

# Washoku

Edition 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 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.

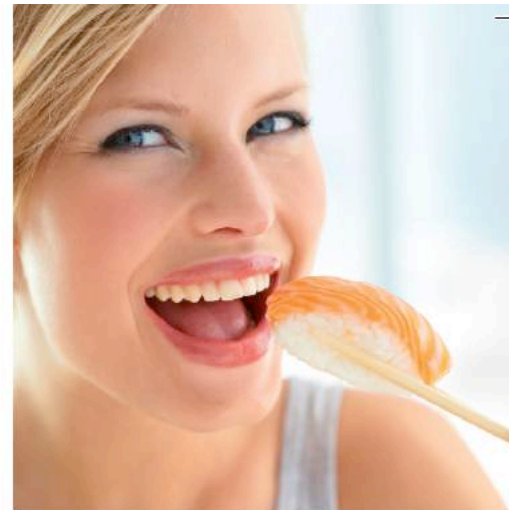
Notre "**Label qualité**" nous permet de représenter les plus grandes marques internationales et réputées. Tous nos produits sont évalués, testés et en parfaite conformité avec la législation européenne.

## ■ 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 11

SPIRITUEUX スピリッツ



PAGE 12

BIÈRES ビール



PAGE 14

THÉS 茶



PAGE 15

BOISSONS ソフトドリンク



PAGE 16

SAUCES ソース



PAGE 18

MISO 味噌



PAGE 19

VINAIGRE/MIRIN 酢/みりん



PAGE 20

ALGUES 海苔



PAGE 21

RIZ 米



PAGE 22

CONDIMENTS 調味料



PAGE 25

TEX- MEX



PAGE 28

NOUILLES 麺



PAGE 31

POISSONS 魚



PAGE 32

FRUITS DE MER シーフード



PAGE 33

VIANDES 肉



PAGE 35

SALADES サラダ



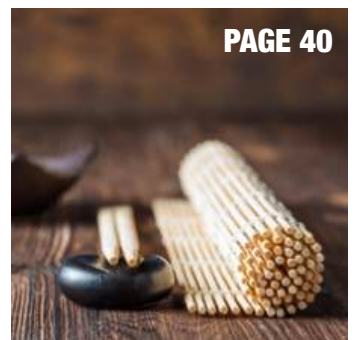
PAGE 36

DESSERTS デザート



PAGE 38

EMBALLAGES  
プラスチック容器



PAGE 40

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, Koshu, Genshu, Muroka...

## DÉGUSTATION

Le Saké peut être dégusté de différentes manières. Les Ginjo et autres sakés de qualité sont généralement consommés frais ou légèrement frappés. Les Junmai, parce qu'un peu plus acides, sont très agréables à température 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»

## SAKE 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 – 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%



## 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%



## 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

Alkoholgehalt 15.5%

## 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

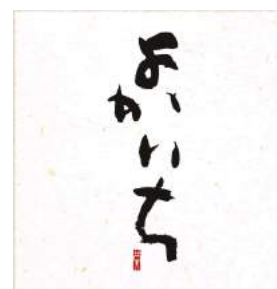
本格焼酎「よかいち」<米・吟仕込>

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



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

Code 200021  
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 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

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

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

Code 200023  
24 x 333 ML

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  
小江戸ビール黒

Code 200022  
24 x 333 ML

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

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

Code 200207  
24 x 333 ML

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



**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

JAPON



**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



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

Code 171390  
300 ML x 24

Pokka



**BOISSON GGINGER BIO**  
GINGEMBRE ET CURCUMA  
Eau dynamisée Dileka  
Produit en Suisse  
Code 201554  
250 ML x 24 bouteilles

# 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 thés 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**  
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□□

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



**SHIO KOJI SAUCE**  
UMAMI BOOSTER  
Code 200883  
1,18 KG

Cold Mountain  
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



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

Shoda



CARTON



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

Shoda



CARTON



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

Shoda



CARTON



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

Shoda

NEW

dosette 10 ml



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

Shoda



CARTON

dosette 10 ml



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

Shoda



CARTON



**SAUCE SOJA MINI PACK**  
Code 180030  
6 ML x 500

Kikkoman  
«Certif Cacher»



CARTON



**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  
Prix CHF 14.90

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(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  
冷やし中華のたれ(※餃子のたれ兼用)  
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-47R 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 202162  
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



TAKAOKAYA





### 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  
カリフォルニア米  
カルローズ 赤【無洗米】  
Grains moyens de Californie. Idéal pour les grandes unités et les grosses productions. Riz prélavé, très facile à préparer, stable en qualité.

Code 200058  
22,68 KG

### SHINJUMAI SILVER M401

カリフォルニア米 M 401 シルバー  
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

## WASABI 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 SAUCE PIMENTÉE

Code 140180  
33 ML

SB  
JAPON



## GLUTAMATE

Code 122460  
454 G

Ajinomoto



## FURIKAKE GOMA CONDIMENT SESAME BLANC ET ALGUES

Code 200351  
453 G



## UMAMI TOPPERS

WASABI  
Code 202142  
300 G

JAPON

# CONDIMENTS & ÉPICERIE



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

Hanabi

Code 136980 (JAPON)  
1 KG x 10



**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



CARTON



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



**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

## 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**  
Code 200952  
1 KG

Somi  
JAPON

Ratio de 1 pour 8



**POUSSES DE BAMBOU ASSAISONNÉES 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

# 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

Code 201965  
20 G

Makurazaki



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



**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



## KAISO SALADE MELANGE D'ALGUES

海藻サラダ  
Code 136340  
100 G



## ALGUES ROUGE 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

# 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

NEW



**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 SURGEEES

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.

## Ingrédients 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**  
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 SÉSAMÉ**  
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 122460  
453 G



**UMAMI TOPPERS WASABI**  
Code 202142  
300 G



**GRAINS DE SÉSAMÉ 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)

Code 142100  
180 G x 30

Fami Fresha



CARTON

## NOUILLES SOBA PRECUITES

Code 201756  
(200 G x 5) x 8



Hanabi  
JAPON



CARTON

## NOUILLES UDON PRECUITES

Code 201755  
(250 G x 5) x 8



Hanabi  
JAPON



CARTON

**HAKUBAKU**  
authentic Japanese noodles

**ORGANIC**

めん

981  
茶そば  
organic cha soba  
authentic Japanese green tea noodles

98  
そば  
organic soba  
quick & Japan-easy every night of the week

981  
うどん  
organic udon  
quick & Japan-easy every night of the week

**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



voir « Tout pour vos Ramen » p.23



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



**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  
Takaakaya



Carton



Carton



Carton



**SAUCE SOJA**  
濃口醤油 (GMOフリー)

Code 200367  
150 ML x 6  
Shoda UK



Carton



**SAUCE SOJA SUCRÉE**  
甘口醤油 (GMOフリー)

Code 200210  
150 ML x 6  
Shoda UK



Carton



**SAUCE SOJA YUZU**  
ゆず醤油 (GMOフリー)

Code 200632  
145 ML x 6  
Shoda UK



Carton



**SAUCE SOJA SANS GLUTEN**  
GLUTENフリー醤油 (GMOフリー)

Code 201966  
150 ML  
Shoda UK



Carton



**WASABI EN TUBE**  
練りわさび (チューブ入)

Code 200856  
43 G x 10 tubes  
Hanabi



**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 136820  
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

Uokichi



## 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 136531  
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  
Prix CHF 7.95



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

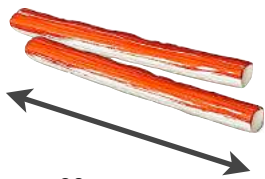


**HOTATE NOIX DE ST JACQUES**  
ホタテ貝  
20/30  
**Code 136661**  
1 KG



# 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

ずわいがに肉

Code 136671

400 G



## CHAIR DE CRABE

ZUWAIGANI

ずわいがに肉

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 (US)**  
CHUKA IKA SANSAI  
中華いか山菜  
Code 137370  
1 KG



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



**PETITS POULPES AU SOJA (US)**  
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 (US)**  
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



**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)



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



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



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



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



**SORBET YUZU**  
柚子 シャーベット  
Code 200398 (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 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 GRAND  
 RECTANGLE (base + couvercle)**  
 寿司容器 正方形 黒 4合  
 100 pièces (275 x 325 mm)  
 Code 150420



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



**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 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 BLEU NON POUDRÉS**  
TAILLE M  
200 pièces  
Code 202042

NEW



**GANTS POLYTENE BLEU NON POUDRÉS**  
TAILLE L  
200 pièces  
Code 201766

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**  
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	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	

# 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 15.04.2018. 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、最終的に支払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)  
043 833 00 15 ( Zürich)  
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