

О компании


Компания NIPPON SIGHT CORPORATION была основана в 2004 году.

До этого, её основатель Сайто Синичи в течении 20 лет занимался производством хлеба в Японии. В частотности являясь специалистом по приготовлению сэндвичей, занимался преподавательской деятельностью в этом направлении, а так же вел продажи замороженных полуфабрикатов для приготовления хлеба.

Особым достижением считается продвижение на японский рынок очень популярного в Америке, но не известного на тот период в Японии хлеба «Bagil». Так как импортированный хлеб значительно отличался от хлебобулочных изделий Японии, то он мгновенно завоевал на рынке Японии хорошую позицию.

Занимаясь импортом американского хлеба «Bagil», Сайто Синичи выяснил, что ягода черника очень популярна у населения, и мало того, очень полезна для здоровья.

При обычном использовании черники в напитках, джемах и т.п., черника даёт яркий, насыщенный цвет, но при использовании её для изготовления хлеба цвет координально менялся, создавая эффект «заплесневелого хлеба».

	<p>WILD BLUE 1kg/10packs frozen Best-before/2 years</p> <p>Clear natural purple color to your breads</p> <p>Ingredients: Wild blueberry, Sugar, Concentrate blueberry, Flavor</p> <p>Artificial preservatives and any color additive FREE</p>
--	---

WILD BLUE- изделия из пшеничной муки высшего качества с природно-ярким черничным цветом.

Благодаря большому содержанию волокон, хлеб **WILD BLUE** сохраняет свою сочность, яркость цвета как после немедленного выпекания, так и после хранения в замороженном виде.

Также удалось добиться успеха и при использовании **Fruit Chips**.

Используя в наших изделиях **Fruit Chips** в форме таблетки мы очень удивили наших покупателей.

В наши изделия, **Fruit Chips** мы добавляем в самом конце брожения и выпекаем.

При использовании **Fruit Chips** изделия **WILD BLUE** не окрашивается полностью, а напротив сохраняют естественный цвет теста. **Fruit Chips** же создают эффект ночного звездного неба.

Изделия **WILD BLUE** и **Fruit Chips** – это изделия из натуральных ингредиентов без применения консервантов и красителей.

			
Скатывание теста	После выпечки создается эффект джема		Различный размер

На представленных фотографиях вы можете увидеть ассортимент изделий с использованием **Fruit Chips** который может варьироваться в зависимости от вкусов покупателя.

NIPPON SIGHT CORPORATION и в дальнейшем будет стремиться изготавливать самые лучшие, экологически чистые и полезные для здоровья изделия.

NIPPON SIGHT CORPORATION / made in Japan

Tel.+81 476-42-7821/ Fax.+81 476-42-7823 E-mail: saito@nipponsight.com

Благодарим вас за то, что обратили внимание на нашу продукцию.

Акционерное общество NIPPON SIGHT CORPORATION было основано в 2004 году. Наша компания занимается развитием производства кондитерских изделий из теста, а также продуктов, изготовленных из черники.

Черничное пюре WILD BLUE отличается от других продуктов из черники, которые производили до сих пор. Пюре обладает ярким естественным цветом, который сохраняется даже после добавления в тесто.

На основе пюре наша компания изготовила зерновой джем CHIP JAM. CHIP JAM является превосходным ингредиентом для кондитерских изделий. Черничные зернышки пюре перемешивают с тестом и выпекают. В результате внутри изделия образуются крошечные сочные капельки джема.

В настоящее время нашу продукцию используют как крупные, так средние и мелкие кондитерские марки, и охотно приобретают покупатели, которые предпочитают готовить дома. Вкусовая палитра нашей продукции разнообразна. Популярностью пользуется не только черника, но и клубника, кофе, манго, мёд, карамель, тростниковый сахар, корица, сгущённое молоко, банан, яблоко, а также лакомство номер один в Канадской провинции Квебек – кленовый сироп.

В 2012 году в продажу вышел наггет NUGGET.

Наггет выглядит также как и джем, но совершенно отличается по своим качествам. Зерновой джем после выпечки становится вкуснее, и срок его хранения длится 1 неделю.

Наггет улучшает свои вкусовые качества на следующий день после производства и хранится более 2-х месяцев. Он сохраняет свою форму и улучшает вкус кондитерских изделий. Кроме того, его можно использовать не только со сладкими продуктами, но и в качестве вкусовой добавки в карри, пиццу, сыр, йогурт и даже хлеб для сэндвичей.

Преимущество наггета заключается в том, что его можно использовать при производстве не только кондитерских изделий, но и других продуктов. Такие приправы, как горчица, соус чили, соевая паста, соевый соус, васаби, в которые наггет добавляют в качестве вкусовой добавки, используют в замороженных полуфабрикатах, окономияки*, сосисках и рыбной продукции.

Согласно главному принципу нашей компании мы используем только экологически чистые и полезные для здоровья ингредиенты. Мы не добавляем консерванты и синтетические красители. В производстве наша компания широко использует термические методы обработки. Мы готовы принять ваши предложения по разработке и развитию технологий производства.

В настоящее время наша продукция продается не только в Японии, но и в Гонконге, Тайване, Корее, Китае и Мьянме. Надеемся, что вы воспользуетесь случаем и протестируете нашу продукцию. Мы будем рады, если продукция окажется полезной.

Префектура Тиба, Индзай, Киоросихигаси 2-12-1

Тел: +81-476-42-7821 Факс: +81-476-42-7823

Эл. почта: saito@nipponsight.com

Сайт: www.nipponsight.com

*Окономияки - жареная лепёшка из смеси разнообразных ингредиентов — обычно с лапшой, мясом, морепродуктами и овощами, смазанная специальным соусом и посыпанная очень тонко нарезанным сушёным тунцом.