



*La promesse de toutes les saveurs du monde*



SAKE p.4-10

日本酒

SPIRITUEUX p.11-13

スピリッツ

BIERES p.14-17

ビール

BOISSONS p.18-19

ソフトドリンク

THÉS- MISO p.20

茶-味噌

SAUCES p.21-23

ソース

VINAIGRES p.24

酢

NORI-RIZ p.25-27

米-海苔

EPICES-BASES p.28-32

スパイス

NOUILLES p.33-34

麵

POISSONS p.35

魚

FRUITS DE MER p.36-38

シーフード

SALADES p.39

サラダ

VIANDES p.40-42

肉

DESSERTS p.43-45

デザート

EMBALLAGES p.46-48

プラスチック容器

MATERIEL p.49-51

調理器具

Septembre 2016

## ■ IMPORTATION DES PRODUITS

Foodex assure une logistique dédiée et très flexible pour garantir le transport des denrées dans **les conditions les plus sûres** depuis n'importe quel endroit du globe.

Un seul objectif : **préserver la qualité, la fraîcheur et la conservation** des produits ainsi que l'optimisation des flux. Foodex utilise les moyens de transport les **mieux adaptés** : avions, bateaux, cargos réfrigérés...

## ■ STOCKAGE

Nos 8 entrepôts de stockage en tri-températures, situés en Europe (France, Belgique, Suisse, Italie, Espagne, Pologne), ont été conçus pour adapter une réception et conservation spécifique pour chaque type de produit.

Afin d'assurer à notre clientèle des produits sûrs et en conformité avec les exigences réglementaires (et avec leurs exigences spécifiques), notre plateforme, située à Valenton en Ile-de-France, est certifiée **ISO 22000**.

**Rotations rapides** (moins de 6 semaines) des différentes gammes afin de privilégier leur fraîcheur et d'assurer une traçabilité totale.

## ■ SÉLECTION ET ORIGINE

Des États-Unis au Japon en passant par l'Europe, les acheteurs Foodex sélectionnent **toutes les saveurs** et les meilleurs produits du bout du monde.

Notre "**Label qualité**" nous permet de représenter les plus grandes marques internationales et réputées. Tous nos produits sont évalués, testés et en parfaite conformité avec la législation européenne.

## ■ DISTRIBUTION

Nos bases logistiques européennes nous permettent **d'être au plus près de nos clients**, d'acheminer les marchandises dans les meilleures conditions possibles et d'assurer un service commercial le plus adapté.

La distribution s'effectue avec notre propre flotte de camion bi-température ou avec nos partenaires de transport pour un délai moyen **de 24 à 72H**.

**Assurer le service à 100%**  
Afin de répondre au mieux à vos impératifs, nos équipes commerciales multilingues sont à votre **disposition du lundi au vendredi de 8h00 à 18h00**.



## CGV

Les photos présentées dans ce catalogue ne peuvent nous engager et ne sont pas contractuelles. Les produits sont présentés à titre d'exemple.



## HISTOIRE DU SAKÉ

Les origines du saké sont très anciennes et les premières traces écrites remontent au VIII<sup>ème</sup> siècle après JC. Cependant, certains historiens pensent que le saké était brassé depuis longtemps déjà par les japonais, avant même qu'il ne soit présenté à la Cour Impériale du Yamato au 4<sup>ème</sup> siècle après JC, à l'époque où la culture et les technologies chinoises se diffusaient à travers tout le pays. Lorsque le saké a finalement été commercialisé à partir de la période Edo (1603-1867), il était le résultat de la combinaison des multiples techniques de brassage développées à travers le pays et du procédé de fabrication du saké impérial.

C'est à cette époque que les nombreuses variétés et les différentes marques ont émergé préfigurant le monde moderne du saké.

## CATÉGORIES DE SAKÉ

Il existe plusieurs dizaines de catégories de saké qui dépendent chacune du mode de fabrication et de sa composition mais on peut cependant diviser le monde du saké en 2 grandes classes :

- 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 et de l'humidité, voire, si cela est possible, réfrigéré.

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



## 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 ambiante.

Convient parfaitement aux plats légèrement assaisonnés.

**Code** 160190  
18 L  
**Alcool** 15%  
«Certif Cachet»

**Code** 160210  
180 ML x 24  
**Alcool** 15%  
«Certif Cachet»

**Code** 160200  
750 ML  
**Alcool** 15%  
«Certif Cachet»

**Code** 160970  
300 ML x 12  
**Alcool** 15%  
«Certif Cachet»

**Code** 160980  
720 ML  
**Alcool** 15%  
«Certif Cachet»

## 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.



## SAKÉ KOSHU MASAMUNE

JUNMAI  
日本酒 甲州正宗 <純米>

Saké traditionnel et bien équilibré. Parfait pour la cuisine

**Code** 160120  
18 L  
**Alcool** 14%  
«Certif Cachet»

## 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, pure et à la texture soyeuse. Parfait à l'apéritif ou en accompagnement de sashimis & sushi

**Code** 160280  
300 ML x 12  
**Alcool** 15%  
«Certif Cachet»

## SAKE REI GINJO NAMA

JUNMAI GINJO  
日本酒 玲 <吟醸>生

Floral et complexe, ce saké à la fermentation méticuleusement effectuée à basse température développe des parfums envoûtant de ginjo et les notes rafraichissantes d'un saké brut.

**code** 200626  
300ML x 12  
**Alcool** 15%

## SAKÉ SIERRA COLD

JUNMAI GINJO  
日本酒 シエラ・コールド <純米吟醸>

Le Sierra Cold été 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.

**Code** 160250  
300 ML x 12  
**Alcool** 12%  
«Certif Cachet»

## TAKARA USA - LA BRASSERIE

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, idéale au cours d'un repas et à consommer chaud ou froid, au Ginjo, fin et raffiné, parfait à l'apéritif.

# Shirakabegura Sho Chiku Bai 白壁蔵 SAKÉ

## SHIRAKABEGURA – LA BRASSERIE

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, Shirakabe, qui produit de façon entièrement artisanale.



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

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

**Code 160590**  
300 ML x 12  
**Alcool 5%**

**Code 200612**  
150 ML x 20  
**Alcool 5%**



### SAKÉ NIGORI JUNMAI NIGORI JUNMAI 日本酒 松竹梅「にごり酒」<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. A agiter avant de servir.

**Code 160140**  
240 ML x 12  
**Alcool 10,5%**



### 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.

**Code 160110**  
180 ML x 12  
**Alcool 14,5%**



### SAKE SCB TARU 上撰松竹梅「樽酒」 Mise en fût et fermentation permettent à ce saké d'avoir un goût fruité et prononcé.

**Code 200613**  
300 ML x 12  
**Alcool 15%**



### 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.

**Code 160530**  
1800 ML  
**Alcool 15,5%**

**Code 160540**  
640 ML  
**Alcool 15,5%**

**Code 160090**  
180 ML x 12  
**Alcool 15,5%**



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

**Code 200246**  
1,8L  
**Alcool 15,5%**



**Code 200247**  
640 ML x 6  
**Alcool 15%**



### SAKÉ KIMOTO GINJO 日本酒 松竹梅「白壁蔵」 <生酏吟醸>

**Code 200125**  
1,8L x 6  
**Alcool 15,5%**



### SAKÉ DAIGINJO <MUROKA-GENSHU> DAIGINJO 日本酒 松竹梅「白壁蔵」<大吟醸>

無濾過原酒  
La plus prestigieuse des appellations de saké. Le riz utilisé dans le brassage de ce saké est poli à plus de 50%. Saveurs subtiles et complexes, très parfumé, florale et racé.

**Code 160000**  
640 ML x 6  
**Alcool 17,5%**



### SAKE SCB KAN-DOKKURI 酒 松竹梅 爛徳利

Parfait pour le saké chaud. Un gout sec se mariant avec toutes sortes de plats.

**Code 160180**  
200 ML x 20  
**Alcool 14,5%**



### SAKE SCB KYOTO 酒 松竹梅 京都

Elaborer avec une eau spéciale de Kyoto appelée Fushimizu. Un saké bien équilibré avec un gout sec et une texture douce.

**Code 160170**  
300 ML x 12  
**Alcool 13,5%**



## SAKÉ RIHAKU

JUNMAI  
日本酒 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.

**Code** 161000  
720 ML  
**Alcool** 14,8%



## SAKÉ NUAGES RÊVEURS

NIGORI JUNMAI  
日本酒 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.

**Code** 161010  
720 ML  
**Alcool** 15,5%



## SAKÉ ORIGINE DE LA PURETÉ

JUNMAI GINJO GENSHU  
日本酒 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.

**Code** 161040  
720 ML  
**Alcool** 16,6%



## SAKÉ ROSÉ CARO

NAMA CHOZO  
日本酒「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.

**Code** 200133  
720 ML  
**Alcool** 15,5%  
Riz : Gohyakumangoku et kuromai



## SAKÉ LE POÈTE ERRANT

JUNMAI GINJO  
日本酒 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

**Code** 161030  
720 ML  
**Alcool** 15,2%

**Code** 161020  
300 ML x 12  
**Alcool** 15,2%

### RIHAKU - LA BRASSERIE

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'habilité 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, dis la légende, en voulant embrasser le reflet de la lune sur l'eau.

## SAKÉ HYOSHO DIAMOND DUST

JUNMAI GINJO USU NIGORI  
日本酒 氷晶 ダイアモンド ダスト  
純米吟醸うすにごり

**Code** 200141  
720 ML  
**Alcool** 15,5%  
Riz : Hoshi Akari



### BRASSERIE ASAMAI

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.

## SAKÉ AMANOTO SILKY

JUNMAI NAMAZAKE KINU NIGORI  
日本酒 天の戸 絹にごり  
純米生酒

**Code** 200142  
720 ML  
**Alcool** 15,5%  
Riz : Hoshi Akari



### BRASSERIE ASAMAI

Fabriqué avec un Koji blanc, ce qui lui confère une acidité unique et fort différent de la plupart des sakés. non pasteurisé, l'attaque est vive, boisée et légèrement effervescente.

La structure aromatique de ce saké fonctionne étonnamment bien avec les tomates ou les bouillons à base de tomates. Et la nature sauvage de ce saké permet également de belles associations avec la charcuterie fumée ou non.

## SAKÉ AMANOTO KURO-KOJI JIKOMI

JUNMAI KURO-KOJI JIKOMI  
日本酒 天の戸 黒麹仕込み  
純米

**Code** 200143  
500 ML  
**Alcool** 14,5%  
Riz : Hoshi Akari



### BRASSERIE ASAMAI

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 grillées, terreux, du Koji noir se diffuse pleinement au palais.

Unique et très agréable.

Magnifique avec des mets légèrement épicés, fromages à pâte dure, ou une viande tout simplement grillée.



純米大吟醸  
繊細な味の  
ふくらみと滑らかさ

**SAKÉ HOMARE KIRIN**  
JUNMAI DAIGINJO  
日本酒 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.  
Riz : Yamada nishiki et Gohyakumangoku

**Code** 200134  
1,8 L  
**Alcool** 15,6%

**Code** 200135  
720 ML  
**Alcool** 15,6%



特別純米  
透明感のある  
飲み口と柔軟性

**SAKÉ HOMARE KIRIN**  
TOKUBETSU JUNMAI  
日本酒 特別純米  
「ほまれ麒麟」

Arôme très léger de riz, touches sucrées, moyennement charpenté,  
finale sec.  
Riz : Gohyakumangoku

**Code** 200136  
1,8 L  
**Alcool** 14,6%

**Code** 200137  
720 ML  
**Alcool** 14,6%



純米吟醸《山田錦》  
華やかな芳香と  
ふくよかな深い味わい

**SAKÉ KAMBARA YAMADANISHIKI**  
JUNMAI GINJO  
日本酒 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 crû.  
Riz : Yamada Nishiki

**Code** 200138  
1,8 L  
**Alcool** 16,5%

**Code** 200139  
720 ML  
**Alcool** 16,5%



**SAKÉ KIRIN JIJOSHU VINTAGE 2012**  
JUNMAI GENSJU  
日本酒 純米熟成原酒  
「麒麟 時醸酒」

Un sake moelleux : Doux, léger, arôme de caramel, texture crémeuse.  
Riz : Koshi tanrei

**Code** 200140  
720 ML  
**Alcool** 17,2%

## 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 complexe 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.

**Code** 200760

720 ML

**Alcool 16%**



**SAKE NABESHIMA  
TOKUBETSU JUNMAI**

「鍋島」 特別純米

Nez frais, léger, en bouche fraîcheur 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.

**Code** 200765

720 ML

**Alcool 15%**



**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, touche de mangue.

Au palais, riche spectre de toutes les nuances du riz cuit, notes florales avec une finale tout en rondeur qui semble ne plus devoir se terminer. D'un très bel ensemble homogène, ce saké est clairement le fruit du riz le plus fin de l'eau la plus pure.

**Code** 200763

720 ML

**Alcool 16%**

**Code** 200764

1,8 L

**Alcool 16%**



**SAKE NABESHIMA  
JUNMAI DAIGINJO**

「鍋島」 純米大吟醸 45%

**Code** 200766

720 ML

**Alcool 16%**



**SAKE NABESHIMA  
DAIGINJO (IWC Champion Sake)**

「鍋島」 大吟醸 (IWC チャンピオン・サケ)

Ce saké d'élite saute du verre avec des arômes dominants d'agrumes, yuzu et citron mûr, agrémentés d'un soupçon de pomme. La première impression est celle d'un saké doux et subtilement floral, alors qu'une légère acidité spiritueuse donne de la sapidité. Généreux en alcool, il bourdonne du début jusqu'à la fin du noble raffinement des notes de riz cuits à la vapeur.

**Code** 200761

720 ML

**Alcool 17%**

**Code** 200762

1,8 L

**Alcool 17%**



**SAKE OZE NO YUKIDOKE  
OHKARAKUCHI JUNMAI**  
「尾瀬の雪どけ」 大辛口純米

**Code** 200752  
720 ML  
**Alcool** 16%

**SAKE OZE NO YUKIDOKE  
JUNMAI GINJO-OMACHI**  
「尾瀬の雪どけ」 純米吟醸雄町

**Code** 200753  
720 ML  
**Alcool** 16%

**SAKE RYUJIN  
KAKUSHI GINJO GENSHU**  
「龍神」 隠し吟醸 原酒

**Code** 200754  
720 ML  
**Alcool** 16%

**SAKE RYUJIN  
JUNMAI DAIGINJO  
NAMAZUME**  
「龍神」 純米大吟醸 生詰

**Code** 200755  
720 ML  
**Alcool** 15%



**SAKE KAMEIZUMI  
JUNMAI GINJO NAMAZAKE**  
「亀泉」 純米吟醸 兵庫山田錦 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.

**Code** 200757  
1,8 L  
**Alcool** 16,5%

**Code** 200756  
720 ML  
**Alcool** 16,5%

**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 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.

**Code** 200759  
1,8 L  
**Alcool** 16%

**Code** 200758  
720 ML  
**Alcool** 16%



**SAKE MASUIZUMI  
JUNMAI DAIGINJO SPECIAL**  
「満寿泉」 純米大吟醸SPECIAL

**Code** 200768  
720 ML  
**Alcool** 16%



**SAKE MASUIZUMI  
JUNMAI GINJO**  
「満寿泉」 純米吟醸

**Code** 200769  
720 ML  
**Alcool** 15,5%



**SAKE MASUIZUMI  
DAIGINJO**  
「満寿泉」 限定大吟醸

**Code** 200770  
720 ML  
**Alcool** 17%



**SAKE KOKUSHIMUSO  
JUNMAI DAIGINJO Hokkaido Limited**  
「国士無双」 純米大吟醸 北海道限定

**Code** 200740  
720 ML  
**Alcool** 15,5%



**SAKE KOKUSHIMUSO  
JUNMAI COCOO**  
「国士無双 虚空」 純米

**Code** 200741  
720 ML  
**Alcool** 12,5%



## NIKKA FROM THE BARREL

ニッカ フロム ザ バレル

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**  
**Alcool 51,4%**



## 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.

**Code** 200259  
**500 ML**  
**Alcool 43%**



## NIKKA PURE MALT WHITE

ニッカ ピュアモルト ホワイト

Version tourbée et d'une grande onctuosité élaborée par la distillerie Nikka.

La bouche, fine et onctueuse, dévoile des notes fumées et végétales puis se développe sur la réglisse.

**Code** 200260  
**500 ML**  
**Alcool 43%**



## NIKKA COFFEY MALT

ニッカ カフェモルト

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**  
**Alcool 45%**



## NIKKA COFFEY GRAIN

ニッカ カフェグレイン

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**  
**Alcool 45%**



## WHISKY TOGOUCHI PREMIUM

ウイスキー戸内プレミアム

**Alcool 40%**

**Code** 201520  
**700 ML**



<p><b>RYOMA</b> JAPANESE RUM</p> <p><b>RHUM JAPONAIS RYOMA</b> 黒糖ラム 7 ANS D'AGE</p> <p><b>Code</b> 200414 <b>700 ML</b> <b>Alcool 40%</b></p>
---



<p><b>White Oak</b></p> <p><b>WHISKY AKASHI BLEND</b> あかしブレンド</p> <p><b>Code</b> 200413 <b>500 ML</b> <b>Alcool 40%</b></p>
---

Elaboré à partir de jus de canne fraîchement pressé, ce rhume provient de Kikusui, une distillerie de rhum située au sud de l'archipel sur l'île de Shikoku à Kuroshio, connu pour être le plus ancien producteur de cannes à sucre du Japon.



**YUZU LIQUEUR**  
**"YUZU NO KIMOCHI"**  
 LIQUEUR A BASE DE YUZU  
 和りきゅーる 寶 高知柚子のお酒  
 「柚子のきもち。」

Liqueur à base de Yuzu et de Shochu.  
 Saveurs subtiles et acidulées de citron  
 et mandarine sauvage.

**Code** 160560  
 500 ML x 6  
**Alcool** 12,1%



**SHOGA UMESHU**  
 LIQUEUR A BASE DE GINGEMBRE  
 & UMESHU  
 こだわり梅酒 寶 「生姜梅酒」

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

**Code** 160550  
 500 ML x 6  
**Alcool** 12,5%



**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, avec des glaçons (rokku, de l'anglais rock) 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.

**Code** 160230  
 750 ML x 6  
**Alcool** 10%



**Code** 160240  
 5 L  
**Alcool** 10%



**EIKUN - GINJO YUZU SHU**  
 英勲 吟醸柚子酒 < 柚子 + 吟醸酒 >  
 Liqueur de Yuzu à base de saké Ginjo.  
 500 ML  
**Code** 200954  
**Alcool** 12%



**EIKUN - GINJO UME SHU**  
 英勲 吟醸梅酒 < 梅 + 吟醸酒 >  
 Liqueur Prune à base de saké.  
 500 ML  
**Code** 200953  
**Alcool** 16%

# VINS



**VIN SPIRIT OF SUSHI**  
 寿司ワイン 〈白〉  
**Code** 200633  
 250 ML x 24  
**Alcool** 12,5%



**VIN OROYA**  
 寿司ワイン 〈白〉

Parfait avec des sushis.  
 Oroya est le fruit du travail de l'oenologue  
 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.

**Code** 160290  
 750 ML x 6  
**Alcool** 11,5%



**SOL LUCET KOSHU 2012**  
 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.

**Code** 200767  
 750 ML  
**Alcool** 12%

## LE SHOCHU

Le shochu est un alcool blanc s'apparentant à la Vodka. Titrant entre 20 et 45° et distillé à partir de différents ingrédients tels que la patate douce, le riz, l'orge ou encore le sucre brun. Il est extrêmement populaire au Japon et se boit aussi bien "straight" que "on the rocks" ou encore en cocktail.

Il semblerait que le Shochu soit arrivé d'Asie du Sud est par les Iles Ryu-Kyu (Okinawa) qui continue d'ailleurs de distiller une variante locale (Awamori) à base de riz long alors que le riz cultivé au Japon est un riz court (Japonica). Un peu plus au nord d'Okinawa, Kyushu constitua alors la terre d'origine du Shochu Japonais mais fût cette fois distillé à base de patates douces, une culture emblématique de la région.

Aujourd'hui, il existe autant de Shochu qu'il existe de céréales ou végétaux; sarrasin, shiso, orge, riz, patates douces...



### SHOCHU WAKAMURASAKI NO KIMI

ORGE & SHISO  
しそ焼酎「若紫ノ君」

Distillation d'orge et de Shiso. Arômes de menthe fraîche et d'anis mêlés.

**Code** 160470

500 ML

**Alcool** 20%



### 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.

**Code** 160430

500 ML

**Alcool** 25%



### SHOCHU TOWARI

SARRAZIN  
そば焼酎「十割」～そば全量～

Distillation de sarrasin. Fumé et tourbé comme un single Malt

**Code** 160830

500 ML

**Alcool** 25%



### 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.

**Code** 160490

500 ML

**Alcool** 25%



### 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.

**Code** 200614

500 ML

**Alcool** 25%



### SHOCHU JAPAN

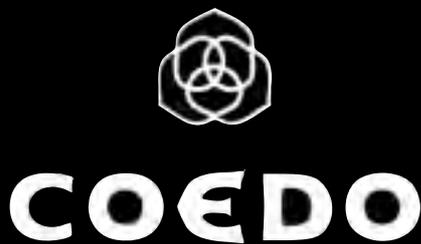
焼酎「JAPAN」

Multiple distillation. Idéal en cocktail. La Vodka japonaise.

**Code** 160440

700 ML

**Alcool** 25%



En japonais COEDO veut littéralement dire « petite Tokyo », d'après le nom ancien de Tokyo, « Edo ». COEDO est aussi le surnom de Kawagoe, une ville de la préfecture de Saitama située dans la grande banlieue de Tokyo. Avant l'émergence du Tokyo moderne, Kawagoe a été influente dans le domaine des arts et de l'agriculture. Les bières artisanales COEDO portent ainsi en elles la tradition et les métiers du Japon ancien dans l'ère moderne. Les brasseurs de COEDO perfectionnent leur expertise de brassage dans la pratique et la connaissance de la culture ancestrale japonaise. COEDO est une brasserie qui a également ses racines dans des pratiques agricoles consciencieuses et depuis 1970 la société COEDO est pionnière dans la distribution de produits agricoles en circuit court ainsi que la production biologique.

La bière est belle comme la vie est belle.

COEDO capte l'esthétique japonaise du design, de l'artisanat et du goût.  
Shigeharu (Haru) Asagiri - Président



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

**BENIAKA 7% vol.**  
Patate douce, orge, malt et houblon  
小江戸ビール紅赤

**Code 200021**  
333 ML x 24

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.



コ  
エ  
ド  
ビ  
ール



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, gouléant. 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

**SHIKKOKU 5% vol.**  
Malt et houblon  
小江戸ビール漆黒

**Code 200208**  
333 ML x 24

Lager brune  
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 .



# BEER BEAUTIFUL



コエドビール



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

**SHIRO 5,5% vol.**  
Malt et houblon  
小江戸ビール白

**Code 200023**  
333 ML x 24

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 clou de girofle qui donnent vie à l'agréable présence veloutée du blé.



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 amertume 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

**KYARA 5,5% vol.**  
Malt et houblon  
小江戸ビール伽羅

**Code 200207**  
333 ML x 24

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. La teneur en alcool est légèrement supérieure à la moyenne et sa saveur est ronde et moyennement corsée.



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

**RURI 5% vol.**  
Malt et houblon  
小江戸ビール瑠璃

**Code 200022**  
333 ML x 24

En japonais ruri est la couleur d'un ciel bleu clair, 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 Plzeň en République tchèque (Pilsen en allemand), est un type de bière blonde et limpide, de fermentation basse.

  
**COEDO**





**BIÈRE UIJIN BLOND YUZU**  
ウイジンビール

**Code** 200907  
330 ML x 24  
**Alcool** 6,5%



**BIÈRE UIJIN**  
ウイジンビール

**Code** 200747  
330 ML x 24  
**Alcool** 6%



**BIÈRE OWA AMBREE**

**BIÈRE OWA AMBREE**  
欧和ビール アンバー

**Code** 160340  
330 ML x 24  
**Alcool** 5,5%



**BIÈRE OWA BRUNE**

**BIÈRE OWA DARK**  
欧和ビール ダーク

**Code** 160344  
330 ML x 24  
**Alcool** 8%



**BIÈRE SAPPORO**  
«SILVER CAN»  
サッポロ シルバー 缶

**Code** 160300  
650 ML x 12  
**Alcool** 5%



**BIÈRE SAPPORO**  
«SILVER CAN»  
サッポロ 本

**Code** 160310  
330 ML x 24  
**Alcool** 5%





**BIÈRE IKI**  
Yuzu et Sencha (thé vert)  
生〈イキ〉ビール  
柚子・煎茶風味 瓶

**Code** 111301  
330 ML x 24  
**Alcool** 4,5%



**BIÈRE IKI**  
Gingembre et thé vert  
生〈イキ〉ビール  
ジンジャー・煎茶風味 瓶

**Code** 200092  
330 ML x 24  
**Alcool** 5,5%



**BIÈRE KIRIN**  
キリン一番搾り 瓶  
**Code** 160380  
330 ML x 24  
**Alcool** 5%



**BIÈRE KIRIN**  
キリン一番搾り 瓶  
**Code** 160390  
500 ML x 20  
**Alcool** 5%

100% malt. first press beer.

**BIÈRE PRESSION KIRIN**  
キリン一番搾り  
Fût de 30 L  
**Alcool** 5%  
**Code** 200712



**BIÈRE KIRIN**  
キリン一番搾り 瓶  
**Code** 160400  
330 ML x 24  
**Alcool** 5%



**BIÈRE KIRIN**  
キリン一番搾り 瓶  
**Code** 160420  
500 ML x 24  
**Alcool** 5%



JAPAN'S #1 BEER

# Asahi



**BIÈRE ASAHI**  
アサヒ スーパードライ  
**Code** 160020  
330 ML x 24  
**Alcool** 5%



**BIÈRE ASAHI**  
アサヒ スーパードライ  
**Code** 160050  
500 ML x 20  
**Alcool** 5%



**BIÈRE ASAHI**  
アサヒ スーパードライ  
**Code** 160130  
330 ML x 24  
**Alcool** 5%



**BIÈRE ASAHI**  
アサヒ スーパードライ  
**Code** 160031  
500 ML x 24  
**Alcool** 5%



**TAO VITALITY VERT**  
タオ バイタリティ グリーン

**Code 200161**  
250 ML x 24



**TAO ENERGY ROUGE**  
タオ エナジー レッド

**Code 200162**  
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 HYDRATATION ROSE**  
タオ ハイドレーション ピンク

**Code 200164**  
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 PURE INFUSION GREEN TEA**  
タオ ハーブティ グリーンティ

**Code 200982**  
250 ML x 24



**TAO PURE INFUSION WHITE TEA**  
タオ ハーブティ ホワイトティ

**Code 200981**  
250 ML x 24



**TAO PURE INFUSION ROOIBOS TEA**  
タオ ハーブティ ロイボスティ

**Code 200984**  
250 ML x 24



**TAO PURE INFUSION BLACK TEA**  
タオ ハーブティ ブラックティ

**Code 200983**  
250 ML x 24

# 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 12



**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 12



**ARIZONA PEACH ICE TEA**  
アリゾナ ピーチアイスティ

**Code 110220**  
500 ML x 12



**ARIZONA GREEN TEA POMEGRANATE**  
アリゾナ グリーンティ ザクロ

**Code 110230**  
500 ML x 12



**ARIZONA LEMON ICE TEA**  
アリゾナ レモンアイスティ

**Code 110240**  
500 ML x 12

**mangajo**  
happy, healthy days



**ACAI-BERRY**  
アサイー&グリーンティー

Code 110130  
250 ML x 12



**RAISIN ET ROOIBOS**  
ルイボス&葡萄ジュース

Code 110140  
250 ML x 12



**GRENADE**  
ざくろ&グリーンティー

Code 110170  
250 ML x 12



**CITRON**  
レモン&グリーンティー

Code 110150  
250 ML x 12



**BAIES DE GOJI**  
ゴージ&グリーンティー

Code 110160  
250 ML x 12

**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  
Pokka



**THÉ VERT JAPONAIS**  
緑茶 (無糖)

Code 170260  
300 ML x 24  
Pokka



**THÉ OOLONG**  
ウーロン茶 (無糖)

Code 170250  
300 ML x 24  
Pokka



**THÉ AU LYCHEE**  
ライチティー

Code 171300  
330 ML x 24  
Pokka



**THÉ VERT AU JASMIN**  
ジャスミン緑茶

Code 171240  
300 ML x 24  
Pokka



**THÉ AU MELON**  
メロンティー

Code 171320  
300 ML x 24  
Pokka



**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  
Pokka

Boisson typiquement japonaise et originale, de véritables morceaux de d'aloé vera pourront être dégustés dans cette boisson parfumée à la pêche.



**RAMUNE LIMONADE JAPONAISE**  
ラムネ

Code 144200  
200 ML x 24

La limonade ramune (à prononcer : "lamouné") est le rafraîchissement de l'été au Japon.

Les bouteilles de ramune sont en verre, fermées par une bille - un système appelé Codd Neck. Le goulot est simplement fermé par la pression exercée par le dioxyde de carbone.

On ouvre la bouteille en poussant la bille avec un petit instrument. Consommer une ramune est littéralement un jeu d'enfant : il faut coincer la bille dans l'encoche prévue à cet effet pour pouvoir boire. C'est un geste à prendre, que tous les Japonais connaissent.



## THÉ VERT / SENCHA

煎茶

Code 200221  
1 KG

Code 200963  
500 G



## THÉ VERT KONACHA

粉茶

Code 138020  
1 KG

Code 200964  
500 G



## THÉ VERT GENMAICHA BANCHA

玄米茶

Code 138070  
1 KG

Code 200967  
500 G



## THÉ VERT EN POUDRE MATCHA - BIO - JAPON

抹茶 BIO

Code 200222  
1 KG

Code 200966  
500 G



## THÉ VERT HOJICHA - BIO

焙じ茶 BIO

Code 138040  
1 KG / 12 pqts

Code 200965  
500 G / 16 pqts

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.

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*.

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.

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.

Le thé torréfié, appelé *Hojicha*, a des saveurs boisées et torréfiées qui évoquent ainsi le café. Sa liqueur a également des saveurs caramels. 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  
MACHA



## THÉ GENMAICHA

抹茶入 玄米茶《ギフト缶入》

Code 200969  
50g  
MACHA



## THÉ 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 138130 160 pcs  
Code 138100 12 x 16 sachets

Takaokaya



## THÉ GENMAICHA EN SACHET

玄米茶 ティーバッグ

Code 138140 160 pcs  
Code 138110 12 x 16 sachets

Takaokaya



## MISO BLANC

白みそ Shiro miso

Code 132510  
1 KG  
«Certif Cacher»



## MISO ROUGE

赤みそ Aka miso

Code 132530  
1 KG  
«Certif Cacher»



## MISO BLANC

白みそ Shiro miso

Code 132500  
20 KG  
«Certif Cacher»



## MISO ROUGE

赤みそ Aka miso

Code 132520  
20 KG  
«Certif Cacher»



## SAIKYO MISO BLANC

西京タイプ  
プレミアム 白みそ

Code 132540  
2,27 KG



**JUS YUZU 100%**  
ゆず 100% 果汁  
**Code** 133210  
1,8 L



**ASSAISONNEMENT À  
BASE DE YUZU**  
SAUCE VINAIGREE A  
BASE D'AGRUMES  
ゆず香汁

**Code** 145810  
750 ML  
Yamajirushi

**Code** 145800  
157 ML  
Yamajirushi



**PONZU SOY SAUCE**  
SAUCE SOJA VINAIGREE  
À BASE D'AGRUMES  
ぼん酢醤油 (ゆずぼん)  
**Code** 145860  
1,9 L  
Yamajirushi



**PONZU**  
SAUCE VINAIGREE À  
BASE D'AGRUMES  
ぼん酢  
**Code** 145850  
1,9 L  
Yamajirushi



**YUZU KOSHO**  
«YUZU IT»  
柚子こしょう  
ぼん酢  
(液体タイプ)  
**Code** 145820  
148 ML  
Yamajirushi



**SAUCE MANGUE**  
MANGO SAUCE  
マンゴーソース  
**Code** 175051  
295 ML x 6



**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 Shokken



**DRESSING AU  
SESAME**  
ごま ドレッシング  
**Code** 133260  
1 L  
Nihon Shokken



**MAYONNAISE  
JAPONAISE**  
マヨネーズ  
**Code** 145251  
520 GR  
Kewpie



**MAYONNAISE  
JAPONAISE**  
マヨネーズ  
**Code** 201012  
500 ML



**SAUCE PIMENT**  
HOT CHILI SAUCE  
辛口 チリソース  
**Code** 170320  
680 GR  
Golden Mountain



**SAUCE PIMENT**  
SWEET CHILI SAUCE  
甘口 チリソース  
**Code** 200053  
730 ML  
Mae Ploy



**SAUCE PIMENT SRIRACHA**  
HOT CHILI SAUCE  
スリラチャ 辛口 チリソース  
**Code** 170360  
750 GR  
Golden Mountain



**SAUCE PIMENT SRIRACHA**  
HOT CHILI SAUCE  
スリラチャ 辛口 チリソース  
**Code** 200601  
750 GR  
Flying Goose



**KIMCHI SAUCE**  
SAUCE À L'AIL & PIMENT  
キムチの素 (業務用タイプ)  
**Code** 133040  
1,8 L  
Tassya

## Sweet and Spicy



**PATE DE SOJA PIMENTÉ**  
コチュジャン  
**Code** 120510  
500 GR  
Sempio



**SAUCE PIMENT**  
SWEET CHILI SAUCE  
甘口 チリソース  
**Code** 122731  
240 GR  
Lee Kum Lee



**SAUCE PIMENT À L'AIL**  
SWEET CHILI SAUCE  
ガーリック チリソース  
**Code** 170390  
375 ML  
Lee Kum Lee



**SAUCE HUITRE**  
OYSTER FLAVOUR  
オイスター ソース  
**Code** 122720  
2,27 KG  
Lee Kum Lee



**SAUCE POISSON**  
NUOC MAM SAUCE  
ニョクナム (魚醤)  
**Code** 123430  
720 ML  
Tiparos



**SHIRO DASHI DE BONITE**  
白だし  
(base pour soupe, assaisonnement, marinade)  
**Code 200587**  
1,8 L  
YAMAKI



**SAUCE YAKISOBA**  
焼きそばソース  
**Code 133201**  
1,8 L  
Tassya



**SAUCE YAKINIKU**  
焼き肉ソース  
**Code 133240**  
1,6 L  
Tassya



**SAUCE TSUYU**  
つゆ (鰹一番だし)  
**Code 145870**  
1,9 L  
Yamajirushi



**TERIYAKI SAUCE**  
照り焼きソース  
**Code 192020**  
2 KG  
Nihon Shokken



**SAUCE SANZOKU YAKI NO TARE**  
山賊焼きのたれ  
**Code 180760**  
2 KG  
Nihon Shokken



**SAUCE YAKINIKU BARBECUE**  
焼肉バーベキューソース  
**Code 192040**  
2 KG  
Nihon Shokken



**SAUCE BARBECUE**  
HOI SIN SAUCE  
ホイシン 中華風BBQソース  
**Code 200091**  
575 GR  
Amoy



**SAUCE OKONOMIYAKI**  
お好み焼きソース  
**Code 133180**  
2,1 KG  
Otafuku



**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 POUR ANGUILE**  
うなぎのタレ Unagi sauce  
**Code 192030**  
2 KG  
Nihon Shokken



**SAUCE TERIYAKI**  
照り焼きソース  
**Code 133140**  
2,5 L  
Shoda



**SAUCE YAKITORI**  
焼き鳥ソース  
**Code 133220**  
2,5 L  
Shoda



**CREAMY SHIO KOJI SAUCE**  
クリーミー塩麹ソース  
**Code 200883**  
1,18 KG



**SAUCE MISO YUZU**  
柚子味噌ソース  
**Code 200885**  
946 ML

# SAUCES DE SOJA

 **SHODA SHOYU CO.,LTD.**



## SAUCE SOJA SANS OGM

濃口醤油 (GMOフリー) Koikuchi Shōyu

**Code** 132050  
18 L  
Shoda Japon

**Code** 132090  
1 L  
Shoda Japon

**Code** 180010  
500 ML x 20  
Shoda Japon

## SAUCE SOJA LIGHT

減塩醤油  
Gen-en Usukuchi Shōyu

**Code** 132110  
18 L  
Shoda Japon

## SAUCE SOJA SUCRÉE

すしソース  
(うなぎ蒲焼のたれ)

**Code** 145840  
1,9 L  
Yamajirushi «Certif Cacher»



## SAUCE SOJA (USA)

濃口醤油 Koikuchi Shōyu

**Code** 132020  
19 L  
Yamasa  
Certif casher

## SAUCE SOJA CLAIRE(JAPON)

薄口醤油 Usukuchi Shōyu

**Code** 132010  
1,8 L  
Hihashimaru

## SAUCE SOJA SUCRÉE

甘口醤油 Amakuchi Shōyu

**Code** 180161  
15 KG  
Shoda Japon



## TAMARI SHOYU GLUTEN FREE

たまり醤油 グルテンフリー

**Code** 180570  
500 ML  
ICHIBIKI

## SAUCE SOJA SANS OGM (JAPON)

濃口醤油 (GMOフリー)  
Koikuchi Shōyu

**Code** 132030  
150 ML  
Shoda Japon

## SAUCE SOJA SUCREE (UK)

甘口醤油

Amakuchi Shōyu  
**Code** 200365  
10 ML x 800  
Shoda

## SAUCE SOJA SALEE (UK)

濃口醤油

**Code** 200366  
10 ML x 800  
Shoda



## SAUCE SOJA MINI PACK SANS OGM (JAPON)

濃口醤油 (GMOフリー)  
ミニパック

**Code** 180050  
6,8 ML x 200 / 10  
Shoda Japon

## SAUCE SOJA SANS OGM (JAPON)

濃口醤油 (GMOフリー)  
ミニパック

**Code** 180000  
15 ML x 250 / 2  
Shoda Japon

## SAUCE SOJA TAREBIN SANS OGM (JP)

濃口醤油 (GMOフリー)

たれびん  
**Code** 132200  
15 ML x 100 / 10  
Shoda Japon

## SAUCE SOJA SUCRÉE TAREBIN SANS OGM (JP)

甘口醤油 (GMOフリー)  
たれびん

**Code** 180150  
15 ML x 100 / 10  
Shoda Japon

# VINAIGRE



## VINAIGRE DE RIZ SHIRAGIKU 米酢 白菊

Acidité: 4.5%

Le vinaigre de riz Shiragiku a 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 DE CÉRÉALES SUEHIRO

穀物酢 末広

Acidité: 4.2%  
Le vinaigre de céréales suehiro a une saveur douce et légère. Il s'utilise pour toutes les cuisines, japonaises bien sûr mais aussi occidentales ou chinoises.

**Code** 135010  
20 L  
Mizkan



## VINAIGRE PRÉPARÉ POUR SUSHI AWASEZU

合わせ酢 JS-47 Awasezu

Le vinaigre pour sushi le plus populaire. Déjà prêt, il peut être utilisé pour n'importe quel type de sushi.

**Code** 135091  
18 L  
Mizkan



## VINAIGRE PRÉPARÉ POUR SUSHI AWASEZU

合わせ酢 JS-ALPHA Awasezu

Le vinaigre pour sushi JS ALPHA prêt à l'emploi, diminue le dessèchement du riz à température ambiante et en froid positif.

**Code** 135081  
18 L  
Mizkan



## VINAIGRE DE RIZ YUMAI 米酢 優米 (GMOフリー)

Fabriqué à partir de 100% de riz.

Saveurs riches et douces de riz. Sans OGM.

**Code** 135060  
20 L  
Mizkan



## VINAIGRE DE RIZ TAMANOI

Sakura Vinegar  
米酢 タマノイ酢

**Code** 200653  
20 L  
Tamanoi



# MIRIN



## TAKARA MIRIN タカラみりん

Takara 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  
**Alcool** 12%



**Code** 134080  
500 ML  
Takara  
**Alcool** 12%



## TAKARA MIRIN-FUMI タカラみりん風味

Le Takara Mirin Fumi est un mirin sans alcool créé spécialement pour les établissements ou des économies de coûts sont recherchées.  
Alcool : N/A

**Code** 134020  
19 L  
Takara





**ALGUES YAKINORI GOLD**  
焼き海苔 ゴールド JAPON

**Code** 136160  
50 feuilles



**ALGUES YAKINORI MIYABI**  
焼き海苔 雅 JAPON

**Code** 136140  
50 feuilles



**ALGUES YAKINORI AYA**  
焼き海苔 彩 JAPON

**Code** 136150  
50 feuilles



**ALGUES YAKINORI PREMIUM**  
焼き海苔 プレミアム CHINE

**Code** 136420  
50 feuilles



**ALGUES YAKINORI GRADE A 焼き海苔**  
Aグレード CHINE

**Code** 136440 - 100 feuilles



**ALGUES YAKINORI GRADE B**  
焼き海苔 Bグレード CHINE

**Code** 136450  
50 feuilles

**ALGUES YAKINORI HATSUZUMI**  
焼き海苔 初摘み JAPON

**Code** 176240 - 10 feuilles

**GRADE A PRÉ-CUT 1/2 (MAKI)**  
**Code** 136300 - 200 feuilles

**GRADE A PRÉ-CUT 1/3 (MAKI)**  
**Code** 136310 - 300 feuilles

**GRADE A PRÉ-CUT 1/6 (GUNKAN)**  
**Code** 136410 - 600 feuilles

**GRADE C PRÉ-CUT 1/20 (BANDES)**  
**code** 136320 - 2 000 feuilles



**ALGUES YAKINORI GRADE C**  
焼き海苔 Cグレード CHINE

**Code** 136330 - 50 feuilles

GRADE C PRÉ-CUT 1/20 (BANDES)

**Code** 136320 - 2000 feuilles



**ALGUES YAKINORI CASHER**  
焼き海苔 コーシャー CHINE

**Code** 136290 - 50 feuilles



**ALGUES YAKINORI HATSUZUMI**  
焼き海苔 初摘み JAPON

**Code** 176240  
10 feuilles



**ALGUES SOUS FILM POUR ONIGIRI**  
おにぎりシート

**Code** 200823  
100 pièces

# FEUILLES DE SOJA

**SOY CREPE :**  
FEUILLES DE COULEUR À BASE D'OEUF ET DE SOJA POUR MAKI



**SOY CREPE / FEUILLES DE SOJA ROSE** 豆シート ピンク

**Code** 145160 - 20 feuilles

**SOY CREPE / FEUILLES DE SOJA VERT** 豆シート グリーン

**Code** 145170 - 20 feuilles

**SOY CREPE / FEUILLES DE SOJA JAUNE** 豆シート イエロー

**Code** 145180 - 20 feuilles

**SOY CREPE / FEUILLES DE SOJA ORANGE** 豆シート オレンジ

**Code** 145190 - 20 feuilles

**SOY CREPE / FEUILLES DE SOJA SÉSAME** 豆シート ごま

**Code** 145200 - 20 feuilles



Etablie en 1890, Takaokaya a traversé 125 années d'histoire en faisant connaître la nori dans le monde entier. Depuis la découverte du Dr Brew Baker, le président de Takaokaya, Monsieur Takaoka Masanori a été le pionnier dans la culture du nori en Chine, Takaokaya devint la première société japonaise de l'histoire à s'implanter hors du Japon pour la culture et la production, Takaokaya 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 à 3 filiales : Etats Unis, Chine et Mexique, 2 représentations commerciales : New York et Paris.



**FEUILLE DE SOJA JAUNE**

豆シート イエロー

**Code** 200974  
20 feuilles



**FEUILLE DE SOJA NOIRE**

豆シート ブラック

**Code** 200975  
20 feuilles



**FEUILLE DE SOJA ORANGE**

豆シート オレンジ

**Code** 200976  
20 feuilles



**FEUILLE DE SOJA ROSE**

豆シート ピンク

**Code** 200977  
20 feuilles



**FEUILLE DE SOJA VERTE**

豆シート グリーン

**Code** 200978  
20 feuilles



**FEUILLE DE SOJA SÉSAME**

豆シート ごま

**Code** 200979  
20 feuilles

SHINJUMAI est la marque de riz de FOODEX.

SHINJUMAI signifie «la perle du riz» et les riz sélectionnés 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.



### SHINJUMAI PREMIUM

イタリア米 プレミアム

Grains courts d'Italie. Savoureux, stables, excellent rapport qualité / prix, le meilleur pour vos sushis.

Code 130001  
20 KG



### SHINJUMAI

イタリア米

Grains courts d'Italie. Savoureux, stables, excellent rapport qualité / prix, le meilleur pour vos sushis. Riz sous vide

Code 200248  
10 KG



### SHINJUMAI ROUGE MUSEMAI

カリフォルニア米

カルローズ 赤 【無洗米】

Grains moyens de Californie. Idéal pour les grandes unités et les grosses productions. Riz prélavé, très facile à préparer, stable en qualité.

Code 130010  
22,68 KG

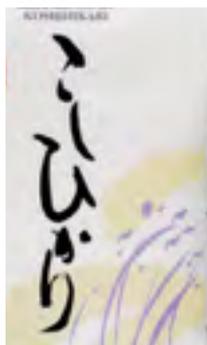


### SHINJUMAI SILVER M401 MUSEMAI

カリフォルニア米 M 401 シルバー

Grains moyens de Californie. Plus haute qualité de FOODEX. très bonne tenue dans le temps, saveurs subtiles et délicates.

Code 200635  
22,68 KG



### KOSHI HIKARI

こしひかり

Grains courts de Californie

Code 130070  
22,68 KG



### RIZ NOIR COMPLET

黒米玄米

Code 200943  
1 KG  
UV 1 KG x 12



### RIZ BIO

オーガニック米

Grains courts d'Italie. Savoureux, stables, excellent rapport qualité / prix, le meilleur pour vos sushis.

Code 130040  
10 KG



### RIZ POUR CUISINE JAPONAISE

和食好適品種米

Riz sous vide

Code 200400  
1 KG x 10



### RIZ PARFUMÉ

THAI RICE

タイ米

Code 200269  
20 KG



### RIZ ROUGE

赤米

Code 200620  
25 KG



### RIZ ARBORIO

アルボリオ米

Code 200625  
5 KG / 2

# SESAME



## GRAINES DE SESAME BLANC

白ごま 〈コーシャー〉  
Code 140360

Foreway «Certif Cacher»

Code 200406  
1 KG  
Chine



## GRAINES DE SESAME NOIR

黒ごま 〈コーシャー〉  
Code 140370

Foreway «Certif Cacher»

Code 200407  
1 KG  
Chine



## GRAINES DE SESAME SOJA

味付けごま 各種 〈醤油〉  
100 GR  
Code 140290  
Foreway



## FURIKAKE GOMA

ごまふりかけ  
453 GR  
Code 200351  
Takaokaya



## PATE DE SESAME

あたりごま 〈黒〉 小瓶 / ATARI

GOMA  
240 GR  
Code 200112  
Foreway

18 KG  
Code 140350  
Foreway



## PATE DE SESAME

あたりごま 〈白〉 小瓶 / ATARI GOMA

240 GR  
Code 200111  
Foreway

18 KG  
Code 140340  
Foreway



## HUILE DE SESAME PURE

PRESSÉE À FROID 100%  
純正 ごま油 (業務用タイプ)

Code 140200  
1,65 L  
Foreway



## HUILE DE SESAME KADOYA

PRESSÉE À FROID 100%  
純正 ごま油 (業務用タイプ)

Code 200826  
1,8 L  
KADOYA  
From Japan



## WASABI EN POWDRE

粉わさび

Code 140140  
1 KG  
House



## WASABI EN POWDRE

GUMPAI KANEKU

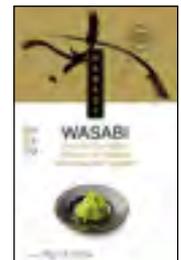
粉わさび  
Code 200308  
1 KG  
House



## WASABI EN POWDRE

粉わさび

Code 200275  
1 KG  
Code 140170  
1 KG premium  
Certif cacher  
Kona



## WASABI EN POWDRE

PREMIUM

高級粉わさび  
Code 200274  
1 KG



## WASABI EN DOSETTE

練りわさび ミニパック

Code 180020  
2,5 GR x 200  
KINJIRUSHI



## WASABI EN DOSETTE

練りわさび ミニパック

Code 180021  
2,6 GR x 200  
Certif cacher

# GINGEMBRE & CONDIMENTS

H  
A  
N  
A  
B  
I



**GINGEMBRE MARINÉ  
EN DOSETTES BLANC**

ガリ生姜 色無し ミニパック  
Certif Cacher  
**Code** 200567  
6 GR X 1000  
Chine



**GINGEMBRE MARINÉ  
BLANC**

ガリ生姜 色無し  
**Code** 137910  
1 KG x 10  
Chine

**Code** 137190  
1 KG x 10  
Thaïlande



**GINGEMBRE MARINÉ  
ROSE**

ガリ生姜 色付き  
**Code** 137950  
1 KG x 10  
Chine

**Code** 137200  
1 KG x 10  
Thaïlande



**GINGEMBRE ROUGE  
EN LAMELLES**

BENI SHOGA  
紅生姜 千切り  
**Code** 137060  
1 KG x 10



**UMEBOSHI «PRUNES  
MARINÉES»**

梅干し  
**Code** 137080  
1 KG



**NATTO  
納豆**

45 GR x 3 sacs  
**Code** 200489



**RADIS MARINÉ  
TAKUAN TARO**

たくあん太郎  
**Code** 137040 **Code** 200198  
500 GR x 20 400 GR



**GOURDES PRÉPARÉES  
EN LAMELLES**

味付け かんぴょう  
**Code** 141161  
1 KG x 10  
AJITSUKE KAMPYO



**KONNYAKU**

こんにやく  
**Code** 141130  
250 GR



**TEMPURAKO**

天ぷら粉  
**Code** 141001  
22,68 KG



**PANKO**

パン粉  
**Code** 141011  
9,07 KG



**CURRY JAPONAIS (BLOC)**

ジャワカレー (中辛)  
**Code** 145030  
1 KG  
House



**INARI SUSHI**

いなり  
**Code** 143010  
40 pcs



**TOFU**

Ferme  
豆腐 (ハードタイプ)  
**Code** 141080  
349 GR x 12  
«Certif Cacher»



**OIGNONS FRITS**

フライドオニオン  
**Code** 122470  
1 KG X 10



**CREAM CHEESE - TYPE AMERICAIN**

クリームチーズ  
Barquette **Code** 120070  
200 GR x 10  
Seau **Code** 120090  
3,5 KG x 2



**GALETTES DE RIZ ET DE  
TAPIOCA**

ライスペーパー  
**Code** 170341  
17 cm x 17 xm  
1 KG x 20

# CHAMPIGNONS



**CHAMPIGNONS SHITAKE  
PARFUMES**  
乾燥しいたけ  
**Code 170080**  
3 KG X 10  
**UV Carton**



**CHAMPIGNONS NOIRS**  
乾燥きくらげ  
**Code 141200**  
1 KG



**CHAMPIGNONS SHITAKE 1/2  
CUT PICKLED**  
酢漬け半切りしいたけ  
**Code 200206**  
500 GR



**CHAMPIGNONS  
NAMEKO**  
なめこ  
**Code 139010**  
400 GR

# ALGUES



**KIZAMI NORI**  
刻みのり  
**Code 136400**  
100 GR



**ALGUES HIJIKI**  
ヒジキ  
**Code 200232**  
1 KG



**KONBU SEAWEED**  
昆布 (中国のボウハイ湾)  
**Code 200211**  
1 KG  
Bohai Bay (Chine)



**WAKAME**  
カットわかめ Cut wakame  
**Code 136070**  
200 GR  
**Code 200189**  
1 KG



**TOSAKA VERT**  
青とさか  
**Code 136250**  
500 GR



**TOSAKA ROUGE**  
赤とさか  
**Code 136240**  
500 GR



**SAUCE SOJA**  
濃口醤油 (GMOフリー)  
Koikuchi Shōyu

**Code** 200367  
150 ML x 6  
Shoda UK



**SAUCE SOJA SUCREE (UK)**  
甘口醤油 (GMOフリー)

Amakuchi Shōyu  
**Code** 200210  
150 ML x 6  
Shoda UK



**SAUCE SOJA YUZU (UK)**  
ゆず醤油 (GMOフリー)

**Code** 200632  
145 ML x 6  
Shoda UK



**SANCHO**  
ÉPICES POUR ANGUILE  
山椒粉 小瓶

10 GR x 10  
**Code** 140120  
HACHI



**CACAHUÈTES AU WASABI**  
わさびピーナッツ

**Code** 145300  
5 KG



**SHICHIMI**  
MÉLANGE DE 7 ÉPICES  
七味唐辛子 小瓶

18 GR x 10  
**Code** 140100  
House



**PETITS POIS AU WASABI**  
わさびグリーン豆

**Code** 145280  
5 KG



**MÉLANGE DE 7 ÉPICES**  
七味唐辛子

**Code** 140040  
300 GR  
Amarikoshin



**BISCUITS APERITIFS**  
**KOSAKI MIX**  
コサキ あられミックス

**Code** 200145  
5 KG



**OYAKATA NOODLES CUP MISO**  
親方カップヌードル 味噌味

**Code** 200034  
76 GR x 6 pièces



**OYAKATA NOODLES CUP SHOYU SAUCE SOJA**  
親方カップヌードル 醤油味

**Code** 200098  
76 GR x 6 pièces



**OYAKATA NOODLES CUP SHIO**  
- CHICKEN  
親方カップヌードル 塩味

**Code** 200099  
74 GR x 6 pièces

# VERMICELLE



**VERMICELLE DE RIZ**  
1 mm

米麵

**Code** 120530  
400 GR x 34



**SHIRATAKI (VERMICELLE DE TARO)**

しらたぎ

**Code** 141120  
200 GR  
Murakami



**HANA KATSUO**  
COPEAUX DE BONITES  
SÉCHÉS  
花かつお  
**Code** 136060  
500 GR



**GLUTAMATE**  
味の素  
**Code** 122460  
454 GR  
Ajinomoto



**HONDASHI**  
ほんだし  
**Code** 140050  
1 KG  
Ajinomoto



**SHIRO DASHI DE BONITE**  
白だし  
**Code** 140060  
1,8 L  
YAMAKI



**BASE DE SOUPE Pantan**  
白湯スープの素  
**Code** 200952  
1 KG  
SOMI

# RAMEN



**Poche d'1L = 10L de bouillon soit environ 30 portions**  
Conservation : 12 mois à T° ambiante / 15j ouvert au frigo

- **La technique de l'extraction** : c'est la cuisson à l'eau de matières premières (viandes, os, parures de poisson, crustacés, légumes...) pour obtenir un 1er bouillon gras qui sera ensuite dégraissé, réduit voire cuisiné...jusqu'à obtenir la concentration et le format recherchés (liquide, pâte, poudre...)
- **100 % naturel** : partant directement de la matière première, l'extraction (cuisson à l'eau) permet de produire des préparations culinaires entièrement naturelles, garantissant aussi traçabilité et sécurité alimentaire.
- **Savoureux et simple d'utilisation** : nos cuisiniers jouent un rôle essentiel dans la réalisation de nos recettes et la praticité de nos produits.



**FOND DE SOUPE RAMEN SHOYU**  
醤油ラーメンスープの素 (濃縮タイプ)  
**Code** 200643  
1 KG  
ARIAKE



**FOND DE SOUPE RAMEN TONKOTSU**  
とんこつスープの素  
**Code** 200803  
1 KG  
ARIAKE



**FOND DE SOUPE RAMEN MISO**  
味噌ラーメンスープの素 (濃縮タイプ)  
**Code** 200645  
1 KG  
ARIAKE

## NOUILLES SAUTÉES AUX LÉGUMES

野菜焼きそば (電子レンジ対応)

255 GR x 24

Code 139950



PRODUIT SURGELE MICRO-ONDABLE



## NOUILLES UDON SURGELÉES

冷凍 讃岐うどん



Code 137510  
(220 GR x 5) / 6  
Katokichi

## NOUILLES RAMEN SURGELÉES

冷凍 ラーメン



Code 137850  
(200 GR x 5) / 6  
Katokichi

## NOUILLES SOBA SURGELÉES

冷凍 そば



Code 200204  
(200 GR x 5) / 8



# NOUILLES RAMEN ARTISANALES



日系メーカーによる最高品質の中華麺



NOUILLES RAMEN ラーメン  
TOKYO WAVY NOODLE 東京縮れ

40 à 60 secondes de cuisson

Code 200568  
140 GR x 50  
Ø 1,3 mm



NOUILLES RAMEN ラーメン  
TOKYO STRAIGHT NOODLE 東京ストレート

40 à 60 secondes de cuisson

Code 200569  
140 GR x 50  
Ø 1,3 mm



NOUILLES RAMEN ラーメン  
SAPPORO WAVY NOODLE 札幌縮れ

60 à 75 secondes de cuisson

Code 200570  
130 GR x 50  
Ø 1,4 mm





**NOUILLES JAUNES**  
YELLOW NOODLES  
卵麵

**Code** 170160  
400 GR x 30



**NOUILLES CHINOISES**  
中華麵

**Code** 170170  
454 GR x 30



**NOUILLES RAMEN SOUS VIDE**  
焼きそば (真空パック生めん)

**Code** 142100  
180 GR x 30  
Fami Fresha



**NOUILLES SOBA**  
そば (乾めん)

**Code** 142020  
250 GR

Marutsune



**NOUILLES UDON**  
うどん (乾めん)

**Code** 145630  
250 GR

Marutsune

**HAKUBAKU**  
authentic Japanese noodles

NOUILLES  
270 GR / paquet

**ORGANIC**

めん

**organic cha soba**  
authentic Japanese green tea noodles

**organic soba**  
authentic Japanese every night of the year

**organic udon**  
authentic Japanese every night of the year

**NOUILLES SOBA THE VERT**  
茶そば (乾めん)  
**Code** 142001

**NOUILLES SOBA SECHES**  
そば (乾めん)  
**Code** 200132

**NOUILLES UDON SECHES**  
うどん (乾めん)  
**Code** 200131



**NOUILLES SARRASIN SÉCHÉES**  
そば (乾めん)

**Code** 145640  
250 GR



Elaboré et conditionné dans le respect des normes sanitaires BIO et agréées CEE

CERTIFIÉE BIO POUR TOUTE SA PRODUCTION

La recherche d'excellence dans la chaîne alimentaire développée par Aquadulce est reconnue officiellement au niveau de la France par l'organisme certificateur VERITAS, et au sein de la Communauté Européenne, par l'obtention du Label AGRICULTURE BIOLOGIQUE, décerné par EURO LAE

<b>CREVETTE BIO</b> オーガニックエビ	<b>CREVETTE BIO</b> オーガニックエビ
<b>Code</b> 200359	<b>Code</b> 200360
<b>Taille</b> : 40/50	<b>Taille</b> : 50/60
<b>2 KG</b>	<b>2 KG</b>
Lady Rose	Lady Rose

**Avec un goût légèrement sucré et peu iodé, ces crevettes à la chair tendre, élevées en lac sont d'excellente qualité.**



**CREVETTE OBSIBLUE**  
天使の海老  
**Code** 136791  
**Taille** : 21/30  
**1 KG**  
OBSIBLUE



**MORUES CHARBONNIÈRES EN FILETS / BLACK COD**

ぎんだら フィレ

**Code** 136470  
6 filets = 22,68 KG

**Un produit de qualité :**

- Poisson pêché à la traine dans le pacifique Nord
- Label MSC : pêche durable
- Grade Premium
- Poisson vendu sans tête
- Calibre 5/7

**FILET DE SÉRIOLE / HAMACHI**

はまち

**Code** 136770  
1,8 et 2,2 KG / filet  
Pêché au japon



**SAUMON SAUVAGE ARGENTE DU PACIFIQUE ÉTÉTÉ ET VIDÉ**

太平洋ワイルド銀サーモン頭, 内臓処理済

**Code** 200350  
6/7

**La qualité de la chair de ce saumon coho et sa belle couleur rouge orangée le prédispose pour les sashimi et les sushi.**



- Chair tendre
- Savoureux
- Nutritif
- Couleur naturelle



**OEUFS DE SAUMON «ALASKA»**  
いくら (アラスカ産) Ikura  
**Code** 200336  
250 GR x 4



**OEUFS DE POISSON VOLANT**  
**VOLANT NATURE**  
とびっこ オレンジ Tobikko  
**Code** 136460  
500 GR



**OEUFS DE POISSON VOLANT**  
**AU WASABI**  
とびっこ わさび味  
Wasabi Tobikko  
**Code** 136490  
500 GR



**OEUFS DE CAPELAN WASABI**  
真砂 わさび味 Masago  
**Code** 200332  
1 KG



**OEUFS DE TRUITE**  
いくら (マスコ)  
**Code** 200698  
1 KG



**OEUFS DE CAPELAN**  
真砂 Masago  
**Code** 136690  
1 KG



**PATTES DE CRABES DES**  
**NEIGES CUITES AVEC**  
**CARAPACE**  
ポイルずわいがに らっきょ付  
**Code** 139410  
500 GR



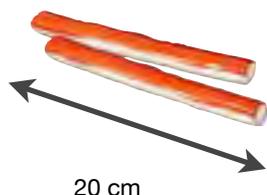
**PATTES DE CRABE DES**  
**NEIGES CUITES SANS**  
**CARAPACE**  
ポイルずわいがに 棒ポーション  
**Code** 139430  
500 GR



**PINCES DE CRABES DES**  
**NEIGES CUITES**  
ずわいがに 一本爪  
**Code** 139420  
1 KG



**CHAIR DE CRABE DES**  
**NEIGES**  
ずわいがに肉 zuwaigani  
**Code** 139400  
500 GR



**SURIMI POUR HOSSOMAKI**  
細巻き用 かにかまぼこ  
**Code** 136940  
500 GR



**SURIMI / BÂTONNETS**  
**AROMATISÉS AU CRABE**  
かにかまぼこ kanikamaboko  
**Code** 136780  
250 GR



**CRABE TENDRE**  
SOFT SHELL  
CRAB JUMBO  
ソフトシェルクラブ  
**Code** 200561  
(30/50 GR ou 75/90 GR)

# Coquillages

# SEAFOOD



**NOIX DE ST JACQUES  
DE HOKKAIDO**  
ホタテ貝 Hotate

**Code** 200716  
1 KG 20/30



**NOIX DE ST JACQUES  
DE HOKKAIDO**  
ホタテ貝 Hotate

**Code** 200743  
1 KG 10/20



**COQUILLAGE MACTRE /  
CLAM**  
北寄貝 Hokkigai

**Code** 136540  
1 KG



**CORAIL D'OURSIN**  
うに Uni

**Code** 136710  
100 GR

# Crevettes

# SEAFOOD



**CREVETTES DOUCES,  
CRUES**  
Amaebi  
甘エビ

**Code** 200532 - 60/80  
1 KG



**CREVETTES CRUES POUR  
FRITURE - 14 CM**  
Nobashi Ebi  
伸ばしエビ

**Code** 200271  
20 pcs  
Uokichi



**CREVETTES TEMPURA  
CUITES**  
エビ天ぷら

**Code** 139730  
10 pcs



**CREVETTES PANÉES - 10,5 CM**  
Ebi Fry  
エビフライ

**Code** 200213  
10 pcs x 20 pqtts  
Uokichi



**CREVETTES SUSHI**  
寿司エビ - Sushi Ebi

**Code** 200264  
Taille : 8-8,5 cm  
30 pcs x 20  
Uo Kichi

**Code** 200266  
Taille : 9-9,5 cm  
30 pcs x 20  
Uo Kichi



**CREVETTES DOUCES, CRUES  
DÉCORTIQUÉES**  
Mukimi Amaebi  
むき身 甘エビ

**Code** 136530  
Taille : 7,5 cm  
50 pcs



**SUSHI EBI WITH HANGING  
MEAT**

**Code** 201000  
20 pcs x 20 pqtts

# Toppings

# SEAFOOD



## POULPE EN TRANCHE

タコ スライス

Code 136820  
8 GR x 20 tranches  
Uokichi



## SEICHE EN TRANCHE

イカ スライス

Code 136810  
8 GR x 20 tranches  
Uokichi



## SEICHE YARI IKA EN TRANCHE

ヤリイカ スライス

Code 200236  
25 GR x 20 tranches



## ANGUILLE GRILLÉE EN TRANCHE

うなぎ蒲焼き スライス

Code 200052  
8 GR x 20 tranches  
Uokichi



## MAQUEREAU MARINE EN TRANCHE

しめ鯖スライス Shime Saba

Code 200101  
8 GR x 20 tranches  
Uokichi



## BARRAMUNDI EN TRANCHE

バラムンディ

Code 200818  
160 GR x 20 tranches  
UV Paquet

# Poissons

# SEAFOOD



## KAMABOKO RED

かまぼこ ピンク

Code 200193  
150 GR



## ANGUILLE GRILLÉE EN FILET

うなぎ蒲焼き Unagi Kabayaki

Chine  
Code 139590  
200 GR  
Uokichi



## SAKU DE THON ALBACORE

ピンナガマグロ <さく>

Code 201518  
UV 1 KG  
-60°C  
Qualité AA

# OMELETTES



## OMELETTE POUR SUSHI

厚焼き卵 Atsuyaki Tamago

Code 136480  
400 GR x 15



## OMELETTE POUR MAKI OU

AUMONIERES JAPONAISES

錦糸/茶巾卵シート (ロール状)

Kinshi / Chakin Egg Sheet  
Code 200006  
400 cm x 20 cm x 0,1 cm  
2 rolls par paquet

# SALADES



**HIYASHI WAKAME (US)**  
冷やしわかめ (米国産)  
**Code** 136560  
1KG  
Certifié Cacher



**HIYASHI WAKAME (CHINE)**  
冷やしわかめ (中国産)  
**Code** 200033  
1,5 KG  
Certifié Cacher



**HIJIKI ET LOTUS (US)**  
ひじきサラダ  
**Code** 137350  
1 KG  
Certifié Cacher



**CALAMAR ET LEGUMES (US)**  
中華いか山菜 Chuka ika Sansai  
**Code** 137370  
1 KG



**ENCORNET ET LEGUMES (TAIWAN)**  
中華いか山菜 Chuka ika Sansai  
**Code** 200288  
1 KG



**ALGUES ET GINGEMBRE**  
生姜冷やしわかめ  
**Code** 137620  
1 KG



**POULPES ET LEGUMES (US)**  
ガリたこ山菜 Gari tako sansa  
**Code** 139870  
1 KG



**LÉGUMES DE MONTAGNE**  
山くらげ中華  
**Code** 139880  
1 KG



**PETITS POULPES SAUCE SOJA**  
中華いいたこ  
**Code** 137890  
1 KG



**SALADE D'ÉCREVISSSES**  
エビガニサラダ  
**Code** 200289  
500 GR



**SALADE D'ALGUES**  
冷やしわかめ  
**Code** 200676  
1 KG

# EDAMAME



**SOJA**  
枝豆 塩味 Edamame  
**Code** 136750  
400 GR



**SOJA**  
枝豆 塩味 Edamame  
**Code** 200591  
400 GR



**SOJA ECOSSES**  
むきみ枝豆 Mukimi edamame  
**Code** 136751  
500 GR

Les edamame sont des graines de soja encore vertes cuites dans l'eau bouillante et salée qui sont très appréciées au Japon avant un repas. Elles se présentent soit avec la cosse ou sans la cosse. On préférera avec la cosse pour la présentation sur la table et sans la cosse pour l'utiliser directement en cuisine (mélangées avec le riz par exemple).



**TSUKUNE POULET**

つくね

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

**Code 200650**

(40 GR x 40 pcs)



**BROCHETTES LÉGUMES**

ベジボール串

Oignons, pois chiche, sauce soja, herbes et épices.

**Code 200775**

(40 GR x 30 pcs)



**YAKITORI POULET NATURE**

焼き鳥 - もも肉

Brochettes de poulet à la sauce soja.

**Code 200652**

(40 GR x 40 pcs)



**BOEUF FROMAGE**

チーズの牛肉包み

Brochettes de boeuf & fromage.

**Code 200649**

(31 GR x 50 pcs)



**SAUMON**

焼き鮭

Brochettes de saumon.

**Code 200880**

(35 GR x 45 pcs)



**KATSU TORI**

チキンカツ

Poulet pané et frit

**Code 200815**

1 KG x 5 sachets



**POULET TERIYAKI**

チキン照り焼き

Petits morceaux de poulet rôti, marinés à la sauce soja

**Code 200702**

1 KG x 5 sachets



**OOKII TORI**

チキンフィレ照り焼き

Haut de cuisse de poulet avec la peau, cuit au barbecue à la sauce teriyaki

**Code 200816**

(100 GR x 4) x 5 sachets



### POULET FRIT A LA JAPONAISE

Cuisse de poulet micro-ondable  
若鶏唐揚げレンジ対応 (もも肉)

**Code** 137670  
20 pcs  
Ajinomoto



### POULET FRIT A LA JAPONAISE

Karaage à frire ou au four  
PAS DE MICRO-ONDE  
若鶏唐揚げ

**Code** 137700  
24 pcs  
Ajinomoto



### AIGUILLETES DE POULET

PANÉES 21G «SWEET & CHILI»  
フライドチキン スウィートチリ

**Code** 100980  
1 KG x 3



### TAKO AGE

たこ揚げ

**Code** 136611  
500 GR



### TSUKUNE

つくね

Brochettes de boulettes de poulet à la sauce japonaise.

**Code** 137490  
(40 GR x 25 pcs) x 4 pqts  
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 GR x 50 pcs) x 2 pqts  
Ajinomoto

# Gwa Bao

# PAIN



### PAIN GWA BAO 30 G

グアバオ

Pain à base de farine de blé  
30 GR x 10 pcs

**Code** 200746

### PAIN GWA BAO 60 G

グアバオ

60 GR x 20 pcs x 6

**Code** 200796

*Produit surgelé ; micro-ondable ou en vapeur*

### Street Food Made in Taiwan

Le Gwa Bao est un pain Taïwanais, à base de farine de blé, que l'on cuit à la vapeur. Très tendance, ce burger asiatique fera la joie de vos clients. A garnir comme vous le souhaitez : Poulet, boeuf, tomate, salade, oignons, épices...



**GYOZAS AU PORC**  
豚餃子

**Code** 200708  
30 pcs (600 GR)  
Ajinomoto



**GYOZAS LEGUMES**  
野菜

餃子 各種  
**Code** 137481  
30 pcs  
Ajinomoto



**GYOZAS POULET, LEGUMES**  
チキン

餃子 各種  
**Code** 200709  
30 pcs (600 GR)  
Ajinomoto



**GYOZAS POULET LEGUMES**  
チキン

餃子 各種  
**Code** 137720  
30 pcs  
Ajinomoto



**GYOZAS AUX POMMES**  
りんご餃子

uniquement en friture  
**Code** 200586  
20 pcs (400 GR)  
Ajinomoto



**GYOZAS CREVETTES**  
エビ

**Code** 136720  
20 pcs  
UoKichi



**GYOZA CREVETTES**  
エビ餃子

**Code** 200817  
20 G x 50 pcs



**BOUCHEES CREVETTES**  
エビ焼売 - Ebi Shumai

**Code** 136730  
20 pcs



**FEUILLE DE PATE GYOZA**  
餃子の皮

**Code** 120600  
35 feuilles x 50 paquets  
Made in Japan



200398

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



200813

**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)



200812

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



200814

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



200423

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



200422

**SORBET UMESHU**  
 梅酒 シャーベット  
 Code 200422 (2,5 L)



200421

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



200898

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



200420

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



200419  
 200469

**GLACE THÉ VERT**  
 抹茶 アイスクリーム  
 Code 200419 (2,5 L)  
 Code 200469 (130 ML x 12)



200424

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

## FOODEX VOUS PRÉSENTE SA NOUVELLE GAMME DE GLACES ARTISANALES HANABI

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, il propose des **recettes étonnantes** qui raviront les papilles de vos clients :

haricots rouge, umeshu, yuzu, citron vert et gingembre, miso chocolat...

Japanese Ice Cream  
 made in France



HANABI



## ICE CREAM MOCHI

ハワイ産

もちアイスクリーム

8 pièces

100 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

LI HING «Prune»

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 139101

8 pièces



### CHOCOLAT 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



### CHOCOLAT ET NOIX DE COCO

チョコレート&ココナッツ

Code 139170

100 pièces

Code 139171

8 pièces



**MOCHIS À LA POUDRE DE SOJA ET HARICOT ROUGE**  
きな粉大福 Kinako Daifuku

**Code** 200340  
50 GR x 4 pcs



**MOCHIS AU PARFUM DE YOMOGI ET HARICOT ROUGE**  
よもぎ大福 Yomogi Daifuku

**Code** 200337  
50 GR x 4 pcs



**MOCHIS NATURE ET HARICOT ROUGE**  
白大福 Shiro Daifuku

**Code** 200338  
50 GR x 4 pcs



**MOCHIS AU SÉSAME NOIR ET HARICOT ROUGE**  
黒ごま大福 Kuro Goma Daifuku

**Code** 200339  
50 GR x 4 pcs



**MOCHIS À LA FLEUR DE CERISIER ET HARICOT ROUGE**  
桜餅 Sakura Mochi

**Code** 200344  
50 GR x 6 pcs



**CHOCOLAT NAMA DAIFUKU**  
チョコレート生大福

**Code** 200706  
50 G x 4



**MINI CHEESE CAKE YUZU**  
ミニ 柚子チーズケーキ

**Code** 200461  
45 GR x 24 pcs



**MINI CHEESE CAKE AU THÉ**  
ミニ 抹茶チーズケーキ

**Code** 200460  
45 GR x 24 pcs



**CHEESE CAKE**  
チーズケーキ

**Code** 108611  
1 gâteau / 14 parts



**FINANCIERS AU THE VERT**  
抹茶フィナンシェ

**Code** 137560  
30 GR x 50



**ENTREMET THE VERT ET CHOCOLAT**  
抹茶とチョコレートのアントルメ

**Code** 137551  
36 x 27cm  
2 KG



**HARICOT ROUGE SUCRE**  
ゆで小豆

**Code** 139020  
1 KG



**PANNA COTTA VANILLE COULIS YUZU**

バニラパナコッタ  
柚子ソース

**Code** 200737  
100 GR x 20



**PANNA COTTA VANILLE COULIS THÉ VERT**

バニラパナコッタ  
抹茶ソース

**Code** 200548  
100 GR x 20



**PERLES DU JAPON COULIS PASSION**

タピオカ  
パッションフルーツソース

**Code** 200549  
100 GR x 20



**DORAYAKI**  
どら焼き

**Haricot rouge**  
**Code** 200341  
60 GR x 5  
Sakaeya



**TAREBIN VIDE 15 ML**  
たれびん緑  
100 pièces  
Code 150170



**TAREBIN VIDE 15 ML**  
たれびん赤  
100 pièces  
Code 150150



**TAREBIN VIDE 33 ML**  
たれびん赤  
50 pièces  
Code 150210



**COUPELLE PLASTIQUE**  
プラスチック薬味皿  
**ROUGE**  
12 000 pièces  
7,5 x 5,5 x 1,5 cm  
Code 152260

**NOIR**  
12 000 pièces  
Code 180790



**BOL / DOMBURI MOMIJI**  
并用 ボウル もみじ柄  
小 (ふた付) 155 x 60 mm  
(Dia. x H)  
600 pièces  
Code 200214



**BOL / DOMBURI MOMIJI**  
并用 ボウル もみじ柄 大 (ふ  
た付) 168 x 60 mm (Dia. x H)  
400 pièces  
Code 150360



**FEUILLES DE BAMBOU**  
AOSASA  
青笹  
Code 182150  
100 feuilles



**BARQUETTE SALADE**  
サラダ容器  
Code 150390  
110 x 110 mm  
900 pièces  
CHIKURIN



**BOL PLASTIQUE TRANSPARENT**  
透明プラスチックカップ  
3000 pièces  
D70.3mm xH49mm  
Code 152150

**COUVERCLE BOL PLASTIQUE  
TRANSPARENT**  
透明プラスチックカップのふた

3000 pièces  
Code 152151



**FEUILLE PLASTIQUE**  
Yamagata Baran  
山形バラン  
1000 feuilles  
100 pièces  
Code 150580



**BOL POUR SOUPE  
MISOSHIRU**  
味噌汁用カップ  
Code 152161 - FOND  
1000 pièces (93 x 66 mm)

味噌汁用カップのふた

Code 152162 - COUVERCLE  
1000 pièces (93 x 66 mm)



**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**

**BENTO MAKI (base + couvercle) longue**  
 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) 1 MAKI**  
 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) 2 MAKI**  
 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) 2,5 MAKI**  
 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) 3 MAKI**  
 寿司容器 黒 2合  
 400 pièces (230 x 155 x 22 mm)  
**Code 150290 (A-07)**

**BENTO SUSHI GRAND (base + couvercle) 4 MAKI**  
 寿司容器 正方形 黒 4合  
 200 pièces (265 x 265 x 32 mm)  
**Code 152540**



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

**BENTO SUSHI GRAND**  
**(base + couvercle)**  
 寿司桶 3RB Sushi Oke  
 100 pièces (314 mm de diamètre)  
**Code 152641**



**BOL POUR SALADE**  
 サラダ用 容器  
 400 pièces (140 x 115 x 50 mm)  
**Code 150770**

**BOÎTE BATEAU (base + couvercle)**  
 寿司用 船  
 400 pièces (260 x 140 mm)  
**Code 150380**



**BOÎTE BENTO SUSHI CARTON 1 MAKI**

紙製寿司用 折箱

500 pièces (110x80x40 mm)

Code 200441



**BOÎTE BENTO SUSHI CARTON longue 2 MAKI**

紙製寿司用 折箱

400 pièces (220x90x40 mm)

Code 200442



**BOÎTE BENTO SUSHI CARTON**

紙製寿司用 折箱

35 pièces (275x275x50 mm)

Code 200440



**BOÎTE BENTO SUSHI CARTON 3 MAKI**

紙製寿司用 折箱

400 pièces (185x130x40 mm)

Code 200443



**BOÎTE BENTO SUSHI CARTON 4 MAKI**

紙製寿司用 折箱

400 pièces (215x135x40 mm)

Code 200444



**SAC TRAITEUR STANDARD**  
お持ち帰り用クラフトバッグ小

260x175x245 mm de 70 g/m<sup>2</sup>

Code 200951

250 sacs par carton

*Possibilité de demander à  
mettre le nom de votre  
restaurant sur le sac*



**NOODLE BOX 780 ml**

ヌードルボックス

500 pièces

Ø 95 mm x H 97

Code 200446



**NOODLE BOX 450 ml**

ヌードルボックス

500 pièces

Ø 78 mm x H 98

Code 200445



14 G = 1/2 OZ  
5000 coupelles  
Code 109140



56 G = 2 OZ  
250 coupelles x 20  
Code 109100



**AUTOCUISEUR A 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 de riz.
- Porte cuillère.
- Tasse graduée.



**GARDE CHAUD  
TIGER**

米専用保温ジャー

Code : 152760

- 32 tasses
- Conservation : 6 heures
- 5,7 L



**FILET RICE NET Otsuka**

ミオラネット

100 cm x 100 cm

1 pièce

Code 150600



**HANGIRI (JP)**

はんぎり

Code : 150630

Diamètre : 60 cm

**CUILLERE EN BOIS**

Miyajima

宮島

1 pièce

Code 150640



**NATTE BAMBOU**

Fine

まきす (細)

1 pièce

Code 150610



**NATTE BAMBOU**

Large

まきす (太)

1 pièce

Code 150611



**RÂPE ACIER INOXYDABLE**

27,5 cm x 14,3 cm

ステンレスミニおろし

Code 200320



**KINPIRA PEELER**

キンピラピーラー

Code 200311



**GANTS**

手袋

Code 200577

Mallette à couteaux KAI pour 3 grands et 2 petits couteaux **DM-0781**  
Fermée : 45,0/16,0/7,0 cm L/L/H, Ouverte : 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

Ecaillé à Poisson Select **AP-0305**, Acier, Longueur totale 21,0 cm, Poignée 14,0 cm **Pierres à aiguiser avec bac de réception AP-0305**, Grain 400/1000, 25,2/9,4/5,0 cm L/L/H



うるこ取り **Code : 200330**

砥石 **Code : 200329**

## 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.



Santoku **6716S**, Lame 7.0" / 18,0 cm, Poignée 12,6 cm



三徳 Code : 200321

**三徳 SANTOKU** : La dénomination trois avantages rappelle les emplois de ce couteau qui coupe le poisson, la viande et les légumes.

Nakiri **6718N**, Lame 6.5" / 16,5 cm, Poignée 12,6 cm



菜切り Code : 200322

**菜切り NAKIRI** : est le nom japonais pour « coupe-légumes ». Malgré sa forme à hache ce couteau n'est pas indiqué pour trancher les os.

Deba **6719D**, Lame 4.25" / 10,5 cm, Poignée 12,6 cm



出刃 Code : 200323

Deba **6715D**, Lame 6.0" / 15,0 cm, Épaisseur: 0,5 cm, Poignée 12,6 cm



出刃 Code : 200324

Deba **6721D**, Lame 8.25" / 21,0 cm, Poignée 12,6 cm



出刃 Code : 200325

**出刃 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.

Yanagiba **6715Y**, Lame 6.15" / 15,5 cm, Poignée 12,6 cm



柳刃 Code : 200326

**柳刃 YANAGIBA** est le nom japonais pour : lame à feuille de saule.

La lame étroite et effilée s'adapte parfaitement à lever de 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.

Yanagiba **6721Y**, Lame 8.25" / 21,0 cm, Poignée 12,6 cm



柳刃 Code : 200327

Yanagiba **6724Y**, Lame 9.5" / 24,0 cm, Poignée 12,6 cm



柳刃 Code : 200328

DÉSIGNATION	CONDITIONNEMENT	CODE
<b>BAGUETTES EN BOIS 'JOKOBAN' AVEC POCLETTE</b> 割箸 上小判 袋入り 8寸 21cm 	100 pièces / 40	150050
<b>BAGUETTES EN BOIS 'JOKOBAN' SANS POCLETTE</b> 割箸 上小判 8寸 21cm	100 pièces / 50	150060
<b>BAGUETTES EN BAMBOU 'TAKE TENSOGE' AVEC POCLETTE</b> 割箸 竹天削 袋入り 8寸 21cm	100 pièces / 30	150120
<b>BAGUETTES EN BAMBOU 'TAKE TENSOGE' SANS POCLETTE</b> 割箸 竹天削 8寸 21cm	100 pièces / 30	150020
<b>BAGUETTES EN BAMBOU 'TAKE TENSOGE' SANS POCLETTE</b> 割箸 竹天削 9寸 24cm	100 pièces / 30	150070
<b>BAGUETTES EN PIN 'EZO TENSOGE' SANS POCLETTE</b> 割箸 エゾ天削 9寸 24cm 	100 pièces / 50	150030
<b>PICS BROCHETTES 15CM</b> 竹串 	200 pièces / 100	150081
<b>PICS BAMBOU 10CM</b> 鉄砲串 Teppo Gushi 	100 pièces / 100	150461
<b>PICS BAMBOU 15CM</b> 鉄砲串 Teppo Gushi 	100 pièces / 100	150470
<b>PICS KUROMOJI 9CM</b> 黒文字 Kuromoji 	100 pièces / 200	150480
<b>PICS NOEUD 10,5CM</b> のし串 Noshi Gushi 	100 pièces / 100	150490
<b>PICS DUO 12CM</b> 松葉串 Matsubagushi	200 pièces / 100	190660
<b>PICS DUO 9CM</b> 松葉串 Matsubagushi 	200 pièces / 100	150501
<b>PICS KUROMOJI 7,5CM</b> 黒文字 (細串) Kuromoji Hosogushi 	500 pièces / 80	150511
<b>PICS FOURCHETTES 9CM</b> ミニ フォーク 	100 pièces / 300	150520

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



## • 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
  - 300€ pour toute la Belgique.
  - 500€ pour la Hollande.
  - 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 œuvre 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.*

## • 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 :
  - Au-delà de 30 jours, du blocage du compte et des livraisons
  - Au-delà de 45 jours, de la remise du dossier auprès de notre avocat
  - 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.
  - 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, quel que soit le modalité 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.







**FOODEX (Headquarters)**

4, impasse des carrières  
75016 Paris

FOODEX (Warehouse)  
11, rue Alfred Kastler  
94460 Valenton

commande@foodex.fr  
+331 45 10 24 00  
www.foodex.fr

**FOODEX (Southern France)**

Zone Ecopole  
2, rue Joseph Fourier  
13310 Saint Martin de Crau

commande-sud@foodex.fr  
+334 90 96 07 01

www.foodex-sud.fr

**FOODEX (Belgium)**

Brixtonlaan  
UNIT 9B HALL 13  
1930 Zaventem

commande@foodex.be  
+32 2 721 14 21

www.foodex.be

**FOODEX (Switzerland)**

Main Office  
Grand-Rue 38 A  
1297 Founex  
VD Suisse  
Zürich Rep. Office  
Badenerstrasse 549  
CH-8048 Zürich

commande@foodex.ch  
+41 22 960 80 80  
www.foodex.ch

**FOODEX (Italy)**

Foodex Srl, Via Galileo Galilei  
12/14,  
I-20875 Burago di Molgora (MB)

info@foodex.it  
+ 39 039 626 08 66

www.foodex.it



Present on 5 continents, Foodex offers you the best and tastiest flavours of all over the world.

Directly imported from its original country, each product has gone through careful research.

Foodex guarantees the highest standard of quality for its products.

We invite you to come and discover the most diverse range of products that will enhance your Japanese, French, Asian, American, and Mexican dishes.

*Présents sur les 5 continents, les acheteurs Foodex vous proposent les meilleures saveurs du bout du monde.*

*Directement importé de son pays d'origine, chaque produit a fait l'objet d'une recherche rigoureuse.*

*Foodex vous garantit la meilleure qualité pour chaque produit que l'entreprise propose.*

*Nous vous invitons à découvrir une palette de produits les plus divers afin d'agrémenter votre cuisine française, asiatique, américaine, mexicaine.*



**Import and  
distribution**



**Fast delivery  
in try-temperature**

FOODEX (Netherlands)  
www.foodex-holland.com  
order@foodex-holland.com

FOODEX TEX MEX (France)  
14-16 Boulevard Arago  
91320 Wissous

+331 64 47 54 74  
order@foodex.fr

foodex-bistronomy.com

Cominport Distribución  
(Spain Head Office)  
Marconi, 1 - 28021 Madrid

info@cominport.com  
+34 915 413 750

www.cominport.com

Cominport Distribución  
C/ Pintor Joan Miró, 22  
Pol. Can Humet Dalt  
Barcelona

info@cominport.com  
+34 93 713 35 41

www.cominport.com

Cominport Distribución  
Mercalicante  
03007 Alicante

info@cominport.com  
+34 966 146 846

www.cominport.com

Cominport (Poland)  
Raszynska 13,  
Warsaw

info@cominport.pl  
+48-22-7267-198

www.cominport.pl