

# Wasshoku

Edition hiver 2018 / 2019



Japanese culinary importer since 1992

## ■ l'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,...

## ■ le 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 produits.

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 Valentigney en Ile-de-France, est certifiée **ISO 22000**.

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

## CGV

Les prix des articles mentionnés dans ce catalogue peuvent être modifiés sans préavis et sont cités à titre indicatif, certains prix étant en fonction du cours des matières premières et des taux de change.

Tous les prix sont exprimés Hors Taxes (HT).

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

## ■ Sélection et origine

Des Etats-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.

## ■ la 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 nos partenaires de transport en bi-température 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 8h30 à 17h**.





PAGE 5

SAKÉ 日本酒



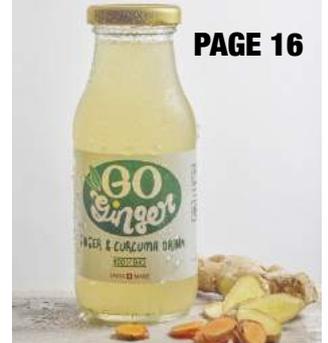
PAGE 13

SPIRITUEUX スピリッツ



PAGE 14

BIÈRES ビール



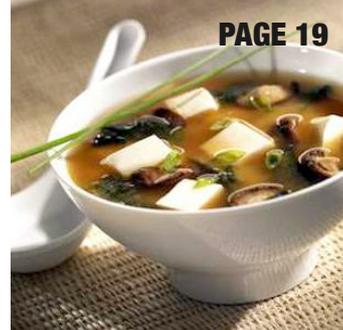
PAGE 16

BOISSONS/THÉS  
ソフトドリンク



PAGE 18

SAUCES SOJA 醤油



PAGE 19

MISO 味噌



PAGE 20

VINAIGRE/MIRIN 酢/みりん



PAGE 21

ALGUES 海苔



PAGE 22

RIZ 米



PAGE 23

SAUCES ソース  
CONDIMENTS 調味料



PAGE 28

STREET-FOOD  
ストリートフード



PAGE 30

NOUILLES 麺



PAGE 32

RETAIL リテイル



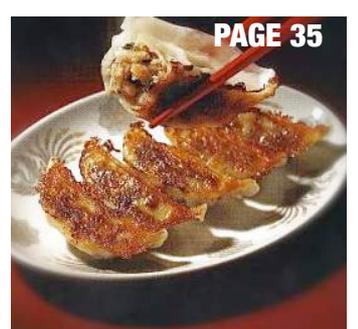
PAGE 33

POISSONS 魚



PAGE 34

FRUITS DE MER シーフード



PAGE 35

FRITURES / GYOZA



PAGE 37

SALADES サラダ



PAGE 38

DESSERTS デザート



PAGE 40

EMBALLAGES  
プラスチック容器



PAGE 42

MATÉRIEL 調理器具



## 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. Il existe de nombreuses « sous catégories » qui se combinent les unes aux autres, telles que: Yamahai, Kimoto, Nigori, Kosu, 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 ambiante 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 crû 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 si gardé à l'abri de la lumière et de l'humidité, voire même si cela est possible, réfrigéré.

Cela est particulièrement vrai des Namazaké (saké non pasteurisé) qui nécessitent encore plus d'attention. Après ouverture, il 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.

**Alcool 15%**

**Code 160190**

18 L

«Certif Cacher»

**Code 160210**

180 ML x 24 / carton

«Certif Cacher»

**Code 160200**

750 ML x 12 / carton

«Certif Cacher»

## 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.

**Code 160980**

720 ML x 12 / carton

Alcool 15%

«Certif Cacher»



## SAKÉ KOSHU MASAMUNE

JUNMAI

日本酒 甲州正宗 <純米>

Saké traditionnel et bien équilibré.

Parfait pour la cuisine

**Alcool 14%**

**Code 160120**

18 L

«Certif Cacher»

**Code 200343**

5 L

«Certif Cacher»

## 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 sashimi et sushi.

**Code 160280**

300 ML x 12

Alcool 15%

«Certif Cacher»

## SAKÉ SIERRA COLD

JUNMAI GINJO

日本酒 シエラ・コールド <純米吟醸>

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

**Code 160250**

300 ML x 12

Alcool 12%

«Certif Cacher»



CARTON



CARTON

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

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



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

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

**Code** 201007  
300 ML x 12 / carton  
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 / carton  
Alcool 10,5%



**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 / carton  
Alcool 17%



### SAKÉ KIMOTO JUNMAI KIMOTO JUNMAI 日本酒 松竹梅「白壁蔵」<生もと純米>

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** 160540  
640 ML x 6 / carton  
Alcool 15,5%

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



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

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



PLV TAKARA DISPONIBLE SUR DEMANDE  
SOUS RESERVE D'ACHAT PRODUIT TAKARA

# Shirakabegura Sho Chiku Bai 白壁蔵 SAKÉ



## SAKÉ SHOCHIKUBAI KYOTO

Ce saké s'adresse à un large public. Brassé avec l'eau de source Fushimizu qui se situe à Kyoto. Se consomme parfaitement frais ou tiède. Il est un accompagnement idéal pour tous les types de cuisine.

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

**Code** 160160  
1.8 L x 6 / carton  
Alcool 13,5 %

## 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 / carton  
Alcool 14,5%

## SAKÉ SHO CHIKU BAI

<KAN-DOKKURI>  
日本酒 松竹梅 <爛德利>  
Peut se réchauffer au micro-ondes

**Code** 160180  
200 ML x 20  
Alcool 14.5%



CARTON



CARTON

# Fukucho

# SAKÉ

NEW



## SAKE FUKUCHO JUNMAI GINJO HATTANSO

Un junmai ginjo frais aux saveurs d'ananas. Saké riche et corsé avec une finale rafraichissante.

Réalisé à base de riz Hattanso: ancêtre du Hattanishiki, difficilement cultivable et utilisé uniquement par la maison Imada Shuzo.

**Code** 202203  
720 ML  
Alcool 16 %

NEW



## SAKE FUKUCHO JUNMAI GENSHU "SEAFOOD"

Saké léger et frais aux notes citronnées grâce à l'utilisation d'un koji blanc et de l'eau douce particulière de la région de Hiroshima. Idéal en accompagnement de fruits de mer, de fromages crémeux ou de desserts à base de fruits.

**Code** 202204  
720 ML  
Alcool 13 %

## BRASSERIE IMADA SHUZO

Fondée en 1868, la maison Imada Shuzo est située face à la mer, dans la préfecture de Hiroshima, connue pour son eau particulièrement douce.

Dans la maison Imada shuzo, c'est une femme qui officie comme Toji (maitre responsable de la production du saké). Elle expérimente beaucoup, notamment en remettant au goût du jour des techniques anciennes de production comme le funeshibori (filtration dans des bacs de bois à travers des sacs en toiles). Elle utilise également des souches anciennes de riz comme la variété Hattanso (ancêtre du riz Hattanishiki).

Fukucho est le nom de marque des sakés de la maison Imada shuzo. Ce sont des sakés hauts de gamme, inspirés des ressources naturelles de la région.

## 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'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 ans, noyé, dit la légende, en voulant embrasser le reflet de la lune sur l'eau.



### 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 x 6 / carton

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 x 6 / carton

Alcool 15,5%



### 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 x 6 / carton

Alcool 15%

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 161020**

300 ML x 12 / carton

Alcool 15,2%



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.

**Code** 200137

720 ML

Alcool 14,6%

Riz : Gohyakumangoku



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

蒲原 純米吟醸 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.

**Code** 200139

720 ML

Alcool 16,5%

Riz : Yamadanishiki

**LA BRASSERIE KAETSU SHUZO**

Kaetsu Sake Brewery a été fondée en 1880 dans la région Tsugawamachi, 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 convient aux exigences de la culture du riz et de la production de saké.

La principale marque de saké de la brasserie est appelée KIRIN. 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. Kaetsu brasse également depuis 2004 la marque Kanbara, 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 »).

Médaille d'or du concours national de Saké Dégustation en : 1999, 2000, 2001, 2003 et 2004. L'eau provient d'une source connue sous le nom "Yakushi Shimizu."

Shunichi Sato, et le président, son père Heihachi Sato, sont à la fois techniciens et spécialistes de saké, ayant le titre de Dégustateurs officiels de saké dans le pays.

En combinant des techniques traditionnelles et modernes la brasserie produit au maximum 3600 "koku" (unité traditionnelle japonaise de volume) chaque année, ce qui équivaut à environ 650 kilolitres par an, ce petit volume permet de garantir un savoir-faire minutieux conforme à l'attente de ses clients.

**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.

**Code** 200135

720 ML

Alcool 15.6%

## LA BRASSERIE RYUJIN SHUZO

Fabricant de la marque « Oze No Yukidoke », la brasserie Ryujin Shuzo se situe dans la préfecture de Gunma. Largement considéré 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.



### SAKÉ OZE NO YUKIDOKE

OHKARAKUCHI JUNMAI

尾瀬の雪どけ 大辛口純米

Code 200752

720 ML

Alcool 16%



### SAKÉ RYUJIN

KAKUSHI GINJO NAMAGENSU

龍神 隠し吟醸 生詰原酒

Code 200754

720 ML

Alcool 16%



### SAKÉ RYUJIN

JUNMAI DAIGINJO NAMAZUME

龍神 純米大吟醸 生詰

Code 200755

720 ML

Alcool 15%

# Kameizumi 亀泉

# SAKÉ



### SAKÉ KAMEIZUMI

JUNMAI GINJO GENSU KOIKU 63-GO,

NAMAZAKE

亀泉 純米吟醸原酒 高育63号 生酒

Code 200758

720 ML

Alcool 16%

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.

## 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 accueille 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.



## SAKÉ KOKUSHI MUSO

JUNMAI COCOO

国士無双(虚空)純米

Code 200741

500 ML

Alcool 12,5%

## 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.

# Marumoto Shuzo

# SAKÉ



## SAKÉ CHIKURIN - Karoyaka

Junmai Daiginjo

「竹林」<かろやか> 純米大吟醸

Son bouquet riche et puissant de même que sa saveur ronde et légèrement sucrée font penser au muscat bien mûr. A déguster à l'apéritif, en accompagnement du fromage ou du dessert.

Code 201771

720 ML

Alcool 15 %

## SAKÉ CHIKURIN - Karoyaka

<Yuuki> Junmai Ginjo

「竹林」<かろやか> 有機純米吟醸

Certifié organique par le Japan Agricultural Standard.

Un saké de qualité, à la saveur complexe et dont les goûts puissamment terriens se superposent, malgré un fini en bouche particulièrement net.

Code 201770

720 ML

Alcool 15 %

## 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.

## 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, patates douces...



### 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 JAPAN

焼酎「JAPAN」

Multiple distillation. Idéal en  
cocktail. La Vodka japonaise.

**Code** 160440

700 ML

Alcool 25%



### SHOCHU NIPPON

焼酎

Assemblage de shochu veilli en fût de cerisier  
et de shochu traditionnel. Les feuilles de  
Sakura japonaises lui confèrent sa saveur  
unique.

**Code** 201856

700 ML

Alcool 25%

# SPIRITUEUX JAPONAIS



## WHISKY TOGOUCHI 9 ANS D'ÂGE

Cet assemblage de whisky de Malt écossais et de whisky de grain canadien est vieilli au Japon. Agréablement doux, il est idéal pour s'initier au whisky japonais.

**Code** 202135  
700 ML  
Alcool 40%



## 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%



## RHUM JAPONAIS RYOMA

7 ANS D'ÂGE  
**Code** 200414  
700 ML  
Alcool 40% vol

# LIQUEURS & VINS



## VIN BLANC JAPONAIS

### SOL LUCET KOSHU 2012 KOSHU 100%

**Code** 200767  
750 ML  
Alcool 12%

Ce vin 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.



### PLUM WINE TAKARA PLUM 梅酒「タカラプラム」

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



**Code** 160240  
5 L  
Alcool 10%

L'Umeshu est un vin 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.



### TAKARA HANA SAKE «LYCHEE»

**Code** 160700  
750 ML x 12 / carton  
Alcool 8%



### EIKUN - GINJO YUZU SHU

Liqueur de Yuzu à base de saké Ginjo  
**Code** 200954  
500 ML  
Alcool 12%



### KYÔ YUZU

Liqueur de Yuzu  
**Code** 202013  
500 ML  
Alcool 12%

# BIÈRES COEDO

Bières japonaises importées du Japon



コエドビール

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



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

Code 200021  
24 x 333 ML

JAPON

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

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

Code 200208  
24 x 333 ML

JAPON

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, Karamel Malt Dunkel, Sauer Malt

Houblon: Aurora

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

Code 200023  
24 x 333 ML

JAPON

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 bière blanche avec une note finale de houblon.

Matières premières :  
Malts: Pilsner Malt, Weizen Malt, Sauer Malt

Houblon: Saphir

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

Code 200022  
24 x 333 ML  
JAPON

Lager

Une pils japonaise nette et précise, corps léger et une amertume équilibrée de houblon. A essayer cette bière en début de repas pour ouvrir votre palais. Grandiose avec des sushis.

Matières premières :  
Malts: Pilsner Malt, Sauer Malt

Houblons: Styrian Golding, Aurora, Merkur

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

Code 200207  
24 x 333 ML

JAPON

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

Houblons: Magnum, Nelson Sauvin, Motueka, Galaxy

BIÈRE KIRIN 5% vol. Bière Maltée et complexe

キリン 一番搾り 瓶

100% malt, first press beer.



Code 160380  
330 ML x 24



Code 160400  
330 ML x 24



KIRIN ICHIBAN STEEL KEG

Code 200712 + Caution Fut  
30 L



KIRIN ICHIBAN

一番搾り



PLV KIRIN DISPONIBLE SUR DEMANDE  
SOUS RESERVE D'ACHAT PRODUIT KIRIN

BIÈRE ASAHI 5,2% vol. «SUPER DRY» Bière rafraîchissante

アサヒ スーパードライ

JAPAN'S #1 BEER



Code 202199  
330 ML x 24



Code 202200  
350 ML x 24



Code 202201  
500 ML x 24

BIÈRE IKI 4,5% vol. 生



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  
330 ML x 24



BIÈRE IKI 4,5% vol.  
Gingembre et thé vert  
生(イキ)ビール  
ジンジャー・煎茶風味 □

Code 200092  
330 ML x 24



BIÈRE SAPPORO 5% vol.



Code 160310  
330 ML x 24



SAPPORO

## POKKA P



**THÉ VERT JAPONAIS  
SANS SUCRE**  
緑茶(無糖)  
Code 171260  
500 ML x 24



**THÉ VERT AU JASMIN**  
ジャスミン緑茶  
Code 171270  
500 ML x 24



**THÉ VERT AU MELON**  
メロン緑茶  
Code 171330  
500 ML x 24



**THÉ VERT AU LITCHI**  
ライチ緑茶  
Code 171310  
500 ML x 24

**NEW**



**THÉ VERT AU JASMIN  
SANS SUCRE**  
ジャスミン緑茶(無糖)  
Code 202340  
500 ML x 24



**THÉ VERT AU JASMIN**  
ジャスミン緑茶  
Code 171240  
300 ML x 24



**THÉ VERT JAPONAIS  
SANS SUCRE**  
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

**mangajo**  
happy, healthy days



**ACAI-BERRY**  
アサイー&グリーンティー  
Boisson au thé vert  
Code 110130  
250 ML x 12



**GRENADE**  
ざくろ&グリーンティー  
Boisson au thé vert  
Code 110170  
250 ML x 12



**CITRON**  
レモン&グリーンティー  
Boisson au thé vert  
Code 110150  
250 ML x 12



**BAIES DE GOJI**  
ゴージ&グリーンティー  
Boisson au thé vert  
Code 110160  
250 ML x 12

**NEW**



**KOMBUCHA MENTHE**  
Code 201857  
300 ML x 6

**NEW**



**KOMBUCHA HOUBLON**  
Code 201858  
300 ML x 6

Boisson au thé vert et à la menthe Bio.  
Ajoutées au kombucha, les feuilles de menthe bio dégagent un arôme frais et vivifiant.

Boisson au thé vert et au houblon Bio.  
Le houblon apporte douceur, profondeur et stimule l'appétit.

# BOISSONS

PET 500 ML coming soon



**RAMUNE  
LIMONADE JAPONAISE**  
ラムネ  
Code 144200  
200 ML x 24



**RAMUNE MATCHA**  
ラムネ  
Code 201799  
200 ML x 24  
Hanabi



**RAMUNE LITCHI**  
ラムネ  
Code 201800  
200 ML x 24  
Hanabi



**RAMUNE UME**  
ラムネ  
Code 201801  
200 ML x 24  
Hanabi



**BOISSON GOGINGER BIO**  
GINGEMBRE ET CURCUMA  
Eau dynamisée Dileka  
Produit en Suisse  
Code 201554  
250 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  
Pokka



NEW

**THE VERT MIEL CITRON**  
Code 200435  
473 ML x 12



**THE VERT PECHE**  
Code 202437  
473 ML x 12

NEW



**CITRONNADE FRAMBOISE**  
Code 202436  
473 ML x 12



**THE VERT GINGEMBRE**  
Code 200434  
473 ML x 12

NEW



**THE BLANC MYRTILLE**  
Code 202440  
473 ML x 12



**CITRONNADE A L'ANCIENNE**  
Code 200436  
473 ML x 12



other flavors coming soon

# THÉ



**THÉ VERT EN FEUILLES  
SENCHA**  
煎茶  
Code 200221  
1 KG

Code 200963  
500 G



**THÉ VERT EN POUDRE  
MATCHA BIO**  
抹茶  
Code 200222  
1 KG

Code 200966  
500 G



**THÉ VERT EN FEUILLES  
AVEC MATCHA**  
抹茶入 煎茶《ギフト缶入》  
Décor artisanal  
Code 200968  
50 G



**THÉ GENMAICHA  
AVEC MATCHA**  
抹茶入 玄米茶《ギフト缶入》  
Décor artisanal  
Code 200969  
50 G

NEW



**THE SHIZUOKA SENCHA**  
Code 138100  
16 sachets  
«Certif Cacher»

NEW



**THE SHIZUOKA GENMAICHA**  
Code 138110  
16 sachets  
«Certif Cacher»

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.

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.

# SAUCES DE SOJA



**SAUCE SOJA SANS OGM**  
濃口醤油 (GMOフリー)  
Koikuchi Shōyu  
**Code** 132050  
18 L  
Shoda

**SAUCE SOJA LIGHT**  
減塩醤油  
Gen-en Usukuchi Shōyu  
**Code** 132110  
18 L  
Shoda

**SAUCE SOJA**  
濃口醤油 Koikuchi Shōyu  
**Code** 200958  
18 L  
Yamasa  
«Certif Cacher»

**SAUCE SOJA KIKKOMAN**  
**Code** 132080  
20 L  
Kikkoman  
«Certif Cacher»

**SAUCE SOJA KIKKOMAN LIGHT**  
**Code** 132112  
15,1 L  
Kikkoman  
«Certif Cacher»



**SAUCE SOJA SANS OGM**  
濃口醤油 (GMOフリー)  
Koikuchi Shōyu  
**Code** 132090  
1 L  
Shoda



**SAUCE SOJA SHODA SANS OGM**  
濃口醤油 (GMOフリー)  
Koikuchi Shōyu  
**Code** 201748  
150 ML  
Shoda



**SAUCE SOJA KIKKOMAN LIGHT**  
**Code** 132120  
148 ML  
Kikkoman



**SAUCE SOJA KIKKOMAN**  
**Code** 132060  
150 ML  
Kikkoman



**SAUCE SOJA**  
濃口醤油 (GMOフリー)  
Koikuchi Shōyu  
**Code** 200367  
150 ML x 6  
Shoda



**SAUCE SOJA SUCREE**  
甘口醤油 Amakuchi Shōyu  
**Code** 200210  
150 ML x 6  
Shoda



**SAUCE SOJA YUZU HANABI**  
ゆず醤油  
**Code** 200632  
145 ML x 6 bouteilles  
Shoda



**SAUCE SOJA SANS GLUTEN**  
**Code** 201966  
150 ML  
Shoda

dosette 10 ml



**SAUCE SOJA**  
濃口醤油  
Koikuchi Shōyu  
**Code** 200366  
10 ML x 800  
Shoda

dosette 10 ml



**SAUCE SOJA SUCREE**  
甘口醤油  
Amakuchi Shōyu  
**Code** 200365  
10 ML x 800  
Shoda



CARTON



CARTON



CARTON



CARTON



CARTON



**SAUCE SOJA MINI PACK**  
**Code** 180030  
6 ML x 500  
Kikkoman  
«Certif Cacher»



**SAUCE SOJA TAREBIN SANS OGM**  
濃口醤油 (GMOフリー) たれびん  
**Code** 132200  
15 ML x 100  
Shoda



**SAUCE SOJA TAREBIN SUCREE**  
たれびん  
**Code** 180150  
15 ML x 100  
Shoda



**SAUCE SOJA TAREBIN SANS OGM**  
**Code** 150201  
8 ML x 150 pcs  
Shoda



CARTON

# SAUCES DE SOJA



**SAUCE SOJA TAMARI  
SANS GLUTEN**  
GLUTENフリー  
Code 180570  
500 ML  
Ichibiki



**SAUCE SOJA CLAIRE**  
薄口醤油  
Usukuchi Shōyu  
Code 132010  
1,8 L  
Higashimaru



**SAUCE TONKATSU**  
とんかつソース  
Code 133000  
1,8 L  
Bulldog



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



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



**SAUCE POUR ANGUILE**  
うなぎのたれ  
Code 192030  
2 KG  
Nihon Shokken



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



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



**SAUCE POUR NOUILLES ET GYOZA  
HIYASHI CHUKA**  
冷やし中華のたれ(※餃子のたれ兼用)  
Code 201014  
1 L  
Shoda

# MISO



**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»

# 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 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, japonaise bien sûr mais aussi occidentale ou chinoise.

Code 135010  
20 L  
Mizkan



## VINAIGRE PRÉPARÉ POUR SUSHI AWASEZU

合わせ酢 JS-47 阿わせず  
Le vinaigre pour sushi le plus populaire. Déjà prêt, il peut être utilisé pour n'importe quel type de sushi. Mettre 200 mL de vinaigre pour 1kg de riz sec pour de meilleurs résultats.

Code 135091  
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 SAKURA CACHER

米酢 コーシャー  
Code 135050  
20 L  
Mizkan  
«Certif Cachet»



## VINAIGRE DE RIZ SAKURA TAMANOI

Fabriqué et importé directement du Japon, ce vinaigre assure un goût authentique japonais et peut-être utilisé aussi bien pour les sushis que les plats cuisinés.

Code 200653  
20 L  
Tamanoi

NEW



## ASSAISONNEMENT A BASE DE RIZ AKASU (VINAIGRE BRUN)

Code 202455  
1.8 L  
KISAICHI

# MIRIN



## TAKARA MIRIN (12% ALC.)

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'ingrédients 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  
«Certif Cachet»



Code 134080  
500 ML  
Takara



## TAKARA MIRIN-FUMI

タカラみりん風味

Le Takara Mirin Fumi est un mirin sans alcool.

Code 134020  
19 L  
Takara  
«Certif Cachet»



## HONTERI MIRIN

ほんてり / みりん風味

S'utilise comme mirin pour les assaisonnements sucrés, les sauces, les Yakitori et autres Teriyaki.

Code 134051  
18 L  
Mizkan



**ALGUES YAKINORI MATSU - JAPON**  
焼き海苔 大森屋「松」  
Code 136350  
100 feuilles



**YAKI NORI UME - JAPON**  
焼き海苔 大森屋「梅」  
Code 136370  
100 feuilles



**YAKI NORI UME PRE CUT 1/2 - JAPON**  
焼き海苔 大森屋「梅」半切り  
Code 136380  
200 feuilles



**PREPARATION A BASE D'ALGUES GRILLÉES ET DE SESAME**  
Snack  
ハローキティ ゴマのリチップス  
Code 200925  
8 G x 30 sachets par carton  
Hello Kitty



**ALGUES YAKINORI GRADE A - CHINE**  
焼き海苔 Aグレード  
GRADE A PRÉ-CUT 1/2 (MAKI)  
Code 136300  
200 feuilles



**ALGUES YAKINORI GRADE B - CHINE**  
焼き海苔  
Code 136450  
50 feuilles



**ALGUES YAKINORI PRE CUT 1/2 - COREE**  
Code 202163  
100 feuilles



**DASHI KOMBU**  
だし昆布  
Code 136110  
1 KG



**GALETTE DE RIZ ET DE TAPIOCA**  
ライスペーパー  
Code 170341  
17 cm x 17 cm  
1 kg

**NEW**



**KIZAMI NORI**  
LAMELLES D'ALGUES  
Code 136400  
100 G

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

**SOY CREPE / FEUILLE DE SOJA ROSE** シートピンク  
Code 200977

**SOY CREPE / FEUILLE DE SOJA VERT** 豆シート グリーン  
Code 200978

**SOY CREPE / FEUILLE DE SOJA JAUNE** 豆シート イエロー  
Code 200974

**SOY CREPE / FEUILLE DE SOJA ORANGE** 豆シート オレンジ  
Code 200976

**SOY CREPE / FEUILLE DE SOJA SÉSAME** 豆シート ごま  
Code 200979

**SOY CREPE / FEUILLE DE SOJA CHILI** 豆シート チリ  
Code 145210





### SHINJUMAI PREMIUM

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 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 ROUGE MUSENMAI

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. Très facile à préparer, stable en qualité.

Code 200058  
22,68 KG

### SHINJUMAI SILVER M401 MUSENMAI

カリフォルニア米 M 401  
シルバー【無洗米】  
Grains moyens de Californie.  
Plus haute qualité de Shinjumi. Très bonne tenue dans le temps, saveurs subtiles et délicates.

Code 130020  
22,68 KG

### RIZ POUR CUISINE JAPONAISE

Format Retail  
和食好適品種米  
Le riz Hanabi en 1kg sous-vide.

Code 200400  
1 KG

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 Shinjumi conviendront à toutes les cuisines asiatiques ou japonaises.



### 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



### KOSHI HIKARI

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

Code 130070  
22.68 KG  
«Certif Cacher»



### RIZ BRUN PREMIUM GENJIMAI

Code 200842  
6,81 KG  
«Certif Cacher»



### RIZ NOIR VENERE

Code 200913  
1 KG



### GARDE CHAUD \* TIGER

米専用保温ジャー  
Non électrique  
Code 152760

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



### AUTOCUISEUR A RIZ CUCKOO KOREA SR-4600 \*

Code 200597

- Volume de cuisson 4,6 litres  
- Récipient intérieur anti-adhésif.



### AUTOCUISEUR A RIZ PANASONIC SR-UH36N \*

Code 152780

- Volume de cuisson 3,6 litres  
- Récipient intérieur anti-adhésif.

\* Le service après-vente n'est pas pris en charge par Foodex



**JUS DE YUZU  
PASTEURISÉ**  
ゆずジュース  
**Code** 133211  
100 ML  
Tosaaki no



**ASSAISONNEMENT À  
BASE DE YUZU**  
SAUCE VINAIGREE A  
BASE D'AGRUMES  
ゆず香汁  
**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  
«Certif Cacher»



**YUZU KOSHO «YUZU IT»**  
柚子こしょう (液体タイプ)  
Sauce yuzu et piment vert  
**Code** 145820  
148 ML  
Yamajirushi



**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



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



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



**MAYONNAISE  
JAPONAISE**  
マヨネーズ  
**Code** 145251  
500 G  
Kewpie



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



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



**SAUCE OKONOMI**  
お好みソース  
**Code** 133180  
2,1 L  
Otafuku



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



**SHIRO DASHI**  
Base de soupe  
**Code** 200587  
1,8 L  
Yamaki



**SANZOKU YAKI NO TARE**  
BLACK PEPPER SAUCE  
**Code** 180760  
2 KG



**SAUCE HOI SIN**  
**Code** 200091  
460 ML  
Amoy



**YASASHII NERIUME**  
PUREE A BASE DE PRUNE  
**Code** 201914  
340 G  
Kaneku



**ASSAISONNEMENT A BASE DE  
MISO ET YUZU**  
**Code** 200885  
946 ML  
Yamajirushi



**SHIO KOJI SAUCE**  
UMAMI BOOSTER  
**Code** 200883  
1,18 KG  
Cold Mountain  
«Certif Cacher»

Pour accompagner vos maki, onigiri, viandes et poissons, et faire de délicieuses sauces et vinaigrettes

Faites en un Miso&Yuzu Dressing en y ajoutant du vinaigre et de l'huile d'olive

Exhausteur de goût, attendrisseur, et bon substitut au sel

# CONDIMENTS & ÉPICERIE



## GRAINS DE SESAME BLANC GRILLES

白ごま(コーシャー)  
Code 140360  
1 KG  
Foreway  
«Certif Cacher»



## GRAINS DE SESAME NOIR GRILLES

黒ごま(コーシャー)  
Code 140370  
1 KG  
Foreway  
«Certif Cacher»

NEW



## GRAINS DE SESAME BLANC GRILLES

白ごま  
Code 202082  
100 G x 12  
Hanabi

NEW



## GRAINS DE SESAME NOIR GRILLES

黒ごま  
Code 202083  
100 G x 12  
Hanabi



2,6 g

## PÂTE DE RAIFORT EN DOSETTES

練りわさび ミニパック  
Code 180021  
2,6 G x 200  
Hanabi  
«Certif Cacher»



## RAIFORT EN POUDRE NATURAL

粉わさび  
Code 200070  
1 KG  
House  
«Certif Cacher»



## GUMPAI KANEKU KONAWASABI

粉わさび  
Code 200308  
1 KG  
Kaneku



## CUT WAKAME

カットわかめ  
Code 136070  
200 G

Fuefue Wakame  
Code 200386  
200 G



## 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  
«Certif Cacher»



SANCHO  
ÉPICES POUR ANGUILE  
山椒粉 小瓶  
Code 140120  
10 G  
Hachi



## MELANGE DE 7 ÉPICES

七味唐辛子  
Code 202033  
300 G  
Amarikoshin



SHICHIMI  
MÉLANGE DE 7 ÉPICES  
七味唐辛子 小瓶  
Code 140100  
House



HONDASHI  
ほんだし  
Code 202463  
1 KG  
Ajinomoto



RAYU  
HUILE DE SESAME PIMENTEE  
Code 140180  
33 ML  
SB

NEW



GLUTAMATE  
Code 122460  
454 G  
Ajinomoto



PATE DE SESAME  
あたりごま(白)小瓶  
ATARI GOMA  
Code 200111  
240 G  
Foreway

NEW



PÂTE DE SESAME NOIR  
あたりごま(黒)小瓶  
ATARI GOMA  
Code 200112  
240 G  
Foreway

# CONDIMENTS & ÉPICERIE



**GINGEMBRE MARINÉ BLANC**  
ガリ生姜 色無し  
Code 137190 (THAILANDE)  
1 KG x 10

Hanabi

Code 136980 (JAPON)  
1 KG x 10



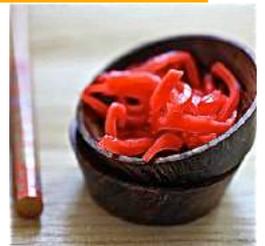
**GINGEMBRE MARINÉ ROSE**  
ガリ生姜 色付き  
Code 137200 (THAILANDE)  
1 KG x 10  
Hanabi



**GINGEMBRE MARINÉ EN DOSETTES**  
ガリ生姜 色無し ミニパック  
Code 137010  
4 G x 200  
Endo Foods



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



**GINGEMBRE ROUGE EN LAMELLES**  
BENI SHOGA  
紅生姜 千切り  
Code 137060  
1 KG



CARTON



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



**GOURDES PRÉPARÉES EN LAMELLES**  
AJITSUKE KAMPYO  
味付け かんぴょう  
Code 141161  
1 KG



**UMEBOSHI «PRUNES MARINÉES»**  
梅干し  
Code 137080  
1 KG  
Umeya



**CHAMPIGNONS NAMEKO**  
なめこ  
Code 139010  
400 G  
Hashimoto



**CHAMPIGNONS SHIITAKE**  
Code 170080  
3 KG

NEW



**PÂTE DE RAIFORT ET WASABI SURGELÉE**  
Code 202284  
300 G  
Kinjirushi

NEW



**KIZAMI WASABI SURGELÉ**  
Assaisonnement à base de wasabi hâché, mariné à la sauce soja  
Code 139300  
250 G  
Kinjirushi

NEW



**YUZU KOSHO SURGELÉ**  
Assaisonnement à base de yuzu et de piment vert japonais  
Code 201173  
90 G  
Kinjirushi

NEW



**KIZAMI YUZU**  
Lamelles d'écorce de yuzu surgelées  
Code 202273  
100 G  
Kinjirushi

NEW



**JUS DE YUZU 100% SURGELÉ**  
Non pasteurisé  
Code 202210  
1 KG  
Nishiji

NEW



**SAUCE PONZU AU SESAME**  
Code 202251  
355 ML

NEW



**SAUCE PONZU GARLIC**  
Code 202252  
355 ML

Cette sauce au sésame grillé accompagne particulièrement bien les shabu shabu, poke et nouilles sautées.

Cette sauce à l'ail grillé parfume le tofu, les salades, les légumes, les viandes et poissons, et sert aussi de base pour marinade.

# CONDIMENTS & ÉPICERIE



**HANA KATSUO**  
COPEAUX DE BONITES A  
VENTRE RAYE SÉCHÉS  
花かつお  
Code 136060  
500 G



**UMAMIBUSHI**  
FILAMENT DE BONITE A  
VENTRE RAYE SÉCHÉS  
Code 201922  
20 G  
Makurazaki



**UMAMIBUSHI**  
COPEAUX DE BONITE A  
VENTRE RAYE SÉCHÉS  
Code 201920  
500 G



**UMAMIBUSHI**  
TRANCHES DE BONITE A  
VENTRE RAYE SÉCHÉS  
Code 201921  
100 G  
Makurazaki

Les filaments de bonite sont plus utilisés en tant que topping alors que les tranches conviennent plus à la préparation de bouillons. Les copeaux sont un intermédiaire, aussi bien pour les bouillons que pour les toppings.

Code 201965  
20 G  
Makurazaki



**SHIRATAKI (VERMICELLE DE TARO)**  
しらた  
Code 141120  
200 G  
Murakami  
JAPON



**PANKO**  
パン粉

Code 201597  
340 G  
Murakami  
«Certif Cacher»



Code 141011  
9,07 KG  
«Certif Cacher»



**TEMPURAKO**  
天ぷら粉

Code 141001  
22,68 KG  
«Certif Cacher»

Code 145500  
500 G



**TOFU FRIT**  
AGE TOFU  
Code 201035  
1 KG



**INARI SUSHI**  
いなり  
Code 143010  
40 pcs  
Maruki



**TOFU FERME**  
豆腐(ハードタイプ)  
Code 141080  
349 G x 12  
Morinaga  
«Certif Cacher»



CARTON



**ZESTE DE YUZU**  
Code 201610  
1 KG

NEW



**FURIKAKE GOMA**  
CONDIMENT SESAME BLANC  
ET ALGUES  
Code 200351  
453 G

NEW



**UMAMI TOPPERS WASABI**  
MELANGE DE GRAINES DE  
SESAME, POUDRE DE WASABI,  
ALGUES ET RIZ SOUFFLE  
Code 202142  
300 G

NEW



**UMAMI TOPPERS UME**  
MELANGE DE GRAINES DE  
SESAME A LA PRUNE JAPONAISE  
Code 202141  
300 G



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

# CONDIMENTS & ÉPICERIE



**KAISO SALADE**  
**MELANGE D'ALGUES**  
海藻サラダ  
**Code 136340**  
100 G



**ALGUES ROUGES TOSAKA**  
**Code 136240**  
500 G x 20 / carton  
Kaneryo



**ALGUES VERTES TOSAKA**  
**Code 136250**  
500 G x 20 / carton  
Kaneryo



**ALGUES BLANCHES TOSAKA**  
**Code 136260**  
500 G x 20 / carton  
Kaneryo



**CACAHUËTES AU WASABI**  
わさびピーナッツ  
**Code 145301**  
7,5 KG



**PETITS POIS AU WASABI**  
わさびグリーン豆  
**Code 145280**  
5 KG



**BISCUITS APERITIFS**  
**KOSAKI MIX**  
コサキ あられミックス  
**Code 200145**  
5 KG



**CACAHUËTES AU SÉSAME**  
**Code 145351**  
7 KG



**NEW**



**DASHI BAGS**  
Bouillon dashi à base d'algues  
et de poisson  
**Code 202352**  
15 sachets x 20 G  
Kyumon



**BASE DE SOUPE PAITAN**  
Bouillon pour Ramen de type  
Tonkotsu  
**Code 200952**  
1 KG  
Somi

**NEW**



**BASE RAMEN KITANO MISO G**  
Bouillon vegan à base de pâte  
miso  
**Code 202400**  
1 KG  
Somi

**NEW**



**BASE RAMEN SHOYU G**  
Bouillon vegan à base de  
sauce soja et légumes  
**Code 202401**  
1 KG  
Somi

**NEW**



**FOND DE SOUPE SOBATSUYU**  
**GINBUSHI**  
Bouillon pour nouilles et soupes  
**Code 202402**  
1,8 L  
Somi



**SAUCE POISSON**  
**Code 201901**  
700 G  
Squid



**MINI KETCHUP**  
ミニケチャップ  
**Code 107150**  
64 G x 60



**FARINE DE PANCAKES**  
パンケーキ粉  
**Code 108130**  
2.27 KG

**NEW**



**OIGNONS FRITS**  
**SANS GLUTEN**  
**Code 201581**  
500 G  
«Certif Cacher»

**NEW**



**SPICY GARLIC SAUCE**  
**Code 202421**  
580 G  
Somi



CARTON

# Gua Bao

## PAIN

### PAIN GUA BAO 30 G

グアバオ

Pain à base de farine de blé

Code 200746

30 G x 10 pcs

Produit surgelé  
micro-ondable ou en vapeur

### 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

Code 201974

30 G x 20 pcs le paquet de 20



**Ingrédients FOODEX :** Gua Bao, sauce soja sucrée

**Autres ingrédients :** Côtes de porc désossées, ail écrasé, gingembre frais, clous de girofle, concombre, coriandre, cacahuètes grillées et pilées

#### Préparation:

Cuire les côtes de porc dans une casserole, avec l'ail, le gingembre, les clous de girofle et la sauce soja sucrée jusqu'à ce que la sauce ait caramélisé.

Faire cuire à la vapeur les gua bao surgelés pendant 15 minutes.

Garnir les pains avec le porc caramélisé, le concombre tranché, la coriandre et les cacahuètes pilées.

# TAKOYAKI

### TAKOYAKI

#### BOULETTES DE POULPE CUITES ET SURGEELES

Code 201021

55 pcs

1,5 KG

#### Ingrédients FOODEX :

Takoyaki  
Hanakatsuo  
Beni shoga  
Sauce okonomiyaki  
Mayonnaise QP

Autres ingrédients:  
Oignons nouveaux  
Huile

Boisson : Thé vert Pokka

#### Préparation:

Couper les oignons. Faire chauffer l'huile sur la poêle et faire dorer les boules de Takoyaki.

Placer sur un plateau avec de la sauce Okonomiyaki et de la mayonnaise et saupoudrer de copeaux de bonite Hanakatsuo et d'oignons nouveaux émincés.

Servir avec du Beni Shoga.

# POKE BOWL

Originaire d'Hawaii, le poke est un plat de poisson cru aux saveurs incroyables.

Le poke, qui signifie « couper en morceaux » en Hawaïien, repose sur un ingrédient principal : les dés de poisson crus.

## Ingredients Foodex:

Riz  
Vinaigre de riz  
Hiyashi wakame  
Beni shoga  
Rayu  
Huile de sésame  
Sauce soja  
Graines de sésame

## Autres ingrédients:

Thon frais  
Avocat  
Grenade  
Ail frais râpé  
Echalote émincée

## Préparation:

Faites cuire le riz. Couper le thon et l'avocat en cubes et les placer dans un bol. Ajouter la sauce soja, l'huile de sésame, le rayu, le vinaigre de riz, l'ail et l'échalote.  
Laisser reposer au réfrigérateur pendant 15 minutes.  
Servir le riz dans des bols individuels. Garnir de thon mariné et d'avocat, de hiyashi wakame, de beni shoga et de graines de grenade.  
Saupoudrer de graines de sésame.



## TOUT POUR VOS POKE



**RIZ BRUN PREMIUM GENJIMAI**  
Code 200842  
6,81 KG  
«Certif Cacher»



**SPICY GARLIC SAUCE**  
Code 202421  
580 G  
Somi



**SAUCE PONZU SESAME**  
Code 202251  
355 ML



**SAUCE PONZU GARLIC**  
Code 202252  
355 ML



**YUZU KOSHO**  
柚子こしょう  
Code 145820  
148 ML  
Yamajirushi



**PONZU SOY SAUCE**  
ぼん酢醤油(ゆずぼん)  
Code 145860  
1,9 L  
Yamajirushi



**HIYASHI GOMA WAKAME**  
冷やしわかめ  
Code 200233  
1 KG



**SOJA ECOSSES**  
むきみ枝豆  
Code 136751  
500 G



**KIZAMI NORI LAMELLES D'ALGUES**  
Code 136400  
100 G



**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



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



**FURIKAKE GOMA**  
CONDIMENT SESAME BLANC ET ALGUES  
Code 200351  
453 G



**UMAMI TOPPERS WASABI**  
Code 202142  
300 G



**UMAMI TOPPERS UME**  
Code 202141  
300 G



**GRAINS DE SESAME NOIR**  
黒ごま(コーシャー)  
Code 140370  
1 KG  
Foreway  
«Certif Cacher»



**TOFU FERME**  
豆腐(ハードタイプ)  
Code 141080  
349 G x 12  
Morinaga  
«Certif Cacher»

# NOUILLES



**NOUILLES UDON SURGELÉES**  
 冷凍 讃岐うどん  
**Code 137510**  
 (220 G x 5) / 6  
 Katokichi



CARTON

**NOUILLES RAMEN SURGELÉES**  
 冷凍 ラーメン  
**Code 137850**  
 (200 G x 5) / 6  
 Katokichi



CARTON

**NOUILLES RAMEN SOUS VIDE**  
 焼きそば (真空パック生めん)  
 pour les Yakisoba  
**Code 142100**  
 180 G x 30  
 Fami Fresha



CARTON

**NOUILLES SOBA PRECUITES**  
**Code 201756**  
 (200 G x 5) x 8  
 Hanabi



CARTON

**NOUILLES UDON PRECUITES**  
**Code 201755**  
 (250 G x 5) x 8  
 Hanabi



CARTON

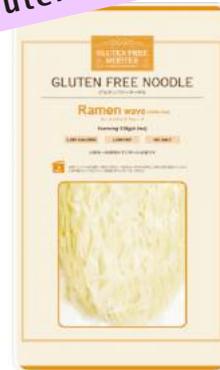
**HAKUBAKU**  
 authentic Japanese noodles  
**ORGANIC**  
 めん

**NOUILLE SOBA THE VERT**  
 茶そば (乾めん)  
**Code 142001**  
 200 G

**NOUILLE SOBA SECHE**  
 そば (乾めん)  
**Code 200132**  
 270 G

**NOUILLE UDON SECHE**  
 うどん (乾めん)  
**Code 200131**  
 270 G

gluten FREE



**GLUTEN FREE NOODLE RAMEN**  
**Code 200858**  
 128 G

gluten FREE



**GLUTEN FREE NOODLE UDON**  
**Code 200859**  
 128 G



**NOUILLE SOBA THE VERT**  
 茶そば  
**Code 200819**  
 250 G  
 Marutsune



### NOUILLES RAMEN TOKYO STRAIGHT NOODLE

60 à 90 secondes de cuisson  
selon la fermeté souhaitée

Ø 1,3 mm  
Code 200569  
140 G x 50



### NOUILLES RAMEN TOKYO WAVY NOODLE

60 à 90 secondes de cuisson  
selon la fermeté souhaitée

Ø 1,3 mm  
Code 200568  
140 G x 50



### NOUILLES RAMEN TEMOMI NOODLE

2 à 3 minutes de cuisson  
selon la fermeté souhaitée

Ø 1,7 / 2,4 mm  
Code 202109  
156 G x 50



Depuis 1981 Sun Noodle fabrique des nouilles ramen destinées aux restaurants japonais qui souhaitent travailler un produit frais et authentique.

## TOUT POUR VOS RAMEN



### FOND DE SOUPE SOJA à base de poulet et sauce soja

100 % naturel :  
sans exhausteurs de goût (glutamate),  
sans colorants, sans conservateurs

Code 200643  
1 KG  
Ariake

Ratio de 1  
pour 10



### BASE DE SOUPE PAITAN

Bouillon pour Ramen de type  
Tonkotsu

Code 200952  
1 KG  
Somi

Ratio de 1  
pour 8



### BASE RAMEN KITANO MISO

Bouillon vegan à base de pâte  
miso

Code 202400  
1 KG  
Somi

Ratio de 1  
pour 6/7



### BASE RAMEN SHOYU

Bouillon vegan à base de  
sauce soja et légumes

Code 202401  
1 KG  
Somi

Ratio de 1  
pour 9



### POUSSES DE BAMBOU ASSAISONNEES MENMA

Code 200881  
1 KG



### NARUTO MAKI

Pâte de poisson pour décoration  
culinaire

Code 201034  
160 G x 5



### OIGNONS FRITS SANS GLUTEN

Code 201581  
500 G



### SPICY GARLIC SAUCE

Code 202421  
580 G  
Somi



### FOND DE SOUPE SOBATSUYU GINBUSHI

Bouillon pour nouilles et soupes  
Code 202402  
1,8 L  
Somi



**SAUCE SOJA SANS OGM**  
濃口醤油 (GMOフリー)  
Koikuchi Shōyu  
Code 132090  
1L  
Shoda



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



**TAKARA MIRIN (12% ALC.)**  
タカラみりん  
Code 134080  
500 ML  
Takara



**ASSAISONNEMENT AU VINAIGRE**  
Code 201519  
150 ML x 6  
Hanabi



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



**PREPARATION A BASE D'ALGUES GRILLÉES ET DE SESAME (HELLO KITTY)**  
Snack  
ハローキティ ゴマのリチップス  
Code 200925  
8 G x 30 sachets  
Takaokaya



Carton



Carton



Carton



**SAUCE SOJA**  
濃口醤油 (GMOフリー)  
Code 200367  
150 ML x 6  
Shoda UK



**SAUCE SOJA SUCRÉE**  
甘口醤油 (GMOフリー)  
Code 200210  
150 ML x 6  
Shoda UK



**SAUCE SOJA YUZU**  
ゆず醤油 (GMOフリー)  
Code 200632  
145 ML x 6  
Shoda UK



**SAUCE SOJA SANS GLUTEN**  
GLUTENフリー醤油 (GMOフリー)  
Code 201966  
150 ML  
Shoda UK



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



Carton



Carton



Carton



Carton



**YAKINORI 10 FEUILLES**  
焼のり  
Code 200841  
10 feuilles entières  
Hanabi



**SHICHIMI**  
MÉLANGE DE 7 ÉPICES  
七味唐辛子 小瓶  
18 G  
Code 140100  
House



**SANCHO**  
ÉPICES POUR ANGUILE  
山椒粉 小瓶  
Code 140120  
10 G  
Hachi



**RAYU**  
SAUCE PIMENTÉE  
Code 140180  
33 ML  
SB

NEW



**GRAINS DE SESAME BLANC GRILLES**  
白ごま  
Code 202082  
100 G x 12  
Hanabi

NEW



**GRAINS DE SESAME NOIR GRILLES**  
黒ごま  
Code 202083  
100 G x 12  
Hanabi



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



**NATTO**  
SOJA FERMENTE  
Surgelé  
Code 201168  
45 G x 3 boîtes  
Azuma





**POULPE EN TRANCHES TAKO**  
タコ スライス  
Code 200231  
8 G x 20 tranches  
Uokichi



**SEICHE EN TRANCHES IKA**  
イカ スライス  
Code 201001  
140 G ( 20 tranches )  
Uokichi



**ANGUILLE GRILLÉE EN TRANCHES UNAGI SLICE**  
うなぎ蒲焼き スライス  
Variété Japonica Variété Rostrata  
Code 200052 Code 202335  
8 G x 20 tranches 8 G x 20 tranches



**ANGUILLE GRILLÉE EN FILET UNAGI KABAYAKI**  
うなぎ蒲焼き  
Variété Japonica Variété Rostrata  
Code 200878 Code 202334  
220 G 220 G



**ANGUILLE GRILLÉE EN FILET SANS GLUTEN**  
うなぎ蒲焼き  
Code 202024  
255 G



**SUSHI EBI WITH HANGING MEAT**  
活きメ プレミアム 寿司エビ  
《頭肉付き》  
4L ( 9,5 - 10,5 CM )  
Code 201000  
20 pcs



**CREVETTE CRUE POUR FRITURE NOBASHI EBI**  
伸ばしエビ  
14 CM  
Code 200999  
20 pcs



**CREVETTE SUSHI SUSHI EBI**  
寿司エビ  
5L ( 9-9,5 CM )  
Code 200998  
30 pcs  
Uo Kichi



**CREVETTE SUSHI SUSHI EBI**  
寿司エビ  
3L ( 8-8,5 CM )  
Code 200996  
30 pcs  
Uo Kichi



**CREVETTE DOUCE, CRUE DÉCORTIQUÉE MUKIMI AMAEBI**  
むき身 甘エビ  
7,5 CM  
Code 136534  
30 pcs



**CREVETTE DOUCE, CRUE AMAEBI**  
甘エビ  
70/90  
Code 200565  
1 KG



**BARRAMUNDI EN TRANCHES**  
Code 200818  
160 G ( 20 pcs )



**ANAGO KABAYAKI CONGRE GRILLE AVEC SAUCE NIANAGO**  
煮あなご  
Code 139450  
150 G - 200 G



**CREVETTE PANÉE EBI FRY**  
エビフライ  
10,5 CM  
Code 200334  
10 pcs x 20 pqts



**CREVETTE TEMPURA CUITE**  
エビ天ぷら  
Code 139730  
10 pcs



**MORUE CHARBONNIÈRE EN FILET BLACK COD**  
ぎんだら ファイル  
Code 136471  
1 pièce = environ 2,80 KG

**GINDARA-BLACK COD MORUE CHARBONNIÈRE**  
Un produit de qualité :

- Poisson pêché à la traîne dans le Pacifique Nord
- Label MSC
- Grade Premium
- Poisson vendu sans tête
- Calibre 5/7



**TILAPIA EN TRANCHES IZUMIDAI**  
Code 139671  
8 G x 20 pcs



**SÉRIOLE / YELLOW TAIL EN TRANCHE**  
はまち Hamachi  
Code 200144  
20 tranches



**MAQUEREAU MARINE SHIME SABA EN TRANCHE**  
しめ鯖スライス  
Code 202006  
8 G x 20 tranches



Carton



**TOBIKKO ORANGE**  
とびっこ オレンジ  
Code 200844  
500 G  
Hanabi



**TOBIKKO ORANGE PREMIUM USA**  
Qualité supérieure  
Code 136830  
500 G



**TOBIKKO AU WASABI**  
とびっこ わさび味  
Code 200845  
500 G  
Hanabi



**TOBIKKO GOLD**  
とびっこ ゴールド  
Code 136910  
500 G



**TOBIKKO ROUGE**  
Code 202249  
500 G  
Hanabi



**TOBIKKO YUZU**  
Code 200846  
500 G  
Hanabi



**TOBIKKO NOIR**  
Code 202244  
500 G  
Hanabi



**ŒUFS DE CAPELAN MASAGO**  
真砂  
Code 136690  
1 KG



**ŒUFS DE CAPELAN WASABI MASAGO**  
真砂  
Code 200332  
1 KG



**ŒUF DE SAUMON «ALASKA» IKURA**  
いくら (アラスカ産)  
Code 200336  
4 x 250 G par paquet = 1 KG

# Coquillages

# SEAFOOD



**HOKKIGAI COQUILLAGE MACTRE / CLAM**  
北寄貝  
Code 136540  
1 KG

La mactre dans son entièreté,  
à découper selon vos besoins



**UNI CORAIL D'OURSIN**  
うに  
Code 136710  
100 G

**UNI (BLANCHIE) CORAIL D'OURSIN**  
うに  
Code 202130  
100 G

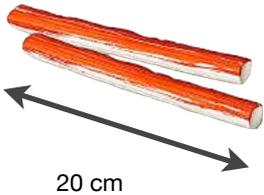


**HOTATE NOIX DE ST JACQUES**  
ホタテ貝  
20/30  
Code 136661  
1 KG

ARRIVAGE SELON DISPONIBILITÉ

# Crabe

# SEAFOOD



20 cm



**SURIMI POUR HOSOMAKI**  
細巻き用 かにかまぼこ  
**Code** 136940  
500 G

**CHAIR DE CRABE DES NEIGES**  
Pincés entières + chair  
ZUWAIGANI  
ずわいがかに肉  
**Code** 136671  
400 G

**CHAIR DE CRABE**  
ZUWAIGANI  
ずわいがかに肉  
**Code** 136672  
380 G

**PATTES DE CRABE DES NEIGES**  
CUITES AVEC CARAPACE  
ポイルずわいがかに らっきょ付  
**Code** 202022  
500 G

Prix peut-être sujet à de fortes fluctuations



**SURIMI / BÂTONNETS**  
AROMATISÉS AU CRABE  
かにかまぼこ  
**Code** 200230  
500 G



**CRABE TENDRE JUMBO**  
SOFT SHELL CRAB  
ソフトシェルクラブ  
**Code** 200104  
75/95 G  
1 KG

# Brochettes & fritures

# PLATS



**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 pqts  
Ajinomoto



CARTON



**BROCHETTES TSUKUNE**  
つくね  
Brochettes de boulettes de poulet à la sauce japonaise.  
**Code** 137490  
(40 G x 25 pcs) x 4 pqts

Ajinomoto



CARTON



**BROCHETTES OKONOMIYAKI**  
お好み焼き  
**Code** 202004  
30 G x 15 pcs



**AIGUILLETES DE POULET**  
PANÉES 21G «SWEET & CHILI»  
**Code** 201742  
1 KG x 2



CARTON

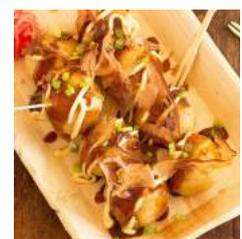


**POULET FRIT A LA JAPONAISE**  
Karaage à frire ou au four  
若鶏唐揚げ  
**Code** 137700  
24 pcs (600 G)

Ajinomoto



**TAKO AGE**  
たこ揚げ  
**Code** 136611  
500 G



**TAKOYAKI**  
BOULETTES POULPE  
**Code** 201021  
55 pcs  
1,5 KG

# GYOZA & BOUCHEES

NEW



**GYOZA POULET LEGUMES (Thaïlande)**  
チキン 餃子 各種  
Code 137720  
30 pcs (600 G)

Ajinomoto



**GYOZA POULET LEGUMES (Pologne)**  
チキン 餃子 各種  
Code 200709  
30 pcs (600 G)

Ajinomoto

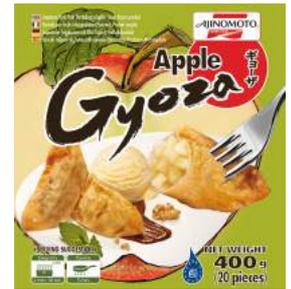


**GYOZA AU PORC**  
豚餃子  
Code 200708  
30 pcs (600 G)

Ajinomoto



**GYOZA AUX LEGUMES**  
野菜 餃子 各種  
Code 137481  
30 pcs (600 G)  
Ajinomoto



**GYOZA AUX POMMES**  
りんご餃子  
Code 200586  
20 pcs (400 G)

Ajinomoto

NEW



**GYOZA AUX 5 LEGUMES**  
野菜 餃子 各種  
Code 202189  
30 pcs (600 G)

Ajinomoto



**GYOZA POULET LEGUMES (Pologne)**  
チキン餃子 各種  
Code 200948  
30 pcs (600 G)

Hanabi



**GYOZA CREVETTES**  
エビ  
Code 136720  
20 pcs (400 G)

UoKichi



**BOUCHEES CREVETTES**  
Ebi Shumai  
エビ シウマイ  
Code 136730  
20 pcs  
320 G



**FEUILLE DE PATE GYOZA**  
餃子の皮  
Code 202503  
35 feuilles par paquet

## GYOZA POKE BOWL



### Ingredients Foodex:

- Gyoza Poulet & Légumes
  - Sauce soja
  - Wasabi
  - Sésame
- Autres ingrédients:
- Quinoa
  - Carotte
  - Concombre
  - Radis
  - Tomates cerises
  - Grenade
  - Saumon cru

### Préparation:

Cuire le quinoa, égoutter laisser refroidir. Tailler le saumon en cubes et le mariner dans la sauce soja. Coupez les carottes, concombres, radis et tomates. Griller les gyoza. Servir le quinoa dans des bols individuels. Garnir de saumon mariné et de la préparation de légumes, de graines de grenade, de sésame. Dresser les gyoza sur les bols, accompagnés d'une sauce à l'huile d'olive, au jus de citron vert et de wasabi.

## TOUT POUR VOS Gyoza



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



**RAYU**  
SAUCE PIMENTEE  
Code 140180  
33 ML  
SB



**SHICHIMI**  
MÉLANGE DE 7 ÉPICES  
七味唐辛子 小瓶  
18 G  
Code 140100  
House



**SPICY GARLIC SAUCE**  
Code 202421  
580 G  
Somi

# SALADES JAPONAISES



**HIYASHI GOMA WAKAME (TAIWAN)**  
冷やしわかめ  
**Code** 200233  
1 KG



**HIYASHI GOMA WAKAME (CHINE)**  
冷やしわかめ  
**Code** 200033  
1,5 KG  
«Certif Cacher»



**HIYASHI GOMA WAKAME (US) NATURAL SANS COLORANTS**  
冷やしわかめ  
**Code** 137340  
1 KG  
«Certif Cacher»



**HIYASHI GOMA WAKAME (CHINE)**  
冷やしわかめ (CHINE)  
**Code** 200676  
1 KG  
Hanabi



**HIYASHI GOMA WAKAME (CHINE) FORMAT RETAIL**  
冷やしわかめ  
**Code** 200970  
200 G  
Hanabi



**CALAMAR ET LEGUMES CHUKA IKA SANSAI**  
中華いか山菜  
**Code** 137370  
1 KG



**POULPES ET LEGUMES GARI TAKO SANSAI**  
ガリたこ山菜  
**Code** 139870  
1 KG



**PETITS POULPES AU SOJA CHUKA IDAKO SALADA**  
中華いいたこ  
**Code** 137890  
1 KG



**LEGUMES DE MONTAGNES**  
山くらげ中華  
**Code** 139880  
1 KG



**HIJIKI ET LOTUS**  
ひじきサラダ  
**Code** 137350  
1KG  
«Certif Cacher»



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



**SALADE DE SHITAKE ASSAISONNÉE**  
**Code** 201944  
1 KG



**SALADE EDAMAME**  
枝豆サラダ  
**Code** 137360  
1 KG

NEW



**ENCORNETS GEANTS ET LEGUMES**  
**Code** 202331  
1KG



**SOJA EDAMAME**  
枝豆 塩味  
**Code** 136750  
400 G



**SOJA ECOSSES MUKIMI EDAMAME**  
むきみ枝豆  
**Code** 136751  
500 G



**OMELETTE POUR SUSHI TAMAGO**  
厚焼き卵  
**Code** 136480  
400 G / paquet



**MOCHI À LA POUDRE DE SOJA ET HARICOT ROUGE**  
きな粉大福 Kinako Daifuku  
Code 200340  
50 G x 4



**MOCHI AU PARFUM DE YOMOJI 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



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

Code 200461  
24 pcs x 45 G



CARTON



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

Code 200460  
24 pcs x 45 G



CARTON



**FINANCIERS AU THÉ VERT**  
抹茶フィナンシェ

Code 137560  
30 G x 50



CARTON



**MINI FINANCIERS AU YUZU**

Code 201546  
17 G X 104



CARTON



**CHOCOLAT NAMA DAIFUKU**  
Pâte de riz fourrée à la crème chocolat

Code 200706  
50 G x 4 pièces



**DORAYAKI**  
HARICOT ROUGE  
どら焼き

Code 200341  
60 G x 5  
Sakaeya



**HARICOTS ROUGES SUCRES**  
ゆで小豆

Code 139020  
1 KG



**Gyoza AUX POMMES**  
りんご餃子

Code 200586  
20 pcs (400 G)



**NEW**

**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)



**GLACE HOUJICHA**  
ほうじ茶 アイスクリーム  
Code 202420 (2,5 L)



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



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



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



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



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



**SORBET GINGEMBRE**  
CITRON VERT  
Code 200814 (2,5 L)



**Ice cream mochi**  
ハワイ産  
もちアイスクリーム  
8 pièces :  
100 pièces :  
«Certif Cacher»



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



**MANGUE**  
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 139171  
8 pièces

**NEW**



**CHOCOLAT ET CAFE**  
チョコレート&コーヒー  
Code 202298  
8 pièces

**NEW**



**FRAISE**  
ストロベリー  
Code 202300  
8 pièces



**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 0,4 (base + couvercle)**  
 寿司容器 黒 0,4合  
 800 pièces (165 x 90 x 22 mm)  
**Code 150560 (A-05)**

**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 3 (base + couvercle)**  
 寿司容器 正方形 黒 3合  
 200 pièces (266 x 198 mm x 22 mm)  
**Code 150890**

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

**BENTO SUSHI GRAND  
 RECTANGLE (base + couvercle)**  
 寿司容器 正方形 黒  
 100 pièces (275 x 325 mm)  
**Code 150420**



**BENTO MAKI (base + couvercle)**  
 寿司容器 紅葉 巻き寿司用  
 500 pièces (220 x 90 x 22 mm)  
**Code 150321**

**BENTO SUSHI 0,8**  
 寿司容器 紅葉 0,8合  
 500 pièces (166 x 115 x 22 mm)  
**Code 150750**

**BENTO SUSHI 1**  
 寿司容器 紅葉 1合  
 500 pièces (189 x 129 x 22 mm)  
**Code 150301**

**BENTO SUSHI 1,5**  
 寿司容器 紅葉 1.5合  
 500 pièces (214 x 135 x 22 mm)  
**Code 150311**

**BENTO SUSHI 2**  
 寿司容器 紅葉 2合  
 400 pièces (230 x 155 x 22 mm)  
**Code 150280**



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



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



## GAMME DE BARQUETTES en fibre de blé



**EQUIVALENT BENTO SUSHI MAKI**  
 220 x 90 x 20 mm  
**Code 202014 + 202015**  
 800 Pièces



**EQUIVALENT BENTO SUSHI 0.8**  
 165 x 115 x 15 mm  
**Code 202016 + 202017**  
 1000 Pièces



**EQUIVALENT BENTO SUSHI 1**  
 185 x 130 x 15 mm  
**Code 202018 + 202019**  
 800 Pièces



**EQUIVALENT BENTO SUSHI 1.5**  
 213 x 133 x 15 mm  
**Code 202020 + 202021**  
 800 Pièces



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

NEW  
 NEW



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



**BOL POUR SALADE**  
(base + couvercle)  
サラダ用 容器  
900 pièces (110 x 110 mm)  
Code 150390



**BOL POUR SOUPE**  
**MISOSHIRU**  
味噌汁用カップ  
味噌汁用カップのふた  
1000 pièces (93 x 66 mm)  
Code 152161 - **FOND**  
Code 152162 - **COUVERCLE**

(NE PEUT PAS ÊTRE VENDU SEPARÉMENT)



**PLATEAUX ROUNDS HANAOKE MARGARET**  
(base + couvercle)  
寿司用 花桶

25 cm 450 pièces

Code 153050

30 cm 300 pièces

Code 153070

35 cm 200 pièces

Code 153040

40 cm 150 pièces

Code 153010

45 cm 100 pièces

Code 153060

# Carton

# EMBALLAGES



**BOÎTE BENTO SUSHI CARTON**  
紙製寿司用 折箱  
500 pièces (110x80x40 mm)  
Code 200441



**BOÎTE BENTO SUSHI CARTON**  
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 (270x270x50 mm)  
Code 200440



**BOÎTE BENTO SUSHI CARTON**  
紙製寿司用 折箱  
400 pièces (185x130x40 mm)  
Code 200443



**BOÎTE BENTO SUSHI CARTON**  
紙製寿司用 折箱  
400 pièces (215x135x40 mm)  
Code 200444

NEW



**GANTS POLYTENE TRANSPARENTS  
NON POWDRÉS  
TAILLE M**  
200 pièces  
Code 202461

NEW



**GANTS POLYTENE TRANSPARENTS  
NON POWDRÉS  
TAILLE L**  
200 pièces  
Code 202462

NEW



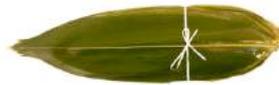
**BOBINES PAPIER POUR POISSON**  
2 bobines de 250 feuilles  
25 x 35 cm  
Code 202043



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



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



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



**HANGIRI (JP)**  
はんぎり  
Diamètre : 60 cm  
Code : 150630



**CLOCHE PLASTIQUE  
POUR KAITEN**  
150 x 60 mm  
Code 190370



**SACS EN PAPIER**  
テイクアウト用 紙袋  
260 x 175 x 245 cm  
250 pièces  
Code 190060



**FEUILLES PLASTIQUE**  
Yamagata Baran  
山形バラ  
1000 feuilles  
Code 150580



**FILET RICE NET Otsuka**  
ミオラネット  
100 cm x 100 cm  
1 pièce  
Code 150600



CARTON



NEW

**TAREBIN VIDES 6 ML**  
たれびん□  
100 pièces  
Code 150140

**TAREBIN VIDES 15 ML**  
たれびん□  
100 pièces  
Code 150150

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

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

**COUPELLES PLASTIQUES YAKUMIZARA**  
プラスチック薬味□  
12000 pièces  
7,5 x 5,5 x 1,5 cm



CARTON

**ROUGES**  
Code 201561  
le carton

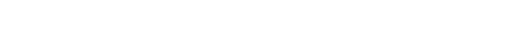


CARTON

**NOIRES**  
Code 202125  
le carton



CARTON

DÉSIGNATION	CONDITIONNEMENT Paquet / Carton	CODE	PRIX / PQT
<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 BAMBOU 10,5 CM</b> 鉄砲串 Teppo Gushi 	100 pièces / 100	150461	
<b>PICS BAMBOU 15 CM</b> 鉄砲串 Teppo Gushi 	100 pièces / 100	150470	
<b>PICS BAMBOU 25 CM</b> 鉄砲串 Teppo Gushi 	100 pièces / 100	150540	
<b>PICS KENJI 9 CM</b> 黒文字 Kuromoji 	100 pièces / 200	150480	
<b>PICS NOEUD 10,5 CM</b> のし串 Noshi Gushi 	100 pièces / 100	150490	
<b>PICS DUO 9 CM</b> 松葉串 Matsubagushi 	200 pièces / 100	201527	

# IZAKAYA CONCEPT

L'izakaya est un bar typiquement japonais, l'équivalent des bars à tapas espagnols ou des pubs irlandais. Habituellement fréquentés en after-work, ces bars proposent de la bière, du saké ou du shochu, accompagnés de nombreux plats en petites portions, dans une ambiance conviviale et décontractée.



**CACAHUËTES  
AU WASABI**  
Code 145301  
7,5 KG



**PETITS POIS  
AU WASABI**  
Code 145280  
5 KG



**BISCUITS APERITIFS  
KOSAKI MIX**  
Code 200145  
5 KG



**CACAHUËTES  
AU SÉSAME**  
Code 145351  
7 KG



**CHIPS D'ALGUES**  
Code 200925  
8 G x 30 sachets



**EDAMAME**  
Code 136750  
400 G



**Gyoza POULET  
LEGUMES**  
Code 200948  
30 pcs (600 G)



**Gyoza AU PORC**  
Code 200708  
30 pcs (600 G)



**Gyoza LEGUMES**  
Code 137481  
30 pcs (600 G)



**Gyoza CREVETTES**  
Code 136720  
20 pcs (400 G)



**Gyoza AUX POMMES**  
Code 200586  
20 pcs (400 G)



**EBI SHUMAI**  
Bouchées crevettes  
Code 136730  
20 pcs  
320 G



**CREVETTE PANÉE  
EBI FRY**  
10,5 CM  
Code 200334  
10 pcs x 20 pçts



**CREVETTE  
TEMPURA**  
Code 139730  
10 pcs



**GUA BAO**  
Code 200746  
30 G x 10 pcs



**GUA BAO NOIR**  
Code 201974  
30 G x 20 pcs



**NOUILLES RAMEN**  
pour les Yakisoba  
Code 142100  
180 G x 30 / carton



**TOFU FRIT**  
AGE TOFU  
Code 201035  
1 KG

# IZAKAYA CONCEPT



**YAKITORI**  
Code 200317  
(35 G x 50 pcs) x 2 pqts



**BROCHETTES TSUKUNE**  
Code 137490  
(40 G x 25 pcs) x 4 pqts



**AIGUILLETES DE POULET PANÉES**  
Code 201742  
1 KG x 2



**POULET FRIT KARAAGE**  
Code 137700  
24 pcs (600 G)



**TAKO AGE**  
Code 136611  
500 G



**BROCHETTES OKONOMIYAKI**  
Code 202004  
30 G x 15 pcs



**TAKOYAKI BOULETTES POULPE**  
Code 201021  
55 pcs  
1,5 KG



**HIYASHI GOMA WAKAME**  
Code 200676  
1 KG



**CALAMAR ET LEGUMES CHUUKA IKA SANSAI**  
Code 137370  
1 KG



**POULPES ET LEGUMES GARI TAKO SANSAI**  
Code 139870  
1 KG



**ALGUES ET GINGEMBRE**  
Code 137620  
1 KG



**PETITS POULPES AU SOJA**  
Code 137890  
1 KG



**SALADE EDAMAME**  
Code 137360  
1 KG



**LEGUMES DE MONTAGNES**  
Code 139880  
1 KG



**HIJIKI ET LOTUS**  
Code 137350  
1KG



**SALADE DE SHITAKE ASSAISONNÉE**  
Code 201944  
1 KG



# Conditions générales de vente



## OUVERTURE DE COMPTE

Préalablement à toute livraison, il est nécessaire d'ouvrir un compte auprès de notre service commercial. Pour cela, le formulaire d'ouverture de compte doit nous être retourné, dûment complété et signé au minimum 48 heures avant la première commande.

## TARIFS

Les produits sont facturés aux tarifs en vigueur à la date de commande. Les prix figurant dans le catalogue ne comprennent pas la TVA, celle-ci figure sur la facture en fonction des taux applicables. Les prix peuvent être modifiés en tout temps et sans préavis par Foodex Sàrl, certains prix étant tributaires du cours des matières premières et des taux de change.

## RUPTURE DE STOCK

Des ruptures de stock peuvent survenir suite à des retards d'arrivée ou des ruptures chez nos fournisseurs: les produits manquants lors de la commande ne seront pas automatiquement relivrés.

## REGLEMENT

Lors de sa toute première commande, le nouveau client doit régler le montant de sa facture avant la livraison. Par la suite, le règlement doit être effectué à 30 jours net date de facture, par virement bancaire.

## CONDITIONS DE COMMANDES ET LIVRAISONS

Le service de livraison est disponible en Suisse et au Liechtenstein. Les livraisons se font en tri-température, soit, un seul camion regroupant le sec, le surgelé et le frais.

Les frais de transport sont offerts pour les commandes d'un montant égal ou supérieur à CHF 500.- HT, CHF 800.- HT pour le Liechtenstein, regroupant des produits secs, surgelés et frais. Pour les commandes d'un montant inférieur, un forfait de CHF 60.- HT, CHF 80.- HT pour le Liechtenstein, de frais de livraison sera automatiquement facturé. Le franco est entendu pied de porte.

Pour les livraisons entre Genève et Lausanne:

Les commandes doivent être passées avant 15h, pour une livraison le jour ouvrable suivant, ou entre 24 et 48 heures au plus tard, en fonction du plan de tournée du transporteur (hors samedi, dimanche et jours fériés).

Codes postaux dès 1300:

Les commandes passées avant 11h00 sont livrées le jour ouvrable suivant, ou entre 24 heures et 48 heures au plus tard, en fonction du plan de tournée du transporteur (hors samedi, dimanche et jours fériés).

Lors des jours fériés, le plan transport n'est pas garanti. Le client est tenu de s'informer auprès de notre service client sur les jours de livraisons afférents aux jours fériés de son Canton.

## DPD

Les petites commandes d'épicerie d'un poids inférieur à 20kg peuvent être envoyées par voie postale, les frais d'envoi sont à la charge du client (18 CHF par carton). Les produits frais et surgelés ne peuvent pas être envoyés par DPD. Aucun jour et aucun horaire de livraison ne peut être garanti. Foodex Sàrl se réserve le droit de refuser les envois dit « à risque » comprenant principalement le riz et les emballages en verre.

# Contrôler sa livraison



Lors de la livraison, le client doit effectuer un certain nombre de contrôles sur la marchandise livrée. Pour effectuer ces contrôles, le réceptionnaire doit utiliser les documents suivants :

Étiquette de préparation: collée sur un colis livré.

Bon de livraison des produits livrés: document sur lequel le détail, la signature et les réserves doivent être indiqués.

Ces documents permettent de comparer l'exactitude de la livraison par rapport à la commande passée.

Lors de ce contrôle, nous vous invitons à vérifier 4 points :

- L'état général des conditionnements (palette filmée intégralement, carton sans trace de choc, etc.)
- Compter le nombre de colis physiquement présents sur la palette / à la livraison
- Vérifier que la quantité de colis correspond bien à la quantité annoncée sur le bon de livraison
- Vérifier le colis de détail

Si une différence est constatée sur l'un de ces points de contrôle il faut :

- Emettre des réserves sur le bulletin de livraison quant aux qualités des conditionnements
- Noter les quantités de colis réellement reçues, sur votre bon de livraison

Exemple : Une palette montre un carton écrasé ; il faut noter sur le BL : «RESERVES : un carton de la référence 202199 Bière Asahi bouteille endommagé dans une palette filmée ».

Les réserves type : « sous réserve de déballage », « sous réserve de contrôle » n'ont aucune valeur légale ; une réserve doit être explicite.

**Tout manque, réserve, défaut ou avarie qui n'aura pas été signalé et mentionné sur le bulletin de livraison, ne pourra faire l'objet d'aucun remboursement ni échange. De plus, tout retour de marchandise doit être, au préalable, impérativement validé avec le service client de Foodex. A défaut, aucune reprise et aucun remboursement ne pourront être effectués.**

## RETOURS

La traçabilité complète de nos produits est un élément essentiel pour garantir une qualité constante. Une procédure a été mise en place pour assurer le suivi des produits qui sont susceptibles de subir des altérations lors de transports multiples. De plus, le transport étant externalisé, aucune reprise ne pourra être acceptée par le chauffeur sans l'accord préalable de Foodex. Toute marchandise retournée en mauvais état ou entamée ne fera l'objet d'aucun remboursement. Les Bubbies glacés ne pourront en aucun cas être repris par Foodex Sàrl en raison de la fragilité du produit. Foodex se réserve le droit de facturer les frais de reprise au client à hauteur de 20 CHF HT, si celle-ci n'est pas conséquente à une erreur de Foodex Sàrl ou de son transporteur.

\*L'intégralité des conditions générales est disponible sur demande.

# 販売規約



## 口座開設

初回のお取引前には、まず弊社営業部を通して新規口座開設手続きが必要となります。これに伴い、弊社所定の口座開設書類に必要事項をご記入の上、追って当該書類をご返送していただきます。

## 価格表

本価格表は2019年01月01日から有効となります。表示価格には付加価値税(VAT)は含まれておりませんが、最終的にお支払いいただく税込価格は、弊社からの請求書にて別途ご確認いただけます。尚、商品価格は原料価格の高騰や為替の変動などに伴い予告なしに変更されることがありますので予めご了承願います。

弊社の商品サプライヤー側の在庫切れや、調達段階での不可抗力的要因による商品入荷遅延に伴い、まれに弊社取扱い商品に欠品が生じる場合がございますので、予めご了承願います。また欠品に伴い未届けとなった商品は自動的に再配達手配は行われませんことも重ねてお含みおきください。

## 支払い条件

初回のご注文時には、商品ご配達前に銀行振込によるご請求額の全額前払いをお願いしております。以降は、請求書発行日より必ず30日以内に銀行振込によってお支払い手続きを完了いただけますようお願い致します。お支払い期限を過ぎますと、遅延損害金として月1%の延滞利息が適用される場合もありますのでご注意願います。

## 注文・配達要領

商品の配送に際しましては、より一層便利な2温度帯配送車による常温品・冷凍品の混載一括納品となります。

ご発注合計金額が税抜で500スイスフラン以上から、送料は無料となります。上記金額に満たないご発注額の場合は、定額60スイスフランの送料を別途ご請求させていただきます。

### <配達先 郵便番号 1000~1299 エリア> ~常温品・冷凍品はそれぞれ別配送業者による納品~

常温品・冷凍品共に、平日の15時前までに弊社受注センターまでご発注いただけますと、配送業者の配達エリアに伴うスケジュールに応じて、最短で翌日営業日(休祝日除く平日)あるいはご注文後24~48時間以内を目途にご配達可能となります。納品日の目安等詳しくは、弊社受注センターまでお問合せ下さい。

### <配達先 郵便番号 1300~ エリア> ~常温品・冷凍品は単一配送業者による一括納品~

常温品・冷凍品共に、平日の11時前までに弊社受注センターまでご発注いただけますと、配送業者の配達エリアに伴うスケジュールに応じて、最短で翌日営業日(休祝日除く平日)あるいはご注文後24~48時間以内を目途にご配達可能となります。納品日の目安等詳しくは、弊社受注センターまでお問合せ下さい。

### <DPD>

ご注文品の合計重量が「20kg以下」の小口発送で尚且つ常温品の場合は、郵便での発送も可能です。この場合の送料18スイスフラン/箱はお客様負担となりますことを予めご了承願います。

### プロモーション

プロモーション実施時に於ける特別価格はNET価格となりますので、仮に通常適用されている一律割引条件などがある場合、これは適用されず重複しないことを予めご了承願います。

# 商品引渡し時の検査



配達の際、お客様に引渡された商品に対するいくつかの検査をお願いいたします。受理ご担当者は、当該検査を行なうのに次の書類を使用することになります。

**配達品の荷物引渡し通知書:** 引渡されたカートンのひとつに糊付けされた袋に、折りたたまれて入っています。

**配達業者の貨物引換証:** この書類に捺印、署名および留保条件を記入してください。

これらの書類によって、配達された商品がご注文内容に合っているかを確認することができます。

この検査では、次の3点をお調べください。

- 全体的な梱包の状態(パレット全体がフィルムが覆っているか、カートンに衝撃痕がないかなど)
- 実際にパレットに積載されている(あるいは実際に配達された)パッケージの数を数えてください
- 荷物引渡し通知書に記入されている数量と、パッケージの数が合っているかをご確認ください

検査の際これらの項目に違いのあった場合

- 梱包に問題がある場合は、留保を申し立ててください
- 実際にお受け取りになったパッケージの数量をご記入ください

例: あるパレット積載のカートンが潰れている場合。

荷物引渡し通知書に「留保: フィルムで覆われたパレットに載ったカートンがひとつ潰れている」とご記入ください。

配送運転手が出発した後、カートンの中身を調べてください。品物が傷んでいた場合、速やかに当方までご連絡ください留保条件の例: 「荷解きを条件として」「検査を条件として」などには、法的な有効性はありませぬ。留保条件には詳しい説明が示されなければなりません。

## 商品返品

弊社取扱商品の完全なトレーサビリティは、一定品質を保証するために必要不可欠な要素です。これに伴い、弊社側でも各商品の追跡手順を確立している中、商品が過度に繰返し輸送されることは商品品質の劣化に繋がる恐れもあることから、商品返品をご要望の際は弊社の事前審査と承認がない場合、配達担当者は返品を一切受け付けられないことをご了承願います。

また、弊社は返品手配に伴い発生する追加費用として20スイスフランをご請求する権利を留保します



**FOODEX (Headquarters)**

4, impasse des carrières  
75016 Paris

**FOODEX (Warehouse)**  
11, rue Alfred Kastler  
94460 Valenton

commande@foodex.fr  
+33 1 45 10 24 00

foodex.fr

**FOODEX (South)**

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

commande-sud@foodex.fr  
+33 4 90 96 07 01

foodex-sud.fr

**FOODEX (Belgium)**

Brixtonlaan  
UNIT 9B HALL 13  
1930 Zaventem

commande@foodex.be  
+32 2 721 14 21

foodex.be

**FOODEX (Switzerland)**

**Main Office**  
Grand-Rue 38 A  
1297 Founex / VD  
022 960 80 80

**Kölliken Rep. Office**  
Obermatten 5  
5742 Kölliken

order@foodex.ch  
www.foodex.ch

Present on 5 continents, Foodex offers you the best and tastiest flavours from 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 and Asian dishes.



**Import and distribution**



**Fast delivery in try-temperature**

**FOODEX (Italy)**

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

info@foodex.it  
+ 39 039 626 08 66

foodex.it

Cominport Distribución,  
SL Av. (Spain Main Office)  
Marconi, 1 - 28021 Madrid

info@cominport.com  
+34 915 413 750

cominport.com

Cominport Sp. Z.o.o. ul.  
Raszynska 13,  
05500 Piaseczno

info@cominport.pl  
+48 22 7267 198

cominport.pl

FOODEX TEX MEX  
14-16 Boulevard Arago  
91320 Wissous

+ 33 1 64 47 54 74  
order@foodex.fr

foodex-bistronomy.com