

**PERÚ**

Ministerio de Comercio Exterior y Turismo

Comisión de Promoción del Perú para la Exportación y el Turismo—PROMPERÚ

Oficina Comercial del Perú en Japón

“DECENIO DE LA IGUALDAD DE OPORTUNIDADES PARA MUJERES Y HOMBRES”

Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho

FICHA MERCADO – PRODUCTO**I. DATOS DEL REGISTRO DE LA FICHA**

1.1. Nombre de la OCEX	TOKYO	1.2. Fecha	19/02/2024
1.3. Elaborado por:	Nombres y apellidos	William Valderrama Bazán	
	Cargo	Especialista en Comercio	

II. DATOS DEL MERCADO – PRODUCTO

2.1 Producto	JENGIBRE SIN TRITURAR NI PULVERIZAR (producto fresco)												
2.2 Nomenclatura arancelaria (Ejem.; 0806.10)	CÓDIGO HS						DESCRIPCIÓN						
	<i>JAPÓN</i>			<i>PERÚ</i>									
	0910	11	291	0910	10	00	000	Jengibre fresco					
2.3 Denominación o nombre comercial en el país de destino	Nombre comercial en inglés		Nombre científico del fruto		Nombre en japonés								
	Ginger		<i>Zingiber officinale</i>		しょうが (破碎及び粉碎のいずれもしていないもの)								
2.4 Requisitos de acceso al mercado (aranceles, requisitos sanitarios y fitosanitarios, certificaciones, otros)	a) Aranceles												
	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Partida</th> <th>Descripción del producto</th> <th>Arancel</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>0910.11.000</td> <td>Jengibre sin triturar ni pulverizar (producto fresco)</td> <td>Free</td> </tr> </tbody> </table>								Partida	Descripción del producto	Arancel	0910.11.000	Jengibre sin triturar ni pulverizar (producto fresco)
Partida	Descripción del producto	Arancel											
0910.11.000	Jengibre sin triturar ni pulverizar (producto fresco)	Free											
b) Requisitos generales:													
<p>La importación de jengibre está regulada principalmente por las siguientes leyes 1) la Ley de Aduanas, 2) la Ley de Sanidad Alimentaria, y 3) la Ley de Protección Vegetal.</p> <p><u>Ley de Aduanas</u></p> <p>Para aceptar la entrada en el Japón de cargamentos procedentes de un país extranjero, debe hacerse una declaración de importación en la oficina de aduanas competente de la zona de depósito aduanero donde se almacena el cargamento.</p> <p>La documentación requerida incluye:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Factura – Conocimiento de embarque o Guía Aérea – Certificado de origen (para beneficio arancelario) – Listado de contenido, donde se especifique la cantidad exacta de los artículos contenidos en cada una de las cajas, bultos, envases, o dentro del tipo de embalaje utilizado; los números, marcas y/o símbolos que identifiquen a las mercancías; cuentas de flete y certificados de seguro, donde sea aplicable. – Licencias, certificaciones, etc. requeridas por leyes y reglamentos distintos de la Ley de Aduanas. <p><u>Ley de Sanidad Alimentaria</u></p>													



PERÚ

Ministerio de Comercio Exterior y Turismo

Comisión de Promoción del Perú para la Exportación y el Turismo—PROMPERÚ

Oficina Comercial del Perú en Japón

“DECENIO DE LA IGUALDAD DE OPORTUNIDADES PARA MUJERES Y HOMBRES”

Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho

	<p>En cumplimiento de la Notificación N° 370 del Ministerio de Sanidad, Trabajo y Bienestar, "Normas y criterios para alimentos y aditivos", emitida en virtud de la Ley de Saneamiento de los Alimentos, y de las normas sobre residuos de plaguicidas que se incluyen en ella, el jengibre está sujeto a la evaluación de la inocuidad alimentaria que se lleva a cabo para evaluar los tipos y detalles de las materias primas, y para comprobar los tipos y contenidos de aditivos, residuos de plaguicidas, micotoxinas, etc. Se pueden imponer prohibiciones a la importación de alimentos en caso de que haya aditivos, plaguicidas u otros contenidos que estén prohibidos en Japón, cuando sus niveles superen los límites aprobados o cuando la presencia de micotoxinas, etc. esté por encima de los niveles permitidos. En consecuencia, el jengibre debe ser controlado en el lugar de producción antes de la importación.</p> <p>Desde 2011, los tubérculos y raíces como es el jengibre (indistintamente de su presentación) están sujetos a pruebas obligatorias por orden del Ministerio de Salud, una de ellas está la prueba de aflatoxinas. El límite aprobado para el contenido de aflatoxina B1 es de 0,01 ppm.</p> <p><u>Ley de Protección Vegetal</u></p> <p>El jengibre fresco y sus derivados pueden importarse con una inspección ordinaria siempre que se cuente con el certificado fitosanitario del país de origen y con resultados satisfactorios de la inspección realizada por la Estación de Protección Fitosanitaria por donde ingresa el producto.</p> <p><u>Autoridades competentes</u></p> <p>Ley de Protección Vegetal Plant Protection Division, Food Safety and Consumer Affairs Bureau, Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries – MAFF TEL: +81-3-3502-8111 http://www.maff.go.jp</p> <p>Ley de Sanidad Alimentaria Inspection and Safety Division, Department of Food Safety, Pharmaceutical and Food Safety Bureau, Ministry of Health, Labour and Welfare MHLW TEL: +81-3-5253-1111 http://www.mhlw.go.jp</p> <p>Ley de Aduanas Customs and Tariff bureau, Ministry of Finance Japan TEL: +81-3-3581-4111 http://www.mof.go.jp</p>
2.5 Tendencias del mercado	<p>El Ministerio de Agricultura japonés proyecta que el tamaño del mercado de jengibre de Japón exhiba una tasa de crecimiento del 10,8 % en los próximos 8 años (2024-2032).</p> <p>En el Japón, el jengibre es una planta versátil arraigada tanto en aplicaciones culinarias como en tradiciones terapéuticas. Esta planta se caracteriza por una estructura de tallo subterránea, comúnmente conocida como rizoma o raíz, que</p>



PERÚ

Ministerio de Comercio Exterior y Turismo

Comisión de Promoción del Perú para la Exportación y el Turismo—PROMPERÚ

Oficina Comercial del Perú en Japón

“DECENIO DE LA IGUALDAD DE OPORTUNIDADES PARA MUJERES Y HOMBRES”

Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho

es apreciada por su aroma distintivo y acogedor y su sabor picante. El jengibre, es un ingrediente clave en muchas cocinas asiáticas y se emplea en todo el mundo como agente aromatizante. Además de sus usos culinarios, se utiliza por sus cualidades medicinales ya que es un producto abundantemente en antioxidantes, contrarresta los radicales libres dañinos en el cuerpo. Además, alberga compuestos antiinflamatorios, lo que lo convierte en una medicina natural y eficaz para diversas afecciones inflamatorias.

La funcionalidad del jengibre tiene sus raíces en su componente activo, el gingerol. Desde el potente sabor que vigoriza el panorama culinario hasta los beneficios para el bienestar que influyen en la salud humana, el jengibre tiene usos multifacéticos que abarcan varios sectores.

La creciente conciencia de la importancia cultural del jengibre y sus beneficios para la salud, está generando una alta demanda en su uso dentro de la cocina tradicional japonesa como el gari en las cadenas de sushi. Además, la popularidad entre los consumidores japoneses de las bebidas a base de jengibre, el té de jengibre y la cerveza, se ha incrementado debido a su sabor refrescante y a los beneficios para la salud.

La incorporación de jengibre en la producción de cosméticos y productos de cuidado personal, debido a sus posibles propiedades antienvjecimiento también está creando oportunidades con altas utilidades en el mercado asiático.

La alta demanda de aceite de jengibre en aromaterapia junto con la industria del bienestar está actuando como otro factor importante que induce el crecimiento del mercado.

El mercado está impulsado además por la fácil disponibilidad de productos en los canales minoristas fuera de línea, así como por la rápida expansión de las plataformas de comercio electrónico para la venta de productos frescos.

Además, los continuos avances tecnológicos en las prácticas agrícolas que conducen a mejoras en el rendimiento y la calidad del jengibre están impulsando aún más el mercado. Aparte de esto, la creciente adopción de la agricultura urbana en Japón ha contribuido a la producción local de jengibre, proporcionando así un impulso al mercado. Algunos de los otros factores que contribuyen al mercado incluyen el creciente uso de jengibre en la formulación de productos farmacéuticos y nutracéuticos, la introducción de productos alimenticios y bebidas innovadores con infusión de jengibre por parte de los principales fabricantes y las iniciativas gubernamentales favorables que promueven el uso de especias y hierbas de cosecha propia.

Segmentación del mercado de jengibre de Japón:

El mercado japonés se ha segmentado según el tipo de producto, la aplicación y el canal de distribución.

Información sobre el tipo de producto:

- Jengibre fresco
- Jengibre seco
- Jengibre en conserva
- Aceite de jengibre

**PERÚ**

Ministerio de Comercio Exterior y Turismo

Comisión de Promoción del Perú para la Exportación y el Turismo—PROMPERÚ

Oficina Comercial del Perú en Japón

“DECENIO DE LA IGUALDAD DE OPORTUNIDADES PARA MUJERES Y HOMBRES”

Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho

- Otros

Perspectivas de aplicación:

- Industria alimentaria
- Industria Farmacéutica
- Industria Cosmética
- Otros

Presencia en el mercado local

Del total de las importaciones japonesas de jengibre, los productos chinos representan el 90%, y en su mayoría son frescos, preparados de vinagre y otras preparaciones, y los jengibres salados provienen principalmente también de China y algunas de Tailandia.

De las importaciones totales de jengibre, el 20% se importa en forma fresca, y China representa más del 90% de éstas importaciones, seguida de Tailandia por un pequeño porcentaje, y el resto de países asiáticos vecinos como Vietnam.

En los últimos años (excepto el 2023), el volumen de importación ha estado en el rango de las 17,000 toneladas, que es menos del 48% de la oferta de Japón (35,100 toneladas en el 2021).

Tabla 1. Importaciones japonesas de jengibre 2019-2023

País	2023		2022		2021		2020		2019	
	Cantidad (kg)	Miles US\$	Cantidad (kg)	Miles US\$	Cantidad (kg)	Miles US\$	Cantidad (kg)	Miles US\$	Cantidad (kg)	Miles US\$
China	12,797,530	24,006.59	17,379,599	16,189.69	17,751,665	23,000.62	17,779,656	19,396.60	19,561,144	18,148.23
Tailandia	406,382	605.21	558,169	692.79	721,409	1,210.05	828,622	1,191.91	733,606	800.03
Peru	21,556	26.11	-	-	1,020	4.44	-	-	761	4.34
Laos	918	6.84	-	-	-	-	-	-	-	-
Vietnam	-	-	2,016	3.49	2,000	1.71	147,360	260.76	-	-
Indonesia	-	-	-	-	700	1.73	-	-	215,980	361.63
Taiwán	-	-	-	-	-	-	-	-	8,280	20.92
Total	13,226,386	24,644.75	17,939,784	16,885.97	18,476,794	24,218.54	18,755,638	20,849.27	20,519,771	19,335.16

2.6 Estacionalidad de la producción local

La producción de jengibre en Japón se concentra en regiones con climas adecuados, como las islas de Shikoku-Kochi que representa el 50% de la producción nacional, en Kyushu y Okinawa, pero también se produce en menor proporción en otras zonas del país como son las prefecturas de Chiva, Kumamoto, Ibaraki y Shizuoka donde el clima subtropical favorece su cultivo. Los principales mercados a los cuales Japón exporta jengibre son Corea del Sur, Taiwán, Hong Kong, Estados Unidos, Arabia Saudita y Alemania. En 2021 (de abril a marzo), la superficie de jengibre de Japón fue de 1.750 hectáreas y los envíos fueron de 35.100 toneladas. Aunque en los últimos años no se han producido cambios significativos tanto en el volumen de envíos como en la superficie cultivada, éstos han seguido una tendencia gradual a la baja.

En cuanto al volumen mensual de importación, éste varía de un año a otro debido a la influencia de los patrones de cultivo en los países exportadores y la oferta y la demanda en las áreas de producción nacional; sin embargo, marzo suele ser el más común y con valores altos de importación en términos de volumen, los demás meses que van de mayo a enero generalmente se



PERÚ

Ministerio de Comercio Exterior y Turismo

Comisión de Promoción del Perú para la Exportación y el Turismo—PROMPERÚ

Oficina Comercial del Perú en Japón

“DECENIO DE LA IGUALDAD DE OPORTUNIDADES PARA MUJERES Y HOMBRES”

Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho

mantienen estables. El incremento de las importaciones en marzo busca compensar el déficit de la producción nacional que va desde principios de la primavera hasta junio, mes en el que comienza la cosecha de jengibre en Japón.

I. Demanda

Dentro de los principales importadores de jengibre están KINOS & CO., LTD, TOKYO NOSAN CO., LTD., COSTCO JAPAN WHOLESALE y SUN FRESH CO. LTD, siendo KINOS la única empresa que está importando jengibre de Perú, la demanda está creciendo sostenidamente gracias a los factores mencionados anteriormente.

II. Precios

El precio promedio de transacción del jengibre importado en el Mercado Mayorista Central de Tokio está aproximadamente entre el 4 y 6% menos del precio promedio de transacción de la producción nacional. Desde el 2018, el precio unitario de los productos importados se ha mantenido más o menos estable, pero desde el 2020 ha seguido una tendencia al alza debido a la pandemia por COVID-19 y la escasez de mano de obra en los países exportadores, sobre todo China que es el que concentra más del 90% del mercado, el estancamiento logístico en los puertos y el aumento de los costes del transporte marítimo debido a la escasez de contenedores y al aumento de los precios del crudo también están influenciando el incremento del precio del jengibre.

En términos generales el rango de precios de venta al público del jengibre japonés oscila entre US\$ 6,58 y US\$ 10,41 por kilogramo o entre US\$ 2,98 y US\$ 4,72 por libra (lb).

El precio de importación por kilogramo de jengibre a Japón en los últimos cinco años ha sido bastante volátil. En el 2018, el precio estuvo en el orden de US\$ 10,70 por kg, antes de alcanzar un máximo de US\$ 12,33 por kg en el 2019. Luego, el precio volvió a bajar en 2020 a US\$ 12,00 por kg. En 2021 se produjo un aumento significativo hasta los US\$ 14,63 el kg, y en 2022 el precio cayó hasta los US\$ 6,97 por kg. Según estos datos, es probable que el precio de exportación del jengibre de Japón siga siendo volátil en los próximos años. Los precios en el 2023 llegaron a US\$ 11,45 el kg y se espera que en el 2024 el precio subirá a alrededor de US\$ 14,50 por kg.

2.7 Principales puntos de ingreso del producto al mercado (puertos y/o aeropuertos)

Japón tiene gran cantidad de puntos de acceso de mercancías en su territorio. Los principales puertos son el aeropuerto de Narita (con una participación de 12,5% del valor), le sigue el puerto de Tokio (12,3%), Nagoya (6,5%), Osaka (6,0%) y Chiba (5,9%); cada uno se especializa en determinados productos.

Principales puertos: Tokio, Yokohama, Nagoya, Osaka y Kobe.





“DECENIO DE LA IGUALDAD DE OPORTUNIDADES PARA MUJERES Y HOMBRES”

Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho

	<p>Principales aeropuertos: Kansai (KIX), Narita (NRT), Haneda (HND), Chubu (NGO) y Fukuoka (FUK). (Fuente: MAFF)</p>
<p>2.8 Descripción de la cadena de distribución y comercialización del producto en el mercado (identificar los principales actores en cada eslabón de la cadena)</p>	<p>Importadores, mayoristas, productores, supermercados, tiendas especializadas. En la actualidad las cadenas de distribución están teniendo un nuevo contexto en la cadena de comercialización:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Nuevas políticas en las importaciones permiten eliminar intermediarios. – Presión por disminución de precios al consumidor final. – Nuevos canales de comercialización: Ventas online (B2B, B2C). <p>Los canales de distribución de jengibre en Japón son:</p> <p>Mercados Tradicionales: Los mercados locales y los centros mayoristas sirven como centros de distribución primarios, donde se consolidan y distribuyen jengibre de diversas fuentes a minoristas.</p> <p>Supermercados y Cadenas de Comestibles: Estas tiendas minoristas modernas ofrecen una amplia gama de productos de jengibre, incluyendo frescos, en polvo y encurtidos, atendiendo a las diversas preferencias de los consumidores.</p> <p>Tiendas Especializadas: Las tiendas de alimentos saludables y los mercados orgánicos atienden a segmentos de consumidores de nicho que buscan productos de jengibre de alta calidad.</p> <p>Los principales supermercados que venden el jengibre son AEON, Seiyu, Live, Maruetsu, e Ito-Yokado.</p> <p>Principales estrategias de marketing para el jengibre:</p> <p>Aseguramiento de la Calidad: Los consumidores japoneses priorizan la frescura y la calidad. Por lo tanto, los esfuerzos de marketing se centran en asegurar la calidad superior del jengibre a través de certificaciones y etiquetado.</p> <p>Campañas Promocionales: Las marcas aprovechan las campañas publicitarias que destacan los beneficios para la salud y los usos culinarios versátiles del jengibre para aumentar la demanda del consumidor.</p> <p>Comercio Electrónico: Con la creciente popularidad de las compras en línea, muchos minoristas de jengibre han expandido su presencia en plataformas de comercio electrónico, ofreciendo conveniencia y accesibilidad a los consumidores.</p>
<p>2.9 Criterios de los actores claves de los canales de distribución y comercialización para la selección de proveedores (en orden de importancia)</p>	<p>Los importadores y consumidores japoneses fijan altos estándares respecto a la calidad. Esos estándares exigen que los productos alimenticios frescos o procesados sean de alta calidad y debe reunir los siguientes requisitos:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Que el producto esté libre de olores desagradables, sin presencia de moho, o algún tipo de hongo, microtoxinas o microorganismos. – Libre de toda evidencia de adulteración. – Debe encontrarse libre de insectos o de cualquier material no propio del producto.



PERÚ

Ministerio de Comercio Exterior y Turismo

Comisión de Promoción del Perú para la Exportación y el Turismo—PROMPERÚ

Oficina Comercial del Perú en Japón

“DECENIO DE LA IGUALDAD DE OPORTUNIDADES PARA MUJERES Y HOMBRES”

Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho

	<p>Los criterios más importantes a tener en cuenta en el mercado japonés al momento de iniciar una negociación comercial son:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Es un mercado con proveedores claramente establecidos. La diferenciación es necesaria para captar el interés de los importadores. 2. Los clientes prefieren la honestidad, si la calidad no cumple las normas exigidas es muy conveniente indicarlo, hay que evitar el envío de productos de calidad inferior o que simplemente no cumplen con las especificaciones dadas por el importador japonés. <p>Factores de éxito para consolidar el mercado japonés:</p> <ol style="list-style-type: none"> 3. Como se ha mencionado anteriormente la calidad del producto es fundamental, es altamente exigible un suministro constante y fiable. 4. Compromiso con el mercado, es importante establecer relaciones para convertirse en un socio de confianza. 5. Capacidad de ofrecer nuevas presentaciones al acceder al mercado (asumir costos de promoción comercial del producto). 6. Certificaciones deseables principalmente JAS <p>Canales de distribución:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Importadores. – Distribuidores en los puntos de venta. – Supermercados – Tiendas especializadas de venta de productos funcionales y orgánicos. – Venta en línea (On-line)
<p>2.10 Presencia de la oferta peruana en el mercado (temporadas, puntos de venta)</p>	<p>La exportación de jengibre fresco peruano al mercado japonés es relativamente baja, en los últimos tres años solo una empresa ha exportado jengibre, siendo el 2023 el año de mayor exportación con 21.5 toneladas (ver tabla 1).</p>
<p>2.11 Actividades de promoción idóneas para promover el producto</p>	<p>Principales eventos para llevar a cabo la promoción de jengibre:</p> <p>BIOFACH JAPAN, Feria Internacional de Productos Orgánicos, con frecuencia anual (setiembre) en el Tokyo Big Sight. Web Site: www.biofach-japan.com</p> <p>FOODEX: Es la principal feria de alimentos y bebidas en Japón y Asia, esta feria ofrece oportunidades de expansión comercial y proporciona soluciones para los problemas mundiales relacionados con los alimentos y las bebidas. Se desarrolla en Tokyo Big Sight en el mes de marzo (http://www3.jma.or.jp/foodex/ja - TEL.03-3434-3453).</p> <p>FABEX: Es una de las mayores ferias de Japón que abarca toda la gama de alimentos y productos comerciales, equipos y materiales y envases y embalajes, con 78.000 visitantes y 1.000 expositores en el Tokyo Big Sight (http://www.fabex.jp – TEL.03-3523-2755)</p>



PERÚ

Ministerio de Comercio Exterior y Turismo

Comisión de Promoción del Perú para la Exportación y el Turismo—PROMPERÚ

Oficina Comercial del Perú en Japón

“DECENIO DE LA IGUALDAD DE OPORTUNIDADES PARA MUJERES Y HOMBRES”

Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho

Asociaciones relacionadas al sector:

- Japan Organic Agriculture Association: <http://www.joaa.net>.
- Japan Association for International Collaboration of Agriculture and Forestry: info@jaicaf.or.jp, <http://www.jaicaf.or.jp/reference-room/guide.html> (+81 3-5772-7880).
- Japan Food and Agriculture Cooperative Organization: <https://jfaco.jp/aboutus.html>

**PERÚ**

Ministerio de Comercio Exterior y Turismo

Comisión de Promoción del Perú para la Exportación y el Turismo—PROMPERÚ

Oficina Comercial del Perú en Japón

“DECENIO DE LA IGUALDAD DE OPORTUNIDADES PARA MUJERES Y HOMBRES”
 Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho

ANEXO
PRECIOS DE REFERENCIA EN LOS DIFERENTES CANALES SEGÚN ORIGEN DEL PRODUCTO

Punto de venta	Unidad (Caja, Kg., otro)	Precio (US\$ por unidad)	Origen del producto	Fecha de toma de información	Características o forma de presentación	Foto
RAKUTEN	1000gr	12.57	Japón	19/02/2024	Bolsa, frescos	
AMAZON	100gr	1.16	Japón	19/02/2024	Bolsa, Congelado	
COSTCO	90gr	0.80	Japón	19/02/2024	Bolsa, frescos	
YAHOO JAPAN Store shopping	1000gr	12.32	Japón	19/02/2024	Caja, Congelado	






PERÚ

Ministerio de Comercio Exterior y Turismo

Comisión de Promoción del Perú para la Exportación y el Turismo—PROMPERÚ

Oficina Comercial del Perú en Japón

“DECENIO DE LA IGUALDAD DE OPORTUNIDADES PARA MUJERES Y HOMBRES”
Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho

M-MART CO	1000gr	4.70	China	19/02/2024	Bolsa, Congelado	
Y´S MART	150gr	0.75	China	19/02/2024	Paquete, fresco	
Y´S MART	70gr	0.75	Japón	19/02/2024	Paquete, fresco	
AEON	70gr	0.74	Japón	19/02/2024	Bolsa, fresco	
PEACOCK	100gr	0.94	Japón	19/02/2024	Bolsa, fresco	
SEIJO ISHII	150gr	1.46	Japón	19/02/2024	Bolsa, fresco	




PERÚ

Ministerio de Comercio Exterior y Turismo

Comisión de Promoción del Perú para la Exportación y el Turismo—PROMPERÚ

Oficina Comercial del Perú en Japón

“DECENIO DE LA IGUALDAD DE OPORTUNIDADES PARA MUJERES Y HOMBRES”
Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho

SEIJO ISHII	150gr	1.43	Japón	19/02/2024	Bolsa, fresco	
-------------	-------	------	-------	------------	---------------	---