



FUJIYA WASABI FARM



Shinshu Azumino s'étend au pied des Alpes japonaises.

L'eau de la neige fondue des Alpes coule au fond de la terre et après une longue période, devient alors une eau souterraine qui jaillit jusqu'à 700 000 tonnes par jour. Cette eau propre et abondante qui nourrit et cultive le meilleur Azumino Wasabi au Japon.

Fujiya Wasabi Farm a été fondée en 1936 en tant que grossiste de wasabi. 17 ans plus tard, depuis 1953, nous cultivons du wasabi à Azumino.

Chaque composant du Wasabi, ses feuilles, ses tiges, ses rhizomes et ses racines pouvant être utilisés, est un ingrédient indispensable de la culture culinaire traditionnelle japonaise, le "Wasyoku", inscrit au patrimoine culturel immatériel de l'UNESCO.

Le wasabi d'Azumino est maintenant un ingrédient de classe mondiale.

L'utilisation du wasabi râpé ne devrait pas être utilisée uniquement comme un condiment de la cuisine japonaise.

En effet, les grands chefs de tous genres à travers le monde utilisent notre wasabi.

Certaines de ces recettes sont des plats que nous n'aurions pas pu imaginer et qui nous émerveillent de joie.

Azumino Wasabi est l'aliment de l'avenir.

Découvrez une nouvelle dimension des saveurs.

Nous expédions à l'étranger. Pour tous détails, veuillez nous contacter via le lien plus bas en anglais s'il-vous-plait.



Wasabi cru (réfrigéré)



Wasabi cru rempli de gaz alimentaire (réfrigéré)



Le remplissage de gaz alimentaire permet au Wasabi de garder sa fraîcheur durant 2 à 3 semaines. Ce processus est mis en place dans nos locaux au Japon afin que notre Wasabi d'Azumino soit fourni dans son meilleur état, frais et délicieux chez vous.

Fujiya Wasabi Farm Co., Ltd.
6670 Hotaka, Azumino City,
Nagano, Japan

Pour Contacter
(en anglais uniquement)

