

Washoku

Edition été 2018



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 Valenton 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



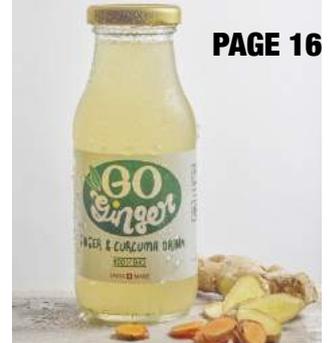
PAGE 13

SPIRITUEUX スピリッツ



PAGE 14

BIÈRES ビール



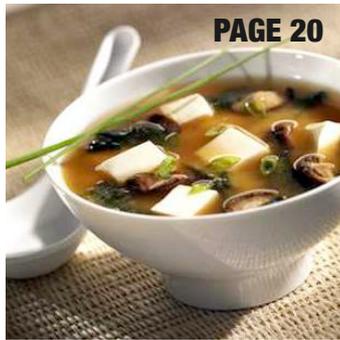
PAGE 16

BOISSONS/THÉS
ソフトドリンク



PAGE 18

SAUCES ソース



PAGE 20

MISO 味噌



PAGE 21

VINAIGRE/MIRIN 酢/みりん



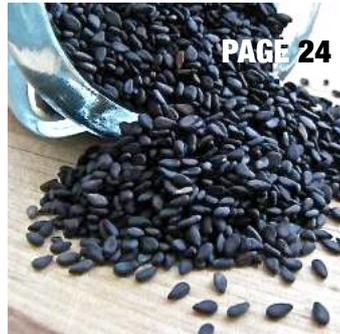
PAGE 22

ALGUES 海苔



PAGE 23

RIZ 米



PAGE 24

CONDIMENTS 調味料



PAGE 27

TEX- MEX



PAGE 30

NOUILLES 麵



PAGE 32

RETAIL



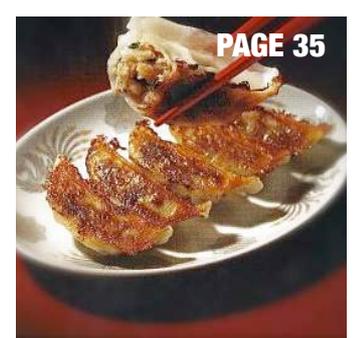
PAGE 33

POISSONS 魚



PAGE 34

FRUITS DE MER シーフード



PAGE 35

FRIURES / GYOZAS



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^{ème} 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^{ème} 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 émergées 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 (Kosuh), 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»



NEW



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 SCB NIGORI

CREME DE SAKE

Code 160270

300 ML x 12

Alcool 15% vol.

«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



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」 「生」スパークリング

Naturellement pétillant, 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

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>

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%

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.



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%



CARTON



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

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 15.5%

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 NAMAGENSHU

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 NAMAZAKE

亀泉 純米吟醸 兵庫山田錦 生酒

Code 200756

720ml

Alcool 16,5%

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.



SAKÉ KAMEIZUMI

JUNMAI GINJO GENSHU 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 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



PINOT GRIS TOMOE ET YOSHITSUNE 2015

Code 202052
750 ML
Alcool 13%

Cuvée élaborée spécifiquement pour accompagner la cuisine japonaise, elle met en valeur la saveur umami, et calme les épices par son onctueux. Un vin frais et complexe, avec des notes d'agrumes et d'épices. S'allie parfaitement avec un thon cru mariné, un tartare de daurade ou une simple soupe Miso.



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»

USA
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%



KYO 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

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

Code 200208
24 x 333 ML

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

Code 200023
24 x 333 ML

RURI 5% vol.
Malt et houblon
小江戸ビール黒

Code 200022
24 x 333 ML

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

Code 200207
24 x 333 ML

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 Beniaca 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

Lager
Black Lager

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

Matières premières :
PILSNER MALT, MUNICH MALT, WEIZEN MALT, DINKEL MALT, BLACK MALT, Chocolate MALT, Karamelmalt Dunkel, Sauer Malt

Houblon: Aurora

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

Lager
Pils

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

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
30 L

+ Caution Fut

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. □



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

POKKA



**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



**DÉLICIEUSEMENT
EQUILBRÉ**



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





**RAMUNE
LIMONADE JAPONAISE**
ラムネ

Code 144200
200 ML x 24



RAMUNE MATCHA
ラムネ

Code 201799
200 ML x 24



RAMUNE LITCHI
ラムネ

Code 201800
200 ML x 24



RAMUNE UME
ラムネ

Code 201801
200 ML x 24



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



ARRIVAGE ÉTÉ 2018

THÉ



**THÉ VERT EN FEUILLES
SENCHA**
煎茶

Code 200221
1 KG

Code 200963
500 G
JAPON

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 thé chinois, presque un goût d'herbe ou d'algue.



**THÉ VERT EN POUDRE
MATCHA BIO**
抹茶

Code 200222
1 KG

Code 200966
500 G
JAPON



Le matcha est une poudre très fine de thé vert moulu.

Il est utilisé pour la cérémonie du thé japonaise et comme colorant ou arôme naturel avec des aliments.



**THÉ VERT EN FEUILLES
avec MATCHA**

抹茶入 煎茶《ギフト缶入》
Décor artisanal
Code 200968
50 G
JAPON



**THÉ GENMAICHA
avec MATCHA**

抹茶入 玄米茶《ギフト缶入》
Décor artisanal
Code 200969
50 G
JAPON



JUS DE YUZU PASTEURISE
ゆずジュース
Code 133211
100 ML
Tosaaki no
JAPON



ASSAISONNEMENT À BASE DE YUZU
SAUCE VINAIGREE A
BASE D'AGRUMES
ゆず口口
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



YUZU KOSHO «YUZU IT»
柚子こしょう (液体タイプ)
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
JAPON



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
JAPON



MAYONNAISE JAPONAISE
マヨネーズ
Code 145251
520 G
Kewpie



SAUCE PIMENT SRIRACHA
HOT CHLILI 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
Code 200587
1,8 L
Yamaki
JAPON



SANZOKU YAKI NO TARE
BLACK PEPPER SAUCE
Code 180760
2 KG



SAUCE HOI SIN
Code 170030
482 G
Amoy



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»

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

SAUCES DE SOJA



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

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

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

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
1L
Shoda
JAPON

SAUCE SOJA SHODA LIGHT
Code 201526
150 ML
Shoda
JAPON

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

SAUCE SOJA KIKKOMAN LIGHT
Code 132120
148 ML
Kikkoman

SAUCE SOJA KIKKOMAN
Code 132060
150 ML
Kikkoman



dosette 10 ml



dosette 10 ml



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

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

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



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
JAPON

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

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

SAUCES DE SOJA



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



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



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



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
うなぎのタレ
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(鯉一番だし)
Code 145870
1,9 L
Yamajirushi



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



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

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 vinaigre 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 Awasezu

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

NEW



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

JAPON

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»



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

NEW



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

SOY CREPE :
FEUILLES DE COULEUR À BASE D'OEUF ET DE SOJA POUR MAKI
20 feuilles
«Certif Cacher»

SOY CREPE / FEUILLE DE SOJA ROSE シートピンク
Code 145160

SOY CREPE / FEUILLE DE SOJA VERT 豆シートグリーン
Code 145170

SOY CREPE / FEUILLE DE SOJA JAUNE 豆シートイエロー
Code 145180

SOY CREPE / FEUILLE DE SOJA ORANGE 豆シートオレンジ
Code 145190

SOY CREPE / FEUILLE DE SOJA SÉSAME 豆シートごま
Code 145200

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 MUSEMAI

カリフォルニア米
カリローズ 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 MUSEMAI

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 Shinjumai. 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, pour la vente en retail.

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 Shinjumai 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



RIZ BRUN PREMIUM GENJIMAI

Code 200842
6,81 KG
«Certif Cacher»



RIZ BASMATI

Code 130080
20 KG



RIZ THAI PARFUME JASMIN

Code 200910
22.70 KG



AUTOCUISEUR A RIZ CUCKOO KOREA SR-4600 *

Code : 200597

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



GARDE CHAUD TIGER

米専用保温ジャー

Non électrique
Code : 152760

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

CONDIMENTS & ÉPICERIE



**GRAINS DE SESAME
BLANC**
白ごま(コーシャー)
Code 140360
1 KG
Foreway
«Certif Cacher»



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



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



CUT WAKAME
カットわかめ
Code 136070
200 G

Fuefue Wakame
Code 200386
200 G
JAPON



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



RAIFORT EN POWDRE V-26
粉わさび
Code 201753
1 KG
Kinjirushi
JAPON



GUMPAI KANEKU KONAWASABI
粉わさび
Code 200308
1 KG
Kaneku
JAPON



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
JAPON



MELANGE DE 7 ÉPICES
七味唐辛子
Code 140040
300 G
Amarikoshin
JAPON



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



HONDASHI
ほんだし
Code 140050
1 KG
Ajinomoto
JAPON



RAYU
HUILE DE SESAME
PIMENTÉE
Code 140180
33 ML
SB
JAPON



GLUTAMATE
Code 122460
454 G
Ajinomoto



FURIKAKE GOMA
CONDIMENT SESAME BLANC
ET ALGUES
Code 200351
453 G

NEW



**UMAMI TOPPERS
WASABI**
Code 202142
300 G
JAPON



NEW



**UMAMI TOPPERS
UME**
Code 202141
300 G
JAPON

CONDIMENTS & ÉPICERIE



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



GINGEMBRE MARINÉ ROSE
ガリ生姜 色付き
Code 137200 (THAÏLANDE)
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
JAPON



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



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

Code 136980 (JAPON)
1 KG x 10



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
JAPON



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
JAPON

NEW



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

NEW



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

NEW



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

NEW



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

CONDIMENTS & ÉPICERIE



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

NEW



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

NEW



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

NEW



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

Code 201965
20 G
Makurazaki

Une gamme de Katsuobushi 100 % fabriquée en Bretagne: une production artisanale dans une ville située dans un port de pêche, similaire à celui de Makurazaki, à savoir Concarneau en France. Tout en conservant les méthodes de fabrication d'autrefois, ils ont mis en place de nouvelles techniques de fabrication respectant à la réglementation européenne.

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.



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
天ぶら粉

Code 141001
22,68 KG
«Certif Cacher»

Code 145500
500 G
JAPON



TOFU FRIT
AGE TOFU
Code 201035
1 KG



INARI SUSHI
いなり
Code 143010
40 pcs
Maruki
JAPON



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



CARTON

NEW



ZESTE DE YUZU
Code 201610
1 KG



SAUCE POISSON
Code 201901
700 G
Squid



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



PATE DE CURRY THAI ROUGE
タイ風 カレーペースト
Code 170100
255 ML
Kang Dang



PATE DE CURRY THAI VERT
Code 170101
255 ML
Kang Dang



PATE DE CURRY JAUNE
Code 201897
1 KG
Mae Ploy



PATE DE CURRY PANANG
Code 201898
1 KG
Mae Ploy

CONDIMENTS & ÉPICERIE



KAIISO SALADE MELANGE D'ALGUES

海藻サラダ
Code 136340
100 G



ALGUES ROUGES TOSAKA

Code 136240
500 G x 20 / carton
Kaneryo
JAPON



ALGUES VERTES TOSAKA

Code 136250
500 G x 20 / carton
Kaneryo
JAPON



ALGUES BLANCHES TOSAKA

Code 136260
500 G x 20 / carton
Kaneryo
JAPON



CACAHUÈTES 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



CACAHUÈTES AU SÉSAME

Code 145351
7 KG

TEX - MEX



FARINE DE PANCAKES

パンケーキ粉
Code 108130
2.27 KG



MINI TABASCO

ミニタバスコ
Code 107140
3.7 ML x 144



MINI KETCHUP

ミニケチャップ
Code 107150
64 G x 60



CARTON



CARTON



KRUPUK WASABI

Chips à frire
Code 201579
170 G
48 pièces par boîte



KRUPUK CURRY ROUGE

Chips à frire
Code 201580
170 G
48 pièces par boîte

NEW



OIGNONS FRITS SANS GLUTEN

Code 201581
500 G
«Certif Cacher»

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

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

NEW

Produit surgelé
micro-ondable ou en vapeur



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 SURGELÉES

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



SHINJUMAI SILVER
カリフォルニア米
M 401 シルバー
Code 130020
22,68 KG



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



ASSAISONNEMENT À
BASE DE YUZU
SAUCE VINAIGREE A
BASE D'AGRUMES
ゆず香汁
Code 145800
157 ML
Yamajirushi



YUZU KOSHO «YUZU IT»
柚子こしょう (液体タイプ)
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



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



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



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

NEW

NEW



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)
Code 142100
 180 G x 30
 Fami Fresha



CARTON

NOUILLES SOBA PRECUISES
Code 201756
 (200 G x 5) x 8
 Hanabi
 JAPON



CARTON

NOUILLES UDON PRECUISES
Code 201755
 (250 G x 5) x 8
 Hanabi
 JAPON



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 142021
 270 G

NOUILLE UDON SECHE
 うどん (乾めん)
Code 145631
 270 G

gluten FREE

GLUTEN FREE NOODLE RAMEN
Code 200858
 128 G
 JAPON

GLUTEN FREE NOODLE UDON
Code 200859
 128 G
 JAPON



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



forme droite

**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



forme ondulée

**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



NEW

**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



NEW

**NOUILLES RAMEN
MATSU NOODLE**
40 à 60 secondes de cuisson
selon la fermeté souhaitée
Ø 1,2 mm
Code 200786
130 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



ARIAKE
**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
Code 200952
1 KG
Somi
JAPON

Ratio de 1
pour 8



**POUSSES DE BAMBOU
ASSAISONNEES MENMA**
Code 200881
1 KG



NARUTO MAKI
Pâté de poisson pour décoration
culinaire
Code 201034
160 G x 5



NEW

**OIGNONS FRITS
SANS GLUTEN**
Code 201581
500 G



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

NEW



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
Takaakaya



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

NEW



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



HIYASHI GOMA WAKAME
冷やしわかめ

Surgelée
Code 200970
200 G
Hanabi



NATTO
SOJA FERMENTÉE

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
Code 200052
8 G x 20 tranches
Uokichi



ANGUILLE GRILLÉE EN FILET
UNAGI KABAYAKI
うなぎ蒲焼き
Code 200878
220 G
Uokichi



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 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)



TILAPIA EN TRANCHES
IZUMIDAI
Code 139671
8 G x 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
Uokichi



CREVETTE TEMPURA CUITE
エビ天ぷら
Code 139730
10 pcs



Carton



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



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



MAQUEREAU MARINE
SHIME SABA
しめ鯖スライス
Code 200101
8 G x 20 tranches
Uokichi



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 RED

Code 202249
500 G
Hanabi



TOBIKKO YUZU

Code 200846
500 G
Hanabi



TOBIKKO BLACK

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

NEW



HOKKIGAI COQUILLAGE EN TRANCHES
北寄貝
Code 202032
160 G (20 tranches)

La mactre prétranchée, prête à l'emploi



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

Pinces 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

ポイルずわいがに らっきよ付

Code 202022

500 G



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

NEW



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

GYOZAS & BOUCHEES



GYOZAS AUX POMMES
りんご餃子

Code 200586
20 pcs (400 G)
Ajinomoto



GYOZAS AU PORC
豚餃子

Code 200708
30 pcs (600 G)
Ajinomoto



GYOZAS LEGUMES
野菜 餃子 各種

Code 137481
30 pcs (600 G)
Ajinomoto



GYOZAS POULET LEGUMES
チキン 餃子 各種

Code 200709
30 pcs (600 G)
Ajinomoto



GYOZAS POULET LEGUMES
チキン餃子 各種

Code 200948
30 pcs (600 G)
Hanabi



GYOZAS 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 120600
35 feuilles par paquet

TOUT POUR VOS GYOZAS



SAUCE POUR NOUILLES ET GYOZAS
HIYASHI CHUKA

冷やし中華のタレ(※餃子のタレ兼用)

Code 201014
1 L
JAPON



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

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 NATURAL SANS COLORANTS
冷やしわかめ
Code 137340
1 KG
«Certif Cacher»



HIYASHI GOMA WAKAME
冷やしわかめ
Code 200676
1 KG
Hanabi



HIYASHI GOMA WAKAME 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
中華いだこ
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

NEW



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
JAPON



MINI CHEESE CAKE YUZU
ミニ 柚子チーズケーキ

Code 200461
24 pcs x 45 G



MINI CHEESE CAKE THÉ VERT
ミニ 抹茶チーズケーキ

Code 200460
24 pcs x 45 G



FINANCIERS AU THE VERT
抹茶フィナンシェ

Code 137560
30 G x 50



MINI FINANCIERS AU YUZU

Code 201546
17 G X 104



ENTREMET THE VERT ET CHOCOLAT
抹茶とチョコレートのアントルメ
36 x 27cm
Code 137551
2 KG



CHOCOLAT NAMA DAIFUKU
Pâte de riz fourrée à la crème chocolat
Code 200706
50 G x 4



DORAYAKI HARICOT ROUGE
どら焼き

Code 200341
60 G x 5
Sakaeya
JAPON



HARICOTS ROUGES SUCRES
ゆで小豆

Code 139020
1 KG
JAPON



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 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 :



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
Ú 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



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

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

NEW



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



Plastique

EMBALLAGES



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



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



BOL / DOMBURI MOMIJI
井用 ポウル 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 A venir

NEW



**GANTS POLYTENE TRANSPARENTS
NON POWDRÉS
TAILLE L**
200 pièces
Code A venir

NEW



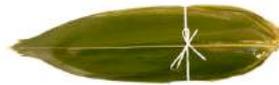
BOBINES PAPIER POUR POISSON
2 bobines de 250 feuilles
25 x 35 cm
Code 202043



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
JAPON

NEW



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



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
JAPON



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



CARTON



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 PLASTIQUE
YAKUMIZARA**
プラスチック薬味□
12000 pièces
7,5 x 5,5 x 1,5 cm
Code 201561



CARTON



CARTON

DÉSIGNATION	CONDITIONNEMENT Paquet / Carton	CODE	PRIX / PQT
BAGUETTES EN BOIS 'JOKOBAN' AVEC POCLETTE 割箸 上小判 袋入り 8寸 21cm 	100 pièces / 40	150050	
BAGUETTES EN BOIS 'JOKOBAN' SANS POCLETTE 割箸 上小判 8寸 21cm 	100 pièces / 50	150060	
BAGUETTES EN BAMBOU 'TAKE TENSOGE' AVEC POCLETTE 割箸 竹天削 袋入り 8寸 21cm 	100 pièces / 30	150120	
BAGUETTES EN BAMBOU 'TAKE TENSOGE' SANS POCLETTE 割箸 竹天削 8寸 21cm 	100 pièces / 30	150020	
BAGUETTES EN BAMBOU 'TAKE TENSOGE' SANS POCLETTE 割箸 竹天削 9寸 24cm 	100 pièces / 30	150070	
BAGUETTES EN PIN 'EZO TENSOGE' SANS POCLETTE 割箸 エゾ天削 9寸 24cm 	100 pièces / 50	150030	
PICS BAMBOU 10,5 CM 鉄砲串 Teppo Gushi 	100 pièces / 100	150461	
PICS BAMBOU 15 CM 鉄砲串 Teppo Gushi 	100 pièces / 100	150470	
PICS BAMBOU 25 CM 鉄砲串 Teppo Gushi 	100 pièces / 100	150540	
PICS KENJI 9 CM 黒文字 Kuromoji 	100 pièces / 200	150480	
PICS NOEUD 10,5 CM のし串 Noshi Gushi 	100 pièces / 100	150490	
PICS DUO 9 CM 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



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



GYOZAS AU PORC
Code 200708
30 pcs (600 G)



GYOZAS LEGUMES
Code 137481
30 pcs (600 G)



GYOZAS CREVETTES
Code 136720
20 pcs (400 G)



GYOZAS 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 pqtcs



**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, il vous faut nous retourner le formulaire d'ouverture de compte dûment complété et signé.

TARIF

Le présent tarif entre en vigueur le 15.06.2018. Les prix figurant dans le catalogue ne comprennent pas la TVA, celle-ci figure sur votre facture en fonction des taux applicables.

Le prix des articles peut être modifié sans préavis, certains prix étant fonction du cours des matières premières et des taux de change.

RUPTURE DE STOCK

Des ruptures de stock peuvent survenir suite à des retards d'arrivage 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, nous invitons le nouveau client à régler le montant de sa facture avant la livraison.

Par la suite, le règlement doit être effectué à 30 jours net par virement bancaire.

COMMANDES ET LIVRAISONS

Les livraisons se font en bi-température, soit, un seul camion regroupant le sec et le surgelé.

Les frais de transport sont offerts pour les commandes d'un montant supérieur à CHF 500.- HT regroupant des produits secs et surgelés. Pour les commandes d'un montant inférieur, un forfait de CHF 60.- de frais de livraison sera facturé. Nous vous prions de regrouper au maximum vos commandes afin de bénéficier d'un franco attractif.

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 week-end et jours fériés).

Codes postaux dès 1300:

Les commandes passées avant 11h00 sont livrées le lendemain, ou entre 24 heures et 48 heures au plus tard, en fonction du plan de tournée du transporteur.

DPD

Les petites commandes d'épicerie d'un poids inférieur à 20kg sont envoyées par voie postale, les frais d'envoi sont à la charge du client (18 CHF par carton)

PROMOTIONS

Les promotions sont en prix nets HT et les remises clients ne sont pas applicables.

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 :

Le bon de livraison des produits livrés : plié et placé dans une pochette autocollante sur un colis livré,

La lettre de voiture du livreur : document sur lequel le cachet, la signature et les réserves doivent être indiqués.

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

Suite à ce contrôle, nous vous invitons à vérifier 3 points :

- L'état général des conditionnements (palette filmée intégralement, carton sans trace de choc,...)
- 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

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

- Emettre des réserves quant aux qualités des conditionnements
- Noter les quantités de colis réellement reçues

Exemple : Une palette montre un carton écrasé ; il faut noter sur le BL : «RESERVES : un carton écrasé dans une palette filmée »

Après le départ du chauffeur vérifiez ce que contient le carton ; dans le cas où un article est abimé contactez-nous immédiatement.

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 par téléphone avec le service client de Foodex. A défaut, aucun remboursement ne pourra être effectué.

Retours:

La traçabilité complète de nos produits est un élément essentiel pour garantir une qualité constante. Une procédure a été mise en place pour suivre les produits, qui sont susceptibles de se détériorer lors de transports répétés excessivement. Dans cette optique, aucune reprise ne pourra être acceptée par le chauffeur sans le contrôle et l'accord préalable de Foodex. Foodex se réserve le droit de facturer les frais de reprise au client, à hauteur de 20 CHF.

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2018年02月14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ください。

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.com

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

Zürich Rep. Office
Rietliaustrasse 2
8804 Au / ZH

order@foodex.ch
022 960 80 80 (Founex)
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 Sp. Z.o.o. ul.
Raszynska 13,
05500 Piaseczno

info@cominport.pl
+48 22 7267 198

FOODEX TEX MEX
14-16 Boulevard Arago
91320 Wissous

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

foodex-bistronomy.com