

Evento para comemorar o início da importação direta das vieiras do Japão, promover a atratividade e ampliar a demanda por frutos do mar do Japão no Brasil

“Seminário de promoção dos Frutos do Mar Japanesees”

O Ministério da Agricultura, Florestas e Pesca (MAFF) do JAPÃO realiza o evento de “Seminário de promoção dos Frutos do Mar Japanesees” no domingo, 14 de janeiro de 2024, no Tivoli Mofarrej São Paulo, para comemorar o início da importação de vieiras japonesas.



Autoridades reunidas durante o Seminário de promoção dos Frutos do Mar Japanesees

Visão geral do evento

- Evento Seminário de promoção dos Frutos do Mar Japanesees
- Data Domingo, 14 de janeiro de 2024, 12:00-14:30
- Local Tivoli Mofarrej São Paulo
- Organizado por Ministério da Agricultura, Florestas e Pesca do JAPÃO
- Apoio de Consulado Geral do Japão em São Paulo
Organização de Comércio Externo do Japão (JETRO)
Associação Brasileira de Gastronomia Japonesa (ABGJ)
Nishiyama Seimen Co., Ltd.

Cenário

O valor das exportações de produtos e alimentos agrícolas, florestais e pesqueiros japoneses foi de aproximadamente 1,4 trilhão de ienes (em torno de USD 9.8 billion)* em 2022, e o Japão pretende aumentar esse valor para 2 trilhões de ienes (em torno de USD 14 billion) * em 2025 e 5 trilhões de ienes (em torno de USD 35 billion) * em 2030 . Os pescados são um dos principais itens de exportação do Japão, e decidimos realizar este evento para promover estes produtos japoneses aos brasileiros com o objetivo de desenvolver novos destinos de exportação.

Mostramos a versatilidade dos pescados japoneses para profissionais de restaurantes e de outras áreas em São Paulo, a maior cidade do Brasil, apresentando ①pratos usando vieiras japonesas e rabo-amarelo da Chef Telma Yuca Shimizu Shiraishi, Embaixadora da Boa Vontade da Culinária Japonesa no Brasil e chef-proprietária do restaurante japonês "Aizomê"; e do ②Chef Rodrigo Oliveira, chef-proprietário do restaurante nordestino "Mocotó", listado no MICHELIN Bib Gourmand. Já o ③Sr. Tatsuya Iida Alexandre, Samurai de Saquê, e nomeado Embaixador da Boa Vontade da Culinária Japonesa no Brasil em dezembro de 2023, apresenta o Saquê Japonês, que harmoniza bem com a culinária japonesa e brasileira. Após o seminário, serão realizadas reuniões de negócios entre importadores e participantes do seminário para aumentar a procura dos produtos. Além disso, a Nishiyama Seimen Co., Ltd., de Hokkaido, visitou São Paulo e ofereceu ramen de vieiras, desenvolvido em conjunto com a chef Telma Shiraishi, mostrando novas formas de saborear vieiras.

*Número de referência

“É a primeira vez que fazemos um evento desse porte no Brasil, celebrando o início da importação de vieiras diretamente do Japão. A avaliação foi muito positiva. Nossa expectativa é gerar negócios e torcer por mais eventos e ações como essas”, afirmou Daisuke Asano, Diretor do Grupo de Regiões Emergentes da Secretaria de Exportação e Assuntos Internacionais, Ministério da Agricultura e Pesca (MAFF).

Cultura de culinária japonesa e pescados

Os ingredientes são um dos componentes da “comida japonesa”, a cultura culinária do Japão. O Japão é cercado por oceanos que fornecem ricas áreas de pesca, onde as correntes Kuroshio e Oyashio geralmente se encontram. Como resultado, existem muitas espécies e uma rica cultura culinária regional foi cultivada. O fato de o Japão possuir 28 espécies de peixes em comparação com a Noruega, outro grande país pesqueiro, onde 90% da captura total é composta por oito espécies, mostra quantas espécies de peixes existem no Japão. O Japão é também o sexto maior consumidor de peixe do mundo, consumindo cerca de 57 kg de peixe por pessoa por ano, mais do dobro da quantidade consumida nos Estados Unidos. Isso mostra claramente que a riqueza do mar é um ingrediente importante na culinária japonesa.

Para este evento, apresentamos algumas das vieiras japonesas e do Hamachi (yellowtail) de alta qualidade, dois dos muitos tipos de peixes e mariscos que estão disponíveis no Japão e que combinam muito bem com a culinária japonesa e muitas outras do mundo.

Sobre os ingredientes

Vieiras

As vieiras são atualmente os frutos do mar mais populares produzidos no Japão e, em 2022, as exportações de vieiras do Japão totalizaram aproximadamente 91 bilhões de ienes (de acordo com dados de importação e exportação de produtos agrícolas, florestas e pescados do Ministério da Agricultura, Florestas e Pesca) (em torno de USD 0.6 billion)*, e um recorde e aumento de 42.4% em relação ao ano anterior.

Uma das razões para a disseminação das vieiras japonesas pelo mundo é a excelente tecnologia de processamento. As vieiras são adequadas para congelar, embora, geralmente seja considerado difícil de congelar mariscos, e a tecnologia de congelamento instantâneo permitiu que as vieiras mantivessem quase o sabor das vieiras frescas.

As vieiras têm pouco cheiro de peixe e outras peculiaridades e são utilizadas em diversos pratos de acordo com as culturas de culinária de países ao redor do mundo. Podem ser apreciados em comidas japonesas, como sashimi, sushi, grelhados com casca e também podem ser preparados como salteados na manteiga, meunière, gratinados ou fritos.

*Número de referência.

Hamachi (Buri)

Hamachi (Buri) é, há muito tempo, um peixe popular nas mesas japonesas. É um peixe migratório de clima temperado pertencente à família do carapau, que atinge mais de 1 metro de comprimento e pesa cerca de 8 kg. Vive desde a costa do arquipélago japonês até o Mar da China Oriental e pode ser considerado endêmico nas águas ao redor do Japão.

O sabor do Hamachi gorduroso é excepcional e pode ser apreciado com temperos simples. Sashimi, sushi e carpaccio também são deliciosos, mas o umami da gordura é potencializado pelo cozimento. Pode ser apreciado em uma ampla variedade de métodos de cozimento, como grelhado com sal, teriyaki, marinado em missô e shabu-shabu.

Sustentabilidade

Ao levarmos as vieiras como exemplo, a Federação de Associações Cooperativas de Pesca de Hokkaido mantém a certificação MSC (Marine Stewardship Council) *Há dez anos, desde 2013, cumprindo o padrão para pescarias adequadamente gerenciadas, com uma auditoria de renovação concluída em novembro de 2023.

Hokkaido é o maior produtor de vieiras do Japão, respondendo por aproximadamente 80% da produção de vieiras na região. Além disso, as vieiras são o produto marinho mais exportado do Japão e consumidas em todo o mundo. Na produção das vieiras, um dos produtos marinhos mais importantes do mundo, a Federação de Associações de Cooperativas de Pesca de Hokkaido e os produtores de vieiras em Hokkaido, estiveram entre os primeiros a obter a certificação MSC e contribuíram significativamente para impulsionar uma indústria de pesca sustentável.

As vieiras não são apenas apreciadas à mesa de jantar, mas também há esforços para promover o uso sustentável de todas as partes da vieira. Por exemplo, até o momento, cerca de 200 mil toneladas de conchas de vieiras eram descartadas anualmente. Hoje, as cascas de vieiras são reaproveitadas como asfalto, materiais de construção, desodorantes antibacterianos, fertilizantes e outros produtos úteis no nosso dia a dia.

Anexos

- Agenda do evento
- Perfil dos chefs e do Sake Samurai
- Cardápio do Evento

Informações para a imprensa

FleishmanHillard Brasil

Ms. Roberta Schiazza

Tel : 11 99676-0680

Email: roberta.schiazza@fleishman.com.br

Ms. Milene Barros

Tel : 11 98988-2007

Email: milene.barros@fleishman.com.br