуховый чай)
- «Атлас» (чай из диоскореи японской)
- «Санкоэн» (чай из черной сои, чай «васаби-ча» и т.д.)
- «Kinkoshiitake Kyodokumiai» (сушеные сиитаке)
- «Хэйсэй» (бульонный концентрат из летучих рыб)
- «Tsuyamaya Seika» (японские сладости)
- «Муро бэйкоку» (рис)

ПРОЧИЕ БРЕНДЫ ПРЕФЕКТУРЫ ТОТТОРИ



ЗИМА

деликатесный
краб-стригун



японская
говядина



весна

китайский лук



деликатесное
куриное мясо

**СЕЗОННЫЕ
ДЕЛИКАТЕСЫ
ПРЕФЕКТУРЫ ТОТТОРИ**

таящий во рту
японский волосозуб

летние устрицы



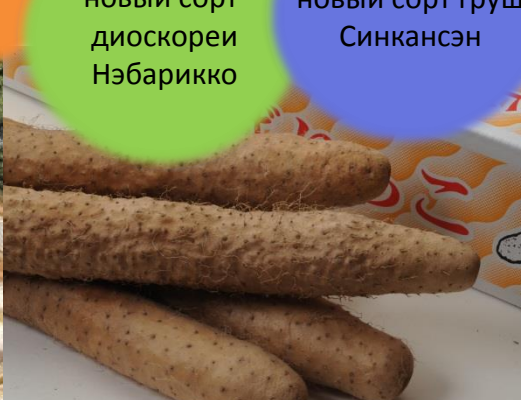
очень сладкие
арбузы



ОСЕНЬ

новый сорт
диоскореи
Нэбарикко

новый сорт груш
Синкансэн



лето

