

**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	17/09/2024
1.3. Elaborado por:	Nombres y apellidos	William Valderrama Bazán	
	Cargo	Especialista en Comercio	

**II. DATOS DEL MERCADO – PRODUCTO**

2.1 Producto	MAÍZ BLANCO GIGANTE ( <i>Zea mays</i> AMILÁCEA CV. GIGANTE)											
2.2 Nomenclatura arancelaria (Ejem.; 0806.10)	<b>CÓDIGO HS</b>						<b>DESCRIPCIÓN</b>					
	<i>JAPÓN</i>			<i>PERÚ</i>								
	1005	90	30	1005	90	30	00	Maíz blanco				
2.3 Denominación o nombre comercial en el país de destino	Nombre comercial en inglés		Nombre científico		Nombre en japonés							
	Giant Corn		<i>Zea mays</i>		ジャイアントコーン							
2.4 Requisitos de acceso al mercado (aranceles, requisitos sanitarios y fitosanitarios, certificaciones, otros)	<b>a) Aranceles</b>											
	<table border="1" style="width: 100%;"> <thead> <tr> <th style="width: 20%;">Partida</th> <th style="width: 50%;">Descripción del producto</th> <th style="width: 30%;">Arancel</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1005.90.30</td> <td>Maíz blanco gigante</td> <td>Free</td> </tr> </tbody> </table>							Partida	Descripción del producto	Arancel	1005.90.30	Maíz blanco gigante
Partida	Descripción del producto	Arancel										
1005.90.30	Maíz blanco gigante	Free										
	<b>b) Requisitos generales:</b>											
	<p>La importación de maíz blanco 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><b><u>Ley de Aduanas</u></b></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"> <li>– Factura</li> <li>– Conocimiento de embarque o Guía Aérea</li> <li>– Certificado de origen (para beneficio arancelario)</li> <li>– 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.</li> <li>– Licencias, certificaciones, etc. requeridas por leyes y reglamentos distintos de la Ley de Aduanas.</li> </ul> <p><b><u>Ley de Sanidad Alimentaria</u></b></p> <p>En cumplimiento de la Notificación N° 370 del Ministerio de Sanidad, Trabajo</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>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 maíz blanco 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 maíz blanco debe ser controlado en el lugar de producción antes de la importación.</p> <p>Desde 2011, productos agrícolas como el maíz blanco (indistintamente de su presentación) están sujetos a pruebas obligatorias por parte del Ministerio de Salud, una de ellas es la prueba de aflatoxinas. El límite aprobado para el contenido de aflatoxina B1 es de 0,01 ppm.</p> <p><b><u>Ley de Protección Vegetal</u></b></p> <p>El maíz blanco 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><b><u>Autoridades competentes</u></b></p> <p><b>Ley de Protección Vegetal</b> Plant Protection Division, Food Safety and Consumer Affairs Bureau, Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries – MAFF TEL: +81-3-3502-8111 <a href="http://www.maff.go.jp">http://www.maff.go.jp</a></p> <p><b>Ley de Sanidad Alimentaria</b> 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 <a href="http://www.mhlw.go.jp">http://www.mhlw.go.jp</a></p> <p><b>Ley de Aduanas</b> Customs and Tariff bureau, Ministry of Finance Japan TEL: +81-3-3581-4111 <a href="https://www.customs.go.jp/english/index.htm">https://www.customs.go.jp/english/index.htm</a></p>
2.5 Tendencias del mercado	<p>El maíz blanco gigante, aunque no es un alimento tradicional en la dieta japonesa, ha ganado interés en los últimos años debido a su uso en la producción de alimentos procesados, productos saludables y como ingrediente en la industria alimentaria globalizada.</p> <p><b>Demanda de Maíz Blanco Gigante en Japón</b> En Japón, el consumo de maíz blanco gigante está principalmente vinculado a los siguientes factores:</p>



- **Productos saludables y orgánicos:** Con el auge de productos alimentarios más saludables, el maíz blanco se ha posicionado como una opción interesante para consumidores que buscan productos bajos en grasa, sin gluten y con un perfil nutricional diferente al del maíz amarillo.
- **Industria alimentaria:** Utilizado en la producción de alimentos procesados, como tortillas, chips de maíz, snacks y algunos productos enlatados que buscan ofrecer opciones diversas.
- **Comida étnica:** La inmigración y la globalización han fomentado una mayor demanda de ingredientes asociados con la gastronomía latinoamericana y africana, donde el maíz blanco es un componente esencial.

### Oferta de Maíz Blanco

Japón no produce maíz blanco gigante, por tanto, depende por completo de las importaciones. Perú es el principal exportador de maíz blanco gigante; pero, Japón también importa otras variedades de maíz blanco procedentes de los siguientes países:

- **México:** Es el principal proveedor, debido a la larga tradición de cultivo y a la demanda global de maíz blanco mexicano, especialmente en la producción de tortillas y otros alimentos básicos.
- **Estados Unidos:** Otro proveedor importante, con la capacidad de satisfacer grandes volúmenes de demanda.
- **Sudáfrica:** Ofrece maíz blanco de alta calidad, principalmente utilizado para consumo humano.

Las exportaciones peruanas al Japón de maíz blanco gigante se hacen usualmente en sacos de yute de 25, 45 y 50 kilos y son para consumo humano, el maíz se transporta mayormente seco y en menor cantidad congelado.

### Segmentación del mercado de maíz blanco de Japón:

La segmentación del maíz blanco gigante en el mercado japonés puede analizarse desde diversas perspectivas, teniendo en cuenta tanto a los consumidores como a los usos de este producto.

#### 1. Segmentación por Tipo de Producto

- **Maíz Gigante como Snack:** El maíz gigante blanco se utiliza principalmente como snack crujiente, muy apreciado por los consumidores japoneses que buscan productos saludables, libres de gluten y con un alto contenido en fibra. Estos productos se comercializan en diversas formas, incluyendo tostado, frito o saborizado.
- **Maíz Gigante como Ingrediente de Productos Procesados:** Otro segmento importante está compuesto por la industria alimentaria que utiliza el maíz gigante como materia prima para productos procesados, como ensaladas, sopas y mezclas de frutos secos.



“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><b>2. Segmentación por Canal de Distribución</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– <b>Supermercados y Tiendas Especializadas:</b> El maíz gigante se encuentra en tiendas especializadas de alimentos saludables y supermercados de alta gama que ofrecen productos importados o gourmet. Este es el principal canal para consumidores que buscan productos de alta calidad y diferenciados.</li> <li>– <b>Comercio Electrónico:</b> Plataformas de e-commerce como Rakuten o Amazon Japón han ganado terreno en la venta de snacks y productos saludables, incluyendo el maíz gigante blanco que se vende en diferentes presentaciones. Este canal es popular entre los consumidores jóvenes y aquellos interesados en productos específicos de origen extranjero.</li> </ul> <p><b>3. Segmentación por Perfil del Consumidor</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– <b>Consumidores de Productos Saludables:</b> Uno de los segmentos más importantes en Japón es el de los consumidores conscientes de su salud. Este grupo busca alimentos con propiedades nutricionales beneficiosas, como el maíz gigante, que es bajo en grasa, libre de gluten y rico en fibra.</li> <li>– <b>Entusiastas de la Cocina Internacional:</b> Dado el auge de la gastronomía internacional, especialmente la cocina latinoamericana, existe un grupo creciente de consumidores interesados en productos auténticos como el maíz gigante, que es muy utilizado en platos tradicionales peruanos y latinoamericanos.</li> </ul> <p><b>4. Segmentación Geográfica</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– <b>Grandes Ciudades:</b> Las ciudades como Tokio, Osaka y Yokohama concentran la mayor demanda de productos importados y gourmet. Estas áreas urbanas tienen un mayor poder adquisitivo y acceso a productos extranjeros en tiendas especializadas y restaurantes.</li> <li>– <b>Restaurantes y Comida Gourmet:</b> En las áreas urbanas, el maíz gigante se encuentra en restaurantes que ofrecen platos de fusión o cocina peruana, aprovechando la popularidad de los ingredientes latinoamericanos.</li> </ul> <p><b>5. Segmentación por Valor Añadido</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– <b>Mercado Gourmet:</b> El maíz gigante blanco se posiciona como un producto premium, especialmente cuando se presenta como un snack gourmet o en formatos especiales que lo destacan por su origen y proceso de elaboración.</li> <li>– <b>Mercado de Productos Orgánicos:</b> Aunque aún es limitado, existe un segmento de consumidores que buscan productos orgánicos y libres de pesticidas. El maíz blanco gigante con certificación orgánica podría encontrar un nicho en este mercado, aunque a precios más elevados.</li> </ul>
2.6 Estacionalidad de la producción local	En Japón, no existe una producción de maíz blanco gigante y la producción de maíz blanco convencional es insipiente a nivel comercial. El país depende en gran medida de las importaciones de maíz, tanto blanco gigante, blanco o amarillo, debido a las limitaciones de tierra cultivable y el enfoque de su



PERÚ

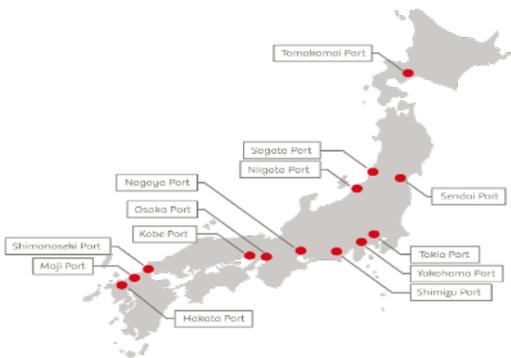
Ministerio de Comercio Exterior y Turismo

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>producción agrícola en otros cultivos más tradicionales como el arroz, hortalizas y frutas cítricas, sobre todo.</p> <p>Por tanto, la estacionalidad del maíz blanco en Japón no está relacionada con una producción local, sino que depende de las importaciones. Los principales países exportadores de maíz blanco a Japón, como México, Estados Unidos y en menor medida Perú, tienen sus propias temporadas de cosecha que influyen en la disponibilidad de este producto en Japón.</p> <p><b>Estacionalidad de las Importaciones de Maíz Blanco en Japón</b></p> <p>La disponibilidad de maíz blanco en Japón varía en función de las temporadas de cosecha de los países exportadores, que suelen coincidir con las siguientes épocas:</p> <p><b>México:</b> Tiene dos temporadas principales de cultivo, una que comienza en mayo-junio y otra en noviembre-diciembre, lo que asegura un suministro relativamente constante de maíz blanco durante todo el año.</p> <p><b>Estados Unidos:</b> Las cosechas de maíz blanco ocurren principalmente en los meses de otoño, entre septiembre y noviembre.</p> <p><b>Perú:</b> La producción de maíz blanco gigante puede darse de manera continua en algunas regiones debido a su clima favorable, lo que permite flexibilidad en la exportación, las cosechas van de abril a julio y de octubre a diciembre.</p> <p><b>Demanda</b></p> <p>El maíz blanco gigante, conocido principalmente por su origen en la región andina, especialmente en Perú (Urubamba, Cusco), ha captado la atención del mercado japonés en los últimos años. Este tipo de maíz, reconocido por su tamaño, perfil nutricional, sabor, textura y versatilidad, ha encontrado un nicho entre los consumidores japoneses, quienes lo aprecian tanto por sus beneficios al ser usado en productos gourmet y por ser saludables.</p>
<p>2.7 Principales puntos de ingreso del producto al mercado (puertos y/o aeropuertos)</p>	<p>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.</p>  <p><u>Principales puertos:</u> Tokio, Yokohama, Nagoya, Osaka y Kobe.  <u>Principales aeropuertos:</u> Kansai (KIX), Narita (NRT), Haneda (HND), Chubu (NGO) y Fukuoka (FUK). (Fuente: MAFF)</p>
<p>2.8 Descripción de la cadena de</p>	<p>La cadena de distribución y comercialización del maíz blanco gigante en Japón incluye diversos actores clave en cada eslabón, desde la producción hasta su</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

distribución y comercialización del producto en el mercado (identificar los principales actores en cada eslabón de la cadena)

consumo final en el mercado japonés. Los principales actores y eslabones de la cadena de valor son:

### **Empresas Peruanas Exportadoras**

Las empresas peruanas que exportan el maíz blanco gigante juegan un papel crucial en este eslabón, ya que son responsables de la clasificación, empaqueo y etiquetado para su exportación. Estas empresas aseguran que el producto cumpla con los estándares exigidos por los compradores japoneses en términos de calidad, presentación y trazabilidad.

### **Importación y Distribución Mayorista en Japón**

Una vez que el producto ha sido importado, los distribuidores mayoristas se encargan de su distribución a los canales comerciales minoristas y en el sector HORECA (hoteles, restaurantes, catering). Estos mayoristas son fundamentales para la distribución eficiente del producto en todo Japón, asegurando que llegue a diferentes tipos de consumidores. Los principales importadores son Kohyo Co., Ltd. y Inka Foods Japan, Marubeni Corporation, Nissho Iwai Corporation y Tridge Japan.

### **Minoristas y Sector HORECA**

#### Supermercados y Tiendas Especializadas

El maíz blanco gigante se comercializa en supermercados premium y tiendas especializadas que se enfocan en productos saludables y gourmet, entre ellas tenemos a:

- National Azabu (Hiroo, Tokio): Famoso por su amplia selección de productos internacionales, este supermercado es popular entre los expatriados y locales que buscan alimentos raros y de alta calidad.
- Kinokuniya International (Omotesando, Tokio): Este supermercado de lujo es conocido por su mezcla de productos nacionales e internacionales, ideal para quienes buscan ingredientes gourmet.
- Seijo Ishii: Esta cadena tiene una reputación por ofrecer productos de alta calidad, incluidos alimentos importados, a precios razonables. Es un destino recomendado para quienes buscan productos alimenticios únicos y de alta gama.
- Nissin World Delicatessen (Azabu-Juban, Tokio): Este supermercado es ideal para los amantes del vino y el queso, pero también ofrece una gran variedad de productos importados, incluidas opciones de snacks internacionales como el maíz gigante

Estas tiendas ofrecen el producto como snack o como ingrediente en la cocina internacional, generalmente en formato de empaques pequeños que resaltan su origen y calidad.

#### Plataformas de Comercio Electrónico

Las plataformas de comercio electrónico, como Amazon Japón, Rakuten y YAHOO JAPAN Store shopping, son canales de venta clave para el maíz blanco gigante. Estas plataformas permiten que consumidores de todo el país accedan al producto, especialmente aquellos que viven fuera de las grandes ciudades.



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><u>Restaurantes Internacionales y Gastronomía Gourmet</u> El maíz blanco gigante es un ingrediente popular en restaurantes de comida internacional, especialmente aquellos que ofrecen cocina peruana o de fusión latinoamericana. Además, es utilizado en eventos gastronómicos y ferias de comida gourmet en Japón, contribuyendo a su popularidad entre los consumidores de alto poder adquisitivo.</p> <p><b>Consumidores Finales</b></p> <p><u>Consumidores de Productos Gourmet y Saludables</u> Los consumidores finales que compran el maíz blanco gigante en Japón son, en su mayoría, personas que buscan alimentos saludables, sin gluten, y gourmet. Este segmento de consumidores tiene un mayor poder adquisitivo y está dispuesto a pagar más por productos de alta calidad y con beneficios nutricionales.</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"> <li>– Que el producto esté libre de olores desagradables, sin presencia de moho, o algún tipo de hongo, microtoxinas o microorganismos.</li> <li>– Libre de toda evidencia de adulteración.</li> <li>– Debe encontrarse libre de insectos o de cualquier material no propio del producto.</li> </ul> <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"> <li>1. Es un mercado con proveedores claramente establecidos. La diferenciación es necesaria para captar el interés de los importadores.</li> <li>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.</li> </ol> <p>Factores de éxito para consolidar el mercado japonés:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>3. Como se ha mencionado anteriormente la calidad del producto es fundamental, es altamente exigible un suministro constante y fiable.</li> <li>4. Compromiso con el mercado, es importante establecer relaciones para convertirse en un socio de confianza.</li> <li>5. Capacidad de ofrecer nuevas presentaciones al acceder al mercado (asumir costos de promoción comercial del producto).</li> <li>6. Certificaciones deseables principalmente JAS</li> </ol>
<p>2.10 Presencia de la oferta peruana en el mercado (temporadas, puntos de venta)</p>	<p>La exportación de maíz blanco fresco peruano al mercado japonés es relativamente estable, en los últimos tres años varias empresas han exportado maíz blanco, siendo el 2023 el año de mayor exportación con US\$ 3.4 millones (ver tabla 1).</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

**Tabla 1. Exportaciones peruanas al mercado japonés de maíz blanco gigante 2019-2024**

Año	No. Empresas	Peso Neto Kg.	Valor FOB USD
2024	3	145,775.00	437,556.86
2023	7	1,268,950.00	3,466,342.70
2022	5	1,122,040.00	2,170,966.00
2021	5	1,390,963.29	2,407,040.60
2020	4	1,160,600.02	2,107,421.97
2019	6	1,562,460.80	3,063,045.05
<b>Total</b>		<b>6,650,789.11</b>	<b>13,652,373.18</b>

2.11 Actividades de promoción idóneas para promover el producto

**Principales eventos para llevar a cabo la promoción de maíz blanco:**

**BIOFACH JAPAN**, Feria Internacional de Productos Orgánicos, con frecuencia anual (setiembre) en el Tokyo Big Sight.

Web Site: [www.biofach-japan.com](http://www.biofach-japan.com)

**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 Tokio Big Sight en el mes de marzo (<http://www3.jma.or.jp/foodex/ja> - TEL.03-3434-3453).

**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)

**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](mailto: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	500gr	15.93	Perú	Setiembre	Bolsa, seco salado	
AMAZON	800gr	11.58	Perú	Setiembre	Bolsa, seco	
AMAZON	500gr	7.58	Perú	Setiembre	Bolsa, seco	
AMAZON	500gr	6.11	Perú	Setiembre	Bolsa, congelado	
AMAZON	1000gr	11.72	Perú	Setiembre	Bolsa, seco	



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

YAHOO JAPAN Store shopping	500gr	4.98	Perú	Setiembre	Bolsa, congelado	
YAHOO JAPAN Store shopping	600gr	15.31	Perú	Setiembre	Bolsa, seco salado	
SANWA	80gr	1.47	Perú	Setiembre	Bolsa, seco salado	