



07/2017

Ajinomoto do Brasil marca presença no 20º Festival do Japão

Marcas AJI-NO-MOTO® e HONDASHI® promovem degustações e distribuição de brindes

São Paulo, 5 de julho de 2017 – As marcas AJI-NO-MOTO® e HONDASHI®, da Ajinomoto do Brasil, realizarão uma série de ações na 20ª edição do Festival do Japão, que ocorrerá entre os dias 7 e 9 de julho, em São Paulo. As duas marcas, amplamente utilizadas na gastronomia japonesa, marcarão presença no evento com degustações, exibição de comerciais feitos para a TV japonesa e entrega de brindes. Os visitantes também poderão conhecer e tirar fotos com o AjiPanda®, mascote internacional da marca AJI-NO-MOTO®, além de concorrer a almofadas exclusivas do personagem.

“A culinária é um dos principais pilares de todas as culturas e reforçar a importância de dois produtos tradicionais e tipicamente japoneses, como AJI-NO-MOTO® e HONDASHI®, significa prestigiar as nossas raízes”, explica a gerente de Marketing da Ajinomoto do Brasil, Carolina Sanches. “A empresa é parceira do Festival do Japão há muitos anos e esta é uma grande oportunidade para reforçar nossa presença entre os consumidores orientais e atingir o público jovem”.

O 20º Festival do Japão acontece na capital paulista desde 1998. Este ano, será realizado no São Paulo Expo Exhibition & Convention Center, onde cerca de 150 mil visitantes são esperados pelos organizadores. Com a temática “20 Anos de Integração, Harmonia e Cultura”, o evento contará com gastronomia típica, shows, oficinas e workshops culturais.

SERVIÇO | 20º FESTIVAL DO JAPÃO

Local: São Paulo Expo Exhibition & Convention Center (Rodovia dos Imigrantes, km 1,5, São Paulo)

Datas: 7, 8 e 9 de julho de 2017

07/07/17 (sexta-feira) – 12h às 21h

08/07/17 (sábado) – 10h às 21h

09/07/17 (domingo) – 10h às 18h

Ingressos: R\$ 22 (antecipado e online), R\$ 25 (bilheteria no dia) e R\$ 12 (meia-entrada, venda online e na bilheteria)

Transporte gratuito: Saída do metrô Jabaquara, das 8h às 22h

Sobre HONDASHI®

HONDASHI® é um tempero à base de peixe bonito para quem gosta de deixar as preparações ainda mais saborosas, estimulando também uma alimentação balanceada e repleta de sabor. HONDASHI® garante o sabor autêntico de peixe às preparações e pode ser utilizado nas mais variadas receitas com peixes, frutos do mar e caldos à base de peixe, conferindo um rico sabor.

Sobre AJI-NO-MOTO®

AJI-NO-MOTO® realça o sabor natural dos alimentos e confere o gosto Umami. Feito a partir da cana-de-açúcar, uma matéria-prima natural, além de deixar as receitas muito mais saborosas, o produto pode ser uma alternativa na redução de sódio na preparação dos alimentos, pois possui aproximadamente 1/3 da quantidade de sódio presente no sal de cozinha. Substituindo a metade da quantidade de sal utilizada nas preparações por AJI-NO-MOTO®, o sabor da receita será mantido e o teor de sódio reduzido pode chegar a 37%. AJI-NO-MOTO® não altera a cor e não salga os alimentos. Use em carnes, legumes, verduras, sopas, molhos e outras preparações do dia a dia.

Sobre a Ajinomoto do Brasil

Presente no Brasil desde 1956, a Ajinomoto do Brasil se empenha em oferecer produtos de qualidade tanto para o consumidor como insumos para as indústrias alimentícia, cosmética, esportiva, farmacêutica, de nutrição animal e agronegócios. Atualmente, a unidade brasileira é a terceira mais importante do Grupo Ajinomoto fora do Japão, atrás apenas da Tailândia e dos Estados Unidos. A linha de produtos da empresa voltada ao consumidor é composta pelo tempero umami AJI-NO-MOTO®, AJI-SAL®, Tempero SAZÓN®, Caldo SAZÓN®, RECEITA DE CASA™, HONDASHI® e SABOR A MI®, além das sopas individuais VONO®, da sopa cooking VONO® Turma da Mônica e da linha de sopas cremosas e claras VONO® Chef. Também se destacam os refrescos em pó MID® e FIT™ Zero Açúcar, além dos produtos da marca Satis!®, que incluem molho shoyu, a linha Pratos Incríveis em 1 minuto e os temperos para frango à milanesa e

almôndegas. No Brasil, a companhia também atua no segmento de food service (alimentação fora do lar). Com quatro unidades fabris, localizadas no estado de São Paulo, nas cidades de Limeira, Laranjal Paulista, Valparaíso e Pederneiras, e sede administrativa na capital, emprega cerca de 3 mil funcionários e atende tanto ao mercado interno como ao externo. A Ajinomoto, multinacional japonesa com sede em Tóquio, é a maior produtora de aminoácidos do mundo. O Grupo Ajinomoto obteve um faturamento global de US\$ 9,2 bilhões e nacional de R\$ 2,3 bilhões no ano fiscal de 2016. Atualmente, opera em 22 países, possui 118 fábricas e cerca de 33 mil funcionários em todo o mundo. Para saber mais, acesse www.ajinomoto.com.br.

INFORMAÇÕES PARA IMPRENSA

Race Comunicação | Ajinomoto do Brasil

Tel.: (11) 2894-5607/2548-0720

imprensa.ajinomoto@agenciarace.com.br

Bruno Uehara – Cel.: (11) 99113-6731

João Andrade – Cel.: (11) 96933-5268

Wilson Barros – Cel.: (11) 99607-1746

Assessoria de Comunicação | Festival do Japão

Tel.: (11) 2579-7559 / 2579-7558

imprensa@festivaldojapao.com

Caroline Nakao