

和食 Washoku



CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

● Ouvertures de comptes

Préalablement à toute première commande, il est nécessaire d'ouvrir un compte auprès de notre service commercial.

Pour cela, il faut nous retourner le formulaire d'ouverture de compte rempli (en fin de page), y joindre une copie de document officiel stipulant votre numéro de TVA et votre lien avec la société.

Pour toute personne intervenant dans le fonctionnement de votre activité (commandes, réceptions), il faut nous fournir une procuration en indiquant son nom, prénom, et signature.

● Commande

I. Prise de commande

- Les commandes doivent être passées par téléphone, email ou fax.
- Les commandes doivent être passées entre 9h30 et 16h pour être traitées le jour même, et mises en livraison selon l'agenda défini ci-dessous (pour plus de renseignements, merci de vous adresser à notre service commercial)
- Toute commande sera confirmée par email, seulement s'il a été fourni au préalable.
- Foodex ne peut être tenu responsable d'une non-livraison si la commande n'a pas été confirmée au préalable.
- Sans confirmation dans les 18h, nous vous invitons expressément à nous contacter par téléphone.

II. Livraisons

- Le FRANCO de port (minimum de commande pour livraison gratuite) est de
 - o 300€ pour toute la Belgique.
 - o 500€ pour la Hollande.
 - o 500€ pour le Luxembourg.
- Les jours de livraisons sont organisés par zone. Veuillez consulter le planning ci-joint. Les jours de livraison et FRANCO de port sont sujets à modification. Toute modification vous sera communiquée au préalable et lors de votre commande.
- Foodex ne peut être tenu responsable des retards de livraison et des modifications d'agenda, quelle qu'en soit la cause. Foodex s'engage cependant à prévenir le client en cas de modification des jours de livraison, qu'elle soit ponctuelle ou définitive, et à tout mettre en oeuvre pour livrer dans les plus brefs délais.
- Toute modification de commande intervenant en cours d'exécution, même acceptée par Foodex, peut entraîner une prolongation du délai de livraison prévu.

III. Réceptions

- Il en va de votre responsabilité de contrôler votre livraison à la réception.
- Il vous est demandé de confirmer la réception en signant un exemplaire du bon de livraison, en indiquant le nombre de colis réceptionnés en SEC, FRAIS et SURGELE, et d'indiquer la température.
- Faites attention aux dates de péremption courtes.
- Vous avez cependant un droit de contestation jusqu'à midi le jour suivant votre livraison.

III. Picking

- Picking possible pour toute commande supérieure à 50€.
- Chaque picking sera mis à disposition du client à notre entrepôt dans les meilleurs délais. Il est cependant préférable de nous avertir pour éviter toutes attentes.

IV. Colis postaux

- Les commandes de produits secs et non fragiles d'un poids inférieur à 5 kg pourront être envoyées par voie postale, avec votre accord.
- Les frais d'envoi sont à la charge du client.

Les frais postaux sont fixés par le tarif en vigueur des services postaux belges. Aucune majoration de la part de FOODEX.

PASSER COMMANDE

BELGIQUE

Brixtonlaan Unit 9B
Hall 13
1930 Zaventem

02 721 14 21
commande@foodex.be

www.foodex.be

● Tarif et Régime Fiscal

- Le prix des articles peut être modifié sans préavis, certains prix étant fixés en fonction du cours des matières premières et des variations de devises.
- Le régime de la TVA applicable aux produits alimentaires de base est le taux réduit de 6% et pour le reste (alcool, matériel, produits dits de luxe...) est de 21%. Toute modification de taux dans le cadre de la législation en vigueur sera répercutée sur les factures sans avis préalable.

● Règlement

- La première commande doit être payée comptant en espèces ou au préalable par virement bancaire.
- Le règlement de toute facture doit être effectué à 30 jours nets, par espèces ou virement bancaire.
- En cas de retards de paiement à répétition, Foodex se réserve le droit de réduire le délai de paiement partiellement ou totalement.
- Le non respect des conditions de paiement fera l'objet :

o Au-delà de 30 jours, du blocage du compte et des livraisons

o Au-delà de 45 jours, de la remise du dossier auprès de notre avocat

o Après mise en demeure, d'une majoration des factures dues de 1% par mois de retard, avec un minimum de 200€ pour frais de dossier.

o D'autres pénalités et frais pourront être appliqués selon décisions des juges compétents.

● Réserve de propriété

- Les produits vendus restent la propriété de Foodex jusqu'au complet paiement des factures.
- Les produits livrés seront considérés comme consignés à l'acheteur dès signature du bon de livraison, et celui-ci supportera le risque de dommages que ces produits pourront subir ou occasionner pour quelle que cause que ce soit.

● Contestations

- A l'exception des dispositions relatives à la livraison, toute contestation de la part du client concernant les produits livrés doit être formulée dans les 24h de la réception et par écrit.
- La vérification des livraisons doit être faite au moment de la réception : il appartient au client d'inscrire sur le bon de livraison le nombre de colis livrés, remarques, commentaires, réserves et protestations le cas échéant.

● Attribution de compétence

- Tout litige relatif à toute vente des produits Foodex sera de la compétence exclusive des Tribunaux de Bruxelles selon le droit belge, quelles que soient les modalités de paiement ou les conditions de livraisons, même en cas d'appel en garantie ou de pluralité de défendeurs.

Pour toute autre demande, nous vous invitons à contacter notre service commercial.



France
Pologne
Pays-Bas
Belgique
Suisse
Italie
Espagne
Portugal



QUI SOMMES-NOUS

25 ANNÉES D'EXPÉRIENCE AU SERVICE DES PROFESSIONNELS

Depuis 1992, FOODEX fournit les professionnels de la restauration, qu'ils soient indépendants ou grands groupes, spécialisés en cuisine japonaise ou fusion.

Ces 25 années sur le marché de l'alimentaire japonais nous ont permis d'appréhender le marché et les besoins de nos clients.

Parallèlement, pour être au plus près de nos clients et leur offrir un service dédié, l'entreprise ouvre de nouvelles antennes en Suisse, Italie, dans le sud de la France, Belgique, Hollande, et acquiert les sociétés Cominport en Espagne, Cominport Pologne, et KETA Foods au Portugal.

UNE LÉGITIMITÉ RENFORCÉE PAR TAKARA ET SON SAVOIR-FAIRE

La brasserie japonaise, dont la notoriété n'est plus à faire, est leader mondial dans la production de saké. Intéressée par le dynamisme de Foodex et leur complémentarité, elle se rapproche du groupe en 2010. Son implication en Europe dans la distribution de produits alimentaires favorise un renforcement de notre expertise dans la qualité et la distribution de nos produits.

LA SYNERGIE FOODEX-TAKARA

Combinant innovation et investissement, culture européenne et japonaise, cette collaboration stimule l'activité et renforce le savoir-faire de Foodex.

Cette synergie mènera d'ailleurs à la création de l'Atelier du Saké en 2015, structure dédiée aux professionnels : découverte d'associations mets et saké, alliance pour la création de cocktails, organisation de workshops et masterclasses.

L'expertise et la culture japonaise de Takara en font un soutien précieux pour Foodex, axé sur l'exemplarité de nos méthodes de référencement, de manipulation et de conservation de nos produits.

STOCKAGE ET QUALITÉ

Afin d'assurer à notre clientèle des produits sûrs et en conformité avec les exigences réglementaires (et avec leurs exigences spécifiques), nos plateformes situées en France sont certifiées ISO 22 000.

PAGE 6



RIZ

PAGE 7



VINAIGRES & MIRIN

PAGE 8



NORI

PAGE 9



FEUILLES

PAGE 9



MISO

PAGE 10



WASABI & GINGEMBRE

PAGE 11



SAUCES DE SOJA

PAGE 12



SAUCES JAPONAISES

PAGE 13



AUTRES SAUCES

PAGE 14



SNACKS, ÉPICES & CONDIMENTS

PAGE 18



RETAIL

PAGE 19



NOUILLES

PAGE 22



PAINS

PAGE 23



SALADES

PAGE 26



EDAMAME

PAGE 27



METS

PAGE 30



FRUITS DE MER

PAGE 34



DESSERTS

PAGE 38



SAKÉ & ALCOOLS

PAGE 51



BIERES

PAGE 56



BOISSONS & THÉS

PAGE 63



EMBALLAGES

PAGE 65



MATÉRIELS

Toutes les photos du catalogue sont non contractuelles.

RIZ MIRAI



Code 202193
20 KG

UN RIZ D'EXCEPTION

RIZ PREMIUM «MIRAI»
イタリア米 プレミアム[未来]

Mirai est une nouvelle variété de riz, conçue et sélectionnée spécialement pour les plats japonais. Ce riz premium est caractérisé par son aspect naturel nacré et cristallin.

Ce riz conserve bien l'humidité après cuisson, il peut donc être préparé en grande quantité le matin et être utilisé tout au long de la journée.

真珠米

SHINJU MAÏ



SHINJUMAI
イタリア米
真空パック

Grains courts d'Italie.
Sous-vide pour une meilleure
conservation.

Code 200248
10 KG



SHINJUMAI PREMIUM
イタリア米
プレミアム

Grains courts d'Italie.

Code 130001
20 KG



SHINJUMAI ROUGE MUSENMAI
Calrose カリフォルニア米
カルローズ 赤【無洗米】

Grains moyens de Californie.
Riz pré-lavé, très facile à préparer,
stable en qualité, idéal pour les
grandes productions.

Code 130010
22,68 KG



SHINJUMAI SILVER MUSENMAI
M401 カリフォルニア米
シルバー【無洗米】

Grains moyens de Californie.
La meilleure qualité en Shinjumai.
Très bonne tenue dans le temps,
saveurs subtiles et délicates.

Code 200635
22,68 KG

SHINJUMAI signifie «la perle du riz», c'est parce que nos riz font l'objet de toutes les attentions au cours de leur sélection et de leur importation. Originaire d'Italie ou de Californie, pré-lavés, à grains moyens ou courts, les riz Shinjumai conviendront à toutes les cuisines asiatiques ou japonaises.



RIZ BIO
オーガニック米

Grains courts d'Italie.
Le seul riz BIO, tout autant
savoureux, stable, garantissant un
excellent rapport qualité/prix.

Code 130040
10 KG



KOSHI HIKARI
こしひかり

Grains courts de Californie.
Une référence de la cuisine
japonaise, aussi bien froid que
chaud.

Code 130070
22,68 KG



RIZ POUR SUSHI
和食好適品種米
真空パック

Le riz Hanabi en 1kg sous-
vide, pour la vente en retail.

Code 200400
1 KG x 10

Autres riz



RIZ PARFUMÉ
タイ米

Code 200910
20 KG
Prix € 34,36



RIZ ROUGE
赤米

Code 200620
25 KG
Prix € 55,66



RIZ NOIR COMPLET
胚芽黒米

Code 200943
1 KG x 12
Prix € 46,80

Vinaigres



VINAIGRE DE CÉRÉALES SUEHIRO
穀物酢 未広

Acidité : 4.2%
Une saveur douce et légère. Il s'utilise pour toutes les cuisines, japonaise bien sûr mais aussi occidentale ou chinoise.

Code 135010
20 L
Mizkan



VINAIGRE DE RIZ SHIRAGIKU
米酢 白菊

Acidité : 4.5%
Un goût doux et charpenté qui diffuse pleinement les saveurs et les arômes du riz. Parfait pour le sushi, il est l'un des vinaigres les plus populaires parmi les chefs.

Code 135000
20 L
Mizkan



VINAIGRE PRÉPARÉ POUR SUSHI AWASEZU JS-47
合わせ酢

Le vinaigre pour sushi le plus populaire. Déjà prêt, il peut être utilisé pour tout type de sushi.

Code 135091
18 L
Mizkan

Sel : +++
Sucre : ++
Acidité : +++
Arômes : ++



VINAIGRE PRÉPARÉ POUR SUSHI AWASEZU JS-ALPHA
合わせ酢

Ce vinaigre diminue le dessèchement du riz à température ambiante et en froid positif. Idéal pour les enseignes de self-service.

Code 135081
18 L
Mizkan

Sel : ++
Sucre : ++
Acidité : ++
Arômes : ++

Mirin et saké de cuisine



TAKARA MIRIN (12% vol.)
タカラみりん

Le mirin est un des ingrédients les plus utilisés dans la cuisine japonaise. Le mirin est probablement plus connu en tant qu'ingrédient de base pour la sauce Teriyaki. Il peut être aussi bien utilisé dans les sautés pour faire ressortir les saveurs des ingrédients que dans beaucoup de dressings ou sauces.

Code 134040
18 L
Takara



TAKARA MIRIN-FU
タカラみりん風

Le Takara Mirin Fumi est un mirin sans alcool créé spécialement pour les établissements où des économies de coûts sont recherchées.

Code 134020
19 L
Takara



SAKÉ KOSHU MASAMUNE JUNMAI
日本酒 甲州正宗 <純米>

Saké traditionnel et bien équilibré. Parfait pour la cuisine. Peut aussi être déguster en saké chaud. Alcool 14%

Code 160120
18 L



YAKINORI AMETHYST PLUS
PRÉ-CUT 1/2
 焼き海苔 半切り アメチーストプラス

Code 200987
 100 feuilles



YAKINORI SAPPHIRE
 焼き海苔 サファイヤ

Code 200986
 50 feuilles



YAKINORI DIAMOND
 焼き海苔 ダイヤモンド

Code 200985
 50 feuilles



YAKINORI GOLD
 焼き海苔 ゴールド

Code 136161
 50 feuilles
 Takaokaya



YAKINORI MIYABI
 焼き海苔 雅

Code 136141
 50 feuilles
 Takaokaya



YAKINORI AYA
 焼き海苔 彩

Code 136151
 50 feuilles
 Takaokaya



ALGUES YAKINORI PREMIUM
 焼き海苔 プレミアム

Code 136420
 50 feuilles
 Takaokaya



ALGUES YAKINORI GRADE B
 焼き海苔 Bグレード

Code 136450
 50 feuilles
 Takaokaya



ALGUES YAKINORI GRADE A
 焼き海苔 Aグレード

FULL SHEET
Code 136440
 100 feuilles
 Takaokaya

PRÉ-CUT 1/2 (MAKI)
Code 136300
 200 feuilles
 Takaokaya



ALGUES SOUS FILM POUR ONIGIRI
 おにぎりシート

Code 136180
 100 pièces
 Takaokaya

Code 200823
 100 pièces
 Takaokaya
 Japon



ALGUES YAKINORI
 焼き海苔 コーシャー

Code 200841
 10 feuilles
 Hanabi

Autres feuilles



TAKAOKAYA

Etablie en 1890 au Japon, Takaokaya a fait connaitre la nori dans le monde entier.

Elle devint la première société japonaise de l'histoire à s'implanter hors du Japon pour la culture et la production, et fut aussi la première société à implanter une usine de grillage de feuilles sur le territoire américain en 1986 et au Mexique en 2010.

Takaokaya innove encore avec les Soy Crepe, en remplacement des Yaki Nori traditionnelles, pour accompagner des créations salées ou sucrées.

SOY CREPE / FEUILLES DE SOJA 豆シート
20 feuilles

ROSE ピンク Code 145160

VERT グリーン Code 145170

JAUNE 黄色 Code 145180

ORANGE オレンジ Code 145190

SÉSAME ひとま Code 145200



**GALETTES DE RIZ
ET DE TAPIOCA**
ライスペーパー

Code 170341
17 cm x 17 cm
1 KG x 20

Miso



MISO BLANC
白みそ

Code 132510
1 KG
Marukome



MISO ROUGE
赤みそ

Code 132530
1 KG
Marukome



MISO BLANC
白みそ

Code 132500
20 KG
Marukome



MISO ROUGE
赤みそ

Code 132520
20 KG
Marukome



SAIKYO MISO BLANC
西京タイプ プレミアム 白みそ

Code 132540
2,27 KG
Marukome

Wasabi



1 kg

RAIFORT EN POUDRE
粉わさび
Code 201753
1 KG
Kinjirushi



1 kg

RAIFORT EN POUDRE GUMPAI
粉わさび
Code 200308
1 KG
Kaneku



1 kg

WASABI EN POUDRE PREMIUM
高級 粉わさび
Code 200274
1 KG
Hanabi



FEUILLES DE WASABI
KIZAMI WASABI
ぎざみわさび
Code 139300
250G x 10



1 kg

WASABI EN POUDRE
粉わさび
Code 200275
1 KG



WASABI EN TUBE
練りわさび(チューブ入)
Code 200856
43 G x 10 tubes
Hanabi



2,6 g

WASABI EN DOSETTE
練りわさび ミニパック
Code 180021
2,6 G x 200 sachets
Hanabi



KONAWASABI
粉わさび
Code 201238
1 KG
Kinjirushi

Gingembre



1 kg

GARI SHOGA BLANC
GINGEMBRE MARINÉ
ガリ生姜 色無し



Code 137910
1 KG

Code 137190
1 KG



1 kg

GARI SHOGA ROSE
GINGEMBRE MARINÉ
ガリ生姜 色付き



Code 137950
1 KG

Code 137200
1 KG



BENI SHOGA ROUGE
GINGEMBRE EN LAMELLES
紅生姜 千切り

Code 137060
1 KG



6 g

GARI SHOGA EN DOSETTES
GINGEMBRE MARINÉ
ガリ生姜 色無し ミニパック

Code 200567
6 G x 1000



ÉMINCÉ DE GINGEMBRE
生姜ピュレ

Code 202269
326 G
Lee Kum Kee

Sauces de soja



SAUCE SOJA MINI PACK
濃口醤油 ミニパック

Code 180050
6,8 ML x 2000
Shoda



SAUCE SOJA
濃口醤油

Code 200366
10 ML x 800
Shoda



SAUCE SOJA SUCRÉE
甘口醤油

Code 200365
10 ML x 800
Shoda



SAUCE SOJA MINI PACK
濃口醤油 ミニパック

Code 180000
15 ML x 500
Shoda



SAUCE SOJA TAREBIN
濃口醤油 たれびん

Code 132200
15 ML x 1000
Shoda



SAUCE SOJA SUCRÉE
甘口醤油 たれびん

Code 180150
15 ML x 1000
Shoda



SAUCE SOJA
濃口醤油

Code 132050
18 L
Shoda



SAUCE SOJA
濃口醤油

Code 132090
1L
Shoda



SAUCE SOJA
濃口醤油

Code 132030
150 ML
Shoda



SAUCE SOJA LIGHT
減塩醤油

Code 201526
150 ML
Shoda



SAUCE SOJA LIGHT
減塩醤油

Code 132110
18 L
Shoda



SAUCE SOJA
濃口醤油

Code 200958
18 L
Yamasa



SAUCE SOJA
たまり醤油 グル
テンフリー

Code 180570
500 ML
Ichibiki



**SAUCE SOJA CLAIRE -
USUKUCHI SHÔYU**
薄口醤油

Code 132010
1,8 L
Higashimaru



Code 200980
18 L
Higashimaru



**SAUCE SUCRÉE
POUR SUSHI**
すし、焼き鳥、うなぎ蒲焼のたれ

Code 145840
1,9 L
Yamajirushi



SAUCE SOJA SUCRÉE
甘口醤油

Code 180161
12,3 L
Shoda

Sauces Japonaises



SAUCE TERIYAKI
照り焼きソース

Code 133140
2,5 L
Shoda



SAUCE TERIYAKI
照り焼きソース

Code 192020
2 KG
Nihon Shokken



SAUCE YAKITORI
焼き鳥ソース

Code 133220
2,5 L
Shoda



**SAUCE YAKINIKU
BARBECUE**
焼肉バーベキューソース

Code 192040
2 KG
Nihon Shokken



**SAUCE
POUR ANGUILE**
うなぎのタレ

Code 192030
2 KG
Nihon Shokken



**SAUCE SANZOKU YAKI
NO TARE**

山賊焼きのたれ
Code 180760
2 KG
Nihon Shokken



SAUCE TONKATSU
とんかつソース

Code 133000
1,8 L
Bulldog



SAUCE TONKATSU
とんかつソース

Code 120420
1,8 L
Tassya



SAUCE OKONOMIYAKI
お好み焼きソース

Code 133180
2,1 KG
Otafuku



SAUCE YAKISOBA
焼きそばソース

Code 133201
1,8 L
Tassya

Code 200595
1,2 KG/ brique

Assaisonnements à base de Yuzu



JUS YUZU 100%
ゆず 100% 果汁

Code 133210
1,8 L



ASSAISONNEMENT À BASE DE YUZU
ゆず香汁

Code 145800
157 ML
Yamajirushi

Code 145810
750 ML
Yamajirushi



YUZU KOSHO «YUZU IT»
柚子こしょう (液体タイプ)

Code 145820
148 ML
Yamajirushi



SAUCE SOJA PONZU

SAUCE SOJA VINAIGRÉE À BASE D'AGRUMES
ぼん酢醤油 (ゆずぼん)

Code 145860
1,9 L
Yamajirushi



SAUCE PONZU

SAUCE VINAIGRÉE À BASE D'AGRUMES
ぼん酢

Code 145850
1,9 L
Yamajirushi



SAUCE MISO YUZU
柚子味噌ソース

Code 200885
946 ML
Yamajirushi



SAUCE POUR NOUILLES HIYASHI CHUKA ET GYOZAS
冷やし中華のタレ(※餃子のタレ兼用)

Code 201014
1 L



DRESSING AU WASABI ET AU YUZU
わさび&柚子風味 和風 ドレッシング

Code 133030
1 L
Nihon Shoken



DRESSING AU SÉSAME
ごま ドレッシング

Code 133260
1 L
Nihon Shoken



RAYU
HUILE DE SÉSAME PIMENTÉE
ラー油

Code 140180
33 ML x 10
House



KIMCHI SAUCE
SAUCE À L'AIL & PIMENT
キムチの素

Code 133040
1,8 L
Tassya



YASASHII NERIUME
やさしい ねりうめ

Code 201914
340 GR
Kaneku



MAYONNAISE JAPONAISE
マヨネーズ

Code 145251
520 G
Kewpie



MAYONNAISE JAPONAISE
マヨネーズ

Code 201012
500 ML



SAUCE BARBECUE
HOI SIN SAUCE
ホイシン 中華風BBQソース

Code 170030
482 G
Amoy



SAUCE BARBECUE
HOI SIN SAUCE
ホイシン 中華風BBQソース

Code 201998
482 G
Amoy



SAUCE PIMENT SRIRACHA
HOT CHILILI SAUCE
スリラチャ 辛口 チリソース

Code 170360
750 G
EA-Globe

Code 200524
480 G
EA-Globe



SAUCE PIMENT SRIRACHA
HOT CHILILI SAUCE
スリラチャ 辛口 チリソース

Code 200825
860 G
Flying Goose



SAUCE PIMENT
HOT CHILI SAUCE
辛口 チリソース

Code 170320
680 G
Golden Mountain



SAUCE PIMENT
SWEET CHILI SAUCE
甘口 チリソース

Code 200053
730 ML
Mae Ploy



SAUCE AUX FEVES ET AU PIMENT ROUGE
豆醤油と唐辛子

Code 201600
2,04 KG
Lee Kum Kee



SAUCE PIMENT À L'AIL
SWEET CHILI SAUCE
ガーリック チリソース

Code 170390
375 ML
Lee kum Kee



HUILE CHIU CHOW CHILLI
辛口具入りラー油

Code 202235
335 G
Lee kum Kee



SAUCE HUITRE
OYSTER FLAVOUR
オイスター ソース

Code 122720
2,27 KG
Lee kum Kee



SAUCE MANGUE
MANGO SAUCE
マンゴーソース

Code 175051
295 ML x 6



SAUCE POISSON
NUOC MÂM SAUCE
ニョクナム(魚醤)

Code 123430
720 ML
Tiparos



SAUCE DE SOJA EPAISSE
SAVEUR CHAMPIGNON
きのこ風味醤油

Code 200928
500 ML
Lee Kum Kee



CACAHUÈTES AU WASABI
わさびピーナッツ

Code 145300
5 KG



PETITS POIS AU WASABI
わさびグリーン豆

Code 145280
5 KG



APÉRITIF KOSAKI MIX
コサキ ミックス

Code 200145
5 KG

Furikake



OIGNONS FRITS
フライドオニオン

Code 122470
1KG



OIGNONS FRITS SANS GLUTEN
フライドオニオン グルテンフリー

Code 201581
500 G



FURIKAKE GOMA
ごまふりかけ

Code 200351
453 G
Takaokaya

UMAMI TOPPERS

Haut en couleurs Riche en saveurs



SÉSAME

うま味ふりかけ <五色ごま>

Graines de sésame, assaisonnement aux poudres d'algue, de thé vert, de potiron, de tomate.

Code 202140
300 G



WASABI

うま味ふりかけ <わさび>

Légèrement épicé, poudre de wasabi, de graines de sésame, d'algues et de riz soufflé.

Code 202142
300 G



UME & SÉSAME

うま味ふりかけ <梅ごま>

Prune japonaise et graines de sésame.

Code 202141
300 G



EDAMAME

うま味ふりかけ <えだまめ>

Graines de soja jeunes, algues et graines de sésame.

Code 202143
300 G

Autres condiments



CURRY JAPONAIS (BLOC)

ジャワカレー(中辛)

Code 145030

1 KG

House



KAMPYO

GOURDES PRÉPARÉES

EN LAMELLES

味付け かんぴょう

Code 141161

1 KG



MENMA

POUSSES DE BAMBOU ASSAISONNÉES

味付けメンマ

Code 200881

1 KG



CHAMPIGNONS SHIITAKE

乾燥しいたけ

Code 170080

3 KG



CHAMPIGNONS NOIRS

乾燥きくらげ

Code 141200

1 KG



CHAMPIGNONS SHIITAKE 1/2

CUT PICKLED

味付けしいたけ

Code 200206

500 G



CHAMPIGNONS NAMEKO

なめこ

Code 139010

400 G



FLOCONS D'ALGUES

AONORIKO

あおのり粉

Code 136120

500 G

Takaokaya



WAKAME SÉCHÉES

カットわかめ

Code 136070

200 G

Code 200189

1 KG



KIZAMI NORI

刻み海苔

Code 136400

100 G



KONBU SEAWEED

昆布 (中国のボウハイ湾)

Code 200211

1 KG

Bohai Bay (Chine)



PÂTE DE RIZ / MOCHI

CORÉEN

SLICED TYPY

韓国餅トックスライス

Code 202094

500 G



KONNYAKU (KONJAC)

こんにゃく

Code 141130

250 G

Sans gluten



YUZU KIZAMI

SURGELE

きざみゆず(冷凍)

Code 201178

100 G



ZESTE DE YUZU SURGELÉ

冷凍きざみ生ゆず皮

Code 201610

1 KG

Tofu



AGE TOFU TOFU FRIT
冷凍 揚げ出し豆腐

Code 201035
1 KG



INARI SUSHI
いなり

Code 143010
40 pcs



TOFU FERME
豆腐(ハードタイプ)

Code 141080
349 G x 12 pcs



SILKEN TOFU BOX (RED)
豆腐

Code 202093
208 GR

Farine et chapelure



TEMPURAKO 
天ぷら粉

Code 141001
22,68 KG



PANKO 
パン粉

Code 141011
9,07 KG
Murakami

Sésame



GRAINES DE SÉSAME BLANC
白ごま

Code 140360
1 KG
Foreway



GRAINES DE SÉSAME NOIR
黒ごま

Code 140370
1 KG
Foreway



PATE DE SÉSAME
あたりごま<白>

Code 200111
240 G
Foreway



PATE DE SÉSAME
あたりごま<黒>

Code 200112
240 G
Foreway



HUILE DE SÉSAME KADOYA
PRESSÉE À FROID
100%
純正 ごま油(業務用タイプ)

Code 200826
1,8 L
KADOYA
From Japan



HUILE DE SÉSAME PURE
PRESSÉE À FROID 100%
純正 ごま油(業務用タイプ)

Code 140200
1,65 L
Foreway

Code 200406 
1 KG

Code 200407 
1 KG

Épices



SHICHIMI TOGARASHI - MÉLANGE 7 ÉPICES
七味唐辛子

Code 202033
300 G



SANCHO POIVRE JAPONAIS
山椒粉 小瓶

Code 140120
10 G x 10
Hachi



KARASHI KO
POUDRE DE MOUTARDE
洋からし粉

Code 201230
300 G

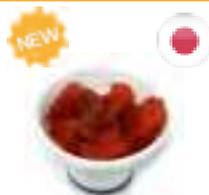
Tsukemono



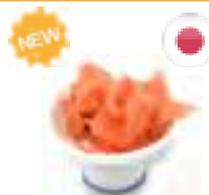
SHIBAZUKE
Concombre mariné
ぎゅうりのしば漬け
Code 202176
1 KG



AOKYURI
Concombre mariné
青きゅうりの醤油漬け
Code 202177
1 KG



FUKUJINZUKE
Radis mariné
福神漬け
Code 202178
1 KG



SAKURAZUKE
Radis mariné
桜大根漬け
Code 202179
1 KG



UMEBOSHI
PRUNES MARINÉES
梅干し
Code 137080
1 KG



TAKUAN TARO RADIS MARINÉ
たくあん太郎
Code 137040
500 G

Code 200198
400 G

Sans colorant
Sans conservateur



Makurazaki France
Katsuobushi Co., Ltd.



Le katsuobushi est un ingrédient incontournable de la cuisine japonaise.
Littéralement « filet de bonite » il s'agit d'une préparation de bonite à ventre rayé, séchée et fumée.



KATSUOBUSHI ITOKEZURI
FILAMENTS de bonite à ventre rayé
プレミアム鰹節『うまみぶし』<糸削り>

Code 201922
20 G



KATSUOBUSHI USUKEZURI
COPEAUX de bonite à ventre rayé
プレミアム鰹節『うまみぶし』<薄削り>

Code 201965
20 G

Code 201920
500 G



KATSUOBUSHI ATSUKEZURI
TRANCHES de bonite à ventre rayé
プレミアム鰹節『うまみぶし』<厚削り>

Code 201921
100 G



Fonds de soupe et bouillons



SAUCE TSUYU
つゆ(鰹一番だし)

Code 145870
1,9 L
Yamajirushi



HANA KATSUO
COPEAUX DE BONITES
SÉCHÉES
花かつお

Code 136060
500 G



HONDASHI
ほんだし

Code 140050
1 KG
Ajinomoto



GLUTAMATE
味の素

Code 122460
454 G
Ajinomoto



CREAMY KOJI SAUCE
クリーミー塩麹ソース

Code 200883
1,18 KG

Autres produits



PATE DE CURRY THAI VERTE
タイ風 カレーペースト グリーン

Code 170101
255 ML
Kang Dang



PÂTE DE SOJA PIMENTÉE
コチュジャン

Code 120510
500 G
Sempio



CREAM CHEESE
クリームチーズ

Code 201845
3,5 KG

Code 201894
300 G x 12 barquettes



SAUCE SOJA
濃口醤油
Code 200367
150 ML x 6
Hanabi



SAUCE SOJA SUCRÉE
甘口醤油
Code 200210
150 ML x 6
Hanabi



SAUCE SOJA SANS GLUTEN
濃口醤油 グルテンフリー
Code 201966
150 ML x 6
Hanabi



VINAIGRE DE RIZ
米酢
Code 201519
150 ML x 6
Hanabi



GINGEMBRE MARINÉ
ガリ生姜
Code 201841
190 G x 6
Hanabi



RIZ POUR SUSHI
和食好適品種米
Code 200400
1 KG x 10
Hanabi



WASABI EN TUBE
練りわさび(チューブ入)
Code 200856
43 G x 10
Hanabi



YAKINORI MADAME MO
焼のり
Code 200841
10 full sheets
Hanabi



HIYASHI WAKAME
冷やしわかめ
Code 200970
200 G
Hanabi



EDAMAME
Graines de soja blanchies
枝豆 塩味
Code 200591
400 G
Hanabi



NATTE BAMBOU
まきす
Code 182510
20 pcs

Nouilles



NOUILLES RAMEN
ラーメン(冷凍ゆで麺)
Code 137850
200 G x 5 x 6
Katokichi



NOUILLES RAMEN SOUS VIDE
焼きそば(真空パック生めん)
Code 142100
180 G x 30



NOUILLES UDON
讃岐うどん(冷凍ゆで麺)
Code 137510
200 G x 5 x 6
Katokichi



NOUILLES UDON PRÉCUITES
冷凍ゆでうどん
Code 201755
250 G x 5 x 8
Hanabi



NOUILLES JAPONAISES
稲庭 うどん Inaniwa udon
Code 180100
1 KG



NOUILLES UDON
うどん(乾めん)
Code 145630
250 G



NOUILLES UDON SÈCHES
うどん(乾麺)
Code 200131
270 G



NOUILLES SOBA PRÉCUITES
冷凍ゆでそば
Code 201756
250 G x 5 x 8
Hanabi



NOUILLES SOBA
そば(乾めん)
Code 142020
250 G



NOUILLES SOBA THE VERT
茶そば(乾麺)
Code 142001
200 G



NOUILLES SOBA SÈCHES
そば(乾麺)
Code 200132
270 G



NOUILLES SARRASIN SÈCHÉES
そば(乾めん)
Code 145640
500 G



NOUILLES CHINOISES
中華麺
Code 170170
454 G

Vermicelles



SHIRATAKI (VERMICELLE DE KONJAC)
しらたき
Code 141120
200 G
Murakami
Sans gluten



VERMICELLE DE RIZ 1 mm
米麺
Code 120530
400 G x 34

Des bouillons 100% naturels* pour la préparation de soupes Râmen

Le Ramen est un plat complet très populaire et typiquement japonais. Dans le bol se mélangent les nouilles de blé, le bouillon, des légumes et autres garnitures.



Nos différentes nouilles et bouillons (proposés en bases concentrées) vous permettent de composer vos propres recettes, avec l'assurance d'un résultat de qualité, digne du traditionnel goût japonais.

- Simple d'utilisation : base concentrée à diluer, avant d'y plonger les nouilles et les garnitures.
- 100% naturels : sans exhausteur de goût, sans glutamate, sans colorant, sans conservateur...
- Originalité : 3 types de nouilles et 3 bases afin de vous permette de composer vos propres recettes, avec une multitude

d'ingrédients : poissons, viandes, crustacés, tofu, oeufs, maïs, carottes, champignons, épinards, poireaux, brocolis, poivrons, oignons, ciboule, pousses de soja, « pickles » de bambou, sésame, algues de nori...

**Produits à partir d'ingrédients d'origine naturelle*

NOUILLES RAMEN 冷凍生ラーメン



TOKYO WAVY NOODLE
東京ちぢれ麺
40 à 60 sec de cuisson

Code 200568
140 G x 50
Ø 1,30 mm



TOKYO STRAIGHT NOODLE
東京ストレート麺
40 à 60 sec de cuisson

Code 200569
140 G x 50
Ø 1,30 mm



SAPPORO WAVY NOODLE
札幌ちぢれ麺
60 à 75 sec de cuisson

Code 200570
130 G x 50
Ø 1,43 mm



NOUILLES TYPE TEMOMI
冷凍生ラーメン 手もみ太麺
3 min de cuisson

Code 202109
156 G x 50
Ø environ 2,2 mm



NARUTO MAKI
なると巻
Code 201034
160 G X 5 (20 cm)



MENMA
POUSSES DE BAMBOU
ASSAISONNÉES
味付けメンマ
Code 200881
1 KG



KIZAMI NORI
刻み海苔
Code 136400
100 G



CHASHU
チャーシュー
Code 200901
1 KG

artisanales

DEMANDEZ NOS FICHES PRODUITS POUR PLUS D'INFORMATIONS ET RECETTES !



BASE RAMEN SOUPE MISO

Miso ramen soup
味噌ラーメンスープの素(濃縮タイプ)

Code 200645
1 KG (= 10 L de bouillon)
Ariake

Le Miso est une pâte à base de soja fermenté. Les « Miso Râmen » sont originaires d'Hokkaido. On les sert traditionnellement avec des branches de ciboule coupées en tronçons, du brocolis et du maïs.

BASE RAMEN SOUPE SOJA

Shoyu ramen soup
醤油ラーメンスープの素(濃縮タイプ)

Code 200643
1 KG (= 10 L de bouillon)
Ariake

Shoyu signifie « sauce soja ». Les « Shoyu Râmen » viennent de Tokyo et regroupent les soupes Râmen à base de bouillon de soja. On les sert traditionnellement avec du bambou, des oignons nouveaux, des algues de nori, des œufs durs et des germes de soja.

FOND DE SOUPE RAMEN TONKOTSU

とんこつスープの素

Code 200803
1 KG
Ariake

Tonkotsu : bouillon riche et dense à base de porc. Au Japon : les « Tonkotsu Râmen » viennent de Kyushu et regroupent les soupes Râmen à base de bouillon d'os de porc (reconnaissable grâce à sa couleur blanche). On les sert traditionnellement avec du « BeniShoga » (gingembre rouge) et de fines tranches de porc.



BASE RAMEN SOUPE PAITAN

Paitan ramen soup
白湯ラーメンスープの素

Code 200952
1 KG (= 8 L de bouillon)
Sommi



Le bouillon Paitan est généralement considéré comme un ramen de la catégorie Kotteri fait avec une base de bouillon de poulet et de shoyu. Le produit proposé ne contient toutefois pas de poulet mais du poisson, de l'algue, de l'ail, du chou et du poivre blanc mais respecte la saveur traditionnelle.



BASE DE SOUPE RAMEN - SHOYU

Shoyu ramen soup

Code 200689
36 G x 70 pcs
Sun Noodle



Les bases pour soupe ramen Sun Noodle sont sous format de dosette individuelle. Facile et rapide d'utilisation (il suffit de diluer le contenu de la dosette dans 300ml d'eau chaude), le format dosette permet une utilisation selon les commandes des clients et évite ainsi les pertes. Il permet également de proposer plus facilement différents bouillon à la carte d'un même restaurant.

BASE DE SOUPE RAMEN - MISO

Miso ramen soup

Code 200690
45 G x 70 pcs
Sun Noodle



Gua Bao et Burger

PAIN GUA BAO 30 G
グアバオ

Code 200746
30 G x 10 pcs

PAIN GUA BAO 60 G
グアバオ

Code 200796
60G x 20 pcs

PAIN GUA BAO NOIR 30 G
グアバオ 黒

Code 201974
30G x 20 pcs

Pain à base de farine de blé. Micro-ondable ou en vapeur

**GALETTES DE RIZ CUITES
POUR BURGER**
ライスバーガー用 パンズ

Code 201031
55 G x 10 pcs

+ IDÉE RECETTE

INGRÉDIENTS

Galettes de riz (201031)
Sauce Teriyaki (133140)
Yuzu Kosho (145820)
Graines de sésame (140360-140370)
Tofu (141080)
Mayonnaise Kewpie (145251)
Takuan (200198)
Salade
Huile végétale

Accompagner le burger d'une bière Kirin

PRÉPARATION

Égoutter le tofu et le couper en petits filets. Faire griller les filets de tofu jusqu'à ce qu'ils soient dorés des deux côtés. Ajouter la sauce teriyaki.

Griller les pains de riz. Étaler un mélange de mayonnaise Kewpie et yuzu kosho sur les buns de riz. Assemblez votre hamburger en commençant par un pain de riz recouvert de salade. Puis, placez votre steak de tofu. Ajouter la salade et déposer les tranches de takuan. Couvrir avec le deuxième pain de riz pour finaliser le hamburger. Saupoudrer de sésame.

A faire griller à la poêle après décongélation 22

HANABI



HIYASHI WAKAME

冷やしわかめ

Code 200676

1 KG

Hanabi

Code 200970

200 G

Hanabi



HIYASHI WAKAME

冷やしわかめ

Code 200033

1,5 KG

Code 136560

1KG



ALGUES ASSAISONNÉES SHISO

しそ風味 茎わかめサラダ

Code 201946

1 KG

Uo Kichi



SHITAKE ET LÉGUMES ASSAISONNÉS

和風しいたけサラダ

Code 201944

1 KG

Uo Kichi



LÉGUMES DE MONTAGNE

山くらげ中華

Code 139880

1 KG



SALADE DE KOMBU

Code 202229

1 KG

Hanabi



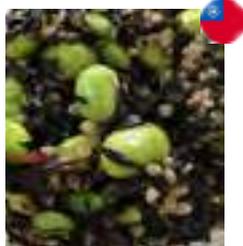
HIJIKI ET D'EDAMAME

ひじき枝豆サラダ

Code 201945

1 KG

Uo Kichi



HIJIKI & EDAMAME & QUINOA

枝豆&キヌア サラダ

Code 201574

1 KG

Uo Kichi



HIJIKI ET LOTUS

ひじきサラダ

Code 137350

1 KG



SALADE D'ENCORNET ET LÉGUMES

中華いか山菜 Chuka ika Sansai

Code 200288

1 KG



SALADE DE CALMAR GEANT ET LÉGUMES

中華いか山菜 Chuka ika Sansai

Code 137370

1 KG

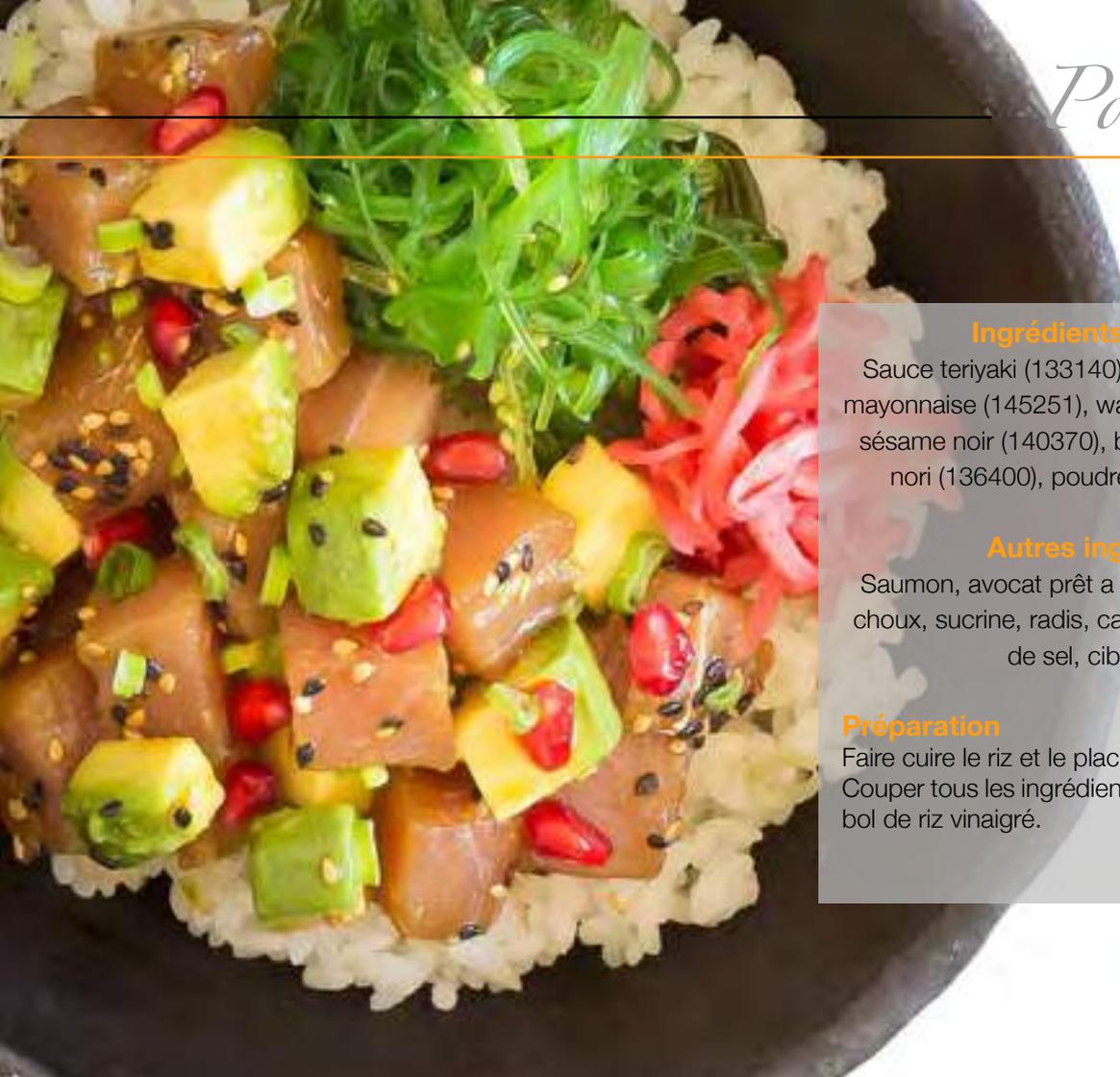


POULPES ET LÉGUMES

ガリたこ山菜 Gari tako sansai

Code 139870

1 KG



Poké Bowl

Ingrédients FOODEX

Sauce teriyaki (133140), riz a sushi (200400), mayonnaise (145251), wasabi (200856), Graines sésame noir (140370), blanc (140360), kizami nori (136400), poudre de saté (106140).

Autres ingrédients

Saumon, avocat prêt à déguster, coleslaw de choux, sucrine, radis, carotte, huile olive, fleurs de sel, ciboulettes.

Préparation

Faire cuire le riz et le placer dans un bol. Couper tous les ingrédients et les disposer sur un bol de riz vinaigré.



Hokkigai

Ingrédients FOODEX

Palourde hokkigai précuit (202032), poudre de saté (106140), sauce miso yuzu (200885)

Autres ingrédients

Orange, pamplemousse, citron vert, sucrine, coriandre, huile de pépin de raisin, fleur de sel

Preparation

- Disposer les slice d'hokkigai sur une assiette.
- Dans une casserole faire torréfier de la poudre de saté et ajouter l'huile de pépin de raisin pour en faire une huile aromatisée
- Réaliser une salade de suprême d'agrumes avec les cœurs de sucrine, assaisonner avec l'huile de saté, saler et mettre la coriandre ciselée.
- Dresser la salade au centre, assaisonner les palourdes avec un filet d'huile de saté et de la sauce miso yuzu.

Tori Soba



Ingrédients FOODEX

Panko (201597), copeaux de bonite à ventre rayé (201965), nouilles soba précuites (201756), shitake (170080), sauce tonkatsu (133000).

Autres ingrédients

Appareil tempura, suprême de poulet, brocolis, poivron, poids gourmand, basilic thai

Préparation

- Paner les suprêmes de poulet en les trempant dans l'appareil à tempura puis dans la chapelure panko, frire et débarrasser sur du papier absorbant. Garder au chaud au four basse température.
- Blanchir les légumes et les refroidir à l'eau glacée
- Sauter les soba et les légumes dans un wok et finir avec le basilic thai
- Dresser dans un bol le suprême panko coupé en tronçons et disposer sur les soba, assaisonner généreusement avec la sauce tonkasu ajouter quelques copeaux de bonite pour plus d'umami.

Gaufre Liégeoise

Gaufre Liégeoise:

Ingrédients FOODEX

25 gr thé matcha (200996)

Autres ingrédients

350 g de farine, 22 cl de lait tiède, 1 sachet de levure, 2 oeufs, 1 sachet de sucre vanillé, 150 g de beurre, 100 g de sucre perlé, 1 pincée de sel.

Crème glacé Tsubuan:

Ingrédients FOODEX

500 g de tsubuan Hokkaido (201915)

Autres ingrédients

20 g de sucre en poudre, 4 jaunes d'oeufs, 400 ml de lait entier, 1 gousse de vanille

Préparation glace

Fendre la gousse de vanille en deux et gratter les graines. Faire chauffer le lait et la vanille à feu doux quelques minutes. Stopper la cuisson et laisser infuser pendant 30 minutes.

Dans un saladier, fouetter les jaunes d'œufs avec le sucre en poudre jusqu'à ce que le mélange blanchisse et double de volume.

Verser le lait en remuant puis verser le mélange dans la casserole. Faire épaissir à feu doux en remuant constamment (attention à ne pas laisser bouillir sinon cela formera des grumeaux). Ôter du feu quand la crème anglaise nappe la cuillère. Laisser refroidir et mettre au réfrigérateur.

Quand le mélange est bien froid, ajouter la pâte de Tsubuan jusqu'à ce que le mélange soit bien homogène. Remettre au frais puis faire turbiner dans la sorbetière. Quand la glace est prise, la placer au congélateur jusqu'au moment de la consommer.

Dressage

Disposer la gaufre, y mettre une boule de glace et toper de matcha et de sucre glace.





EDAMAME

Graines de soja blanchies
枝豆 塩味

Code 200591
400 G
Hanabi



EDAMAME

Graines de soja blanchies
枝豆 塩味

Code 136750
400 G
Nissui



SOJA ECOSSÉ

むきみ枝豆 Mukimi edamame

Code 136751
500 G
Nissui

Do It Yourself



FEUILLE DE PATE GYOZA

餃子の皮

Code 120600
35 feuilles

Faites vous-même vos gyozas !

Gyozas au Porc pour 24 pièces

Ingédients pour la farce :

50g de porc haché
150g de chou
½ gousse d'ail
3 tiges de ciboule ou de ciboulette
Un peu de gingembre
1 càc de sauce de soja
1 càs d'huile de sésame
1 pincée de sel
Un peu de poivre

24 feuilles de pâte à gyoza

Ingédients pour la sauce :

2 càs de sauce soja 132050
2 càs de vinaigre de céréales 135000
Quelques gouttes de Rayu (huile de sésame pimentée) 140180

Préparation :

1. Hacher tous les légumes.
2. Dans un grand bol, mettre tous les ingrédients de la farce et bien mélanger jusqu'à ce que le mélange soit bien collant.

3. Disposer le mélange sur la pâte à gyoza, humidifier les bords avec un peu d'eau et former les gyozas.
4. Faire chauffer une poêle puis verser l'huile de sésame. Poser les gyozas, faire cuire pendant 1 minute à feu vif. Verser 20-40ml d'eau sur les gyozas, couvrir avec un couvercle et laisser cuire à la vapeur. Enlever le couvercle et faire cuire jusqu'à ce que l'eau soit évaporée et le dessous du gyoza bien doré.

Gyozas



GYOZAS CANARD
チキン&野菜餃子
Code 202190
20 grs x 30 pcs
Ajinomoto



GYOZAS VEGETARIENS VERT
チキン&野菜餃子
Code 202189
20 grs x 30 pcs
Ajinomoto



GYOZAS POULET LÉGUMES
チキン&ベジタブル 餃子
Code 200948
20 grs x 30 pcs



GYOZAS POULET, LÉGUMES
チキン&野菜餃子
Code 200709
20 grs x 30 pcs
Ajinomoto



GYOZAS POULET, LÉGUMES
チキン&野菜餃子
Code 137720
20 grs x 30 pcs
Ajinomoto



GYOZAS AU PORC
ポーク餃子
Code 200708
20 grs x 30 pcs
Ajinomoto



GYOZAS LÉGUMES
野菜餃子
Code 137481
20 grs x 30 pcs
Ajinomoto



GYOZAS CREVETTES
エビ餃子
Code 200817
20 grs x 50 pcs



GYOZAS CREVETTES
エビ餃子
Code 136720
20 grs x 20 pcs
UoKichi



SAUCE POUR NOUILLES ET GYOZAS
HIYASHI CHUKA
冷やし中華のタレ(※餃子のタレ兼用)
Code 201014
1 L



RAYU
Huile de sésame pimentée
ラー油
Code 140180
33 ML x 10
House



GYOZAS AUX POMMES
アップル餃子
Code 200586
20 grs x 20 pcs
Ajinomoto



TSUKUNE

つくね

Brochettes de boulettes de poulet à la sauce japonaise.

Code 137490

40 G x 25 pcs x 4
Ajinomoto



YAKITORI CUISSE DE POULET

焼き鳥 - もも肉

Brochettes de poulet à la sauce japonaise et cuites au feu de bois.

Code 200317

35 G x 50 pcs x 2
Ajinomoto



OKONOMIYAKI STICKS

お好み焼き串

Brochettes de galettes au chou, oeufs, poulpe et farine.

Code 202004

30 G x 15



TSUKUNE POULET

つくね

Brochettes de boulettes de poulet au soja, poireau, oignon, oeuf, gingembre, poivre.

Code 200650

40 G x 40 pcs



YAKITORI POULET NATURE

焼き鳥 - もも肉

Brochettes de poulet à la sauce soja.

Code 202046

40 G x 40 pcs



BOEUF FROMAGE

チーズの牛肉包み

Brochettes de boeuf & fromage.

Code 200649

31 G x 50 pcs

Produits Frits



TAKOYAKI

Boulettes de poulpe cuites
たこ焼き

Code 201021

30 G x 50 pcs

Code 200922

480 G - 16 pcs
Yutaka



TAKOAGE

Tentacule de poulpe frit
たこ揚げ

Code 136611

500 G



KATSU TORI

Poulet pané et frit
チキンカツ

Code 200815

1 KG x 5 sachets



KARAAGE micro-ondable

Poulet (cuisse) frit à la japonaise
若鶏唐揚げレンジ対応(もも肉)

Code 137670

20 G x 25 pcs
Ajinomoto



KARAAGE à frire ou au four

Poulet (cuisse) frit à la japonaise
若鶏唐揚げ(もも肉)

Code 137700

25 G x 24 pcs
Ajinomoto



AIGUILLETES DE POULET PANÉES

«SWEET & CHILI»
フライドチキン スウィートチリ

Code 201742

1 KG x 2

Domburi



BOEUF GYUDON

レトルト 牛丼

Marinade : sauce soja, mirin, oignon, vinaigre de riz

Code 100921
500 G



POULET TERIYAKI

チキン照り焼き

Petits morceaux de poulet rôti, marinés à la sauce teriyaki

Code 200702
1 KG x 5 sachets

Autres mets



NEMS DE POULET

チキン春巻き

Code 137870
30G x 100 pcs



NEMS AUX LÉGUMES

野菜春巻き

Code 137880
30G x 50 pcs



YAKISOBA Micro-ondables

野菜焼きそば(電子レンジ対応)

Nouilles sautées aux légumes

Code 139950
255 G x 24



KIRIN
JAPANESE BEER

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION



POULPE EN TRANCHE
タコ スライス

Code 136820
8 G x 20 tranches
Uo Kichi

SHIME SABA EN TRANCHE
MAQUEREAU MARINÉ
しめ鯖スライス

Code 200101
8 G x 20 tranches
Uo Kichi

UNAGI KABAYAKI EN TRANCHE
ANGUILLE GRILLÉE
うなぎ蒲焼き スライス

Code 200052
8 G x 20 tranches
Uo Kichi

Code 202335
160 G (20 pcs)
A venir

Code 200878
220 G
Uo Kichi

UNAGI KABAYAKI FILET
ANGUILLE GRILLÉE
うなぎ蒲焼き

Code 202024
255 G
Sans gluten

Code 202334
220 G
A venir



CALMAR EN TRANCHES
ヤリイカ スライス

Code 201001
7 g x 20 tranches
Uo Kichi

MUKIMI AMA EBI
CREVETTE NORDIQUE CRUE
DÉCORTIQUÉE

むき身 甘エビ
Code 136534
7,5 cm x 30 pcs

SUSHI EBI
寿司エビ

Code 200996
Taille : 8-8,5 cm
30 pcs x 20 paquets
Uo Kichi

Code 200998
Taille : 9-9,5 cm
30 pcs x 20 paquets
Uo Kichi

SUSHI EBI HANGING MEAT
頭肉付き 寿司エビ

Code 201000
9,5-10,5 cm - 20 pcs x 20 paquets

OMELETTE SURGELEE
ATSUYAKI TAMAGO

厚焼き卵
Code 136480
400 G X 15



BARRAMUNDI EN TRANCHE
バラモンディ

Code 200818
160 G x 20 pcs

SÉRIOLE / YELLOW TAIL
EN TRANCHE

はまち Hamachi
Code 200144
20 tranches x 25

IZUMIDAI TOPPING

Code 139671
8 G x 20 pcs x 25 paquets

HOKKIGAI PRECUT

ホッキ貝スライス
Coquillage mactre de
Stimpson
Code 202032
20 tranches
Clearwater



EBI FRY CRUES PANÉES

エビフライ
Code 201870
10 pcs
Uokichi

EBI FRY PRECUITES PANÉES

MICRO-ONDABLES
エビフライ(レンジ対応)
Code 200995
10 pcs x 20 paquets
Uokichi

EBI TEMPURA CUITE

エビ天ぷら
Code 139730
10 pcs
Uo Kichi

NOBASHI EBI CRUE

伸ばしエビ
Code 200999
14 cm x 20 pièces
Uo Kichi



Leader des Machines à Sushi en Europe

Sushi Robots vous aide à prendre en main les machines à sushi grâce aux instructeurs professionnels de The Sushi School

Pourquoi s'équiper ?

Pourquoi perdre du temps à étaler difficilement du riz sur une feuille de nori lorsque la machine peut le faire plus rapidement et pour un meilleur rendu. C'est l'opportunité de **dégager du temps, sans venir remplacer la main de l'homme**, pour concentrer ses efforts sur l'esthétisme. En plus d'un **calibrage milimétré**, le robot reproduit fidèlement un même geste pour **des sushis parfaitement identiques**. Véritable assistant dans les cuisines, pour gagner en qualité du lavage du riz jusqu'à la découpe des makis en passant par les tapis de riz ou les boulettes de riz.

La «Sushivolution» est en marche !



Machine à Tapis de Riz
À partir de 200€/mois *

*sous réserve d'acceptation de l'organisme de crédit bail

- ✓ Installation
- ✓ Formation
- ✓ Maintenance 24h/7j
- ✓ Meilleurs Prix
- ✓ Multi-Marques

Quelles machines choisir ?

Spécialisé dans la **formation de la gastronomie japonaise** et dans la **commercialisation des machines à sushi**, Sushi Robots - The Sushi School aide les restaurateurs à améliorer la qualité de leurs sushis tout en minimisant les pertes. Nos chefs Sushi vous conseillent dans le choix de la machine à sushi qui répondra parfaitement à votre projet. **Laver, mélanger, étaler ou découper, nous avons tous les robots de toutes les marques** pour répondre au mieux à vos besoins.

Contactez-nous pour un diagnostic gratuit !



Oeufs, coquillages, crabe



TOBIKKO

Oeufs de poisson volant naturels
とびっこ オレンジ
Code 200844
500 G



TOBIKKO WASABI

Oeufs de poisson volant Wasabi
とびっこ わさび味
Code 200845
500 G



MENTAIKO

明太子
Code 136521
340G



MASAGO

真砂
Oeufs de capelan
Code 136690
1 KG



MASAGO WASABI

真砂 わさび味
Oeufs de capelan Wasabi
Code 200332
1 KG



IKURA D'ALASKA

いくら アラスカ産
Oeufs de saumon
Code 200336
4 x 250 G



CORAIL D'OURSIN GRADE-A

うに Uni
Code 136710
100 G



NOIX DE ST JACQUES

ホタテ貝 Hotate
Code 136661
1 KG - 20/30



NOIX DE ST JACQUES

ホタテ貝 Hotate
Code 200045
1 KG - 10/20



SURIMI PREMIUM
巻き用 かにかまぼこ
Code 136940
500 G x 20 - 19 cm
Uo Kichi
Gluten free

SURIMI
巻き用 かにかまぼこ
Code 200833
500 G x 20 - 19 cm
Uo Kichi



KAMABOKO RED
かまぼこ ピンク
Code 200193
150 GR



NARUTO MAKI
なると巻
Code 201034
160 G X 5 (20 cm)



PINCES DE CRABE DES NEIGES CUITES

ずわいがかに 一本爪

Code 200590 (L)
201037 (M)

1 KG



PATTES DE CRABE DES NEIGES CUITES SANS CARAPACE M

ポイルずわいがかに 棒ポーション

Code 201038

500 G



CHAIR DE CRABE DES NEIGES

ずわいがかに肉 Zuwaigani

Code 139400

500 G



SOFT SHELL CRAB

CRABE MOU HOTEL

ソフトシェルクラブ

Code 200752

30/65 G



SUSHI EBI HANGING MEAT

頭肉付き 寿司えび

Code 201000

9,5-10,5 cm

20 pcs x 20 paquets



AMA EBI

CREVETTE DOUCE CRUE

甘エビ

Code 202074

90/100 - 1 KG



HOKKIGAI

ホッキ貝

Coquillage mactre de

Stimpson

Code 136540

1 KG



-60°C

SAKU DE THON ALBACORE

ビンナガマグロ (さく)

Code 201518

+/- 1 KG



FOIE GRAS MI CUIT

半生フォアグラ

Code 200801

125 G

18 cm et 3 cm de diamètre



MORUE CHARBONNIÈRE EN FILETS / BLACK COD

ぎんだら ファイル

Code 200571

6 filets = 22,68 KG - 5/7



FILET DE SÉRIVOLE / HAMACHI

はまち

Code 136770

1,8 et 2,2 KG / filet

Pêché au japon



CREVETTE OBSIBLUÉ

天使の海老

Code 201532

Taille : 21/25

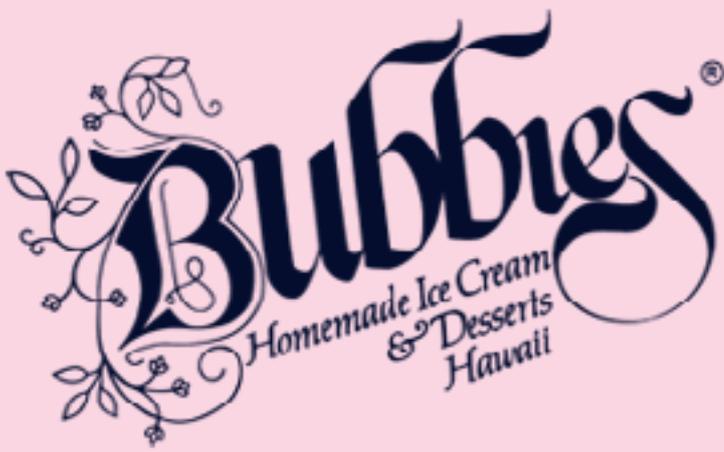
1 KG

Obsiblué

Espèce rarissime, l'Obsiblué est un crustacé délicat naturellement bleu. Sa couleur est le reflet des eaux turquoises, pures et cristallines dans lesquelles elle est élevée.

Dotée de très longues antennes et d'une queue irisée d'un bleu profond, l'Obsiblué est une extraordinaire source d'inspiration culinaire pour tous les amoureux des fruits de mer.

Seafood de luxe, rare et précieux, l'Obsiblué n'en est pas moins un produit de la mer facile et pratique d'utilisation. Elle se marie avec une grâce particulière à des produits rares et des saveurs étonnantes.



ICE CREAM MOCHI
 ハワイ産
 もちアイスクリーム
 100 pièces
 8 pièces



*Délicieuses crèmes glacées enrobées
 d'une fine pâte de riz*



THÉ VERT
 抹茶

Code 139130
 100 pièces
Code 139131
 8 pièces



VANILLE
 バニラ

Code 139110
 100 pièces
Code 139111
 8 pièces



LI HING MANGUE
 リーヒンマンゴー

Code 139280
 100 pièces
Code 139281
 8 pièces



MYRTILLE
 ブルーベリー

Code 139150
 100 pièces
Code 139151
 8 pièces



PISTACHE
 ピスタチオ

Code 139100
 100 pièces
Code 139101
 8 pièces



CACAO VANILLE
 バニラ&チョコレート

Code 139120
 100 pièces
Code 139121
 8 pièces



FLEUR DE CERISIER
 さくら

Code 139140
 100 pièces
Code 139141
 8 pièces



PASSION
 パッションフルーツ

Code 139180
 100 pièces
Code 139181
 8 pièces



LITCHI
 ライチ

Code 139160
 100 pièces
Code 139161
 8 pièces



CACAO ET COCO
 チョコレート&ココナッツ

Code 139170
 100 pièces
Code 139171
 8 pièces



Glaces et sorbets

GLACES ARTISANALES JAPONAISES FABRIQUÉES EN FRANCE

H
A
N
A
B
I

Notre maître artisan glacier fabrique depuis **1987** des glaces et des sorbets dans la plus pure tradition française.

Spécialiste de la **glace et du sorbet artisanal** il crée constamment de nouvelles saveurs.

Du sucré au salé, nous vous proposons des **recettes étonnantes aux saveurs japonaises.**



SORBET FRAMBOISE ET YUZU
ラズベリー&柚子シャーベット
Code 200812
2,5 L



GLACE THÉ VERT
抹茶 アイスクリーム
Code 200419
2,5 L



SORBET YUZU
柚子 シャーベット
Code 200398
2,5 L



SORBET LAIT DE COCO
Sri Lanka
ココナッツミルクシャーベット
Code 200813
2,5 L



SORBET CITRON VERT ET GINGEMBRE
ライム&生姜シャーベット
Code 200814
2,5 L



GLACE GINGEMBRE
生姜 アイスクリーム
Code 200423
2,5 L



GLACE HARICOT ROUGE
小倉 アイスクリーム
Code 200424
2,5 L



GLACE SÉSAME NOIR
黒ごま アイスクリーム
Code 200421
2,5 L



GLACE MISO CHOCOLAT
みそ&チョコレートアイス
Code 200898
2,5 L



GLACE SÉSAME BLANC
白ごま アイスクリーム
Code 200420
2,5 L

+ IDÉE RECETTE DESSERT



GYOZAS AUX POMMES
アップル餃子
Code 200586
20 pcs (400 G)
Ajinomoto



TSUBUAN HOKKAIDO
つぶあん 北海道
Code 201915
1 KG



MOCHI AU PARFUM DE YOMOGI ET HARICOT ROUGE

よもぎ大福 Yomogi Daifuku
Code 200337
50 G x 4



MOCHI NATURE ET HARICOT ROUGE

白大福 Shiro Daifuku
Code 200338
50 G x 4



MOCHI AU SÉSAME NOIR ET HARICOT ROUGE

黒ごま大福 Kuro Goma Daifuku
Code 200339
50 G x 4



MOCHI À LA FLEUR DE CERISIER ET HARICOT ROUGE

桜餅 Sakura Mochi
Code 200344
50 G x 6



MOCHI À LA POUDRE DE SOJA ET HARICOT ROUGE

きな粉大福 Kinako Daifuku
Code 200340
50 G x 4



MOCHI STRAWBERRY CHEESECAKE

ストロベリーチーズケーキ 大福
Code 201782
64 G x 6



MOCHI GANACHE CHOCOLAT

チョコレートガナッシュ 大福
Code 201785
64 G x 6



BOULES COCO

ココナッツ 大福
Code 201734
Ø 45 mm
50 pcs x 45g



CHOCOLAT NAMA DAIFUKU

チョコレート生大福
Code 200706
50 G x 4



DORAYAKI

どら焼き
Haricot rouge
Code 200341
60 G x 5
Sakaeya



Desserts



**MINI CHEESE CAKE
YUZU**
ミニ 柚子チーズケーキ
Code 200461
45 G x 24



**MINI CHEESE CAKE
SÉSAME NOIR**
ミニ 黒ゴマ チーズケーキ
Code 201544
45 G x 24



**MINI CHEESE CAKE
THÉ VERT**
ミニ 抹茶チーズケーキ
Code 200460
45 G x 24



**MINI CHEESE CAKE
GINGEMBRE**
ミニ ジンジャー チーズケーキ
Code 201543
24 X 45 G



**PERLES DU JAPON COULIS
PASSION**
タピオカ パッションフルーツソース
Code 200549
100 G x 20



**PANNA COTTA VANILLE COULIS
YUZU**
バニラパンナコッタ 柚子ソース
Code 200737
100 G x 20



FINANCIER AU THÉ VERT
抹茶フィナンシエ
Code 137560
30 G x 50



GYOZAS AUX POMMES
アップル餃子
Code 200586
20 pcs (400 G)
Ajinomoto

Ingredients pour dessert



TSUBUAN HOKKAIDO
つぶあん 北海道
Code 201915
1 KG



HARICOTS ROUGE SUCRÉS
ゆで小豆
Code 139020
1 KG



IDÉE RECETTE DORIYAKI

INGRÉDIENTS

200 g de Tsubuan (201915) 1 càs de miel
1 càs de mirin (134080) 15à g de pancake mix
20 g de sucre 100 ML de lait
1 oeuf 1 càs d'huile

PRÉPARATION

Battre les oeufs. Ajouter le sucre, le miel, le mirin et le lait puis le pancake mix.
Préchauffer une poêle à feu moyen. Huiler la poêle.
Cuire la pâte à pancake à feu doux.
Retournez le pancake dès l'apparition de bulles à la surface.
Un fois cuit, placer le tsubuan entre deux pancakes.



JOHAKUTO
上白糖
Code 180200
1 KG



Le saké est un alcool de riz japonais.

Les sakés sont réparties en 2 grandes catégories :

Futsushu « standard de table » : C'est le saké le plus consommé, aucune contrainte de taux de polissage du riz, ni d'additif ne lui est appliqué. Il est le plus souvent consommé chaud.

Tokutei-meishoshu : équivalent de notre « appellation contrôlée, de qualité supérieure ».

Les appellations contrôlées sont au nombre de 3 :

Honjozo-shu : polissage du riz à au moins 30%, proportion de koji 15 %, et addition d'alcool distillé avant la filtration. C'est le plus vendu des sakés supérieurs.

Junmai-shu (« pur riz, sans alcool ajouté ») : autrefois astreint à un polissage du riz de 30 % minimum, il est à présent libre (à condition de préciser le taux sur l'emballage).

Ginjo-shu, qui regroupe les appellations supérieures de saké : Ginjo saké et Daiginjo saké. Ils existent de nombreuses « sous catégories » qui se combinent les unes aux autres, telles que : Yamahai, Kimoto, Nigori, Koshu, Genshu, Muroka...

DÉGUSTATION

Le saké peut être dégusté de différentes manières. Les Ginjo et autres sakés de qualité sont généralement consommés frais ou légèrement frappés. Les Junmai, parce qu'un peu plus acides, sont très agréables à température ou bien légèrement chauffés. Bien entendu, chaque Saké est unique et peut se déguster de différentes manières dont voici les principales :

Hiya : Saké servi froid (8 à 12°C), surtout pour les grands crus Ginjo.

Kan : Saké chauffé, traditionnellement au bain-marie.

Atsukan : Saké chauffé à environ 50°C, généralement réservé au saké de table.

Hitohada : Littéralement à « température du corps », c'est-à-dire 36-37°C.

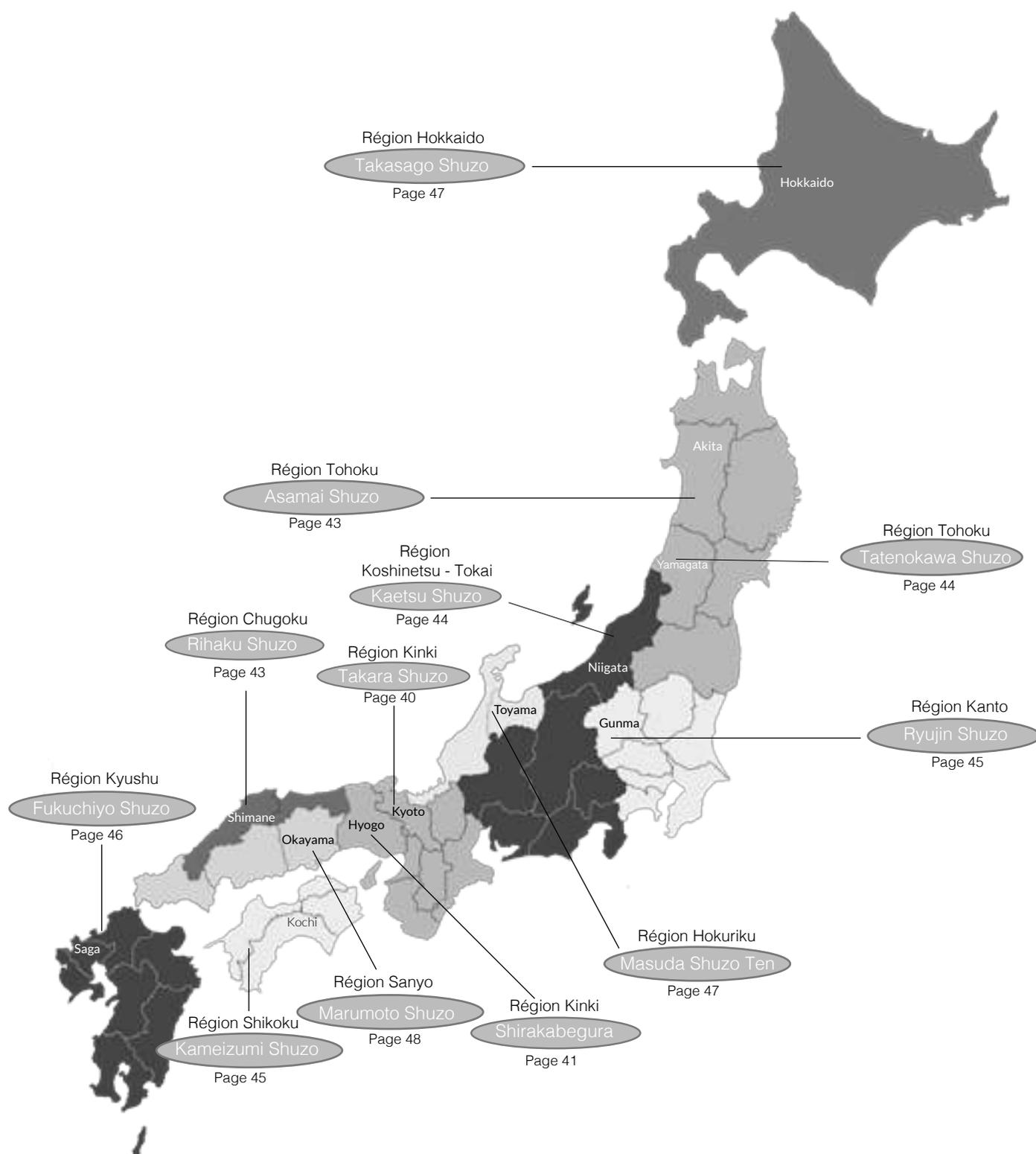
CONSERVATION

Le saké est un **produit artisanal**, fruit d'une subtile alchimie entre le travail du brasseur et la qualité de l'eau et du riz.

Il est issu d'une fermentation lente et maîtrisée et reste fragile. Le saké gardera toutes ses propriétés gustatives s'il est gardé à l'abri de la lumière, de l'humidité et réfrigéré.

Cela est particulièrement vrai des Namazaké (sakés non pasteurisés) qui nécessitent encore plus d'attention. Ce saké est à consommer, dans les 2 ou 3 jours suivants après ouverture. Enfin, il est à noter que le saké n'est pas un « vin de garde » et, qu'à part de très rares exceptions (Koshu), il n'existe pas de saké millésimé : un saké se consomme maximum un an après sa date de fabrication.

Foodex a créé en 2015 l'Atelier du Saké. Cet espace, situé à **Paris**, convie les Chefs Cuisiniers, Sommeliers, Barmans et passionnés à déguster le saké, à le travailler en association avec des plats ou en mixologie. Nous avons choisi des sakés du **Nord au Sud du Japon** afin de représenter au mieux l'ensemble des palettes aromatiques existantes.



LA BRASSERIE SHO CHIKU BAI

Takara USA, filiale de la société Takara Shuzo, brasse du saké aux Etats-Unis depuis 1982. Utilisant les meilleures techniques de production du saké, du riz de qualité supérieure de la fertile vallée de Sacramento et de l'eau pure de la Sierra Nevada, Takara nous propose une gamme complète, du Sho Chiku Bai Classic, idéal au cours d'un repas et à consommer chaud ou froid, au Ginjo, fin et raffiné, parfait à l'apéritif.



SAKÉ SHOCHIKUBAI CLASSIC JUNMAI 日本酒 松竹梅クラシック <純米>

Le saké le plus traditionnel de la gamme Takara. Pour l'apprécier pleinement, le servir chaud ou à température.

Convient parfaitement aux plats légèrement assaisonnés.

Alcool 15%

Code 160190
18 L

Code 160210
180 ML x 24

Code 160200
750 ML



SAKÉ SHOCHIKUBAI TOKUBETSU JUNMAI 日本酒 松竹梅 <特別純米>

Ce saké spécial est brassé à partir de riz poli à plus de 60%. Le résultat est un saké superbement équilibré et à la texture exceptionnellement douce.

Alcool 15%

Code 160980
720 ML



SAKÉ JUNMAI GINJO JUNMAI GINJO 日本酒 松竹梅 <純米吟醸>

Brassé avec un riz poli à plus de 50% et à basse température, le Ginjo est un saké fruité, pur et à la texture soyeuse. Parfait à l'apéritif ou en accompagnement de sashimi et sushi.

Alcool 15%

Code 160280
300 ML x 12



SAKÉ SIERRA COLD JUNMAI GINJO 日本酒 シエラ・コールド <純米吟醸>

Le Sierra Cold était brassé à l'aide d'une levure spéciale qui permet d'obtenir des saveurs riches et généreuses de grands sakés. Léger, il se consomme au cours d'un repas ou à l'apéritif.

Alcool 12%

Code 160250
300 ML x 12

Shirakabegura / Sho Chiku Bai 白壁蔵

LA BRASSERIE SHIRAKABEGURA

La société Takara Shuzo, plus que centenaire, est très connue au Japon pour ses productions de mirin, de shochu ainsi que de saké. Elle produit tous ses sakés de qualité à Nada (Hyogo) dans une toute nouvelle brasserie, Shirakabegura, qui produit de façon entièrement artisanale.



SAKÉ PÉTILLANT "MIO" SPARKLING JUNMAI 日本酒 松竹梅「白壁蔵」 “ 霽 ” スパークリング

Naturellement sucré, ce saké pétillant, et ses délicates bulles vous emmènent dans le monde subtil du saké ; saveurs douces et moelleuses, gourmand et fruité, le MIO est idéal à l'apéritif ou en dessert !

Alcool 5%

Code 160590
300 ML

Code 200612
150 ML x 20



SAKÉ PÉTILLANT "MIO" DRY SPARKLING JUNMAI 日本酒 松竹梅「白壁蔵」 “ 霽 ” <ドライ> スパークリング

Saké pétillant sec avec des arômes fruités de poire et de raisin.

Alcool 5%

Code 201007
300 ML



SAKÉ NIGORI JUNMAI NIGORI JUNMAI 日本酒 松竹梅「にぎり酒」 <純米>

Saké faiblement alcoolisé. Doux et soyeux au palais, corps robuste. Il s'agit d'un saké NIGORI, littéralement «trouble» et donc non filtré. À agiter avant de servir.

Alcool 10,5%

Code 160140
240 ML x 12



SAKÉ TOKUBETSU JUNMAI

TOKUBETSU JUNMAI
日本酒 松竹梅「白壁蔵」<特別純米>

Équilibré et de saveurs riches et douces. Accompagne parfaitement toutes les cuisines japonaises : nabe, shabu-shabu et sushi.

Alcool 14,5%

Code 160110
180 ML x 12



SAKE SCB TARU

日本酒 上撰松竹梅「樽酒」
Saké mûré en fût de cèdre Yoshino. Très rafraîchissant, sec et boisé. Parfait en accompagnement des plats relevés et forts en goût.

Alcool 15%

Code 200613
300 ML x 12



SAKÉ KIMOTO JUNMAI KIMOTO JUNMAI 日本酒 松竹梅「白壁蔵」 <生酏純米>

Ce saké est fabriqué selon le procédé traditionnel «Kimoto-Zukuri qui existe depuis l'ère Edo. Grâce à un brassage lent et rigoureux, celui-ci exprime un goût profond et des saveurs de riz douces et moelleuses.

Alcool 15,5%

Code 160530
1,8 L

Code 160540
640 ML

SAKE KIMOTO KIMOTO GINJO 松竹梅「白壁蔵」<生酏吟醸>

Ce saké est fabriqué selon le procédé traditionnel «Kimoto-Zukuri qui existe depuis l'ère Edo. Grâce à un brassage lent et rigoureux, celui-ci exprime un goût profond et des saveurs de riz douces et moelleuses.

Alcool 15,5 %

Code 201008
640 ML

Code 200125
1,8 L

SAKÉ DAIGINJO <MUROKA-GENSHU> DAIGINJO

日本酒 松竹梅「白壁蔵」<大吟醸>
無濾過原酒

Poli à plus de 50%. Saveurs subtiles et complexes, très parfumé, floral et racé.

Alcool 17%

Code 160000
640 ML

SAKÉ JUNMAI DAIGINJO 日本酒 松竹梅「白壁蔵」 <純米大吟醸>

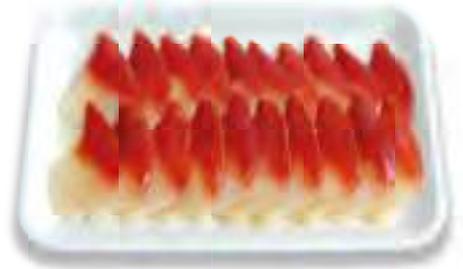
Poli à 45%, ce saké est fin, parfumé et fruité. Il dégage un arôme légèrement anisé.

Alcool 15%

Code 200247
640 ML

Code 160090
180 ML x 12

PALOURDE HOKKIGAI ACCOMPAGNÉE
DE PAPAYE À LA THAÏLANDAISE



202032 MACTRES DE L'ARCTIQUE
EN TRANCHE/HOKKIGAI SLICE 20pcs

Ajoutez de la couleur à vos menus

Les surprenantes palourdes hokkigai de Clearwater

aux couleurs flamboyantes sont 100% naturelles et sauvages ; elles sont issues de la pêche durable dans les eaux sauvages et naturelles des mers du Canada **et sont congelées en mer dans les 60 minutes après capture**. Leur fraîcheur et leur saveur exceptionnelle sont ainsi préservées et comparables à celles de palourdes fraîchement pêchées. Elles sont d'un goût incomparable et **ne nécessitent aucune cuisson**, autant d'attributs qui en font un ingrédient parfait à ajouter à tous vos plats. Très utilisé pour les sushis, de plus en plus de chefs le déclinent en salades ou en plats originaux de type fusion.



136540 COQUILLAGE MACTRE / HOKKIGAI 1 Kg

La saveur délicate du hokkigai tout comme sa texture ferme sous la dent s'accorde merveilleusement bien avec le saké. Le saké apporte au hokkigai sa légère acidité tandis que son taux d'alcool modéré accompagne la dégustation sans recouvrir le goût du coquillage comme le ferait un vin. Bref, un mariage idéal et qui vous fera voyager.

Ce saké est fabriqué dans la brasserie Shirakabegura, situé à Nada au Japon, selon le procédé traditionnel « kimoto-zukuri » qui existe depuis l'ère d'Edo (ancien nom de Tokyo, jusqu'en 1868).

Grâce à un brassage lent et rigoureux, celui-ci exprime un goût profond et des saveurs de riz douces et moelleuses, se mariant à la perfection avec poissons crus et fruits de mer.



160540 SAKE SCB SG KIMOTO JUNMAI 640ML (15.5%vol)

LA BRASSERIE RIHAKU

La brasserie Rihaku Shuzo a été fondée en 1882 dans la ville de Matsue dans la préfecture de Shimane, bien que ce ne soit qu'en 1928 qu'elle ait adopté le nom de « Rihaku ».

Le saké produit par cette brasserie est en général moelleux et de saveurs rondes. Il laisse une merveilleuse sensation de persistance et l'ensemble procure un bon « umami », une des cinq saveurs fondamentales de la cuisine japonaise.

Rihaku brasse différents types de sakés, du Junmai frais et franc au Nigori doux et moelleux en passant par l'élégance du Junmai Ginjo. L'habileté des maîtres brasseurs de Rihaku a permis à cette brasserie de remporter plusieurs années de suite de nombreuses médailles d'or.

Pour l'histoire, Rihaku, Poète génial et fécond, résida pendant des années à la Cour de l'empereur Hoang avant d'être victime d'une disgrâce et d'errer d'auberge en auberge à travers tout le pays. S'abandonnant sans réserve à sa passion pour le vin, Li-Po explore alors les étourdissements que procure l'ivresse. « Je bois une bouteille et je peux écrire cent poèmes », aimait-il à dire. Il meurt à soixante et un an, noyé, dit la légende, en voulant embrasser le reflet de la lune sur l'eau.



SAKÉ RIHAKU

JUNMAI
純米「李白」
Saké moelleux et de saveurs rondes. Il laisse en bouche une merveilleuse sensation de persistance et l'ensemble procure un très bon umami, une des 5 saveurs fondamentales de l'art culinaire japonais.
Alcool 14,8%

Code 161000
720 ML



SAKÉ NUAGES RÊVEURS

NIGORI JUNMAI
特別純米「李白」
<芳醇にごり>
Saké non filtré et présentant donc un dépôt naturel (lie de saké). Doux en bouche, soyeux et crémeux. Du corps, finale puissante.
Alcool 15,5%

Code 161010
720 ML



SAKÉ ORIGINE DE LA PURETÉ

JUNMAI GINJO GENSHU
純米吟醸生原酒「李白」
<雄町・花酵母仕込>
Ce saké d'exception non dilué et fabriqué avec le riz Omachi est fermenté à base de levure de fleurs. Son nez très expressif révèle des arômes de kiwi et de litchi. En bouche, sa texture crémeuse diffuse des touches de réglisse noire et de poire. Finale longue.
Alcool 16,9%

Code 161040
720 ML



SAKÉ ROSÉ CARO

NAMA CHOZO
「李白」生貯蔵
<華露>花酵母・黒米仕込
Minéral et légère astringence. Belle robe rose pâle, saveurs légèrement acidulées, vivant et enveloppant au palais. Magnifique à l'apéritif ou avec un fromage pointu.
Alcool 15%

Code 200133
720 ML



SAKÉ LE POÈTE ERRANT

JUNMAI GINJO
純米吟醸「李白」<超特撰>
Ce saké reste plus d'un an en fût avant d'être embouteillé. Nez fleuri, en bouche frais et franc, finale longue et parfumée. Grande impression d'homogénéité et d'équilibre
Alcool 15,2%

Code 161030
720 ML



Code 161020
300 ML x 12

LA BRASSERIE ASAMAI SHUZO

En 1917, Soukou Kakizaki et un ami local ont établi la fabrique de saké Asamai Shuzo. Celle-ci brasse aujourd'hui la marque Amanoto. Le riz et la levure utilisés proviennent de la région Akita. Le Kuramoto Monsieur Kakizaki Tsuneki vise à renforcer l'image d'un savoir-faire tout en augmentant la production. Car il faut noter qu'Asamai ne produit que 700 "koku" par an (mesure traditionnelle de saké au Japon, soit 180 litres), c'est-à-dire environ 125 kilolitres brassés pendant la saison de fin Octobre à début Avril. Le kura est situé dans la petite ville d'Asamai Hiragacho rassemblant une population d'environ 16.000 personnes. Cette région agricole, cultive principalement du riz, de la pastèque et des pommes.

SAKÉ HYOSHO DIAMOND DUST

JUNMAI GINJO USU NIGORI
氷晶 ダイヤモンド ダスト 純米吟醸うすにごり

Saveurs claires et fraîches, en dépit de l'apparence, avec un bel équilibre entre douceur et acidité. Brillant avec des produits frais, huîtres et autres fruits de mer crus ou même cuits à la vapeur.
Alcool 15,3%

Code 200141
720 ML



SAKÉ AMANOTO KURO-KOJI JIKOMI

JUNMAI KURO-KOJI JIKOMI
「天の戸」 黒麹仕込み 純米

Fabriqué avec du Koji noir, qui permet un taux d'acide citrique élevé et l'acidité qui l'accompagne. Full body avant tout, les arômes et parfums grillés, terreux du Koji noir se diffusent pleinement au palais. Unique et très agréable. Magnifique avec des mets légèrement épicés, fromages à pâte dure, ou une viande grillée.
Alcool 15%

Code 200143
500 ML

LA BRASSERIE KAETSU SHUZO

Kaetsu Sake Brewery a été fondée en 1880 dans la région Tsugawa-machi, préfecture de Niigata, à la jonction des rivières Agano et Tokonami et de la mer du Japon. Cette région est célèbre pour ses paysages naturels et ses ruisseaux montagneux. La période hivernale très froide, l'eau pure de la région conviennent aux exigences de la culture du riz et de la production de saké. La principale marque de saké de la brasserie est appelée KIRIN. Kaetsu brasse également depuis 2004 la marque Kambara, du nom d'un lieu-dit voisin très ancien, déclinée en 2 crûs à base de Yamadanishiki (« Les ailes du succès ») et de Gohyakumangoku (« La mariée du renard »). Ce nom a été inspiré non seulement par la proximité avec le Mont Kirin, mais aussi par la créature mythique légendaire chinoise, symbole de sérénité et de prospérité.



SAKÉ HOMARE KIRIN

JUNMAI DAIGINJO

純米大吟醸
「ほまれ麒麟」

Arômes de melon, sec et délicat à la fois, parfums de riz et de fruits. Parfait avec un sashimi ou un poisson grillé.

Alcool 15,5%

Code 200134
1,8 L

Code 200135
720 ML



SAKÉ HOMARE KIRIN

TOKUBETSU JUNMAI

特別純米
「ほまれ麒麟」

Arôme très léger de riz, touches sucrées, moyennement charpenté, finale sèche.

Alcool 14,6%

Code 200136
1,8 L

Code 200137
720 ML



SAKÉ KAMBARA YAMADANISHIKI

JUNMAI GINJO

純米吟醸
「蒲原」 山田錦

Full body et débordant de saveur, surtout pour un Junmai Ginjo de Niigata. Melon et notes de banane, complexe, à plusieurs niveaux, acidité modérée, idéal avec du jambon cru.

Alcool 16,5%

Code 200138
1,8 L

Code 200139
720 ML



SAKÉ KIRIN JIJOSHU VINTAGE

JUNMAI GENSHU

純米熟成原酒
「麒麟 時醸酒」

Saké d'élevage, moelleux : doux, léger, arôme de caramel, texture crémeuse.

100% koji

Alcool 17,2%

Code 200140
720 ML



SAKE TATENOKAWA

Junmai Daiginjo Shuryu (Vogue) Limited
楯野川「主流」純米大吟醸《限定流通品》

Alcool 15,5 %

Polissage du riz à 50%

Code 202175
1,8 L

Code 202123
720 ML

LA BRASSERIE TATENOKAWA

Cette brasserie trouve ses origines en 1832. La bonne qualité de l'eau a contribué à la fabrication du shubo (levain de saké) par Heishiro, qui était un notable local. En 1854, il a commencé à produire du saké. Lorsque le seigneur du domaine vint visiter son chai, Heishiro lui offra son saké que le seigneur apprécia, et auquel il donna le nom de "Tatenokawa".

Fabriqué avec le riz Yamadanishiki, poli à plus de 50%, ce saké est fabriqué à base de levure n°9. Nez fleuri et saveurs corsées, typique du saké à base de riz Yamadanishiki, équilibré en bouche. Ce saké a été récompensé d'une médaille d'Argent en 2015 lors de l'International Wine Challenge (IWC) dans les catégories Junmai Ginjo et Junmai Daiginjo.

Oze no Yukidoke / Ryujin



LA BRASSERIE RYUJIN SHUZO

Fabricant de la marque « Oze No Yukidoke », la brasserie Ryujin Shuzo se situe dans la préfecture de Gunma. Largement considérée comme l'une des plus belles marques de saké, elle propose des sakés aux arômes raffinés et élégants laissant transparaître l'âme artisanale de cette petite brasserie aux 6 employés pour une production de 400 Koku par an.



SAKE OZE NO YUKIDOKE

OHKARAKUCHI JUNMAI
「尾瀬の雪どけ」大辛口純米

Alcool 16%

Un saké produit dans la plus vieille Maison de saké du Japon. Sec, avec une belle longueur en bouche et une finale légèrement poivrée.

Code 200752
720 ML



SAKE RYUJIN

KAKUSHI GINJO GENSHU
「龍神」隠し吟醸 原酒

Alcool 16%

Un saké soyeux et doux avec des notes de pêche blanche, de melon. Il est très peu acide, mais avec une belle amertume qui équilibre la douceur. La finale est longue.

Code 200754
720 ML



SAKE RYUJIN

JUNMAI DAIGINJO
NAMAZUME

「龍神」純米大吟醸 生詰

Alcool 15%

Saké non pasteurisé avec des notes de fenouille. Un saké élégant et raffiné.

Code 200755
720 ML

Kameizumi 亀泉

LA BRASSERIE KAMEIZUMI SHUZO

Fondée en l'an 30 de l'ère Meiji (1897), la brasserie Kameizumi se situe au centre de la préfecture Kôchi. Depuis l'époque Hansei, la source est appelée Kameizumi ou fontaine de 10 000 ans pour sa résistance à la sécheresse. Littéralement, Kame Izumi signifie « la source de la tortue ». La brasserie est située dans les collines près de Tosa dans la baie de la région de Shikoku. Cette brasserie traditionnelle accueillent fièrement les visiteurs les plus curieux. Son propriétaire vous expliquera qu'il est difficile de fabriquer du saké dans une région aussi chaude et que cela demande donc une technique élevée pour maintenir une fermentation à basse température. Ses Junmai Ginjo sont secs, caractérisant le type de saké que l'on peut trouver sur l'île et ont l'avantage d'être servis frais ou chauds.



SAKE KAMEIZUMI

JUNMAI GINJO NAMAZAKE

「亀泉」純米吟醸 兵庫山田錦 生酒

Saké non pasteurisé au nez très frais avec de légères notes de levure. La bouche est soyeuse puis profonde, arômes pleins d'ananas et de fruit de la passion, finale fondante et gourmande.

Alcool 16,5%

Code 200757
1,8L



SAKE KAMEIZUMI

JUNMAI GINJO GENSHU KOIKU 63 GO, NAMAZAKE

「亀泉」純米吟醸原酒 高育63号 生酒

Saké non dilué (« brut de fût ») au nez tout en anis. Au palais il est puissant et poivré avec une belle astringence qui contraste avec la longue finale douce.

Alcool 16%

Code 200759
1,8L

Code 200758
720 ML

LA BRASSERIE FUKUCHIYO SHUZO

La Brasserie Fukuchiyo Shuzo a été fondée en 1926 et est située sur l'île japonaise de Kyushu face à la mer Ariake au sud de Saga, à Kashima. La brasserie distribue ses sakés essentiellement sur un marché local, et s'étend à l'export en quantité limitée. Cette brasserie d'architecture ancienne est bien conservée et elle a été classée comme monument culturel national. Producteur de saké parmi les plus fins du Japon, Nabeshima utilise uniquement des techniques anciennes et très artisanales pour ses productions qui sont toutes de types «Ginjo» Le résultat est des plus complexes et rare du fait des volumes très confidentiels avec moins de 180 000 litres produits par an. Quasiment impossible à trouver sur le marché même au Japon, Nabeshima signifie littéralement « la terre historique ».



**SAKE NABESHIMA
JUNMAI GINJO MUROKA NAKAKUMI**
「鍋島」中汲み 純米吟醸 無濾過

La complexité intrinsèque à ce saké révèle d'irrésistibles notes de clous de girofle, de noix grillés et une litanie de fruits d'automne liées ensemble par une partition acidulée. La bouche révèle un volume étonnant, de la matière, une belle acidité emmenée par une finale longue sèche.

Alcool 16%

Code 200760
720 ML



**SAKE NABESHIMA
TOKUBETSU JUNMAI**
「鍋島」特別純米

Nez frais, léger en bouche, frais et parfumé; riches arômes de pomme, fruit de la passion & mangue contrebalancés par des notes de riz et de minéralité saline. Bien équilibré avec un moelleux modéré et des saveurs plus toniques.

Alcool 15%

Code 200765
720 ML



**SAKE NABESHIMA
JUNMAI GINJO YAMADANISHIKI**
「鍋島」純米吟醸 山田錦

Une litanie de notes d'agrumes qui se fond dans des arômes d'ananas, de fraises des bois, de riz cuit et de fleurs avec une finale toute en rondeur sur une touche de mangue. D'un très bel ensemble homogène, ce saké est clairement le fruit du riz le plus fin et de l'eau la plus pure.

Alcool 16%

Code 200764
1,8 L

Code 200763
720 ML



**SAKE NABESHIMA
JUNMAI DAIGINJO**
「鍋島」純米大吟醸 45%

Ce saké fabriqué exclusivement à base de riz Yamadanishiki exhale un nez fleuri et une texture légèrement perlante.

Alcool 16%

Code 200766
720 ML



**SAKE NABESHIMA
DAIGINJO**
(IWC Champion Sake)
「鍋島」大吟醸 (IWC チャンピオン・サケ)

Ce saké d'élite aux arômes dominants d'agrumes, yuzu et citron mûr. Doux et subtilement floral, généreux en alcool, il bourdonne du début à la fin sur des notes de riz cuit à la vapeur.

Alcool 17%

Code 200761
720 ML

Code 200762
1,8 L

LA BRASSERIE MASUDA SHUZO

Précurseur dans l'art de faire du saké, Masuzumi se lance il y a 40 ans dans la fabrication de Ginjo dont la technique et l'appellation étaient relativement inconnues et non reconnues par le marché. Son fils reprend la brasserie après ses études en Ecole Supérieure Spécialisée en Fermentation et continue d'améliorer et de proposer des sakés de plus en plus aboutis et innovants. La fabrication du saké Masuzumi commence chaque année en octobre exactement le jour du Tai-an selon le calendrier bouddhiste, jusqu'au printemps lorsque la saison de la plantation de riz commence. Les employés travaillent continuellement tout au long de cette période, y compris le dimanche et même le jour du Nouvel An.



SAKE MASUZUMI

JUNMAI GINJO

「満寿泉」純米吟醸

Ce saké offre des subtiles notes de melon et des saveurs fraîches.

Alcool 15,5%

Code 200769

720 ML



SAKE MASUZUMI DAIGINJO

「満寿泉」限定大吟醸

Ce saké rentre dans la catégorie aruten, c'est-à-dire que le fabricant a ajouté une distillation d'alcool pour offrir une palette aromatique plus puissante et une finale ronde et savoureuse.

Alcool 17%

Code 200770

720 ML



SAKE MASUZUMI

JUNMAI DAIGINJO SPECIAL

「満寿泉」純米大吟醸SPECIAL

Saké vieilli en tonneaux provenant du Domaine Ramonet.

Medium dry, aromatic, aged/ barrel.

Alcool 16%

Code 200768

720 ML



SAKE KOKUSHIMUSO

JUNMAI COCOO

「国士無双 虚空」純米

Alcool 12,5%

Le Saké Kokushimuso est un saké Junmai aux saveurs fraîches et aux notes douces.

Code 200741

500 ML

SAKE KOKUSHIMUSO

JUNMAI DAIGINJO Hokkaido Limited

「国士無双」純米大吟醸 北海道限定

Alcool 15,5%

Un saké d'exception, inspiré des terres froides de la région d'Hokkaido.

Un saké pur dû à sa parfaite maîtrise de filtration: Pour ce daiginjo, la filtration a été effectuée au goutte à goutte, durant la nuit, sous un dôme de glace à -2°C.

Code 200740

720 ML

BRASSERIE TAKASAGO SHUZO

Takasago Shuzo a été créée en 1899 dans la ville de Asahikawa (Hokkaido) sous le nom Kohiyama Shuzo et était une des rares brasseries à continuer la production de sakés pendant la Seconde Guerre Mondiale.

Le Kura construit en 1909 est considéré comme l'un des bâtiments les plus anciens d'Asahikawa.

En 2000 la brasserie a réalisé qu'il ne serait plus possible de rivaliser avec les grands brasseurs de Nada et de Fushimi et s'est donc concentrée sur la fabrication de sakés Tokutei Meishoushu (désignation spéciale pour les sakés hauts de gamme) dont les saveurs reflètent au mieux les spécialités culinaires locales, comme les wagashi (gâteaux japonais). Afin d'assurer une qualité constante, la brasserie se limite donc à ne produire que 4800 koku par an, ce qui équivaut à 900 kilolitres.

Chaque hiver lorsque la température descend en dessous de -10°C, Takasago édifie un dôme de glace à l'extérieur du kura, la température est si basse que les bactéries n'ont aucune chance de se développer, ce qui assure une parfaite maîtrise de la fermentation. Vient ensuite la méthode de filtration, Ichiya Shizuku « goutte à goutte durant la nuit », qui consiste à filtrer le moromi « moût de sake » dans des sacs de toile, laissant couler lentement et délicatement durant la nuit, un sake le plus translucide possible.

BRASSERIE MARUMOTO SHUZO

«Pour être bon, le saké doit être fait avec du riz de qualité».

Partant de ce principe, la brasserie agricole Chikurin cultive elle-même le riz destiné à la fabrication de son saké. Le riz utilisé est le Yamadanishiki,

Depuis sa création en 1867, les méthodes se sont perpétuées sans interruption pendant plus de 140 ans dans le terroir d'Okayama.



SAKE CHIKURIN - Taoyaka

Junmai Daiginjo
日本酒「竹林」<かるやか> 純米大吟醸
Alcool 15%

Polissage du riz à 50%
Code 201771
720 ML



SAKE ORGANIQUE CHIKURIN - Karoyaka

<Yuuki> Junmai Ginjo
日本酒「竹林」<かるやか> 有機純米吟醸
Alcool 15%

Polissage du riz à 50%
Code 201770
720 ML

Vins



PLUM WINE TAKARA PLUM 梅酒「タカラプラム」

L'Umeshu est une liqueur de prunes de l'abricotier du Japon. Servi sec, on the rocks ou dilué dans l'eau (le plus souvent gazeuse) ou du soda, l'Umeshu est très apprécié pour son parfum caractéristique et sa saveur fruitée et sucrée. Il est souvent appelé « vin de prune ».

Alcool 10%

Code 160230
750 ML

Code 160240
5 L



SOL LUCET KOSHU 2013

KOSHU 100%
ソルルケット 甲州白ワイン
Ce vin blanc a des saveurs pures, naturelles et authentiques. On y retrouve des petites touches citronnées, semblables au Kabosu, Mikan (oranges japonaises) et Yuzu. Il y a un bon équilibre entre goût fruité et acidité, ce qui donne des saveurs fraîches. C'est un vin frais, délicat, et sec, profond.

Alcool 12%
Code 200767
750 ML



VIN OROYA 寿司ワイン<白>

Parfait avec des sushis. Oroya est le fruit du travail de l'œnologue japonaise Yoko Sato et du coupage de trois cépages : l'Airen, le Macabéo et le Moscatel. La robe est jaune citron, lumineuse. En bouche, touches de pomme et de pêche sur le bouquet parfumé du Moscatel.

Alcool 12%
Code 160290
750 ML x 6

Liqueurs



KYO YUZU - YUZU LIQUEUR

Liqueur à base de Shochu d'orge et de jus de Yuzu
和りきゅーる水尾柚子のお酒「京柚子」
Yuzu récolté dans la région de Mizuo (Kyoto), réputé pour ses saveurs très rafraichissantes à la fois douces et acidulées.

Alcool 12%
Code 202013
500 ML



SHOGA UMESHU

Liqueur à base de gingembre et Umeshu
こだわり梅酒 實「生姜梅酒」

L'alliance des saveurs épicées du gingembre et du caramélisé de l'Umeshu.

Alcool 12%
Code 160550
500 ML



EIKUN - GINJO YUZU SHU

Liqueur de Yuzu à base de saké Ginjo
英熟 吟醸柚子酒 <柚子+吟醸酒>

Plus de légèreté et de subtilité qu'un yuzushu classique (généralement à base de shochu), cette liqueur est excellente nature, mais également une base originale pour cocktails.

Alcool 12%
Code 200954
500 ML



EIKUN - GINJO UME SHU

Liqueur de Prune à base de saké Ginjo
英熟 吟醸梅酒 <梅+吟醸酒>

Plus de légèreté et de subtilité qu'un umeshu classique (généralement à base de shochu), cette liqueur est excellente nature, mais également une base originale pour cocktails.

Alcool 16%
Code 200953
500 ML

Whiskies, Gin, Rhum



WHISKY TOGOUCHI PREMIUM ウイスキー河内プレミアム

Ce whisky élaboré à partir de malts écossais et canadiens a la particularité d'avoir vieilli dans un tunnel au cœur d'une région montagneuse dans la ville de Togouchi. Il révèle en bouche des notes d'agrumes et laisse une finale douce et légère de noix de coco.

Alcool 40%
Code 201520
700 ML



WHISKY TOGOUCHI 9 ANS ウイスキー河内9年

Whisky blended vieilli en fût de chêne, il contient environ 40% d'orge maltée. Son goût intense révèle des notes d'épices, d'agrumes ainsi qu'une légère pointe fumée et tourbée.

Alcool 40%
Code 202135
700 ML



WHISKY AKASHI BLEND あかしブレンド

Elaboré à partir de whiskies de malt et de grain élevés en fût de chêne américain. Arômes de camomille et de sherry sous une structure fondante et crémeuse. Notes de vanille et de chêne américain, Puissant, mais doux et souple en finale

Alcool 40%
Code 200413
500 ML



WHISKY YAMAZAKI SINGLE MAT ウイスキー山崎 シングルモルト

Des notes de fraise et de cerise au nez. Whisky crémeux et fruité marqué par une finale longue et précise aux notes de vanille douce et de cannelle.

Alcool 43%
Code 202160
700 ML



WHISKY HAKUSHU SINGLE MALT

12 ANS
ウイスキー白州12年 シングルモルト

Alcool 43%
Whisky au nez vif et subtil, avec des notes de mangue et de passion, de raisins secs, d'agrumes. Légèrement cendré. Une finale longue et fine.

Code 202159
700 ML



WHISKY HIBIKI HARMONY ウイスキー 響 ハーモニー

Alcool 43%
Vieilli dans 5 variétés de fût différentes, ce whisky doux, légèrement sucré et équilibré accompagne toutes les gastronomies.

A déguster avec Ice Ball pour une pure expérience japonaise.

Code 202158
700 ML



NIKKA FROM THE BARREL ニッカ フロム ザ バレル

Alcool 51,4%
Issu de l'assemblage des single malts Miyagikyo et Yoichi et d'un whisky de grain unique, Intense, rond et généreux, ce blend ambitieux à fort degré, puissant et maîtrisé, est reconnu pour son originalité.

Code 200258
500 ML



NIKKA PURE MALT RED ニッカ ピュアモルト レッド

Cet assemblage de malts contient un fort pourcentage de single malt Sendai ce qui contribue à la finesse et l'élégance de ce grand classique de chez Nikka. La bouche fine et onctueuse oscille entre l'orge maltée légèrement fumée et le miel.

Alcool 43%
Code 200259
500 ML



NIKKA COFFEY GRAIN ニッカ カフェグレイン

Alcool 45%
Elaboré à partir d'une majorité de maïs provenant des alambics « Coffey », entre Bourbon et Scotch, il peut se boire sec, sur glace, allongé d'eau, de soda ou utilisé comme base de cocktail notamment pour réaliser un Perfect Manhattan.

Code 200834
700 ML



NIKKA COFFEY MALT ニッカ カフェモルト

Alcool 45%
Un Coffey Malt riche et boisé, qui surprend par sa texture en bouche unique. Style : Gourmand, rond. Nez : Tatin de poire, banane, gâteau de riz, vanille. Bouche: Pâtissier, fruits secs (raisins), maïs. Finale : Popcorn, caramel, cannelle.

Code 200835
700 ML



WHISKY NIKKA 17 ANS TAKETSURU

Alcool 43%
Elaboré à partir de single malt japonais des distilleries Yoichi et Miyagikyo, ce whisky est vieilli en fût de Sherry : il mêle épices, fruits chocolat et notes de cuir au nez et fruits confits en bouche. Finale pralinée et herbacée pour un whisky d'une douceur incomparable.

Code 200262
700 ML



NIKKA COFFEY GIN ニッカ カフェ ジン

Alcool 47%
Gin raffiné et texture soyeuse. Notes rafraichissantes de Yuzu, Kabosu et Amanatsu. Finale piquante et poivrée.

Code 202224
700 ML



RHUM JAPONAIS RYOMA 黒糖ラム

Élaboré à partir de jus de cannes fraîchement pressées, puis élevé en fût de chêne pendant sept ans. Texture riche et onctueuse, arômes de vanille et de caramel, caractéristiques des vieux rhums traditionnels.

Alcool 40%
Code 200414
700 ML



SHOCHU TOWARI
SARRAZIN
そば焼酎「十割」~そば全量~
Distillation de sarrazin. Fumé et
tourbé comme un single Malt.

Alcool 25%
Code 160830
500 ML



SHOCHU YOKAICHI
RIZ
本格焼酎「よかいち」<米・吟仕込>
Distillation de riz. Arôme agréable de riz.
A déguster Straight ou On the rocks.

Alcool 25%
Code 160430
500 ML



SHOCHU IKKOMON AKA
PATATE DOUCE
全量芋焼酎「一刻者」<赤>
Distillation de patates douces
sucrées. A apprécier Straight ou
On the rocks.

Alcool 25%
Code 200614
500 ML



SHOCHU JAPAN
焼酎「JAPAN」
Multiple distillation.
Surnommé la vodka
japonaise, il est idéal en
cocktail.

Alcool 25%
Code 160440
700 ML



SHOCHU NIPPON
焼酎「NIPPON」
Le Shochu Nippon peut se boire nature ou en
cocktail. Il est parfait pour la réalisation de chu-hi
(cocktail à base de shochu et d'une boisson
gazeuse) doux et originaux.

Alcool 25%
Code 201856
700 ML



SHOCHU IKKOMON
PATATE DOUCE
全量芋焼酎「一刻者」
Distillation de patates douces. Arôme
complexe, à apprécier Straight ou On the
rocks.

Alcool 25%
Code 160490
500 ML



La bière Kirin Ichiban est une bière 100% malt, brassée selon le savoir-faire unique de première pression qui ne retient que le meilleur des ingrédients. Délicate et savoureuse, la bière à l'état pur.



BIÈRE KIRIN 5% vol.
キリン 一番搾り

Code 160380
33 CL x 24

BIÈRE KIRIN 5% vol.
キリン 一番搾り

Code 160390
50 CL x 20

BIÈRE KIRIN 5% vol.
キリン 一番搾り

Code 160420
50 CL x 24

BIÈRE KIRIN 5% vol.
キリン 一番搾り

Code 160400
33 CL x 24

BIÈRE KIRIN 5% vol.
キリン 一番搾り

Code 200712
le fût de 30 L

Demandez vos PLV lors de vos commandes de Kirin !



POSTER SAKURA

Code 202257



VERRES TOKYO

Code 202256
250ML x 6



SET DE TABLE SAKURA

Code 202258



TSHIRT SAKURA

Code 202261
Taille L



COASTER SAKURA

Code 202259



Asahi

Bière rafraichissante



BIÈRE ASAHI 5,2% vol.
アサヒ スーパードライ

Code 202199
33 CL x 24

BIÈRE ASAHI 5,2% vol.
アサヒ スーパードライ

Code 202200
35 CL x 24

Uijin



BIÈRE UIJIN BLOND YUZU 6,5% vol.
ウイジンビール
Code 200907
330 ML x 24



BIÈRE UIJIN 6% vol.
ウイジンビール
Code 200747
330 ML x 24



Owa



BIÈRE OWA DARK 8% vol.
欧和ビール ダーク
Code 160344
330 ML x 24



BIÈRE OWA AMBREE 5,5% vol.
欧和ビール アンバー
Code 160340
330 ML x 24



Sapporo

BIERE SAPPORO 4,7% vol.
サッポロビール瓶

Code 201516
33 CL x 24



BIERE SAPPORO 4,7% vol.
サッポロビール缶

Code 201517
65 CL x 12

Hao

• HAO BEER •



BIÈRE SORACHI 5,9% vol.
ハオビール《そらち》 瓶

Code 202126
33 CL x 24

SORACHI est née de l'association délicate de houblon Japonais Sorachi Ace et de Citra qui apportent des notes de coco rapée, d'agrumes et de fruits tropicaux. Elle est non filtrée, non pasteurisée et est issue d'une technique de houblonnage à cru afin de renforcer les arômes du houblon. Très aromatique, cette bière accompagne bien ramens, plats épicés et poissons crus.

Les bières Hao Beer sont des bières artisanales françaises à l'inspiration et au savoir-faire japonais. De fermentation haute et brassées en micro-brasserie, Hao Beer produit des bières légères et rafraichissantes.

La refermentation en bouteille est privilégiée afin d'assurer une pétillance fine et naturelle ainsi qu'une mousse légère et persistante.

BIÈRE HIKARI 5% vol.
ハオビール《ひかり》 瓶

Code 201831
33 CL x 24

HIKARI est une bière non filtrée et non pasteurisée, afin de préserver un maximum ses saveurs. Fleurie, avec une belle longueur en bouche, elle se marie particulièrement bien avec le poisson cru.



Demandez vos PLV lors de vos commandes Hao Beer !



TABLE TENT SORACHI

Code 202265



TABLE TENT HIKARI

Code 202264



TABLE TENT HIKARI + SORACHI

Code 202266



VERRES

6 pièces

Code 202263

Iki



BIÈRE IKI 4,5% vol.
Yuzu et Sencha (thé vert)
生(イキ)ビール
柚子・煎茶風味 瓶

Code 111301
33 CL x 24
Produit biologique



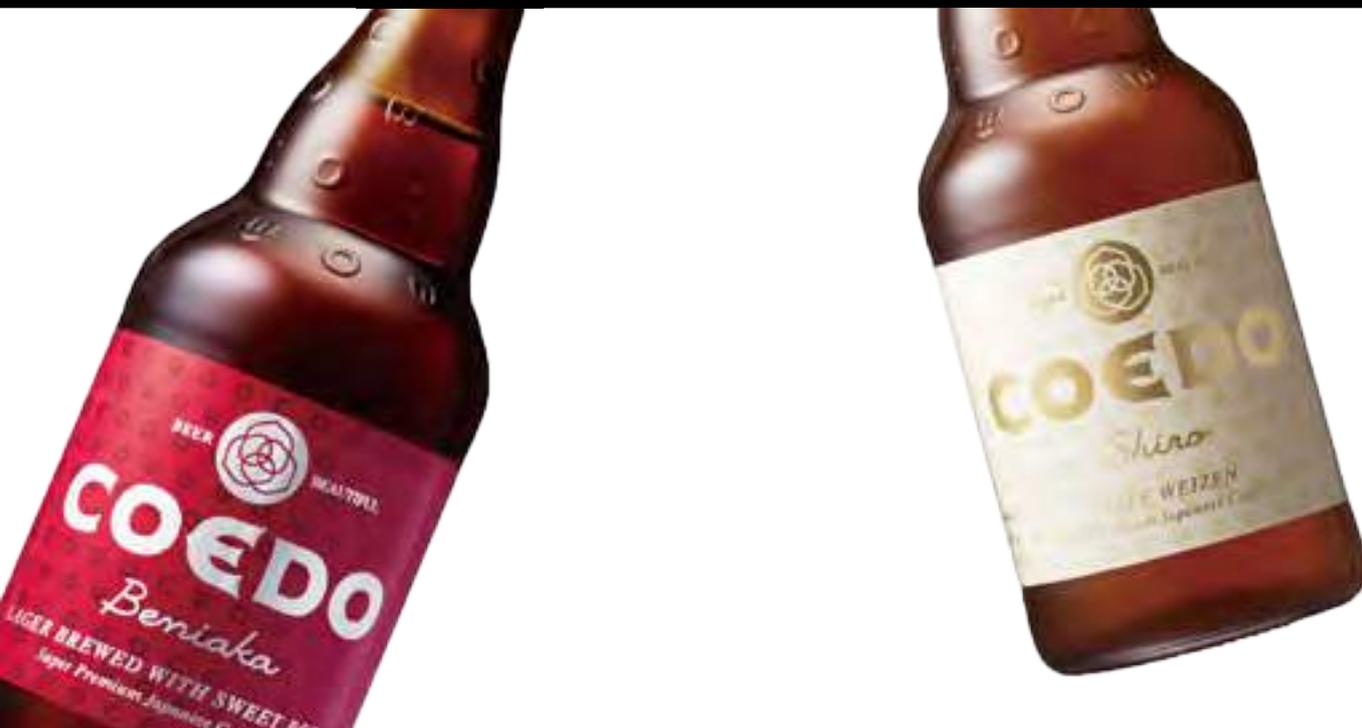
BIÈRE IKI 5,5% vol.
Gingembre et thé vert
生(イキ)ビール
ジンジャー・煎茶風味 瓶

Code 200092
33 CL x 24
Produit biologique





COEDO



BENIAKA - Ale **Imperial sweet potato amber**

Brassée à base de patates douces Kintoki grillées de la préfecture de Saitama.

Cette « Imperial Amber » délivre un équilibre parfait entre une douce richesse et l'amertume terreuse du houblon. Avec des touches de caramel, de patates douces & de houblon, la Beniaka contente tous les sens.

Matières premières :

Malts : Pilsner Malt, Sauer Malt, Munich Malt, Amber Malt, Black Malt

Patates douces grillées Kintoki Houblons: Merkur, Centennial, Citra

Slow aged premium lager :

L'éclat rougeâtre et ambré caractérisent cette bière maturée et fabriquée en fermentation lente. Elle délivre en bouche des arômes doux de patates douces rôties, des notes de chocolat, de figues sèches, et de caramel.

BENIAKA 7% vol.

Patate douce, orge, malt et houblon

小江戸ビール紅赤

Code 200021

333 ML x 24

SHIRO - Ale **White beer (Hefe Weizen)**

La Shiro est élégante. Une bière légère mais pleine de saveurs, notes de banane, clous de girofle, fruits tropicaux et blé. Shiro est une beauté de la bière avec une note finale de houblon.

Matières premières :

Malts: Pilsner Malt, Weizen Malt, Sauer Malt

Houblon: Saphir

Le mot Shiro veut dire blanc en japonais, il fait référence au type de bière blanche Hefeweizen qui est immédiatement reconnaissable à sa teinte lumineuse. Les levures sont spécifiquement sélectionnées pour leurs capacités à faire ressortir les arômes sucrés de bananes, de poires et les quelques notes de clous de girofle qui donnent vie à l'agréable présence veloutée du blé.

SHIRO 5,5% vol.

Malt et houblon

小江戸ビール白

Code 200023

333 ML x 24



RURI - Lager Pils

Une pils japonaise nette et précise, corps léger et une amertume équilibrée de houblon. Cette bière est à essayer en début de repas pour ouvrir le palais. Grandiose avec des sushis.

Matières premières :

Malts: Pilsner Malt, Sauer Malt

Houblons: Styrian Golding, Aurora, Merkur

En japonais ruri est la couleur d'un ciel bleu. Ce nom est tiré du mode de brassage qui permet la production d'une bière claire et dorée. La bière pils, également appelée pilsener, pilsen ou pilsner, du nom de la ville Pilsen en République tchèque (Pilsen en allemand), est un type de bière blonde et limpide, de fermentation basse.

RURI 5% vol.

Malt et houblon
小江戸ビール瑠璃

Code 200022

333 ML x 24



KYARA - Lager India Pale Lager

Robe cuivrée et lumineuse avec des arômes agréables de malt, de houblon, de miel et d'agrumes. En bouche, légères notes de miel et douceur du malt, finale amère de terre sèche. Moyennement corsée, très désaltérante.

Matières premières :

Malts: Pilsner Malt, Munich Malt, Carapils Malt, Caramunich, Karamelmalt Dunkel, Sauer Malt

Houblon: Magnum, Nelson Sauvin, Motueka, Galaxy

India Pale Lager (IPL) est un style de bière à fermentation haute d'origine anglaise qui tire sa particularité par l'utilisation de houblon en quantité.

Kyara désigne en japonais une couleur légèrement brune et dorée, teintée de rouge, comme cette bière fabriquée à partir de six malts différents. Une teneur en alcool légèrement supérieure à la moyenne et sa saveur est ronde et moyennement corsée.

KYARA 5,5% vol.

Malt et houblon
小江戸ビール伽羅

Code 200207

333 ML x 24



SHIKKOKU - Lager Black Lager

Avec une belle robe noire comme le jais, Shikkoku offre des arômes d'expresso fumé, des notes de malt discrètes, en bouche, gouleyant. Saveurs riches et torréfiées, équilibrées et finale tout en houblon.

Matières premières :

Pilsner Malt, Munich Malt, Weizen Malt, Dinkel Malt, Black Malt, Chocolate Malt, Karamelmalt Dunkel, Sauer Malt

Houblon: Aurora

Lager est un terme générique qui désigne des bières à fermentation basse. Sa couleur brune est due à deux malts noirs. Shikkoku est un mot japonais qui évoque le noir profond de la pierre précieuse Onyx .

SHIKKOKU 5% vol.

Malt et houblon
小江戸ビール漆黒

Code 200208

333 ML x 24

POKKA 



THÉ VERT JAPONAIS
緑茶(無糖)

Code 171260
500 ML x 24
Pokka



THÉ OOLONG
ウーロン茶(無糖)

Code 171250
500 ML x 24
Pokka



THÉ VERT AU JASMIN
ジャスミン緑茶

Code 171270
500 ML x 24



THÉ VERT JAPONAIS
緑茶(無糖)

Code 170260
300 ML x 24



THÉ OOLONG
ウーロン茶(無糖)

Code 170250
300 ML x 24



THÉ AU LYCHEE
ライチティー

Code 171300
330 ML x 24



THÉ VERT AU JASMIN
ジャスミン緑茶

Code 171240
300 ML x 24



THÉ AU MELON
メロンティー

Code 171320
330 ML x 24



ALOE VERA PECHE
果肉入り アロエドリンク
(ピーチ果汁ベース)

Code 171390
300 ML x 24



MUGICHA
Boisson à base d'orge
麦茶

Code 202161
500 ML x 24

LA MARQUE N°1
DE GYOZA
AU JAPON



Gyoza

ギョーザ



Poulet et légumes



Poulet et légumes



Pomme



Légume



Porc

*Source : Intage Inc. Etude des ventes réalisées du 01/04/2015 au 31/03/2016 sur le segment des gyoza disponibles aux rayons frais et surgelés, tous réseaux de la grande distribution confondus (hypermarchés, supermarchés) au Japon.

tao



TAO ENERGY ROUGE
 タオ エナジー レッド
Code 200162
 250 ML x 24



TAO FRUIT ENERGIZER BLANC
 タオ エネジャイザー ホワイト
Code 200171
 250 ML x 24



TAO HYDRATATION ROSE
 タオ ハイドレーション ピンク
Code 200164
 250 ML x 24



TAO VITALITY VERT
 タオ バイタリティ グリーン
Code 200161
 250 ML x 24



TAO SERENITY ORANGE
 タオ セレニティ オレンジ
Code 200163
 250 ML x 24

tao

純輸液 PURE INFUSION



TAO PURE INFUSION BLACK TEA
 タオ ハーブティ ブラックティ
Code 200983
 330 ML x 18



TAO PURE INFUSION ROOIBOS TEA
 タオ ハーブティ ロイボスティ
Code 200984
 330 ML x 18



TAO PURE INFUSION WHITE TEA
 タオ ハーブティ ホワイトティ
Code 200981
 330 ML x 18



TAO PURE INFUSION GREEN TEA
 タオ ハーブティ グリーンティ
Code 200982
 330 ML x 18

Arizona



ARIZONA GREEN TEA GINSENG HONEY
 アリゾナ グリーンティ ジンセンハニー
Code 110200
 500 ML x 6



ARIZONA LEMON ICE TEA
 アリゾナ レモンアイスティ
Code 110240
 500 ML x 6



ARIZONA WHITE TEA BLUEBERRY
 アリゾナ ホワイトティ ブルーベリー
Code 110210
 500 ML x 6



ARIZONA PEACH ICE TEA
 アリゾナ ピーチアイスティ
Code 110220
 500 ML x 6



ARIZONA GREEN TEA POMEGRANATE
 アリゾナ グリーンティ ザクロ
Code 110230
 500 ML x 6

RAMUNE

ラ
ム
ネ



RAMUNE LIMONADE JAPONAISE
ラムネ

Code 144200
200 ML x 24



RAMUNE UME
ラムネ ウメ味

Code 201801
24 pièces



RAMUNE LITCHI
ラムネ ライチ味

Code 201800
24 pièces



RAMUNE MATCHA
ラムネ 抹茶味

Code 201799
24 pièces



RAMUNE MELON
ラムネ メロン味

Code 201798
24 pièces

mangajo

Assemblez vos sushis
avec un Mangajo, une
réelle infusion de thé vert
sans sucre ajouté.

www.mangajo.fr



ACAI-BERRY
アサイー& グリーンティー

Code 110130
240 ML x 12



RAISIN ET ROOIBOS
レイボス&葡萄ジュース

Code 110140
240 ML x 12



GRENADE
ざくろ&グリーンティー

Code 110170
240 ML x 12



CITRON
レモン& グリーンティー

Code 110150
240 ML x 12



BAIES DE GOJI
ゴージ& グリーンティー

Code 110160
240 ML x 12



Boisson gazeuse au Yuzu ゆず風味 プレミアム トニックウォーター
Rafrichissante et pétillante



Code 200788
20 CL x 24

QYUZU
PREMIUM TONIC WATER
★★★★★

Sublimez vos cocktails



THÉ VERT SENCHA
煎茶

Code 200221
1 KG
Masudaen

Le sencha est soumis à un bain de vapeur de 15 à 45 secondes pour arrêter l'oxydation. Puis les feuilles sont roulées et séchées. Le goût résultant est plus vert que les thés chinois, presque un goût d'herbe ou d'algue. L'infusion est très verte et assez amère.



THÉ VERT KONACHA
粉茶

Code 138020
1 KG
Masudaen

Les variantes de thés moulus sont simplement appelées konacha (粉茶 littéralement : thé en poudre). Le taux élevé de catéchine (un flavonoïde) qu'il contient est une conséquence de la taille très fine de la poudre du konacha.



THÉ GENMAICHA
抹茶入 玄米茶

Code 138070
1 KG
Masudaen

Le genmaicha (玄米茶, littéralement « thé de riz brun ») est un thé vert mélangé à des grains de riz grillés. Son goût est doux et agréable, combinant le goût d'herbe fraîche du thé vert avec la saveur de noisette du riz soufflé.



THÉ MATCHA EN POUDRE
抹茶 BIO

Code 200222
1 KG
Masudaen

Le matcha est une poudre très fine de thé vert moulu. Il est utilisé pour la cérémonie du thé japonaise et comme colorant ou arôme naturel avec des aliments.



THÉ VERT HOJICHA
焙じ茶 BIO

Code 138040
1 KG
Masudaen

Le thé torréfié, appelé Hojicha, a des saveurs boisées et torréfiées qui évoquent ainsi le café. Sa liqueur a également des saveurs caramel. Son infusion a une couleur bronze, tendant parfois vers le noir.



THÉ VERT EN FEUILLES
抹茶入 煎茶《ギフト缶入》

Code 200968
50g
Masudaen



THÉ GENMAICHA
抹茶入 玄米茶《ギフト缶入》

Code 200969
50g
Masudaen



THÉ VERT GRILLÉ BRUN
HOJICHA EN SACHET
焙じ茶 ティーバッグ

Code 138120
12 x 16 sachets
Takaokaya



THÉ VERT SENCHA
EN SACHET
煎茶 ティーバッグ

Code 138100
12 x 16 sachets
Takaokaya



THÉ GENMAICHA
EN SACHET
玄米茶 ティーバッグ

Code 138110
12 x 16 sachets
Takaokaya

Code 138140
160 pcs
Takaokaya

Build a Better Bowl

CUSTOM ARTISAN NOODLES

Depuis plus de 35 ans, notre mission est de créer des nouilles de qualité afin d'en garantir le goût, la texture et le *slurp* de la tradition Japonaise.



Nouilles Type Tokyo Wavy



Nouilles Type Tokyo Straight



Nouilles Type Sapporo



Nouilles Type Temomi



SUN NOODLE

Emballages Plastique



BENTO MAKI (base + couvercle)

寿司容器 黒 巻き寿司用
500 pièces (220 x 90 x 22 mm)
Code 150351 (A-06)

BENTO SUSHI 0,2 (base + couvercle)

寿司容器 黒 0,2合
1200 pièces (140 x 81 x 22 mm)
Code 150270 (A-09)

BENTO SUSHI 0,8 (base + couvercle)

寿司容器 黒 0,8合
500 pièces (166 x 115 x 22 mm)
Code 150760 (A-01)

BENTO SUSHI 1 (base + couvercle)

寿司容器 黒 1合
500 pièces (189 x 129 x 22 mm)
Code 150331 (A-02)

BENTO SUSHI 1,5 (base + couvercle)

寿司容器 黒 1,5合
500 pièces (214 x 135 x 22 mm)
Code 150341 (A-03)

BENTO SUSHI 2 (base + couvercle)

寿司容器 黒 2合
400 pièces (230 x 155 x 22 mm)
Code 150290 (A-07)

BENTO SUSHI GRAND (base + couvercle)

寿司容器 正方形 黒 4合
200 pièces (265 x 265 x 32 mm)
Code 152540

BARQUETTE BENTO RECTANGLE NOIRE

Code 150420
100 pièces
275 x 325 mm



BENTO SUSHI GRAND (base + couvercle)

寿司桶 3RB Sushi Oke
100 pièces
(314 mm de diamètre)
Code 152641



BOÎTE BENTO

5 compartiments
仕切り弁当箱
300 pièces
(200 x 260 x 60 mm)
Code 150410



BOÎTE BENTO

5 compartiments
仕切り弁当箱
400 pièces
(210 x 210 x 45 mm)
Code 150400



BOL / DONBURI MOMIJI

丼用 ボウル もみじ柄
小 (ふた付)
600 pièces
D155 x H60 mm
Code 200214



BOL / DONBURI MOMIJI

丼用 ボウル もみじ柄
大 (ふた付)
400 pièces
D168 x H60 mm
Code 150360



BENTO SUSHI GRAND

(base + couvercle)
寿司用 正方形 黒
100 pièces
(312 x 312 mm)
Code 150370



BOL POUR SALADE

サラダ用 容器
400 pièces
(140 x 115 x 50 mm)
Code 150770

Barquettes fibres

BARQUETTE FIBRE

Code 202016
165 x 115 x 15
1000 pièces



COUVERCLE

Code 202017
1000 pièces

BARQUETTE FIBRE

Code 202018
185 x 130 x 15
800 pièces



COUVERCLE

Code 202019
800 pièces

BARQUETTE FIBRE

Code 202020
213 x 133 x 15
800 pièces

COUVERCLE

Code 202021
800 pièces

BARQUETTE FIBRE

Code 202014
220 x 90 x 20
800 pièces

COUVERCLE

Code 202015
800 pièces

Emballages Carton



BOÎTE BENTO SUSHI
紙製寿司用 折箱
500 pièces
110 x 80 x 40 mm
Code 200441



BOÎTE BENTO SUSHI
紙製寿司用 折箱
400 pièces
220 x 90 x 40 mm
Code 200442



BOÎTE BENTO SUSHI
紙製寿司用 折箱
400 pièces
185 x 130 x 40 mm
Code 200443



BOÎTE BENTO SUSHI
紙製寿司用 折箱
400 pièces
215 x 135 x 40 mm
Code 200444



BOÎTE BENTO SUSHI PARTY
紙製寿司用 折箱
35 pièces
270 x 270 x 50 mm
Code 200440



BOL CARTON
BASE
Code 202115
500 pièces
32 oz - 946 ML

COUVERCLE
Code 202116
500 pièces



NOODLE BOX 780 ml
ヌードルボックス
500 pièces
D95 mm x H 97
Code 200446



NOODLE BOX 450 ml
ヌードルボックス
500 pièces
D78 mm x H 98
Code 200445

Autres Emballages



BOL PLASTIQUE TRANSPARENT
透明プラスチックカップ
D70.3 mm x H49 mm
Code 152150 - **FOND**
3000 pièces



COUPELLE PLASTIQUE
プラスチック薬味皿

NOIRE
Code 180790
250 pièces
7,5 x 5,5 x 1,5 cm



ROUGE
Code 152260
250 pièces
7,5 x 5,5 x 1,5 cm



COUPELLE PAPIER 14G
紙製 薬味カップ
14 G = 1/2 OZ
5000 coupelles
Code 109140



SAC TRAITEUR STANDARD
お持ち帰り用クラフトバッグ小
260 x 175 x 245 mm
de 70 g/m²
Code 200951
250 sacs par carton

SAC PARTY BOX
お持ち帰り用クラフトバッグ大
360 x 315 x 360 mm de 110 g/m²
Code 201573
150 sacs par carton

透明プラスチックカップのふた
Code 152151 - **COUVERCLE**
3000 pièces



BOL POUR SOUPE MISO
味噌汁用カップ
D93 x H66 mm
FOND
Code 152161
1000 pièces

味噌汁用カップのふた
COUVERCLE
Code 152162
1000 pièces



TAREBIN VIDES 15 ML
たれびん緑
100 pièces
Code 150170



TAREBIN VIDES 15 ML
たれびん赤
100 pièces
Code 150150

TAREBIN VIDES 33 ML
たれびん赤
50 pièces
Code 150210

Matériel

Matériel à couteaux KAI pour 3 grands et 2 petits couteaux 包丁収納ケース
 Fermeture : 45,0/18,5/7,0 cm L/L/H. Capacité : 45,0/43,0 cm L/L



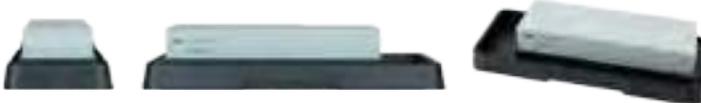
包丁収納ケース
Code 200318



Pince à arêtes 13,9 cm
 Acier inoxydable
 骨抜き
Code 200319



ÉCAILLEUR À POISSON
 Acier Longueur totale 21,0 cm
 Poignée 14,0 cm
 うろこ取り
Code 200330



PIERRE À AIGUISER AVEC BAC DE RÉCEPTION
 Grain 400/1000, 25,2/9,4/5,0 cm L/L/H
 砥石
Code 200329



RÂPE ACIER INOXYDABLE
 27,5 cm x 14,3 cm
 ステンレスミニおろし
Code 200320

Couteaux japonais



Wasabi Black – lame polie, manche noir.

Ces couteaux créés au Japon et dotés d'une lame polie en acier inoxydable d'une dureté 58±1 HRC donnent à votre cuisine une touche unique venant d'Extrême-Orient. Un manche a été développé exprès pour la série Wasabi et offre une hygiène optimale grâce à son mélange de poudre de bambou (anti-bactérien naturel) et de polypropylène.

Le manche noir n'est pas inséré, mais enclave complètement la lame qui est ainsi inamovible. Ceci empêche les saletés de s'y déposer.

YANAGIBA est le nom japonais pour "lame à feuille de saule". La lame étroite et effilée s'adapte parfaitement à lever des très fins filets et est utilisée surtout pour la préparation de sushi et sashimi.

Ce couteau garantit une coupe élégante mais surtout précise et glissante. La longueur et la forme de la lame assurent une coupe longue et continue.



Code 200326

Lame 6,15" / 15,5 cm, poignée 12,6 cm



Code 200327

Lame 8,25" / 21,0 cm, poignée 12,6 cm



Code 200328

Lame 9,5" / 24,0 cm, poignée 12,6 cm

DEBA est le nom japonais pour "lame pointue".

Deba est typiquement utilisé au Japon pour hacher. Ce couteau équilibré et lourd présente une lame large et performante, aiguisée sur un côté. La partie antérieure de la lame est surtout utilisée pour fileter le poisson.



Code 200325

Lame 8,25" / 21,0 cm, poignée 12,6

SANTOKU La dénomination trois avantages rappelle les emplois de ce couteau qui coupe le poisson, la viande et les légumes.

Code 200321



Lame 6,5" / 16,5 cm, poignée 12,6 cm

NAKIRI est le nom japonais pour «coupe-légumes».

Malgré sa forme à hache, ce couteau n'est pas indiqué pour trancher les os.



Code : 200322

Lame 6,5" / 16,5 cm, poignée 12,6 cm



**AUTOCUISEUR À RIZ
PANASONIC**
炊飯器

Code 152780

- Volume de cuisson 3,6 L
 - 20 tasses
 - Récipient intérieur anti-adhésif.
- Les accessoires fournis avec ce modèle sont :
- Cuillère à riz.
 - Porte-cuillère.
 - Tasse graduée.



GARDE CHAUD TIGER
米専用保温ジャー

Code 152760

- 32 tasses
- Conservation : 6 heures



FILET RICE NET Otsuka
ミオラネット

Code 150600
100 cm x 100 cm
1 pièce



HANGIRI
はんぎり
Code 150630
60 cm de diamètre

**CUILLÈRE EN BOIS
MIYAJIMA**
しゃもじ
Code 150640



NATTE BAMBOU «fine»
まきす(細)
Code 150610



NATTE BAMBOU «large»
まきす(太)
Code 150611



MAKI SU (PLASTIQUE)
ハセガワ巻きす樹脂製
Code 202165
Taille M
Azegawa



FEUILLES DE BAMBOU
AOSASA
青笹
Code 182150
100 feuilles
Sous vide



FEUILLES PLASTIQUE
Yamagata Baran
山形バラ
Code 150580
1000 feuilles



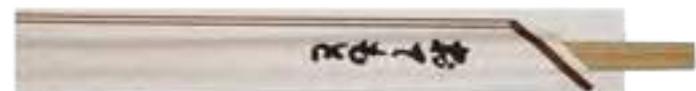
GANTS
PETIT
手袋(小)
Code 200577

Baguettes



**BAGUETTES EN BOIS 'JOKOBAN'
SANS POCHETTE**
割箸 上小判 8寸
21cm

Code 150060
100 pièces



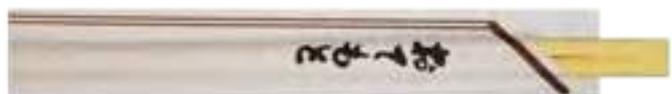
**BAGUETTES EN BOIS 'JOKOBAN'
AVEC POCHETTE**
割箸 上小判 袋入り 8寸
21cm

Code 150050
100 pièces



**BAGUETTES EN BAMBOU 'TAKE TENSOGE'
SANS POCHETTE**
割箸 竹天削 8寸
21cm

Code 150020
100 pièces



**BAGUETTES EN BAMBOU 'TAKE TENSOGE'
AVEC POCHETTE**
割箸 竹天削 袋入り 8寸
21cm

Code 150120
100 pièces



**BAGUETTES EN BAMBOU 'TAKE TENSOGE'
SANS POCHETTE**
割箸 竹天削 9寸
24cm

Code 150070
100 pièces



**BAGUETTES EN PIN 'EZO TENSOGE'
SANS POCHETTE**
割箸 エゾ天削 9寸
24cm

Code 150030
100 pièces



BAGUETTES BAMBOU / WHITE RINGS
割箸 竹 白バンド
24cm

Code 202079
100 pièces

Pics



PICS BROCHETTES
竹串
15cm

Code 150081
200 pièces



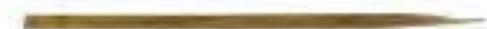
PICS BAMBOU
鉄砲串 Teppo Gushi
10cm

Code 150461
100 pièces



PICS BAMBOU
鉄砲串 Teppo Gushi
15cm

Code 150470
100 pièces



PICS KUROMOJI 7,5CM
黒文字 (細串) Kuromoji Hosogushi

Code 150511
500 pièces



PICS FOURCHETTES 9 CM
ミニ フォーク

Code 150520
100 pièces

**Ask for your printed chopstick !
N'hésitez pas à demander vos baguettes personnalisées !**



COEDO BREWERY

JAPAN'S
SUPER PREMIUM
CRAFT BEER



**DÉCOUVREZ L'AUTHENTICITÉ DES BIÈRES
BRASSÉES AU JAPON**

