

JapanFoodFestival Berlin

Food - Drinks - Show Cooking
07. und 08. September 2019
URANIA Berlin



Aussteller-Angebote

Ishin

Sushi (Nigiri + Maki)
Udon Nudelsuppe (kalt+warm)
Curry mit Udon
Curry mit Reis
Torikara Spieße (frittiertes Hühnerfleisch)
Toriteri Spieße (gegrilltes Hühnerfleisch)

kame.berlin

Anpan, Melonpan, Currypan (typisch japanische Backwaren)
Rice Burger (Onigirazu) mit Lachs, Beef, Tamaro, Tenpei
Matcha Cheesecake
Japanische Getränke-Kreationen – mit Matcha & more

Agentur Wunderhand

YUZUKA (Yuzu-Limonade aus japanischer Zitrone)
MATCHATY (Eistee mit gemahlenem Matcha aus Japan)

KAKUZO

Kakuzo Earl Grey Vodka (Tea infused Vodka)
Kakuzo Lemon, Kakuzo Mule & Kakuzo Sour (Cocktails)

Smart Deli (Yumi Son)

Spezialitäten vom bunt bequemem japanischen Lokal für neugierige Leute

TocTocFood

TAIYAKI (gefüllte fischförmige Waffeln - süß mit Kokosmilch Matcha & Banane + dunkler Schokolade / herzhaft mit Anko - traditionelle rote Bohnenpaste)

Takoyaki (Ayumi Ayabe)

Takoyaki (gebraten in Egg-rich batter mit Tintenfisch, Frühlingszwiebeln und Ingwer – mit Takoyaki Sauce, Mayonaise, Bonito Freak & Seaweed powder)

Kitchen Mine (Ayumi Minemura)

KOROKKE (Kroketten nach japanischer Art)

JapanFoodFestival Berlin

Food - Drinks - Show Cooking
07. und 08. September 2019
URANIA Berlin



Samurai Spoon

Okonomiyaki (Pfannkuchen aus Kohl, Frühlingszwiebel & geheimem Samurai-Teig) - vegane Optionen & klassische Beläge - Katsuoboshi (Bonito-Flocken), Speck & geschmolzener Käse

Lisianne Saudel

Sugar Cane Juice (freshly made / Okinawa-style)

otaku.de

Japanisches Curry, japanische Waffeln & Shaved ICE

Ngoc Duc Nguyen

Japanische Spezialitäten von Spitzen-Köchen

Oishii Hotdog

Dogzilla (Geflügelwurst, Salat, japanische Bolognese, flambierter Käse, Lauch)

Shiso Dog (Geflügelwurst, Shiso-Salat Mix, japanische Mayo, Teriyaki Sauce, Peanut-Flakes)

Wakame Dog (Geflügelwurst, Wakame-Gurkensalat, Wasabi Mayo, Teriyaki Sauce, Sesam)

Fumiko Suzuki & Shota

daifuku - traditional Japanese confectionary, made of rice cake (Mochi) and filled with sweet bean paste, along with fruit or cream

dango - traditional Japanese sweets, rice dumplings covered either with sweet soy sauce (mitarashi) or kinako - roasted soy flour

dorayaki - traditional Japanese sweets, honey flavoured pancake filled with sweet bean paste

matcha kinako latte - high quality matcha, made on milk with addition of kinako and sweetened with kuriomitsu (Japanese black honey)

matcha lime tonic - matcha made on dry tonic, with fresh lime juice and mint

matcha lemonade - matcha green tea mixed with homemade lemonade essence

Ginza Berlin (Shochus, Whiskys, Liköre und Gin)

Longdrinks

Cherry-Chu - Shochu (Unkai Aya Selection), 4cl, mit Kirschsafft

Japanese Gin Tonic – Sakurao Gin, 4cl, mit Tonic

Highball – japanischer Whisky (Suntory Special Reserve), 4cl, mit Soda

JapanFoodFestival

Berlin

Food - Drinks - Show Cooking
07. und 08. September 2019
URANIA Berlin



Pur / on the rocks

iichiko Frasco Shochu, Mugi Shochu, 5cl
DEN-EN Envelhecida, Imo Shochu, 5cl
Beniotome „Red Maiden“ Sesam Shochu, 5cl
Suntory Matcha Likör, 4cl
Suntory Umeshu Yamazaki Caks, 4 cl

Bubbly

Mio Sparkling Sake (Regular / Dry), 150ml
Kaga Sparkling Umeshu, 200ml

japanwelt.de

Japanese table ware (Bento Boxen, Schalen, Becher, Tee-Zubehör, Stäbchen)

Hanabira (japanische Bio-Lebensmittel)

Ume-Su, Yukari, Umeboshi Paste, Brauner Reis Miso, Weiße Miso - alles Bio Qualität
Sesamöl-mild geröstet, Sesamöl- stark geröstet, Wakame in Salzwasser, Seidentofu,
Wasabipulver (10 % Wasabi), Umami Paste mit Ingwer - alles Bio-Qualität
Instant Ramen- Shoyu (Sojasauce), 100 % Buchweizen Sobam Udon (Brauner Reis &
Weizen), Instant Ramen- Miso - alles Bio-Qualität
Mirin (14% alc. [Shochu]), Shoyu (Sojasauce), Tamari mit Mirin (ohne alc.), Brauner
Reisessig - alles Bio-Qualität
Okonomiyakisauce (ohne Konservierungsstoffe), Yuzu Kosho, Schwarzer Reisessig,
Shiitake Dashikonzentrat (Beutel)

Nigi Berlin (Onigiri)

Onigiri gefüllt mit Fisch: Lachs gesalzen, Wasabi-Lachs, Thunfisch-Mayo
Onigiri gefüllt mit Fleisch: Ingwer-Hühnchen, Yakiniku-Rind, Teriyaki-Ente
Onigiri vegetarisch gefüllt: Japanisches Omelett, Pesto
Onigiri vegan gefüllt: Walnuss-Miso, Avocado, Japanische Pflaume, Wakame

Torii-Tea (Atsuko Boerk)

Grüner Tee, Matcha und Teepulver, Japanischer Schwarzer Tee, Japanischer Oolong
Tee, Japanischer Weißer Tee, Teekannen / Teeschalen, Teezubehör

8 Gates Institute

Ninja-Tonic & Die 8 Wege der Ninja

Erika Kaneko

Raw matcha chocolate cake, Raw matcha tiramisu, Raw chocolate (Matcha, Houjicha,
Amazake, Kinako), Matcha amazake & traditional Japanese health food

JapanFoodFestival

Berlin

Food - Drinks - Show Cooking
07. und 08. September 2019
URANIA Berlin



Amikamatcha

Matcha (Grüntee von einem Familienbetrieb aus der Region Wazuka-cho Sagara-gun, im Süden der Kyoto Präfektur)

JFC – JapanFoodFestival

Kikkoman - Soyaucen, (auch glutenfrei, salzarm, nicht fermentiert), Wasabi, Sushi-Reis, Teriyaki-Sauce

Go-Sake

Sake from the brewery Arimitsu in Kochi (founded 1903) – only japanese rice, koji rice & water

Akindo (Ayuko Koresawa)

Japanisches Geschirr, Tee-Geschirr, Tee, Stäbchen, Accessories, Messer, Tücher & more

Eriko Yamazaki

Paper work, table decoration, arts & more

J-Store Berlin

Kawaii Japanese table ware (Bento Boxen, Schalen, Becher, Tee-Zubehör, Stäbchen) ; Ramune, Pockies, Japanese Sweets, japanische Kochbücher & more

Chasen

Japanischer grüner Tee aus dem Traditions-Teehaus CHANOKA

Chubby Cheeks Mochis

Mochi-Eis

Kreyenhop + Kluge

JapanFood-Court : Japanische Lebensmittel-Köstlichkeiten & Original-Miso-Dispender

Nancy's Kreativwerkstatt

Filigran gefalteter Origami-Schmuck mit Sushi- & Food-Motiven

JapanFoodFestival Berlin

Food - Drinks - Show Cooking
07. und 08. September 2019
URANIA Berlin



Mr. Hai

Außergewöhnliche & einzigartige Sushi-Kreationen

Sake-Kontor

Eine große Auswahl an direkt aus Japan importiertem Sake aller Qualitätsstufen von dem Spezialgeschäft in Berlin und das ultimative Sake-Wissen

Workshops

Sake-Tasting / Shochu-Tasting / Shio Koji-Making, bei dem jeder sein eigenes Glas Shio Koji mit nach Hause nehmen kann

Origami & Go & Shiatsu

Mitmach-Angebote & Shiatsu-Massagen

Rice-up

Onigiri in den Sorten Japanische Erdnuss, Lachs & scharfe Pflaume, Mango-Chutney, Kürbis-Sesam, Avocado-Koriander-Limette, Lachs & Wasabi, außerdem im Angebot Kimchi, veganer Lachs (aus Karotten)

Nissin Foods

Cup Noodles, Soba, Demae Ramen

Baudon & Kitayama

Japanese Coffee- Kissa-ten, Café in japanischer Art & kleine japanische Snacks

Kanematsu

Japanischer Sake – Sake Network

Nihon Mono

Exklusive japanische Produkte & Spezialitäten (u.a. Sake, Nicht Pasteurisierte Soja Sauce, Nicht Pasteurisiertes Miso, Echter Wasabi aus Niigata, Tawashi, Handgefertigte Keramik von Monohanako, Handgefertigte Stäbchen aus Edelhölzern, Handgegossene Messing-Assecoirs, Handgefärbte Furoshki und Tenugui, Kami Holzbecher, Kerzen aus Reiswachs, Holzvasen)