

DU CHAMP À VOTRE ÉTABLISSEMENT

Un matcha japonais dont on connaît le champ.

Importé directement d'une ferme familiale de Kanoya, à Kagoshima, qui cultive le thé depuis trois générations. Et accompagné de tout ce qu'il faut pour le servir et le proposer à vos clients.



Le champ de thé de la ferme, à Kanoya (Kagoshima).

× 3

Les recherches « matcha » sur Google en France ont presque triplé entre 2022 et 2025.

× 2

Les exportations de thé vert du Japon ont presque doublé en 2025, à un niveau record.

11 000

Boissons au matcha vendues en quatre jours par un pop-up du Marais, à Paris (sept. 2025).

Le matcha SEIJI

- **Le goût** : rond et doux, sans aspérité ; un parfum délicat, souvent comparé au lait ou à la vanille.
- **Tous les usages** : fouetté au chasen, pour la cérémonie du thé ou à la maison ; en latte ; en pâtisserie.
- **Conditionné sous azote au Japon** : l'azote remplace l'air du sachet et freine l'oxydation. Le matcha garde son vert vif et son parfum jusqu'à vous.
- **300 résidus de pesticides** recherchés par un laboratoire au Japon sur notre lot : aucun détecté.

Kagoshima, terre de thé

- **N° 1 du thé au Japon** depuis 2024, devant Shizuoka pour la première fois depuis 1959 : 40 % du thé japonais en 2025.
- **Une terre volcanique** à la pointe sud de Kyūshū, entre mer et montagnes, face au volcan Sakurajima.
- **Une nature préservée** : un climat doux, l'une des premières cueillettes de l'année, et l'île de Yakushima, classée par l'UNESCO.

Tous les matchas ne se valent pas

UN VRAI MATCHA ?

Selon la norme ISO/TR 21380, le matcha vient de feuilles cultivées à l'ombre, étuvées, sans tiges ni nervures, puis moulues. Un thé vert en poudre n'en est pas. SEIJI vient d'une ferme qui cultive à l'ombre.

LES PESTICIDES

L'UE contrôle à l'entrée 20 % des lots de thé de Chine pour les résidus de pesticides (règl. (UE) 2019/1793, janv. 2026). SEIJI : aucun résidu détecté.

LE SUCRE

Beaucoup de « préparations pour matcha latte » ont le sucre pour premier ingrédient et environ 20 % de matcha. SEIJI : 100 % matcha, sans ajout.

L'ORIGINE

« Matcha du Japon » à l'avant, un autre pays au dos : cela arrive. SEIJI indique la préfecture, la ville, la ferme et le lot.

Sources : Google Trends ; ministère des Finances du Japon (2025) ; ministère de l'Agriculture du Japon (2024-2025) ; Bpifrance (janv. 2026) ; règl. (UE) 2019/1793 modifié par 2026/194 ; ISO/TR 21380:2022.

Tarifs et conditions sur demande. Écrivez-moi à contact@kahori-paris.com ou sur Instagram [@kahori_kimono.paris](https://www.instagram.com/kahori_kimono.paris) : je vous présente l'offre adaptée à votre établissement.



Gardez ce document