



Nishikidôri

Epicerie fine japonaise

Spécialiste
des produits
du terroir
et de
l'artisanat
japonais

日本製

Qui sommes-nous



Olivier DERENNE, fondateur et PDG de Nishikidôri, après être passé par l'Afrique, l'Amérique du Sud, l'Europe et le Sud-Est asiatique... parcourt l'archipel nippon et commerce avec le Japon depuis près de 30 ans. Tout d'abord par les sauces, les condiments, les riz, les boissons... de véritables pépites comestibles venues tout droit du Japon. Puis, par un large choix de vaisselles, de décorations...

Notre projet est de partager notre passion culinaire dans le respect des traditions, de l'origine des produits tout en assurant la traçabilité, la fraîcheur, sans aucun risque pour la santé des consommateurs.

L'expert des produits de **terroirs** japonais

Une **Traçabilité** parfaite

La **Rigueur** des tests qualité réalisés au Japon et en France

Des **Produits exclusifs** introuvables ailleurs

Fournisseur de **grandes tables** dans le Monde

L'**Artisanat** et la relation étroite avec nos fournisseurs

Un Arrivage continu de **nouvelles pépites** culinaires

Une Offre entre **traditions et créations** contemporaines



Sommaire

• RIZ 米	p.1	Autres sauces soja shoyu	p.18
Riz japonais	p.1	Sauces soja shoyu lyophilisées	p.18
Riz grands crus	p.2	Sauces soja sucrées	p.19
Riz de Niigata	p.3	Sauces soja shoyu autres saveurs	p.19
Riz pour Sushi, Maki & Onigiri	p.3	Ponzu	p.20
Riz dérivés	p.4	Sauces barbecue	p.21
Riz gluants	p.4	Sauces au sésame	p.22
• NOUILLES 麺類	p.5	Sauces yakitori, sukiyaki et teriyaki	p.23
Ramen	p.5	Sauces tonkatsu et worcester	p.24
Accompagnements Ramen	p.5	Sauces dressing	p.25
Soba	p.6	Sauces gyoza et shogayaki	p.26
Somen faits à la main	p.6	Sauces tataki	p.26
Autres somen	p.7	Sauces pour somen, yakimen et	p.26
Udon faits à la main	p.7	yakisoba	
Autres Udon	p.7	Autres sauces	p.26
• ALGUES 海藻類	p.8	• EPICES スパイス	p.28
Nori	p.8	Sels grands crus de terroirs	p.28
Kombu grands crus	p.10	Sels aromatisés	p.29
Kombu poudre-oboro-tororo	p.11	Sels spéciaux	p.29
Autres kombu	p.12	Sels fumés	p.29
Kombu pour kombujime	p.14	Wasabi	p.30
Kombu à poêler	p.14	Shio koji	p.31
Salades d'algues	p.14	Moutarde	p.31
Umibudo-raisin de mer	p.14	Curry	p.31
• SAUCES ソース	p.15	Piments et mélanges d'épices	p.32
Sauces soja blanches	p.15	Plantes spéciales	p.33
Sauces soja tamari	p.15	Céréales torréfiées	p.33
Shoyu grands crus	p.16	Assaisonnements	p.33
Sauces soja shoyu bio	p.17	• MISO 味噌	p.34
Sauces soja shoyu double	p.17	Miso blancs	p.34
fermentation		Miso aromatisés	p.34
Sauces soja shoyu moins salées	p.17	Miso rouges et hacho	p.35
Sauces soja shoyu fumées	p.17	Miso de campagne	p.35

Miso pour mariner saumon & œuf	p.35
Miso BIO	p.36
Autres Miso	p.36
Soupes Miso	p.37
Miso en poudre ou flocons	p.37
Préparations ochazuke	p.39

• CHAMPIGNONS キノコ類 p.40

• DASHIS だし p.41

Dashis liquides	p.41
Dashis en poudre	p.42
Dashis à infuser	p.42
Katsuobushi	p.42

• CONDIMENTS, SUCRES, SÉSAME 調味料・砂糖・ゴマ p.43

Ail noir	p.43
Vinaigres	p.43
Vinaigres à sushi	p.45
Condiments au vinaigre	p.45
Condiments	p.47
Furikake	p.49
Graines de sésame	p.50
Pâte de sésame	p.51
Huile de sésame	p.52
Huiles	p.53

• MIRIN みりん p.54

• SAKÉS À CUISINER 料理酒 p.55

• FRUITS, HARICOTS, FÈVES 果物、豆類 p.55

Haricots azuki & tsubuan	p.55
Haricots blancs & shiro koshian	p.55
Natto	p.56

Poudres d'agrumes	p.56
Yuzus confits	p.56
Kakis séchés	p.57
Umeboshis	p.57
Purées & gelées de Yuzu	p.57
Kinako	p.57
Shiso	p.58
Jus et sirops	p.58
Café	p.59
Sucre	p.59

• THÉS EN FEUILLES ET p.60

POUDRE お茶

Thés matcha & matcha bio	p.60
Thés en feuilles & thés verts	p.60
Thés noirs, Pâte et poudre de thé	p.62
Infusions	p.62

• PANKO, TEMPURA, p.63

CHAPELURES, FARINES

パン粉・天ぷら粉・小麦粉

Panko	p.63
Sarrasins torréfiés ou soufflés	p.63
Bubu arare	p.64
Farines	p.64
Fécules d'arrow-root hon kuzu	p.64
Tempura, kara age et fécules	p.65

• FLEURS, FEUILLES, ESSENCES, AIDES CULINAIRES p.66

花、葉、エッセンス、料理補助食品

Fleurs	p.66
Feuilles	p.67
Pétales alimentaires	p.67
Fumées, essence et arômes	p.68
Poudres de charbon, perles gélifiées, oblates	p.68

• YUZU ゆず p.69

**photos non contractuelles*

RIZ 米

Une gamme de riz soigneusement choisie, Bio ou cultivé sans pesticides ou en agriculture raisonnée, au Japon.



RIZ KOSHIHIKARI DE TOYAMA **1KG/ 2KG/ 5KG**

Ingrédient : 100% riz koshihikari de Toyama

Origine : Toyama, Japon

REF: HB2-S/ HB1
HB2



RIZ KOSHIHIKARI, DE JOETSU CITY, CULTIVÉ EN TERRASSES, **1KG/ 5KG**

Ingrédient : 100% riz Japonica

Origine : Joetsu City, Niigata, Japon

REF: RJS11-S/ RJS11



RIZ NANATSUBOSHI DE HOKKAIDO **1KG/ 2KG/ 5KG**

Ingrédient : 100% riz Nanatsuboshi de Hokkaido

Origine : Hokkaido, Japon

REF: HB4-S/ HB3
HB4



RIZ KOSHIHIKARI, DE UONUMA, CULTIVÉ EN TERRASSES, **1KG/5KG**

Ingrédient : 100% riz koshihikari

Origine : Uonuma, Niigata, Japon

REF: RJS12-S/ RJS12



RIZ AKITAKOMACHI **1KG/ 2KG/ 5KG**

Ingrédient : 100% riz akitakomachi

Origine : Akita, Japon

REF: HB8-S/ HB7
HB8



RIZ SASANISHIKI DE MIYAGI **1KG/ 5KG**

Ingrédient : 100% riz sasanishiki

Origine : Miyagi, Japon

REF: RJS17-S/ RJS17



RIZ FUKKURINKO DE HOKKAIDO **1KG/ 2KG/ 5KG**

Ingrédient : 100% riz fukkurinko

Origine : Hokkaido, Japon

REF: HB10-S/ HB9
HB10



RIZ KOSHIHIKARI DE NIIGATA **1KG/ 10KG**

Ingrédient : 100% riz koshihikari de Niigata

Origine : Niigata, Japon

REF: RJS7-S/ RJS7



RIZ YUMEPIRIKA DE HOKKAIDO **1KG/ 2KG/ 5KG**

Ingrédient : 100% riz Yumepirika de Hokkaido

Origine : Hokkaido, Japon

REF: HB6-S/ HB5
HB6



RIZ SHIGAHABUTAEMOCHI WAKAI NOEN **1,8KG**

Ingrédient : 100% riz shigahabutaemochi

Origine : Ryu, Préfecture de Shiga, Japon

REF: WNK12

RIZ GRANDS CRUS



REF: **WNK5**

RIZ KIRAMIZUKI WAKAI NOEN 1,8KG

Ingrédient : 100% riz kiramizuki

Origine : Ryu, Préfecture de Shiga, Japon



REF: **WNK2B**

RIZ BIO NIKOMARU 1,8KG

Ingrédient : 100% riz variété Nikomaru, qualité Master 5 étoiles BIO

Origine : Ryu, Préfecture de Shiga, Japon



REF: **WNK6**

RIZ KOSHIHIKARI WAKAI NOEN 1,8KG

Ingrédient : 100% riz Koshihikari

Origine : Ryu, Préfecture de Shiga, Japon



REF: **WNK3B**

RIZ BIO MILKY QUEEN 1,8KG

Ingrédient : 100% riz, variété Milky Queen, qualité Master 5 étoiles

Origine : Ryu, Préfecture de Shiga, Japon



REF: **WNK7**

RIZ HATSUSHIMO WAKAI NOEN 1,8KG

Ingrédient : 100% riz hatsushimo

Origine : Ryu, Préfecture de Shiga, Japon



REF: **WNK4B**

RIZ BIO YUMEGOKOCHI (DREAM FEELING) 1,8KG

Ingrédient : 100% riz Yumegokochi

Origine : Ryu, Préfecture de Shiga, Japon



REF: **WNK9**

RIZ EMINOKIZUMA WAKAI NOEN 1,8KG

Ingrédient : 100% riz eminokizuma

Origine : Ryu, Préfecture de Shiga, Japon



REF: **WNK8**

RIZ NIHONBARE WAKAI NOEN 1,8KG

Ingrédient : 100% riz nihonbare

Origine : Ryu, Préfecture de Shiga, Japon



REF: **WNK10**

RIZ PIKAMARU WAKAI NOEN 1,8 KG

Ingrédient : 100% riz pikamaru

Origine : Ryu, Préfecture de Shiga, Japon



REF: **WNK11**

RIZ NIJINOKIRAMEKI WAKAI NOEN 1,8 KG

Ingrédient : 100% riz nijinokirameki

Origine : Ryu, Préfecture de Shiga, Japon

RIZ DE NIIGATA



REF: **RJS11-S/ RJS11**

**RIZ KOSHIHIKARI, CULTIVÉ
EN TERRASSES, JOETSU
CITY, NIIGATA
1KG/ 5KG**

Ingrédient : 100% riz Japonica

Origine : Niigata, Japon



REF: **RJS7-S/ RJS7**

**RIZ KOSHIHIKARI
DE NIIGATA
1KG/ 10KG**

Ingrédient : 100% riz
koshihikari de Niigata

Origine : Niigata, Japon



REF: **RJS12-S/ RJS12**

**RIZ KOSHIHIKARI, CULTIVÉ
EN TERRASSES, UONUMA,
NIIGATA
1KG/5KG**

Ingrédient : 100% riz koshihikari

Origine : Uonuma, Niigata, Japon

RIZ POUR SUSHI, MAKI & ONIGIRI



REF: **HB2-S/ HB1
HB2**

**RIZ KOSHIHIKARI DE
TOYAMA
1KG/ 2KG/ 5KG**

Ingrédient : 100% riz koshihikari de
Toyama

Origine : Toyama, Japon



REF: **RJS11-S/ RJS11**

**RIZ KOSHIHIKARI,
CULTIVÉ EN
TERRASSES,
1KG/ 5KG**

Ingrédient : 100% riz
Japonica

Origine : Niigata, Japon



REF: **RJS7-S/ RJS7**

**RIZ KOSHIHIKARI
DE NIIGATA
1KG/ 10KG**

Ingrédient : 100% riz koshihikari
de Niigata

Origine : Niigata, Japon



REF: **RJS12-S/ RJS12**

**RIZ KOSHIHIKARI,
CULTIVÉ EN
TERRASSES,
1KG/5KG**

Ingrédient : 100% riz
koshihikari

Origine : Uonuma, Niigata,
Japon



REF: **RJS17-S/ RJS17**

**RIZ SASANISHIKI DE
MIYAGI
1KG/ 5KG**

Ingrédient : 100% riz sasanishiki

Origine : Miyagi, Japon



REF: **WNK8**

**RIZ NIHONBARE
WAKAI NOEN
1,8KG**

Ingrédient : 100% riz
nihonbare

Origine : Ryu, Préfecture de
Shiga, Japon



REF: **WNK7**

**RIZ HATSUSHIMO
WAKAI NOEN
1,8KG**

Ingrédient : 100% riz hatsushimo

Origine : Ryu, Préfecture de
Shiga, Japon



REF: **WNK9**

**RIZ EMINOKIZUMA
WAKAI NOEN
1,8KG**

Ingrédient : 100% riz
eminokizuma

Origine : Ryu, Préfecture de
Shiga, Japon

RIZ DÉRIVÉS



REF: GSRS

GRAINS DE RIZ GLUANT SOUFFLÉ 1KG

Ingrédient : 100% riz gluant
soufflé

Origine : Gunma, Japon



REF: MASI/ MAS5

RIZ SOUFFLÉ KOME PON 80G/ 500G

Ingrédient : riz, sucre, sel,
colorant caramel E150(a)

Origine : Japon



REF: TM14-S/ TM14

RIZ TORRÉFIÉ 200G/ 1KG

Ingrédient : riz torréfié 100%,
sans aucun additif ni
conservateur

Origine : Japon



REF: KOJK

RIZ MALTÉ "RICE KOJI" 700G

Ingrédient : riz, aspergillus
oryzae

Origine : Aichi, Japon

RIZ GLUANT



REF: RJ4

RIZ GLUANT 1KG

Ingrédient : 100% riz gluant

Origine : Yamagata, Japon



REF: RJY

RIZ GLUANT YAMAGATA N°128 1KG

Ingrédient : 100% riz gluant
Yamagata N°128

Origine : Yamagata, Japon



REF: KOY1

MOCHI DE RIZ 8 PIÈCES 400G

Ingrédient : 100% riz gluant

Origine : Niigata, Japon



REF: KOY4

MOCHI DE RIZ COMPLET 8 PIÈCES 400G

Ingrédient : 100% riz gluant
complet, variété mochi hikari

Origine : Nagano, Japon



NOUILLES 麵類

Les nouilles font partie du quotidien des japonais. A base de sarrasin, de blé, de sésame..., elles se consomment chaudes ou froides accompagnées d'un bouillon dashi. Naturelles et artisanales, leur consommation est source de plaisir quotidien. Parfumées, elles suivent les saisons. Leur cuisson est simple et rapide.

RAMEN



RAMEN VEGAN - BOUILLON AU MISO, 260 G

(2 x 80g nouilles, 2 x 50g bouillon)

Ingrédients : Nouilles : farine de blé, eau, sel, acidifiants E501(i)et E500(i),émulsifiant E452(i),antioxydant E340(ii) Bouillon : 50.20% miso de riz, sauce soja (soja, blé, sel), sucre, sésame blanc, extrait de levure et de végétaux, condiment pimenté (piment, miso de fève, vinaigre de riz, piment en poudre, sel), sel, alcool, épices (piment, écorce de mikan)

Origine : Hiroshima, Japon



RAMEN VEGAN - BOUILLON À LA SAUCE SOJA, 236 G

(2 x 80g nouilles, 2 x 38g bouillon)

Ingrédients : Nouilles : farine de blé, eau, sel, acidifiants E501(i)et E500(i),émulsifiant E452(i),antioxydant E340(ii) Bouillon : 57.60% sauce soja (soja, blé, sel),protéine hydrolysée de maïs, sirop de sucre, huile de colza et maïs à l'ail, concentré de légumes (oignon, carotte, céleri),eau, sel, extrait de levure, vinaigre, épices (poivre et maïs)

Origine : Hiroshima, Japon



RAMEN VEGAN - BOUILLON AU YUZU, 236 G

(2 x 80g nouilles, 2 x 38g bouillon)

Ingrédients : Nouilles : farine de blé, eau, sel, acidifiants E501(i)et E500(i),émulsifiant E452(i),antioxydant E340(ii) Bouillon :eau, sel, sucre, huile de soja, oignon, sirop de sucre, sauce soja (soja, blé, sel, extrait de kombu, alcool, carotte, extrait de levure, purée de tomate, épices (ail, sel, poivre), extrait de légumes, extrait de chou chinois, extrait d'oignon, 0.50 % arôme naturel de yuzu, gomme de xanthane, caramel E150(a)

Origine : Hiroshima, Japon



RAMEN VEGAN - BOUILLON DE LÉGUMES, 238 G

(2 x 80g nouilles, 2 x 39g bouillon)

Ingrédients : Nouilles : farine de blé, eau, sel, acidifiants E501(i)et E500(i),émulsifiant E452(i),antioxydant E340(ii) Bouillon :eau, 26.90% huile de soja, sel, sucre, protéine hydrolysée de soja, sauce soja (soja, blé, sel), extrait de levure, alcool, ail, 1% extrait de chou chinois, gomme de xanthane, émulsifiant E471, 0.50% gingembre, 0.50 % extrait d'oignon, 0.20% oignon déshydraté, poivre, émulsion(antioxydant E306, glycérol E422, émulsifiant E471)

Origine : Hiroshima, Japon

ACCOMPAGNEMENT RAMEN



LAMELLES DE BAMBOU MENMA POUR RAMEN 150G

Ingrédients : lamelles de bambou menma, sucre, sauce soja (soja, blé, sel), sel, vinaigre, extrait de levure, huile de sésame

Origine : Gunma, Japon

SOBA



SOBA IZUMO JYUWARI 200G

Ingrédients : farine complète de sarrasin, sel

Origine : Shimane, Japon

REF: **HON5**



SOBA OKU AIZU YAM SOBA

200G

Ingrédients : 53 % farine de sarrasin, farine de blé, sel, farine de yam (*discorea japonica*)

Origine : Fukushima, Japon

REF: **BS01**



SOBA NI HACHI 200G

Ingrédients : 80 % farine de sarrasin, farine de blé, sel, protéine de blé

Origine : Fukushima, Japon

REF: **BS02**

SOMEN FAITS A LA MAIN



SOMEN O-KADO 350G

Ingrédients : blé, sel, amidon

Origine : Tonami city (Toyama), Japon

REF: **KKZ**



SOMEN SHIMABARA TENOBÉ "RIVIÈRES DE PERLES BLANCHES"

250G

Ingrédients : farine de blé, sel, huile de coton, fécule de pomme de terre

Origine : Japon

REF: **SSU2**



SOMEN COURTES 4 x 100g

Ingrédients : farine de blé, sel

Origine : Miyagi, Japon

REF: **KICH**



TENOBÉ SOMEN IBONOITO JOKYU

300G

Ingrédients : farine de blé, sel, huile de coton)

Origine : Hyogo, Japon

REF: **IBO1**



TENOBÉ SOMEN IBONOITO FUTOTSUKURI 240G

Ingrédients : farine de blé, sel, huile de coton

Origine : Hyogo, Japon

REF: **IBO4**



SOMEN IBONOITO BANSHU WHEAT 50GX12

Ingrédients : farine de blé, sel, huile de coton

Origine : Hyogo, Japon

REF: **IBO11**



SOMEN IBONOITO YORITSUMUGI 50GX12

Ingrédients : farine de blé, sel, huile de coton

Origine : Hyogo, Japon

REF: **IBO10**

AUTRES SOMEN



SÔMEN À LA FEUILLE DE CERISIER, SAKURA MEN 180 G

Ingédients : farine de blé, eau, sel, feuilles de cerisier, carthame rouge, fécule de maïs (trace)

Origine : Fukushima, Japon

UDON FAITS À LA MAIN



UDON ÉPAIS MARU UDON 250G

Ingédients : farine de blé, amidon de pomme de terre, sel

Origine : Shimane, Japon

AUTRES UDON



UDON HIPPARI 300G

Ingédients : farine de blé, sel

Origine : Yamagata, Japon



SANUKI UDON ÉPAIS 300G

Ingédients : blé, sel

Origine : Kagawa, Japon



ALGUES 海藻類

Les algues japonaises, riches en saveurs et en nutriments, se marient harmonieusement avec nos poissons.

Que ce soit en accompagnement léger ou en ingrédient principal, ces algues apportent une touche d'authenticité japonaise à chaque bouchée, révélant ainsi une fusion culinaire qui célèbre la diversité des océans.



NORIS



**ALGUE SUSHI NORI
NATURE HAUTE
QUALITÉ QUALITÉ**
x10 / x20 feuilles

Ingrédient : 100% nori
Origine : Saga, Japon



**ALGUE NORI GRILLÉ
NATURE HAUTE QUALITE**
x10 feuilles

Ingrédient : 100% nori grillée
Origine : Saga, Japon



**ALGUE SUSHI NORI
NATURE MATSU
SUPÉRIEURE**
x10/ x50 feuilles

Ingrédient : 100% nori
Origine : Hiroshima, Japon



**ALGUE NORI GRILLÉE
NATURE HAUTE QUALITÉ**
40 portions

Ingrédient : 100% nori grillée
Origine : Saga, Japon



**ALGUE SUSHI NORI
NATURE MATSU
SUPÉRIEURE**
x20 demi feuilles

Ingrédient : 100% nori
Origine : Hiroshima, Japon



**ALGUE NORI GRILLÉE
NATURE PREMIUM DE
SAGA (MER D'ARIAKE)**
x5/ x10/ x50 feuilles

Ingrédient : 100% nori grillée
Origine : Saga, Japon



ALGUE SUSHI NORI
x 20 demi feuilles
Ingrédient : 100% nori
Origine : Yamaguchi, Japon



**ALGUE NORI GRILLÉE
NATURE PREMIUM DE
SAGA (MER D'ARIAKE)**
x10/ x20 demi feuilles

Ingrédient : 100% nori grillée
Origine : Saga, Japon



**ALGUE NORI GRILLÉE
NATURE DE SAGA,
FUKUOKA, KUMAMOTO**
x5/ x10/ x50 feuilles
Ingrédient : 100% nori grillée
Origine : Saga, Japon



**ALGUE NORI GRILLÉE
NATURE DE SAGA,
FUKUOKA, KUMAMOTO**
x10/ x20 demi feuilles
Ingrédient : 100% nori grillée
Origine : Saga, Japon



**ALGUES KINSHI NORI
TAILLÉES EN CHEVEUX
D'ANGES 30G**

Ingrédient : 100% nori

Origine : Mie, Japon

REF: **GO9**



**ALGUES NORI TAILLÉES
EN CHEVEUX D'ANGES
HARI NORI
50G**

Ingrédient : 100% nori (Porphyra)

Origine : Osaka, Japon

REF: **YAMAFI**



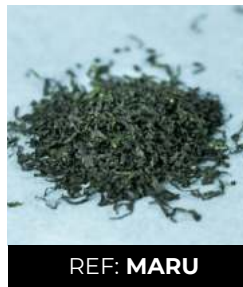
**ALGUE NORI GRILLÉ
NATURE MATSU
SUPÉRIEURE**

x10/ x50/ x100 feuilles

Ingrédient : 100% nori grillée

Origine : Hiroshima, Japon

REF: **MARU1/ MARU2
MARU3**



**MIETTES DE NORI
GRILLÉE YAKI NORI,
QUALITÉ PREMIUM
20G**

Ingrédient : 100% nori (porphyra
yezoensis)

Origine : Hiroshima, Japon

REF: **MARU**



**ALGUE SUSHI NORI
NATURE MATSU
SUPÉRIEURE**

x20 demi feuilles

Ingrédient : 100% nori grillé

Origine : Hiroshima, Japon

REF: **MARU4**



**COUPELLE RONDE DE
NORI**

24 pièces / 240 pièces

Ingrédient : 100 % nori séché
(saccharina japonica)

Origine : Osaka, Japon

REF: **VC13/ VC14**



ALGUE NORI GRILLÉE

x 50 feuilles

Ingrédient : 100% nori grillé

Origine : Yamaguchi, Japon

REF: **MAR3**



**ALGUES NORI TAILLÉES
EN LAMELLES
25G/ 100G**

Ingrédient : 100 % Algue Nori de
Mie

Origine : Mie, Japon

REF: **GO15/ GO15XL**



ALGUE NORI GRILLÉE

x20 demi feuilles

Ingrédient : 100% nori grillée

Origine : Yamaguchi, Japon

REF: **MAR4**

KOMBUS GRANDS CRUS



REF: OKAI2

KOMBU SAUVAGE AFFINÉ, EXTRA, 4 ANS D'AFFINAGE 500G

Ingrédient : 100% Kombu EXTRA
des îles Rishiri et Rebun

Origine : Hokkaido, Japon



REF: OKAI8

MA KOMBU DE HOKKAIDO 30G

Ingrédient : 100% Ma Kombu
Origine : Hokkaido, Japon



REF: OKAI7

KOMBU AFFINÉ KURAGAKOI 30G

Ingrédient : 100% Kombu des îles
Rishiri et Rebun

Origine : Hokkaido, Japon



REF: AE3-DOSHO

JEUNE ALGUE KOMBU TENDRE 75G

Ingrédient : 100% algue
kombu (saccharina
longissima)

Origine : Hokkaido, Japon



REF: UN3

KOMBU EXTRA SAUVAGE 85G

Ingrédient : 100% kombu
d'Hokkaido

Origine : Hokkaido, Japon



REF: DOSHO13

MA KOMBU PREMIUM POUR KOMBU JIME 1KG

Ingrédient : 100% algue
kombu

Origine : Hokkaido, Japon



REF: NAK3-XL/ NAK3

KUROKUCHIHAMA MA KOMBU SAUVAGE PREMIUM 1KG/ 15KG

Ingrédient : 100% Kurokuchihama
makombu

Origine : Hokkaido, Japon



REF: NAK2-XL/ NAK2

SHIROKUCHIHAMA MA KOMBU SAUVAGE PREMIUM 1KG/ 4KG

Ingrédient : 100%
Shirokuchihama makombu

Origine : Hokkaido, Japon



REF: NAK4-XL/ NAK4

HONBAORIHAMA MA KOMBU SAUVAGE PREMIUM 1KG/ 8KG

Ingrédient : 100%
Honbaorihama makombu

Origine : Hokkaido, Japon



REF: OKAI5

HIDAKA KOMBU SAUVAGE, QUALITÉ PREMIUM 500G

Ingrédient : 100% Hidaka
Kombu PREMIUM

Origine : Hokkaido, Japon



REF: FK2

MA KOMBU PREMIUM POUR KOMBU JIME 1KG

Ingrédient : 100% Hidaka kombu
sauvage

Origine : Hokkaido, Japon



REF: OKAI10

HIDAKA KOMBU 30G

Ingrédient : 100% Hidaka
Kombu

Origine : Hokkaido, Japon



RAUSU KOMBU ENTIÈRE 1KG/ 15KG

Ingrédient : 100% Hokkaido
rausu kombu

Origine : Hokkaido, Japon

REF: RAU/ RAU-L



RAUSU KOMBU SAUVAGE

1 KG

Ingrédient : 100% Algue
Rausu kombu

Origine : Hokkaido, Japon

REF: DOSHO8



RAUSU KOMBU SAUVAGE QUALITÉ EXTRA

500G

Ingrédient : 100% Rausu Kombu
EXTRA

Origine : Hokkaido, Japon

REF: OKAI4



RAUSU KOMBU 30G

Ingrédient : 100% Rausu
Kombu

Origine : Hokkaido, Japon

REF: OKAI9

KOMBUS POUDRE-OBORO-TORORO



POUDRE DE KOMBU 50G

Ingrédient : 100% Kombu des
îles Rishiri et Rebun

Origine : Rishiri et Rebun,
Hokkaido, Japon

REF: OKAI12



POUDRE DE KOMBU ULTRA FINE 100G/ 1KG/ 10KG

Ingrédient : 100% algue
kombu de Hokkaido

Origine : Hokkaido, Japon

REF: TSTPK-S/ TSTPK
TSTPK2



POUDRE DE RAUSU KOMBU 50G

Ingrédient : 100% Rausu
Kombu

Origine : Rausu, Péninsule de
Shiretoko, Hokkaido, Japon

REF: OKAI13



OBORO KOMBU 20G

Ingrédients : kombu
(laminaria japonica
Areschoug), vinaigre

Origine : Hokkaido, Japon

REF: OKAI14



ALGUE TORORO KOMBU 50G

Ingrédients : Rausu Kombu,
vinaigre

Origine : Rausu, Péninsule de
Shiretoko, Hokkaido, Japon

REF: OKAI11



POUDRE DE RAUSU KOMBU 1KG

Ingrédients : algue
kombu (Laminaria
Saccharina Japonica),
vinaigre d'alcool et de lies
de saké, eau, acide
acétique, sucre brut noir
de canne, stevia,
exhausteurs de goût
E621-E627-E631, traces de
caramel.

Origine : Rausu,
Péninsule De Shiretoko,
Hokkaido, Japon

REF: DOSHO4

AUTRES KOMBUS



BO KOMBU 1KG

Ingrédient : 100% algue kombu

Origine : Hokkaido, Japon

REF: DOSHO1



KOMBU HIDAKA 25G

Ingrédient : 100% hidaka kombu

Origine : Hokkaido, Japon

REF: IZK8



RISHIRI KOMBU 1KG

Ingrédient : 100% rishiri kombu

Origine : Hokkaido, Japon

REF: DOSHO12



KOMBU HIDAKA 1KG

Ingrédient : 100 % hidaka kombu

Origine : Hokkaido, Japon

REF: TST6



RAUSU KOMBU SPECIAL DASHI 1KG

Ingrédient : 100% algue Rausu kombu

Origine : Hokkaido, Japon

REF: DOSHO10



NAGA KOMBU 1KG

Ingrédient : 100% Naga kombu

Origine : Hokkaido, Japon

REF: DOSHO7



HIDAKA KOMBU 1KG

Ingrédient : 100% algue Hidaka kombu

Origine : Hokkaido, Japon

REF: DOSHO2



RAUSU KOMBU DE CULTURE EXTRA 1KG

Ingrédient : 100% Rausu kombu

Origine : Hokkaido, Japon

REF: DOSHO9



KOMBU SAUVAGE 1KG

Ingrédient : 100% Rishiri Kombu de Hokkaïdo - sans OGM

Origine : Hokkaido, Japon

REF: UN3B



KOMBU SAUVAGE, TOUT VENANT 1KG

Ingrédient : 100% kombu

Origine : Hokkaido, Japon

REF: UN3C



MA KOMBU 1KG

Ingrédient : 100% ma kombu

Origine : Hokkaido, Japon

REF: FK3



ALGUES KOMBU SÉCHÉES ÉMINCÉES EN JULIENNE 70G/1KG

Ingrédient : 100% kombu des côtes de Hombaorihamama

Origine : Hokkaido, Japon

REF: NAK6/ NAK7



ALGUE RISHIRI KOMBU 25G

Ingrédient : 100% rishiri kombu

Origine : Rishiri et Rebun,
Hokkaido, Japon

REF: IZK10



ALGUE MA KOMBU 25G

Ingrédient : 100% ma kombu

Origine : Japon

REF: IZK11



FEUILLES D'ALGUE VINAIGRÉES RABOTÉES SHIROITA KOMBU

5 X 14CM/ 20 FEUILLES

11 x 20cm/ 10 feuilles

Ingrédients : Kombu, 70%,
Vinaigre d'alcool (Alcool 13.6%, Eau
86.4%) 20% , Eau de source 10%

Origine : Hokkaido, Japon

KOMBU FINEMENT ÉMINCÉ 40G

Ingrédient : laminaria
longissima Miyabe

Origine : Saitama, Japon

REF: IZK4/ IZK3



KOMBU CONFIT SHIO KOMBU, FLOCONS 3 MM 1KG

Ingrédients : kombu, sauce
soja (soja, blé, sel, alcool),
assaisonnement (blé, sel,
alcool), sucre, glucose, sel,
extrait de levure

Origine : Saitama, Japon

REF: TST12



ALGUE ONI (RAUSU) KOMBU 25G

Ingrédient : 100% Oni (rausu)
kombu (saccharina japonica)

Origine : Hokkaido, Japon

REF: IZK9



KAKUGIRI MA KOMBU 2CM*2CM 50G/ 1KG

Ingrédient : 100% ma kombu

Origine : Hokkaido, Japon

REF: DOSHO15/
DOSHO15-S



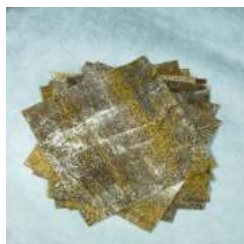
ALGUE KOMBU SPAGHETTI SÉCHÉE SÔMEN KOMBU 30G

Ingrédient : algues kombu

Origine : Hokkaido, Japon

REF: AE2

KOMBU POUR KOMBUJIME



REF: IZKJ/ IZKJ-S

FEUILLES DE KOMBU POUR KOMBUJIME 18 CM X 18 CM

10 feuilles/ 100 feuilles

Ingrédient : 70% kombu, eau,
vinaigre

Origine : Kôchi, Japon



REF: DOSHO13

MA KOMBU PREMIUM POUR KOMBU JIME 1 KG

Ingrédient : 100% kombu

Origine : Hokkaido, Japon

KOMBU A POELER



REF: DOSHO2

KOMBU TENDRE DE HOKKAIDO 75G/ 1KG

Ingrédient : 100% Hidaka kombu

Origine : Hokkaido, Japon



REF: TST3

SALADE DE KOMBU 100G

Ingrédient : 100 % kombu

Origine : Hokkaido, Japon

SALADES D'ALGUES



REF: AP4/ AP4-S

SALADE D'ALGUES SUPÉRIEURE 100G/ 1KG

Ingrédients : wakame, kuki wakame, kaedenori
rouge, kaedenori bleu, ito kanten

Origine : Japon

UMIBUDO-RAISIN DE MER



REF: KAW1

GROSEILLE OU RAISIN DE MER UMIBUDO 100G

Ingrédients : eau de mer,
umibudo

Origine : Okinawa, Japon



REF: NIH/ NIH2

GROSEILLE OU RAISIN DE MER UMIBUDO PUCHIPUCHI 40G/ 100G

Ingrédients : eau de mer,
umibudo

Origine : Okinawa, Japon

SAUCES ソース

Leurs variétés et leurs subtilités reflètent l'art culinaire japonais, un mélange harmonieux de tradition et d'innovation qui sait captiver le palais avec ses nuances.

SAUCES SOJA BLANCHES



REF: HMISA/
HM2SA/ HM2BSA

SAUCES SOJA BLANCHES SHIRO SHOYU TSUBAKI 360ML/ 1,8L/ 18L

Ingrédients : blé, sel, alcool de canne à sucre, soja, levure aspergillus oryzae

Origine : Aichi, Japon



REF: YSH6/ YSH7

SAUCES SOJA KURANO SHIROSHIBORI 200ML/ 720ML

Ingrédients : eau, blé fermenté (blé, sel, alcool de canne à sucre), sauce soja blanche (eau, blé, soja, sel, alcool de canne à sucre), blé, sel, soja

Origine : Wakayama, Japon

SAUCES SOJA TAMARI



REF: TAMIN1/
TAMIN2/ TAMIN3

SAUCES SOJA TAMARI NAJIMI 200ML/ 900ML/ 1,8L

Ingrédients : graines de soja entières (japon), sel de mer

Origine : Aichi, Japon



REF: NO5/ NO6

SAUCES SOJA HON TAMARI 100ML/ 1L

Ingrédients : eau, soja, sel, levure kôji aspergillus oryzae

Origine : Aichi, Japon



REF: TAMIN5/
TAMIN6/ TAMIN7

SAUCES SOJA TAMARI TSURESOI 200ML/ 900ML/ 1,8L

Ingrédients : graines de soja entières, sel de mer

Origine : Aichi, Japon



REF: NITTO1/ NITTO2

SAUCES TAMARI BLANCHES ASUKE MIKAWA SHIRO TAMARI 300ML/ 1,8L

Ingrédients : blé, eau, sel, alcool de riz distillé, levure koji (riz, aspergillus oryzae)

Origine : Aichi, Japon



REF: TAMIN9/
TAMIN10/ TAMIN11

SAUCES SOJA TAMARI WARABEUTA 200ML/ 720ML/ 1,8L

Ingrédients : graines de soja entières, sel de mer « umi no sei »

Origine : Aichi, Japon



SHOYU GRANDS CRUS



REF: SK13B/ SK13
SK23/ SK28/ SK28-T

SAUCES SOJA 2 ANS D'ÂGE 50ML/ 200ML/ 1L/ 20L/ 20L+ROBINET

Ingrédients : eau, fèves de soja,
blé, sel

Origine : Kagawa, Japon



REF: SK45

SAUCES SOJA 38 ANS D'ÂGE 55ML

Ingrédients : eau, fèves de
soja, blé, sel

Origine : Kagawa, Japon



REF: SK5B/ SK5
SK6/ SK22

SAUCES SOJA 3 ANS D'ÂGE 50ML/ 200ML/ 500ML/ 1L

Ingrédients : eau, graines de soja,
blé, sel marin

Origine : Kagawa, Japon



REF: HONOM1

CARAFON DE SAUCES SOJA SHOYU MITSUBOSHI HORIWAYAYA NOMURA PREMIUM 900ML

Ingrédients : eau, soja, blé,
sel marin, hon'mirin

Origine : Wakayama, Japon



REF: SK15B/ SK15
SK15C

SAUCES SOJA 5 ANS D'ÂGE 50ML/ 200ML/ 1L

Ingrédients : eau, graines de soja,
blé, sel marin

Origine : Kagawa, Japon



REF: HONOM2

SAUCES SOJA SHOYU MITSUBOSHI HORIWAYAYA NOMURA PREMIUM 500ML

Ingrédients : eau, soja, blé,
sel marin, hon'mirin

Origine : Wakayama, Japon



REF: SK14

SAUCES SOJA 10 ANS D'ÂGE 180ML

Ingrédients : eau, fèves de soja,
blé, sel

Origine : Kagawa, Japon



REF: HONOM3

SAUCES SOJA SHOYU MITSUBOSHI HORIWAYAYA NOMURA SELECTION 200ML

Ingrédients : eau, soja, blé,
sel marin, hon'mirin

Origine : Wakayama, Japon



REF: SK26

SAUCES SOJA 20 ANS D'ÂGE 55ML

Ingrédients : eau, graines de soja,
blé, sel marin

Origine : Kagawa, Japon



REF: SK39

SAUCES SOJA 34 ANS D'ÂGE 55ML

Ingrédients : eau, soja, blé, sel

Origine : Kagawa, Japon

SAUCES SOJA SHOYU BIO



SAUCES SOJA BIO 210ML/ 500ML

Ingrédients : eau, blé bio, soja bio, sel, riz bio

Origine : Nagasaki, Japon

REF: CSH1/ CSH2



SAUCES SOJA BIO TOKIARUBESHI 300ML/ 500ML/ 900ML

Ingrédients : eau, soja bio, blé bio, sel

Origine : Hyogo, Japon

REF: DSH5/ DSH5B
DSH5C

SAUCES SOJA SHOYU DOUBLE FERMENTATION



SAUCES SOJA SAISHIKOMI 70ML/ 720ML

Ingrédients : soja, blé, sel, alcool de canne, aspergillus oryzae

Origine : Gunma, Japon

REF: AR1/ AR2



SAUCES SOJA KINBUE SAISHIKOMI 150ML/ 600ML

Ingrédients : soja, blé, sel

Origine : Saitama, Japon

REF: FUE1/ FUE2

SAUCES SOJA SHOYU MOINS SALEES



SAUCES SOJA PEU SALÉE 150ML/ 1L

Ingrédients : eau, soja, blé, 8% sel, alcool de canne à sucre

Origine : Saitama, Japon

REF: FUE8/ FUE9



SAUCES SOJA SEL RÉDUIT 500ML/ 900ML

Ingrédients : eau, blé, soja, sel

Origine : Nagasaki, Japon

REF: CSH3/ CSH4



SAUCES SOJA SHOYU FUMÉES



SAUCES SOJA FUMÉE 450G

Ingrédients : fèves de soja et fèves de soja dégraissées, blé, sel, fumée naturel de hêtre crénelé du Japon

Origine : Kyoto, Japon

REF: ROG3

AUTRES SAUCES SOJA SHOYU



REF: SK21

SAUCES SOJA UZUKUCHI 1L

Ingrédients : fèves de soja, blé, sel, eau

Origine : Kagawa, Japon



REF: FUE10

SAUCES SOJA KINBUE 20L

Ingrédients : soja, blé, sel, eau

Origine : Saitama, Japon



REF: MKJ1

SAUCES SOJA KI JOUSHU 720ML

Ingrédients : soja, blé, sel

Origine : Nagano, Japon



REF: AR3/ AR4

SAUCE SOJA SAISHIKOMI ARITAYA 70 ML/ 720ML

Ingrédients : soja, blé, sel, alcool de canne, aspergillus oryzae

Origine : Gunma, Japon



REF: YSKM

SAUCES SOJA KUYOU MURASAKI 720ML

Ingrédients : eau, soja, blé, sel, riz, orge, alcool de canne à sucre, gourde, sirop d'amidon, sucre, gingembre, aubergine, shiso

Origine : Wakayama, Japon



REF: FUE4

SAUCES SOJA KINBUE 1800 ML

Ingrédients : soja, blé, sel

Origine : Saitama, Japon

SAUCES SOJA SHOYU LYOPHILISEES



REF: SK4

PIERRES DE SAUCES SOJA 3 ANS D'ÂGE LYOPHILISÉE 300 G

Ingrédients : eau, graines de soja, blé, sel marin, dextrine, amidon de pomme de terre

Origine : Kagawa, Japon



REF: SK46

PIERRES DE SAUCES 6 À 10 ANS SUPER SEL 300G

Ingrédients : eau, graines de soja, blé, sel marin, dextrine, amidon de pomme de terre

Origine : Kagawa, Japon



REF: SK38

CRISTAUX DE SAUCES SOJA SUPER SEL 300G

Ingrédients : sauce soja, dextrine, amidon de pomme de terre

Origine : Kagawa, Japon

SAUCES SOJA SUCREES



AUTHENTIQUE SAUCES SOJA SUCRÉE 150ML/ 600ML

Ingrédients : sauce soja (soja, blé, sel, alcool), sucre de canne, mirin

Origine : Saitama, Japon

REF: FUE14/ FUE15



SAUCE ZEITAKU AMADARE 150ML

Ingrédients : sauce soja (soja, blé, sel), sauce tamari (soja, blé, sel, alcool), sucre, sake, fécule

Origine : Hyogo, Japon

REF: SHOK2



SAUCE SOJA NIKIRI 720 ML

Ingrédients : sauce soja (soja, blé, sel), mirin, saké, kombu, alcool de canne à sucre

Origine : Gunma, Japon

REF: AR13

SAUCES SOJA SHOYU AUTRES SAVEURS



SAUCE SOJA DASHI SHOYU 720ML

Ingrédients : sauce soja (soja, blé), bouillon de bonite séchée, mirin, alcool de canne à sucre.

Origine : Gunma, Japon

REF: AR10



SAUCES SOJA ONCTUEUSES AU WASABI 120ML/ 900ML

Ingrédients : sauce soja (soja, blé, sel), huile de riz au wasabi (huile de riz, wasabi, moutarde), fibre de betterave, algue rouge agar agar

Origine : Shimane, Japon

REF: TSH1/ TSH2



SAUCES SOJA À L'ALGUE AOSA 150ML/ 720ML

Ingrédients : sauce soja (soja, blé, sel, alcool), eau, sucre, 2.05% algue aosa (Monostroma Nitidum Wittrock), sel, alcool

Origine : Mie, Japon

REF: KOJ12/ KOJ13



SAUCE SOJA AU GINGEMBRE SHUSSAI 160ML

Ingrédients : eau, fèves de soja, blé, sel, 4% gingembre shussai, sake

Origine : Shimane, Japon

REF: TKS1



REF: CSH12/ CSH12XL

YUZU PONZU 170 ML/ 1800ML

Ingrédients : sauce soja koikuchi et sauce soja usukuchi (soja, blé, sel, glucose, alcool), vinaigre, sucre, eau, 7% jus de yuzu, mirin, extrait de levure

Origine : Nagasaki, Japon



REF: HT8

YUZU PONZU KONOTORI 360ML

Ingrédients : vinaigre de riz, sauce soja (soja, blé, sel, sucre), 12.84% jus de yuzu, mirin, eau, sel, sucre, dashi de kombu, eau, assaisonnement fermenté

Origine : Hyogo, Japon



REF: IGTP

PONZU TAMARI AU YUZU 150ML

Ingrédients : 35% sauce soja tamari (soja, sel), 30% jus de yuzu, sucre, mirin, jus de daidai, vinaigre de riz, saké, kombu

Origine : Shimane, Japon



REF: POB2/ POB1

YUZU PONZU BIO 200ML/ 900ML

Ingrédients : sauce soja bio (soja, blé, sel), eau, vinaigre de riz bio, jus de yuzu bio, riz fermenté bio, sucre bio, copeaux de bonite séchée, sel

Origine : Hyogo, Japon



REF: HIM1

CONDIMENT SHIO PONZU 360ML

Ingrédients : eau, vinaigre (alcool de canne, blé, maïs, riz, sel, lie de saké, sirop d'amidon), sucre, sel, agrumes yuzu et sudachi, mirin, protéine hydrolysée de blé, extrait de levure

Origine : Mie, Japon



REF: GOTO15/
GOTO16

YUZU PONZU SPICY 200ML/ 1800ML

Ingrédients : sauce soja, eau, vinaigre d'alcool de canne à sucre, mélasses, jus de yuzu, yuzu kosho, mirin, algue kombu, extraits végétaux naturels (ciboule, shiitake, énoki, radis), sel

Origine : Fukuoka, Japon



REF: IHFI/ IHF2

PONZU PON DE DORE À LA CIBOULE 200ML/ 1000ML

Ingrédients : sauce soja (soja, blé, sel, sucre, algue kombu), riz fermenté, vinaigre, 15.10% jus de ciboule, jus de kabosu, sucre

Origine : Toyama, Japon



REF: KOH12/ KOH13

YUZU PONZU AU KOJI 145ML/ 900ML

Ingrédients : pâte de koji 44%, sauce soja, sel au koji, vinaigre de riz, eau, jus de yuzu 4%, bouillon dashi de kombu, shiitake, sel

Origine : Okayama, Japon



REF: YMK006
YMK008

PONZU KANKITSU AUX 4 AGRUMES 200ML/ 1800ML

Ingrédients : sauce soja, 29.88% jus d'agrumes (yuzu, daidai, shiranui, citron), eau, vinaigre de pomme, mirin, protéines végétales hydrolysées (soja), extrait de kombu, sucre, écorce de yuzu, extraits de levure

Origine : Shizuoka, Japon

SAUCES BARBECUE



REF: NT270A

SAUCE YAKINIKU À L'AIL 270G

Ingrédients : eau, sauce soja, sucre, 7% ail, pulpe de pomme, 3% ail déshydraté, radis blanc japonais, vinaigre, 2% ail toasté, oignon déshydraté, riz fermenté, épaississant E1412, colorant caramel E150a, sel, poivre, épaississant E415

Origine : Mie, Japon



REF: EYOA210

SAUCE OHGON NO AJI "MILD" 210G

Ingrédients : purée de pomme, sauce soja, sucre, protéines végétales hydrolysées, eau, sirop de glucose hydrogéné, miel, saké, purée de pêche, caramel E150a, vinaigre de pomme, sésame, sel, purée de prune, extrait d'oignon, ail déshydraté, huile de sésame, oignon déshydraté, piment rouge

Origine : Tochigi, Japon



REF: EYOC210

SAUCE OHGON NO AJI "M-HOT" 210G

Ingrédients : purée de pomme, sauce soja (soja, blé, sel), sucre, protéines végétales hydrolysées, eau, ail, sirop de glucose hydrogéné, miel, caramel E150a, purée de pêche, vinaigre de pomme, saké, sésame, purée de prune, sel, extrait d'oignon, huile de sésame, piment rouge, oignon déshydraté, ail déshydraté

Origine : Japon



REF: NSH4

SAUCE YAKINIKU 2KG

Ingrédients : sirop de glucose, eau, jus de pomme, sucre, protéine hydrolysée, pulpe de pomme, ail, sel, vinaigre, sauce soja, féculent, paprika, sésame, moutarde, poivre, piment rouge, épaississant E406

Origine : Ehime, Japon



REF: YA300R

SAUCE YAKINIKU AMAKUCHI 300G

Ingrédients : sauce soja (soja, blé, sel), eau, sucre, miso (soja, riz, sel), riz fermenté, pomme, sel, pulpe de pomme, jus de citron, oignon, sirop de fructose, sauce pimentée (soja, blé, sel, piment rouge), miel, huile de sésame, sésame blanc, gingembre, ail

Origine : Tochigi, Japon



REF: YK300R

SAUCE YAKINIKU KARAKUCHI ÉPICÉE 300G

Ingrédients : sauce soja (soja, blé, sel), eau, sucre, sauce pimentée (soja, blé, sel, piment rouge), riz fermenté, pomme, pulpe de pomme, pâte de piment (contient du soja et du blé et de l'alcool), sel, sirop de fructose, huile de sésame, ail, vinaigre de pomme, sésame blanc, colorant caramel E150a, miel, épices (piment rouge, poivre noir, blé), oignon

Origine : Tochigi, Japon



REF: Y300R

SAUCE YAKINIKU NO TARE SHOYU AJI 300G

Ingrédients : sauce soja (soja, blé, sel), eau, sucre, pomme, sel, sirop de fructose, pulpe de pomme, sirop de sucre brut noir de canne, jus de citron, riz fermenté, sésame blanc, huile de sésame, miel, moût de soja (soja, blé, sel), épices (piment rouge, poivre noir, blé), ail

Origine : Tochigi, Japon



REF: HSBM2/ HSBM1

SAUCE AU MISO D'ORGE

200G/ 1KG

Ingrédients : 28.90% miso d'orge (orge, soja, sel, ferment), sucre, sauce soja (soja, blé, sel), riz fermenté, sirop d'amidon, ail, pâte de sésame, sel, gingembre, piment rouge

Origine : Miyazaki, Japon



REF: HBSBH2
HSBSH1

SAUCE AU SHOCHU

200G/ 1KG

Ingrédients : sauce soja (soja, blé, sel), sucre, sirop d'amidon, 7.20% alcool de patate douce distillé shochu, vinaigre, gingembre, jus de yuzu, algue rouge agar

Origine : Miyazaki, Japon

SAUCES AU SESAME



REF: SG335R

SAUCE SHABU SHABU

GOMA DARE

335G

Ingrédients : eau, sauce soja, sirop de sucre réduit, 8% pâte de sésame, vinaigre, 6% sésame, sucre, sirop de fructose, sel, assaisonnement (liquide de brassage du riz, riz malté salé, alcool, assaisonnement à base de riz brassé, sel, glucose, sirop d'amidon), émulsifiants E460(i) et E475, épaississant E415

Origine : Japon



REF: YMK009/
YMK011

GOMA DARE

200ML/ 1800ML

Ingrédients : mirin, 11.75% pâte de sésame torréfié, 9.79% sésame torréfié moulu, vinaigre de pomme, sirop d'amidon, sucre, miso (soja, riz, sel, saké, eau), 5.39% huile de sésame, protéine végétale hydrolysée, vinaigre, eau, sel, extraits de levure

Origine : Shizuoka, Japon



REF: NSH1

GOMA DRESSING

1L

Ingrédients : vinaigre, eau, sucre, huile végétale, sésame (9.5%), sauce soja, jus de pomme, assaisonnement de raisin fermenté (orge), pâte d'arachide, alcool, sel, émulsifiants (E473 et E472a), exhausteur de goût (E621), épaississant (E415), extrait de levure

Origine : Japon



REF: HSMS2/HSMS1

SAUCE MISO D'ORGE

AU SÉSAME

200G/ 1KG

Ingrédients : hon mirin, miso d'orge (orge, soja, sel, ferment), sucre, eau, 6.70% pâte de sésame, 6.30% sésame moulu, ail, sel, vinaigre, gingembre, piment rouge

Origine : Miyazaki, Japon



REF: OGD270A

SAUCE OISHII

GOMADARE

270G

Ingrédients : eau, sauce soja (eau, soja, blé, sel), sirop de fructose de maïs, 11% sésame blanc, sirop d'amidon hydrogéné, vinaigre de pomme, vinaigre, 4% pâte de sésame, mirin, sel, protéine hydrolysée, émulsifiants E460(i) et E475, épaississant E415, piment rouge, ail, exhausteurs de goût E621 et E635

Origine : Japon

SAUCES YAKITORI, SUKIYAKI & TERIYAKI



REF: ZT-S240/
ZT-ASY18/ TAKEB15

SAUCE SUKIYAKI NO TARE 240ML/ 1,8L/ 20L

Ingrédients : sucre, sauce soja (soja, blé, sel, eau), eau, saké sucré, sel, caramel E150(a), extrait de kombu

Origine : Japon



REF: ZT-ATY18

SAUCE TERIYAKI NO TARE

2,3KG

Ingrédients : sucre, sauce soja (soja, blé, sel, eau), eau, sel, amidon modifié, saké, caramel E150(a), vinaigre d'alcool, épaississant E415

Origine : Japon



REF: T240

SAUCE YAKITORI NO TARE 240G

Ingrédients : sucre, protéine végétale hydrolysée, eau, sauce soja, sucre noir, assaisonnement (eau, riz fermenté, alcool, sel, sirop de sucre, extraits de levure, maïs, pomme de terre, patate douce, raisin, sucre, glucose), sel, jus de citron, épaississant E1442, caramel E150(a), arôme yakitori.

Origine : Japon



REF: GOTO2

SAUCE YAKITORI 200ML

Ingrédients : sauce soja (soja, blé, sel), sirop de mélasses de sucres, hon'mirin, saké, sirop d'amidon, sucre, algue kombu

Origine : Fukuoka, Japon



REF: KOH11/ KOH10

DRESSING DE KOJI DE RIZ ET CAROTTE 145ML/ 900ML

Ingrédients : carottes 21%, koji 18%, sauce soja, vinaigre de riz, oignon, huile de colza, sucre, eau, extrait de levure, poivre

Origine : Okayama, Japon



REF: IHF5/ IHF6

SAUCE BANNOU TARE VEGAN À LA CIBOULE DE TOYAMA

200ML/ 1L

Ingrédients : sauce soja (soja, blé, sel, sucre, kombu), sucre, 20% jus de ciboule, vinaigre, ail, piment rouge salé, poudre de shiitaké, extrait de kombu, agar agar, sésame)

Origine : Toyama, Japon

SAUCES TONKATSU & WORCESTER



REF: POLS2

SAUCE TONKATSU 200ML

Ingrédients : 28% fruits et légumes (pomme, tomate, kaki, oignon, carotte, céleri), sucre, eau, vinaigre, sel, amidon de maïs, épices (clous de girofle, poivre, piment rouge, cannelle, muscade, laurier, thym, sauge, ail, carvi, baie de Jamaïque, fenouil)

Origine : Tokyo, Japon



REF: OLI

SAUCE TONKATSU 3 ANS D'ÂGE 350G

Ingrédients : mélange de fruits et légumes (tomate, oignon, pomme, ail), sucre, vinaigre de riz et de canne, eau, sel, vin rouge, extrait de levure, épices (poivre noir, macis, girofle, thym, sauge, laurier, coriandre, cumin, céleri, baie de Jamaïque, poivre blanc, piment, amidon de manioc, dextrine de manioc, poudre de maïs), sauce soja (soja, blé, sel), ferment (blé, extrait de levure, dextrine de patate douce), épaississant E1422

Origine : Kobe, Japon



REF: NSH2

TERIYAKI SAUCE 2KG

Ingrédients : sucre, protéine hydrolysée, vin de riz sucré, amidon modifié, sirop de sucre brun, vinaigre de riz, colorant (E150a), miso (blé, soja, orge), extrait de levure, gingembre

Origine : Ehime, Japon



REF: POLS1

SAUCE CHUNO 200ML

Ingrédients : 28% fruits et légumes (pomme, tomate, kaki, oignon, carotte, céleri), sucre, eau, vinaigre, sel, amidon de maïs, épices (clous de girofle, poivre, piment rouge, cannelle, muscade, laurier, thym, sauge, ail, carvi, baie de Jamaïque, fenouil)

Origine : Tokyo, Japon



REF: HGM005

SAUCE UME TONKATSU 220G

Ingrédients : eau, 12.88% prune umeboshi, sucre, sauce soja (soja, blé, sel, sucre, riz, alcool), purée de tomate, amidon, vinaigre de prune, vinaigre, sel, vin de prune

Origine : Wakayama, Japon



REF: OLIT

SAUCE TONKATSU 2,1KG

Ingrédients : légumes (tomate, oignon, carotte), sucres, vinaigre, protéines hydrolysées de maïs, sel, amidon de maïs, épices (poivre, girofle, thym, sauge, laurier, coriandre, cumin, céleri, oignon, amidon, dextrine, poudre de maïs)

Origine : Hyogo, Japon



REF: ZT-TYC16

SAUCE TERIYAKI SAVEUR GRILLADE AU FEU DE BOIS 1,58KG

Ingrédients : eau, sucre, sauce soja, sel, épaississant E1442, riz fermenté, colorant caramel E150a, vinaigre de canne à sucre, 0.70% arôme feu de bois, épaississant E415

Origine : Shizuoka, Japon



REF: OLIW

SAUCE WORCESTER JAPONAISE 2,1KG

Ingrédients : vinaigre, sucres, eau, légumes (oignon, tomate), sel, protéines hydrolysées de maïs, extrait de levure, épices (poivre noir, macis, girofle, thym, sauge, laurier, baie de Jamaïque, amidon, dextrine, poudre de maïs)

Origine : Hyogo, Japon

SAUCES DRESSING



REF: YMK012/
YMK014

SAUCE AU SHISO ROUGE 200ML/ 1,8L

Ingrédients : eau, sirop d'amidon, vinaigre de prune, saké, huiles de soja et de colza, sucre, protéines végétales hydrolysées (soja), 3,28% extrait naturel de shiso rouge, mirin, sel, sauce soja (soja, blé, sel), extrait de kombu, bonite séchée, amidon, extrait de levure, prune salée, épaississant E415

Origine : Shizuoka, Japon



REF: NSH8

VINAIGRETTE WASABI-YUZU 1L

Ingrédients : sauce soja, sirop de fructose, vinaigre, huile végétale, eau, jus de yuzu (0.7%), moutarde, wasabi (0.5%), arôme, extrait de levure, poivre, épaississant (E415), coriandre

Origine : Chiba, Japon



REF: GOTO9/
GOTO10

SAUCE À L'ALGUE AKAMOKU 150ML/ 1L

Ingrédients : huile de colza, 15% algue akamoku, sauce soja, vinaigre, oignon, hon'mirin, saké, sucre, sel, poudre de kombu, jus de citron, poivre blanc, poivre noir

Origine : Fukuoka, Japon



REF: TO6

VINAIGRETTE JAPONAISE 360ML

Ingrédients : vinaigre de riz, sauce soja, huile de maïs, sucre, sirop de glucose, huile de carthame, sésame, sel, exhausteur de goût E621, protéine hydrolysée, dextrine, épaississant E415, mirin.

Origine : Fukui, Japon



REF: GOTO11/
GOTO12

SAUCE AUX JEUNES POUSSES DE BAMBOU TAKENOKO 150ML/ 1L

Ingrédients : huiles de colza, sauce soja (soja, blé, sel), sucre, 13% pousses de bambou takenoko, oignon, vinaigre, saké, sel, shiitake, sésame, condiment de piment rouge (piment rouge, miso de blé et de soja, sel, vinaigre de riz, sucre, piment rouge, huile de soja, épaississant E1442), poivre blanc, poivre noir

Origine : Fukuoka, Japon



REF: TON3B/ TON3

SAUCE SALADES ET GRILLADES AU MISO BLANC ET YUZU 200ML/ 1L

Ingrédients : eau, 24% miso blanc, sucre, vinaigre d'alcool, riz fermenté, 1.50% pâte et jus de yuzu, amidon de pomme de terre, piment rouge, agar agar

Origine : Toyama, Japon



REF: GOTO13/
GOTO14

ASSAISONNEMENT AU SHISO ROUGE 150ML/ 1,8L

Ingrédients : 30,0% jus de shiso rouge (extrait de shiso rouge Perilla Frutescens, sirop de fructose, sucre, acide citrique), eau, mélasses, sauce soja (soja, blé, sel), vinaigre d'alcool de canne à sucre, protéines hydrolysées de soja, jus de citron, mirin, algue kombu, extraits végétaux naturels (ciboule, shiitake, enoki, radis)

Origine : Fukuoka, Japon

SAUCES GYOZA ET SHOGAYAKI



SAUCE GYOZA 200ML

Ingrédients : sauce soja (soja, blé, sel), jus de yuzu, eau, vinaigre, mélasses de sucre, hon'mirin, sel, algue kombu, légumes séchés (blanc de poireau, shiitake, enoki, radis daikon)

Origine : Fukuoka, Japon

SAUCES TATAKI



SAUCE TATAKI 200ML/ 1L

Ingrédients : huile de sésame, sucre, eau, sauce soja tamari (blé, sel saké), vinaigre, sel, yuzu, pâte de fève et piment fermentée

Origine : Aichi, Japon

SAUCES POUR SOMEN, YAKIMEN ET YAKISOBA



SAUCE POUR NOUILLES SAUTÉES YAKIMEN 200ML/ 1,8L

Ingrédients : sauce soja, mélasses de sucre, légumes (tomate, oignons, dates, pomme, carotte, céleri, ail, gingembre), sucres, vinaigre, amidon de maïs, protéines de soja, épices (poivre, girofle, laurier, baie de Jamaïque)

Origine : Fukuoka, Japon



TSUYU POUR SOMEN, SOBA, UDON PREMIUM 1,8L

Ingrédient : sauce soja (soja, blé, sel), sirop d'amidon, mirin, algue kombu, légumes (blanc de poireaux, shiitake, enoki, radis daikon), sel

Origine : Fukuoka, Japon

AUTRES SAUCES



SAUCE CHUBO KARUBI YAKI NO TARE 1L

Ingrédients : sauce soja (soja, blé, sel), sucre, eau, assaisonnement (liquide de brassage du riz, alcool, assaisonnement à base de riz brassé, sel, glucose), eau, ail, sésame, gingembre, vinaigre,

Origine : Okayama, Japon



SAUCE NIZAKANA POUR POISSON MIJOTÉ 150ML

Ingrédients : sake, sauce soja (soja, blé, sel), mirin, sucre, gingembre

Origine : Hyogo, Japon



REF: **NITTO13/**
NITTO14/ NITTO15

SAUCE HOI SIN JAPONAISE 200ML/ 1L/ 18L

Ingrédients : sucre, miso (soja, sel alcool), vinaigre, eau, sel, ail, huile de sésame, fève fermentée (fève, fève fermentée, piment rouge fermenté, sel, piment rouge, alcool, vitamine C)

Origine : Aichi, Japon



REF: **NSH3**

SAUCE EEL (SAUCE SUCRÉE POUR LES ANGUILLES) 2KG

Ingrédients : sauce soja, sucre, eau, condiment de riz fermenté, féculent, colorant (E150a), vin de riz sucré, vinaigre, extrait de levure

Origine : Ehime, Japon



REF: **GOTO1**

SPÉCIALE MOCHI DE RIZ 200ML

Ingrédients : sucre noir de canne, sucre, eau, sirop d'amidon, sauce soja

Origine : Fukuoka, Japon

EPICES スパイス

Riches en saveurs et textures

SELS GRANDS CRUS DE TERROIRS



SEL DE MER DE DE WAJIMA 40G/ 1KG/ 10KG

Ingrédient : 100 % sel de mer

Origine : Wajima (Ishikawa), Japon

REF: BIM1-S/
BIM1-XL/ BIM1



SEL DE MER DE L'ÎLE DE NOTO 40G/ 1KG/ 10KG

Ingrédients : sel marin,
pigments de charbon de
bambou

Origine : Ile de Noto,
Ishikawa, Japon

REF: SHISANI-S
SHISANI-XL
SHISANI



SEL DE MER DE ISHIGAKI JIMA 40G/ 1KG/ 10KG

Ingrédient : 100 % sel de mer

Origine : Ishigaki Jima, Japon

REF: OCE1-S/
OCE1-XL/ OCE1



SEL FIN DE MER DE L'ÎLE DE NOTO 40G/ 1KG/ 10KG

Ingrédients : sel marin,
pigments de charbon de
bambou

Origine : Ile de Noto,
Ishikawa, Japon

REF: SHISAN2-S
SHISAN2-XL
SHISAN2



SEL DE MER DE L'ÎLE DE AGUNI 40G/ 1KG/ 10KG

Ingrédient : 100 % sel de mer

Origine : Ile d'Aguni (Okinawa),
Japon

REF: OKIS2-S
OKIS2-XL/ OKIS2-S



SEL DE MER HOSHI SHIO DE IZU OSHIMA 40G/ 1KG/ 20KG

Ingrédient : 100% sel marin

Origine : Izu Oshima, Japon

REF: UMIN-S/
UMIN-XL /UMIN



SEL DE CUISINE EN POUDRE YUKISHIO 25G/ 500G/ 3KG

Ingrédient : 100% sel marin

Origine : Miyako-Jima (Okinawa),
Japon

REF: PAR3-S/
PAR2/ PAR3



SELS AROMATISES



REF: MS2

SEL DE MER AROMATISÉ AU YUZU 50G

Ingrédients : sel, dextrine, poudre d'écorce yuzu (10 %), glucose, extrait d'algue kombu, extrait de levure, arômes

Origine : Mie, Japon



REF: TV7-S/
TV7-L/ TV7

SEL DE MER AROMATISÉ AU WASABI 45G/ 1KG/ 10KG

Ingrédients : sel de mer, maltose, poudre d'algue kombu 13.5%, wasabi (wasabia japonica) 4%, arômes

Origine : Shizuoka, Japon



REF: MS9

SEL DE MER AROMATISÉ AU WASABI 500G

Ingrédients : sel (présence d'acidifiant E341iii) , 15.50% wasabi en poudre (armoracia rusticana, wasabia japonica matsum), amidon de maïs, extrait d'épices (moutarde brune et moutarde orientale brassica juncea, amidon de maïs, dextrine), extrait de levure, persil en poudre, arôme

Origine : Mie, Japon



REF: AJY-S

SEL ROSE AUX ÉPICES "EGOMA" 50G

Ingrédients : sel rose de l'Himalaya, cumin, poivre noir, paprika, coriandre graine, poivre blanc, marjolaine, 0.75% egoma graine (Perilla Frutescens), noix de muscade, ail, céleri graine, origan, thym

Origine : Toyama, Japon

SELS SPECIAUX



REF: MOKO1-S/
MOKO1-XL/MOKO1

SEL DE MER MOSHIO DE KAGAWA SPÉCIAL TEMPURA 50G/ 1KG/ 5KG

Ingrédients : sel de mer de Kagawa, algue « akamoku » (Sargassum Horneri) et Hondawara (Sargassum Fulvellum)

Origine : Kagawa, Japon



REF: MOKO3-S/
MOKO3-XL/MOKO3

SEL DE MER MOSHIO DE KAGAWA SPÉCIAL UMAMI 50G/ 1KG/ 5KG

Ingrédients : sel de mer de Kagawa, algue « akamoku » (Sargassum Horneri) et Hondawara (Sargassum Fulvellum)

Origine : Kagawa, Japon



REF: MOKO2-S/
MOKO2-XL/MOKO2

SEL DE MER MOSHIO DE KAGAWA SPÉCIAL VIANDES ET POISSONS 50G/ 1KG/ 5KG

Ingrédients : sel de mer de Kagawa, algue « akamoku » (Sargassum Horneri) et Hondawara (Sargassum Fulvellum)

Origine : Kagawa, Japon



REF: MOKO4-S/
MOKO4-XL/MOKO4

SEL DE MER MOSHIO DE KAGAWA SPÉCIAL DASHI 50G/ 1KG/ 5KG

Ingrédients : sel de mer de Kagawa, algue « akamoku » (Sargassum Horneri) et Hondawara (Sargassum Fulvellum)

Origine : Kagawa, Japon

SELS FUMES



REF: ROG7-S
ROG7-XL/ ROG7

SEL FUMÉ AU BOIS DE CERISIER SAKURA 100G/ 1KG/ 10KG

Ingrédients : sel de mer de table, fumée naturelle de bois de cerisier sakura

Origine : Kyoto, Japon

WASABI

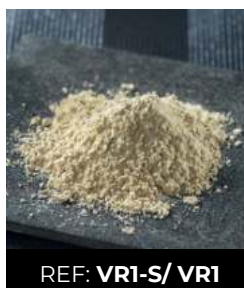


REF: **MRN003-S**
MRN003

MINI GRANULÉS AU WASABI 100G/ 500G

Ingrédients : sel, amidon, sucre, extrait de levure, chlorelle, 1% wasabi, arôme, extrait de moutarde, exhausteur de goût E635 Présence : épaississants E450, E1450

Origine : Hiroshima, Japon



REF: **VR1-S/ VR1**

WASABI EN POUDRE KONA WASABI 100G/ 1KG

Ingrédients : raifort (Armoracia Rusticana), moutarde (Brassica Juncea), extrait de moutarde, spiruline

Origine : Aichi, Japon



REF: **TV3/ TV4**

PÂTE DE HON'WASABI EN TUBE 42G/ 1KG

Ingrédients : racine de hon wasabi (36.67%), édulcorant E420i, maltose, sel, huile de colza, cellulose, fibre de blé, fécule modifiée de tapioca, allyl isothiocyanate, cyclodextrine, acide citrique E330, antioxydant E301, épaississant E415

Origine : Shizuoka, Japon



REF: **TV6**

PÂTE DE HON'WASABI PREMIUM EN TUBE 42G

Ingrédients : racine et tiges de hon wasabi - wasabia japonica de shizuoka (36.15%), édulcorant E420i, maltose, sel, huile de colza, cellulose, fibre de blé, fécule modifiée de tapioca, allyl isothiocyanate, cyclodextrine, acide citrique E330, antioxydant E301, épaississant E415

Origine : Shizuoka, Japon



REF: **TV8**

PÂTE DE WASABI AU CITRON EN TUBE 28G

Ingrédients : 33.32% wasabi, édulcorant E420(i), maltose, sel, vinaigre, huile de colza, émulsifiant E460, fibre de blé, fécule de tapioca, 0.99% citron, émulsifiant oligosaccharide, arômes d'agrumes, extraits d'épices (huile de colza, moutarde), acidifiant E330, antioxydant E301, épaississant E415)

Origine : Shizuoka, Japon



REF: **TV9**

PÂTE DE WASABI AU YUZU KOSHO EN TUBE 28G

Ingrédients : 62.32% wasabi, édulcorant E420(i), maltose, sel, 1.76% écorce de yuzu vert, 1.76% piment vert, huile de colza, émulsifiant E460, fibre de blé, fécule de tapioca, 0.99% citron, émulsifiant oligosaccharide, extraits d'épices (huile de colza, moutarde), acidifiant E330, antioxydant E301, épaississant E415

Origine : Shizuoka, Japon



SHIO KOJIS



REF: KKM5/ KKM3

CONDIMENT À MARINADE SHIO KÔJI 200G/ 1KG

Ingrédients : riz malté (riz, aspergillus oryzae), eau, riz gluant cuit vapeur, sel, alcool

Origine : Aichi, Japon



REF: YOKSK3
YOKSK4

SHIO KOJI À L'AIL NOIR

100G/500G

Ingrédients : riz malté, sel, alcool, 10% ail noir de Kagoshima

Origine : Kagoshima, Japon



REF: KKM6

CONDIMENT SHOYU KÔJI 580G

Ingrédients : riz, sauce soja blanche (soja, blé, sel, alcool de canne à sucre), alcool de canne à sucre, sel, levure kôji

Origine : Aichi, Japon



REF: HT5

PÂTE YUZU SANSHO 90G

Ingrédients : écorces de yuzu (38,50 %), sansho asakura (20 %), sel, eau

Origine : Hyogo, Japon



REF: YOKSK1
YOKSK2

SHIO KOJI À L'AIL 100G/ 500G

Ingrédients : 50% ail de Kagoshima, riz malté, sel, alcool

Origine : Kagoshima, Japon

MOUTARDE



REF: AY17-B
AY17-XL/ AY17

ONI KARASHI EN POUDRE 50G/ 1KG/ 10KG

Ingrédients : moutarde, 1% curcuma

Origine : Kagawa, Japon

CURRY



REF: TAA1/ TAA2

CURRY ROUX 150G/ 1KG

Ingrédients : Poudre de riz, huile de palme, sucre, curry en poudre (curcuma, coriandre, cumin, cannelle, piment vert, clou de girofle, écorce de mandarine, laurier, gingembre, noix de muscade, ail, baie de Jamaïque, poivre noir, fenugrec, fenouil), sel, amidon de pomme de terre, assaisonnement (extrait de levure, extrait de malt), huile de canola, jus de fruits (ananas, mangue, papaye), poudre de tomate

Origine : Ibaraki, Japon

PIMENTS ET MÉLANGES D'ÉPICES



REF: AMA13

MÉLANGE SHICHIMI TOGARASHI

1KG

Ingrédients : piment, écorce de mandarine séchée, moutarde, sésame blanc, sésame noir, laitue de mer

Origine : Kyoto, Japon



REF: IK2

MÉLANGE 7 ÉPICES AU YUZU, YUZU SHICHIMI

5G

Ingrédients : écorce de yuzu (50 %), piment rouge, graines de sésame blanc, algue aonori (enteromorpha), écorce de mandarine mikan, poudre de sansho, graines de chanvre et graines de pavot

Origine : Kyoto, Japon



REF: IK1

MÉLANGE 7 ÉPICES KYO SHICHIMI

15G

Ingrédients : piment rouge, sésame blanc, algue aonori, écorce de mandarine mikan, poudre de sansho, graines de chanvre, graines de pavot

Origine : Ishikawa, Japon



REF: AMA16

PIMENT CHEVEUX D'ANGE

1KG

Ingrédient : piment rouge (Capsicum Annuum)

Origine : Kyoto, Japon



REF: IK3

MÉLANGE 6 ÉPICES KURO YAKUMI

10G

Ingrédients : piment rouge (40%), graines de sésame noir (20%), algues Aonori, écorces de yuzu, poudre de sansho, graines de chanvre.

Origine : Kyoto, Japon



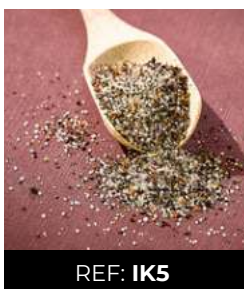
REF: AY8-S/ AY8-M
AY8

MÉLANGE 7 ÉPICES SHICHIMI

40G/ 100G/ 1KG

Ingrédients : piment rouge, écorce de mikan, sésame noir, algue aonori,, sansho, graines de chanvre, graines de pavot

Origine : Kagawa, Japon



REF: IK5

MÉLANGE 7 ÉPICES ET SEL, YAKUMI SHIO

20G

Ingrédients : sel, piment rouge, sansho, graines de sésame blanc, graines de chanvre, écorces de yuzu, algues aonori, gingembre

Origine : Kyoto, Japon



REF: YZK

YUZU KARARIN

35G

Ingrédients : 47% écorce de yuzu, piment rouge, piment vert, sel de mer

Origine : Osaka, Japon



REF: AMA19

MÉLANGE SHICHIMI TOGARASHI (SICHUAN)

1KG

Ingrédients : piment, écorce de mandarine séchée, moutarde, sésame blanc, sésame noir, laitue de mer, poivre de Sichuan

Origine : Kyoto, Japon

PLANTES SPÉCIALES



REF: **TN1/ TN2**

KOCHIA SCOPARIA TOMBURI DIT "CAVIAR DES CHAMPS" 170G / 300G

Ingrédient : 100% graines de kochia scoparia, acide citrique (trace)

Origine : Akita, Japon

CÉRÉALES TORRÉFIÉES



REF: **JAKI-B/ JAKI**

ECLATS D'ORGE TORRÉFIÉ 50G/300G

Ingrédient : 100% orge (ichiban boshi)

Origine : Kagawa, Japon

ASSAISONNEMENTS



REF: **FUMSL-S
FUMSL-XL/ FUMSL**

FLOCONS BIO DE SHISO LYOPHILISÉ À LA PRUNE UMEBOSHI 100G/ 1KG/ 10 KG

Ingrédients : shiso rouge Bio, sel, 9% prune umeboshi Bio salée

Origine : Wakayama, Japon



REF: **FUML-S
FUML-XL/ FUML**

FLOCONS BIO DE PRUNE UMEBOSHI LYOPHILISÉS 100G/ 1KG/ 10KG

Ingrédients : prune ume Bio, sel

Origine : Wakayama, Japon



REF: **MRN004-S
MRN004**

MINI GRANULÉS À LA PRUNE UME 100G/ 1KG

Ingrédients : sel, sucre, amidon de maïs, extrait de levure, condiment de prune ume (prune ume, shiso, vinaigre de prune, sel), poudre de shiso, colorant paprika E160c, acidifiants E296 et E330, arôme

Origine : Hiroshima, Japon

MISO 味噌

Le miso agit comme un exquis rehausseur de goût, mettant en valeur la fraîcheur marine. Il préserve moelleux et juteux tout en créant à l'extérieur une croûte légèrement caramélisée. Au-delà du grill, le miso trouve aussi sa place dans des bouillons accompagnant des pièces de poisson ou utilisé dans des sauces qui nappent avec élégance des filets pochés ou vapeur, créant ainsi un équilibre délicat entre la douceur du poisson et la robustesse du miso.

MISO BLANCS



MISO BLANC DOUX SHIRO MISO (SALÉ AU SEL DE LA BAIE)

100G/ 500G/ 1KG

Ingrédients : riz, fèves de soja, sel marin, alcool, riboflavine E101i, dextrine

Origine : Kyoto, Japon



MISO BLANC SHIRO MISO AU SEL DE OKINAWA

100G/ 500G

Ingrédients : riz, soja, 6.00 % sel de l'île d'Aguni (Okinawa), alcool, aspergillus oryzae

Origine : Kyoto, Japon

MISO AROMATISES



MISO BLANC À LA VANILLE 500G

Ingrédients : miso de riz (riz, soja, sel, alcool, vitamine B2, aspergillus oryzae), sucre, mirin, saké, 1.00 % vanille bourbon

Origine : Kyoto, Japon



OKASUMISO À LA CIBOULE DE TOYAMA 300G / 1KG

Ingrédients : 43% miso (riz, soja, sel, riz malté), sucre, 21.49% ciboule (Allium Fistulosum), riz fermenté, vinaigre, agar, purée de piment rouge.

Origine : Toyama, Japon



MISO BLANC AU YUZU 100G/ 500G

Ingrédients : miso de riz (riz, soja, sel, alcool, vitamine B2), sucre, mirin, saké, 3.43% écorce de yuzu, aspergillus oryzae

Origine : Kyoto, Japon



MISO À LA CÉBETTE IWATSU NEGI 500G

Ingrédients : miso de riz (riz, soja, sel alcool de canne à sucre), eau, 10.20% cébette de Iwatsu, sucre, saké, oignon, huile de sésame, gingembre, sauce soja, blé, sel, alcool de canne à sucre), sucre brun, sésame, kombu

Origine : Hyogo, Japon





MISO À L'AIL

300G

Ingrédients : miso (soja, riz, orge, sel, exhausteur E621, stevia, vitamine B2), sauce soja (contient du blé et de la réglisse), sucre de canne, mirin, sirop de maïs, huile et graines de sésame, 0.84% ail, gingembre, piment rouge, édulcorant E420, exhausteur E621, alcool

Origine : Fukuoka, Japon



MISO AU VINAIGRE

DE PRUNE UME

VERTE

300G

Ingrédients : miso de riz (Riz, soja, sel, exhausteur E621, stevia, vitamine B2), 35.71% vinaigre de prune ume verte, sucre

Origine : Fukuoka, Japon



MISO MOROMI AU YUZU

KOSHO

300G

Ingrédients : orge, sirop d'amidon, sauce soja (contient du blé), sucre, soja, sel, mirin, 2.65% yuzu kosho (piment, écorce de yuzu, sel), alcool, exhausteur E621, épaississants E415 et E417

Origine : Fukuoka, Japon



MISO AU SÉSAME ET

À L'ALGUE AOSA

NORI

300G

Ingrédients : miso rouge (contient orge, caramel E150d, exhausteur E621, stevia, vitamine B2), sucre, mirin, 3.03% graines de sésame, 0.60% algue aosa nori (ulva latuca), piment rouge

Origine : Fukuoka, Japon

MISO ROUGES ET HACHO



MISO ROUGE GINJO AKA

DASHI

100G/ 500G

Ingrédients : miso orge et soja (soja, farine d'orge torréfié, sel), miso de riz (riz, soja, sel)

Origine : Kyoto, Japon



HATCHO MISO

300G

Ingrédients : soja, eau, sel, orge torréfié en poudre, levure kôji

Origine : Aichi, Japon

MISO DE CAMPAGNE



MISO DE CAMPAGNE NIDAN

JIKOMI INAKA

100G/ 500G/ 1KG

Ingrédients : riz, soja, sel, alcool, aspergillus oryzae

Origine : Kyoto, Japon

MISO POUR MARINER SAUMON ET ŒUFS



MISO MARINADE

500G

Ingrédients : miso blanc (riz, soja, sel, alcool), mirin, miso de campagne (riz, soja, sel, alcool)

Origine : Kyoto, Japon

MISO BIO



REF: **EBI1**

MISO AU RIZ BRUN BIO 500G

Ingrédients : soja bio, 24.10% riz brun bio, sel, ferment

Origine : Fukuoka, Japon



REF: **HSMOB**

MISO D'ORGE ROUGE BIO 700G

Ingrédients : 38.66% orge bio, soja bio, eau, sel, ferment aspergillus oryzae

Origine : Miyazaki, Japon



REF: **EBI2**

MISO À L'ORGE BIO 500G

Ingrédients : soja bio, 24% orge bio, sel, ferment

Origine : Fukuoka, Japon



REF: **EBI3**

MISO AU RIZ BRUN BIO ET À L'ORGE BIO 500G

Ingrédients : soja bio, 12.05% riz brun bio, 12% orge bio, sel, ferments

Origine : Fukuoka, Japon



REF: **HSMYB2**
HSMYB1

MISO AU YUZU ROUGE, BIO 250G/ 700G

Ingrédients : 79.00% miso orge (orge, soja, sel, aspergillus oryzae), riz fermenté, sucre, 2.50% jus de yuzu, 1.50% écorce de yuzu en poudre

Origine : Miyazaki, Japon

AUTRES MISO



REF: **HOR3**

KOJIMISO TRADITIONNEL TRANSMIS DEPUIS 100 ANS, 750G

Ingrédients : soja, riz, sel

Origine : Koriyama, Japon



REF: **MJY**

MISO KEI CHAN (MILD) 300G

Ingrédients : miso, sucre, riz fermenté (sucre, alcool, riz, sel), miso d'orge et de blé, ail, alcool, sirop d'amidon, sésame, gingembre

Origine : Gifu Japon



REF: **HOR4**

MISO KANZUKURI D'HIVER 500G

Ingrédients : soja, riz, sel, alcool

Origine : Koriyama, Japon



REF: **TAMIN13**

MISO DE SOJA SATONOAJI TAMISÉ, AFFINÉ 3 ANS, 500G

Ingrédients : fèves de soja entières, sel de mer « umi no sei »

Origine : Aichi Japon

SOUPES MISO



REF: HSM1

SOUPE MISO KATSUOBUSHI INSTANTANÉE PREMIUM, INDIVIDUELLE

Ingrédients : miso déshydraté (orge, soja, sel), 10% shiitaké déshydraté, cébette déshydratée

Origine : Miyazaki, Japon



REF: HSM2

SOUPE MISO SHIITAKÉ INSTANTANÉE PREMIUM, INDIVIDUELLE

Ingrédients : miso déshydraté (orge, soja, sel), 10% shiitaké déshydraté, cébette déshydratée

Origine : Miyazaki, Japon

MISO EN POUDRE OU FLOCONS



REF: HSPMB2-S
HSPMB2

POUDRE DE MISO D'ORGE BLANC NON AFFINÉ 200G/ 1KG

Ingrédients : 49.34% orge, soja, sel, ferment aspergillus oryzae

Origine : Miyazaki, Japon



REF: PHM

POUDRE DE HATCHO MISO 50G

Ingrédients : soja, eau, sel, orge torréfié en poudre, levure kôji Aspergillus oryzae

Origine : Aichi, Japon



REF: KONJ5

MISO DÉSHYDRATÉ MISOLT 50G PET

Ingrédients : soja, riz, eau, sel, levure, ferment aspergillus oryzae

Origine : Miyazaki, Japon



REF: HSPMA3-S
HSPMA3

FLOCON DE MISO D'ORGE AFFINÉ 200G/ 1KG

Ingrédients : 49.34% orge, soja, sel, ferment aspergillus oryzae

Origine : Miyazaki, Japon



REF: HSPMA2-S
HSPMA2

POUDRE DE MISO D'ORGE AFFINÉ 200G/ 1KG

Ingrédients : 49.34% orge, soja, sel, ferment aspergillus oryzae

Origine : Miyazaki, Japon



REF: YMJ001-S
YMJ001-XL/ YMJ001

MISO SHINSYU LYOPHILISÉ DE NAGANO 200G/ 1KG /20KG

Ingrédients : soja, riz, sel, aspergillus oryzae

Origine : Nagano, Japon



REF: YMJ002-S
YMJ002-XL/ YMJ002

MISO INAKA SHINSYU LYOPHILISÉ DE NAGANO 200G/ 1KG /20KG

Ingrédients : soja, riz, sel, aspergillus oryzae

Origine : Nagano, Japon



REF: YMJ003-S
YMJ003-XL/ YMJ003

MISO ROUGE AKA NAKAMO LYOPHILISÉ DE NAGANO 200G/ 1KG /20KG

Ingrédients : soja, riz, sel, aspergillus oryzae

Origine : Nagano, Japon



REF: YMJ004-S
YMJ004-XL/ YMJ004

MISO DOUBANJIANG LYOPHILISÉ 200G/ 1KG /20KG

Ingrédients : piment rouge, pâte de soja (soja, riz, sel), sel, aspergillus oryzae

Origine : Nagano, Japon



REF: HAY2-S/ HAY2

UMAMI-SO YUZU 100G/ 1KG

Ingrédients : orge, soja, sel, 10% poudre de yuzu jaune

Origine : Miyazaki, Japon



REF: HAY5-S/ HAY5

UMAMI-SO CURRY 100/ 1KG

Ingrédients : miso déshydraté, sel, poivre noir, ail grillé, coriandre, piment rouge, cardamome, cumin, basilic, romarin, poivre blanc, clou de girofle, sucre brut noir de canne, thym, cannelle

Origine : Miyazaki, Japon



REF: HAY3-S/ HAY3

UMAMI-SO PRUNE UME ET YUZU 100G/ 1KG

Ingrédients : miso déshydraté (orge, soja, sel), sel, 7% prune ume déshydratée, poivre noir, cébette, sucre brut noir de canne, 4% écorce de yuzu, gingembre, feuille de mûrier

Origine : Miyazaki, Japon



REF: HAY1-S/ HAY1

UMAMI-SO SESAME 100G/ 1KG

Ingrédients : orge, soja, sel, 15% sésame noir

Origine : Miyazaki, Japon



REF: HMPT/ HMPT2

ASSAISONNEMENT UMAMI-SO MISO D'ORGE ET TRUFFE 70G/ 1KG

Ingrédients : 85% miso d'orge (orge, soja, sel, aspergillus oryzae), sel, arôme naturel de truffe, truffe blanche, truffe bianchetto

Origine : Miyazaki, Japon



REF: HAY4-S/ HAY4

UMAMI-SO AIL ET HERBES AROMATIQUES 100G/ 1KG

Ingrédients : miso déshydraté, sel, paprika, 3% basilic, poivre noir, sucre brut noir de canne, 2% ail, cébette, gingembre, 1% origan, 1% thym, piment

Origine : Miyazaki, Japon

PREPARATIONS OCHAZUKE



REF: HSOP1

PRÉPARATION OCHAZUKE AU MISO D'ORGE

Ingrédients : 55.30% miso d'orge, sauce soja (soja, blé, sel), poudre d'arachide, sésame moulu, sardine, kombu, copeaux de bonite séchée katsuobushi, ciboule, gingembre, shiso

Origine : Miyazaki, Japon



REF: HSOP2

PRÉPARATION OCHAZUKE KATSUOBISHI ET SHISO

Ingrédients : 51.70% miso d'orge, sauce soja (soja, blé, sel), poudre d'arachide, 6.0% copeaux de bonite séchée katsuobushi, sésame moulu, sardine, 2.30% shiso, kombu, ciboule, gingembre

Origine : Miyazaki, Japon



REF: HSOP3

PRÉPARATION OCHAZUKE KOMBU ET KATSUOBUSHI

Ingrédients : 53.70% miso d'orge, sauce soja (soja, blé, sel), poudre d'arachide, sésame moulu, sardine, 3.50% kombu, 1.50% copeaux de bonite séchée katsuobushi, ciboule, shiso, gingembre

Origine : Miyazaki, Japon



REF: YU

YUBESHI

Ingrédients : miso d'orge (soja, orge, sel), Ecorce de yuzu, Arachide, Sésame blanc, Poudre de soja, Sucre (de canne, de betterave), Piment shichimi : piment rouge, écorce de yuzu séchée, poivre sansho, graine de chanvre, graine de pavot, algue verte

Origine : Wakayama, Chiba, Japon



REF: HSOP4

PRÉPARATION OCHAZUKE D'ORGE AU SANSHO

Ingrédients : 55.50% miso d'orge, sauce soja (soja, blé, sel), poudre d'arachide, sésame moulu, sardine, copeaux de bonite séchée katsuobushi, kombu, ciboule, shiso, gingembre, 0.30% sansho

Origine : Miyazaki, Japon



REF: HSOP5

ASSORTIMENT PRÉPARATION OCHAZUKE 4 SAVEURS (5X16G)

Ingrédients : 55.30% miso d'orge, sauce soja (soja, blé, sel), poudre d'arachide, sésame moulu, sardine, kombu, copeaux de bonite séchée katsuobushi, ciboule, gingembre, shiso

Origine : Miyazaki, Japon

CHAMPIGNONS キノコ類

Le shiitake, l'enoki et le maitake, apportent une dimension unique et savoureuse à de nombreux plats grâce à leur texture délicate et leurs arômes riches.

Le champignon shiitake une fois cuit possède une texture spongieuse et douce, en bouche il libère une saveur épaisse et boisée, forte et terreuse. Les shiitakes séchés sont disponibles toute l'année, entiers, en lamelles compressées...



CHAMPIGNONS SÉCHÉS HANASAKI TAMOGI 20G

Ingrédients : 100% pleurotes Hanasaki Tamogi ((Pleurotus cornucopiae var.citrinopileatus)

Origine : Kumamoto, Japon



SHIITAKE JUMBO Ø 7-10 CM 50G/ 1KG

Ingrédient : 100% shiitake

Origine : Oita, Japon



DASHIS だし

Le dashi est la base, l'essence même de la cuisine japonaise. Le dashi concentré ou à infuser est très apprécié par les professionnels et maîtres de maison pour leur praticité d'utilisation et pour la diversité des saveurs proposées : dashi à la bonito séchée, dashi aux huîtres, dashi à la crevette... Ce bouillon, concentré en Umami, est obtenu en faisant bouillir des algues Kombu et des flocons de bonito séchée Katsuobushi.



DASHIS LIQUIDES



DASHI CONCENTRÉ DE RACINE DE KOMBU EXTRA 300 ML

Ingrédients : eau, extrait de levure, 11.75% racine de kombu, protéine hydrolysée de soja, 10.00% extrait naturel de kombu, sel, épaississant (gomme de guar et gomme de xanthane), acidifiant E331.

Origine : Hokkaido, Japon



DASHI BLANC DE SHIITAKE 300ML/ 1L

Ingrédients : eau, sauce soja (soja, blé, sel, glucose, riz, alcool), condiment sucré (sucre, sel), mirin, sel, alcool, 1.46 % extrait de shiitake et shiitake, vinaigre, extrait de levure.

Origine : Ōmura, Japon



BOUILLON DASHI CONCENTRÉ VEGAN 150ML/ 1L

Ingrédients : sauce soja (soja, blé, sel), eau, sucre de canne, sel, alcool de canne à sucre, extrait de levure, algue kombu (présence d'acide acétique), poudre de shiitake.

Origine : Saitama, Japon



DASHI DE SHIITAKE 360ML/ 2L

Ingrédients : 60% dashi de shiitake (shiitake, alcool, vinaigre de riz), sucre, protéines hydrolysées de soja, sel, riz fermenté, 5% extrait de shiitake, riz fermenté salé, extraits de levure.

Origine : Fukuoka, Japon

DASHIS EN POUDRE



REF: MRN002-S
MRN002

MINI GRANULÉS DE DASHI KATSUOBUSHI 100G/ 1KG

Ingrédients : amidon de maïs, sel, bonite séchée, glucose, extrait de levure, exhausteur de goût E635, colorant caramel E150a

Origine : Hiroshima, Japon

DASHIS A INFUSER



REF: ST34B

BOUILLON YAKIDASHI KATSUO SUPERIEUR À LA BONITE SÉCHÉE,

12 sachets à infuser

Ingrédients : sel, bonite de Makurazaki séchée (katsuwonus pelamis), sucre, dextrine, extrait de levure, shiitake, sauce soja en poudre (soja, blé, canne à sucre, manioc, eau de mer), algue kombu.

Origine : Hiroshima, Japon



REF: ST36

BOUILLON DASHI SUPERIEUR AU KOMBU ET SHIITAKE

10 sachets à infuser

Ingrédients : 50% kombu (Laminaria Japonica), 50% shiitaké

Origine : Hiroshima, Japon

KATSUOBUSHI BARRE-FLOCONS-COPEAUX



REF: KATS2/ 3/
SI/ 4/ 5/ 6/ 7

KATSUOBUSHI (BONITE SÉCHÉE)

100-140G/ 141-180G/ 181-220G/ 221-260G/ 261-300G/ 301-340G/ 340G+ LA PIÈCE

Ingrédient : 100% bonite

Origine : Yaizu, Japon



REF: KEZUFL
KEZUFL-XL

COPEAUX DE KATSUOBUSHI KEZURI

20G/ 500G

Ingrédient : 100% bonite à ventre rayée séchée et fumée

Origine : Yaizu, Japon



REF: KEZUPE

FLOCONS DE KATSUOBUSHI KEZURI

15G

Ingrédient : 100% bonite à ventre rayée séchée et fumée

Origine : Yaizu, Japon

Condiments, sucres, sésame 調味料・砂糖・ゴマ

AIL NOIR



PURÉE D'AIL NOIR 120G

Ingrédients : ail, eau
Origine : Tottori, Japon

REF: EN6



AIL NOIR IWP

Ingrédient : 100% ail noir
Origine : Tottori, Japon

REF: AA2



JUS D'AIL NOIR CONFIT 500ML/ 5000ML

Ingrédients : ail noir, eau (10%)
Origine : Tottori, Japon

REF: ENAA



ECHALOTTE NOIRE KURO RAKKYO 100G

Ingrédient : 100% échalote
(allium chinense)

Origine : Tottori, Japon

REF: HF2

VINAIGRES



VINAIGRE DE RIZ FUJISU PREMIUM 360 ML/ 900ML/ 1,8L

Ingrédient : riz brun
Origine : Kyoto, Japon

REF: LI1/ LI3/ LI4



VINAIGRE DE RIZ JUNMAI FUJISU SUPÉRIEUR 360 ML/ 900ML/ 1,8L

Ingrédient : riz
Origine : Kyoto, Japon

REF: LI12B/
LI12/ LI13



VINAIGRE DE RIZ 200ML/ 900ML/ 20L/ 20L+ ROBINET

Ingrédients : eau, alcool de riz,
vinaigre de riz, riz koshihikari,
levure kôji

Origine : Kanagawa, Japon

REF: TO22/ TO1
TO1B/ TO1-T



VINAIGRE DE RIZ BIO 300ML/ 20L/ 20L+ROBINET

Ingrédients : riz bio, riz
malté bio, levure

Origine : Hiroshima, Japon

REF: JSM
JSMXL/ JSMXL-T



VINAIGRE DE RIZ DAIGIN 1,8L

Ingrédients : riz, alcool de canne à
sucre et de manioc, lies de saké,
sel

Origine : Tokyo, Japon

REF: YJ12



VINAIGRE NOIR DE RIZ MAKUROZU 500ML

Ingrédients : eau, lies de
saké

Origine : Tokyo, Japon

REF: YJ8



REF: LI5

VINAIGRE NOIR DE RIZ GENMAI 500ML

Ingrédients : eau, riz brun

Origine : Kyoto, Japon



REF: KFK1

VINAIGRE NOIR DE RIZ ET DE SOJA 15 ANS D'ÂGE 720ML

Ingrédients : riz brun, riz brun malté, fèves de soja

Origine : Kagoshima, Japon



REF: KFK2

VINAIGRE NOIR DE RIZ ET DE SOJA IZUMI, BIO, 3 ANS D'ÂGE 720ML

Ingrédients : riz brun bio, riz brun malté bio, fèves de soja bio

Origine : Kagoshima, Japon



REF: KFK3

VINAIGRE NOIR DE RIZ 10 ANS D'ÂGE, CRUCHON 1L

Ingrédients : riz brun, riz brun malté

Origine : Kagoshima, Japon



REF: KFK6

VINAIGRE NOIR DE RIZ TAKARA, BIO, 5 ANS D'ÂGE, CRUCHON 1L

Ingrédients : riz brun bio, riz brun malté bio

Origine : Kagoshima, Japon



REF: KFK5

VINAIGRE NOIR DE RIZ TAKARA, BIO, 5 ANS D'ÂGE 500ML

Ingrédients : riz brun bio, riz brun malté bio

Origine : Kagoshima, Japon



REF: MVB

VINAIGRE D'ORGE COMPLET 720ML

Ingrédient : orge complet malté

Origine : Nagano, Japon



REF: HT1/ HT2

VINAIGRE ROUGE DE LIES DE SAKÉ AKASU 200ML/ 1,8L

Ingrédients : 100% lies de saké fermenté (riz, kôji de riz, malt, présence de pomme de terre et amidon de pomme de terre)

Origine : Hyogo, Japon



REF: YJ2B/ YJ2

VINAIGRE ROUGE DE RIZ AKASU BLEND KINSHO 1,8L/ 20L+ROBINET

Ingrédients : eau, riz, alcool de canne à sucre, lies de saké (riz, levure aspergillus oryzae), sel

Origine : Tokyo, Japon



REF: HT10

VINAIGRE DE RIZ FUMÉ AU BOIS DE CERISIER SAKURA 200ML

Ingrédients : vinaigre de riz, fumée de bois de cerisier sakura

Origine : Hyogo, Japon



REF: VKM

VINAIGRE DE KAKI HIRATANENASHI DE SHONAI 10 ANS D'ÂGE 300ML

Ingrédient : 100% kaki « shonai » hiratanenashi

Origine : Yamagata, Japon



REF: TO30/ TO30B

VINAIGRE DE PRUNES 180ML/ 900ML

Ingrédients : vinaigre de riz (50%), sucre candi, prune Umé de Fukui (25%)

Origine : Fukui, Japon

VINAIGRES À SUSHI



CONDIMENT AU VINAIGRE NOIR AKASU 150 ML

Ingrédients : vinaigre de lies de saké, sucre, sel

Origine : Okayama, Japon

REF: KOH3



ASSAISONNEMENT VINAIGRÉ 1L/ 20L/20L+ROBINET

Ingrédients : vinaigre de riz, sucre, sel, mirin, sauce soja (soja, blé, sel), acides aminés

Origine : Fukuoka, Japon

REF: TO14
TO14B/ TO14B-T



ASSAISONNEMENT VINAIGRÉ 360ML/ 900ML

Ingrédients : vinaigre de riz 51%, Sucre 40%, Sel 7%, Mirin 1%, Exhauteur de goût (Alanine) 0.5%, Sauce soja 0.5%

Origine : Fukui, Japon

REF: TO2/ TO2B

CONDIMENTS AU VINAIGRE



CONDIMENT AU VINAIGRE DE RIZ ET À LA FLEUR DE CERISIER SAKURA 360ML/ 900ML

Ingrédients : vinaigre de riz (60%), fleurs de cerisier sakura (12.5%), sucre, sirop de fructose, sel, mirin, sauce soja (soja, blé, sel, alcool).

Origine : Fukui, Japon

REF: TO15/ TO16



CONDIMENT SUCRÉ AU VINAIGRE DE RIZ FUMÉ AU BOIS DE CERISIER SAKURA 200ML

Ingrédients : sucre, oligosaccharide, eau, vinaigre de riz, sel, extrait de kombu, fumée de bois de cerisier sakura

Origine : Hyogo, Japon

REF: HT11



CONDIMENT AU VINAIGRE DE RIZ ET AU JUS DE YUZU 200ML/ 900ML

Ingrédients : vinaigre de riz, sirop naturel d'agave, jus de yuzu

Origine : Fukui, Japon

REF: TO18/TO19



CONDIMENT AU VINAIGRE DE RIZ ET JUS DE MIKAN 200ML

Ingrédients : vinaigre de riz, sirop naturel d'agave, jus de mandarine mikan

Origine : Fukui, Japon

REF: TO4



CONDIMENT AU VINAIGRE DE RIZ ET AU JUS DE SUDACHI 200ML

Ingrédients : vinaigre de riz, sirop naturel d'agave, jus naturel d'agrumes sudachi

Origine : Fukui, Japon

REF: TO5



CONDIMENT AU VINAIGRE DE RIZ ET SHISO ROUGE 180ML/ 720ML

Ingrédients : vinaigre de riz (60%) , sucre candy, shiso rouge perilla frutescens (10%)

Origine : Fukui, Japon

REF: TO8/ TO9



CONDIMENT AU VINAIGRE NOIR ET À LA PRUNE UME 290ML

Ingrédients : vinaigre noir de riz, prune Nanko Umé, sucre candi

Origine : Wakayama, Japon

REF: PU2



TOSAZU 200ML/ 1,8L

Ingrédients : vinaigre de riz, eau, mirin, sauce soja (soja, blé, sel, glucose, alcool), sucre, 4.50% bonite séchée katsuobushi, sirop d'amidon, extrait de kombu, sel

Origine : Shizuoka, Japon

REF: YMK005
YMK004



CONDIMENT VINAIGRÉ AU DASHI DE SHIITAKE 360ML/ 2L

Ingrédients : 35% dashi de shiitake, sauce soja (soja, blé, sel, sucre, riz, alcool, mélasses de canne à sucre), 10% vinaigre de riz, dashi de kombu, sucre, riz malté salé, écorce de yuzu, jus de yuzu, eau de prune ume salée, sel

Origine : Fukuoka, Japon

REF: TAKE1/ TAKE2



ASSAISONNEMENT VINAIGRÉ SANBAISU 500ML

Ingrédients : dashi (kombu, bonite séchée), vinaigre de riz, sauce soja (soja, blé, sel, alcool), sucre

Origine : Wakayama, Japon

REF: MV11

CONDIMENTS



KANZURI 100G

Ingrédients : piment, riz malté, yuzu, sel

Origine : Myoko, Niigata, Japon

REF: KANZ



KANZURI AFFINÉ 6 ANS 100G

Ingrédients : piment, riz malté, yuzu, sel

Origine : Myoko, Niigata, Japon

REF: KANZ2



PÂTE DE VINAIGRE NOIR DE RIZ CHOIKARA, MOYENNEMENT ÉPICÉE 180G

Ingrédients : vinaigre noir de riz bio, oignon, saké, sauce soja, sucre, riz malté, soja fermenté, sucre brut de canne, gingembre, ail, piment rouge

Origine : Kagoshima, Japon

REF: KFK13



PÂTE DE VINAIGRE NOIR DE RIZ GEKIKARA, ÉPICÉE 180G

Ingrédients : vinaigre noir de riz bio, oignon, saké, sauce soja, sucre, riz malté, soja fermenté, sucre brut de canne, gingembre, ail, piment rouge, sansho

Origine : Kagoshima, Japon

REF: KFK14



YUZU KOSHO JAUNE 60G

Ingrédients : écorces de yuzu (50 %), piment jaune (30 %), sel

Origine : Oita, Japon

REF: IBU



YUZU KOSHO VERT 100G/ 500G

Ingrédients : écorces de yuzu vert (38 %), piment vert (38 %), sel, jus de yuzu vert

Origine : Kôchi, Japon

REF: JAT3/ JAT2



YUZU KOSHO VERT DOUX 200G

Ingrédients : écorces de yuzu vert (76 %), piment vert (12 %), sel

Origine : Miyazaki, Japon

REF: KNS1



YUZU KOSHO ROUGE 200G

Ingrédients : écorces de yuzu jaune (76%), piment rouge (12%), sel

Origine : Miyazaki, Japon

REF: KNS2



YUZU KOSHO ROUGE BIO 200G

Ingrédients : yuzu bio, sel, piment rouge bio

Origine : Miyazaki, Japon

REF: KNS22



YUZU KOSHO VERT BIO 200G

Ingrédients : yuzu bio, sel, piment vert bio

Origine : Miyazaki, Japon

REF: KNS23



YUZU KOSHO VERT TRADITIONNEL 50G

Ingrédients : piment vert (45%), écorces de yuzu vert (37%), sel

Origine : Oita, Japon

REF: KUN1



YUZU KOSHO ROUGE TRADITIONNEL 50G

Ingrédients : piment rouge (45%), écorces de yuzu vert (37%), sel

Origine : Oita, Japon

REF: KUN2

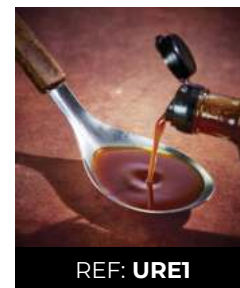


CONDIMENT PIMENTÉ JABASCO 110G

Ingrédients : eau, jus de jabara (citrus jabara hort. Ex Y.Tanaka), sucre, vinaigre de riz, sel, kombu, piment rouge (1,20%)

Origine : Wakayama, Japon

REF: KUM4



CONDIMENT RA-YU MOYENNEMENT PIMENTÉ 200G

Ingrédients : huile de soja, piment rouge, poivre long, sel, sucre brun de canne, ail, sésame blanc, cannelle, écorce de shikwasa

Origine : Mie, Japon

REF: URE1



CONDIMENT RA-YU PIMENTÉ FORT 200G

Ingrédients : huile de soja, piment rouge, poivre long, sel, sucre brun de canne, ail, sésame blanc, cannelle, écorce de shikwasa

Origine : Mie, Japon

REF: URE2



CONDIMENT AU PIMENT VERT ET MISO 120G

Ingrédients : 58% koji miso, sucre brun, 11.60 % piment vert, saké, mirin, huile de sésame, algue kombu

Origine : Shimane, Japon

REF: ZK3



SÉSAME PIMENTÉE GOMA RA-YU 60G

Ingrédients : huile de sésame, piment rouge, cébette, gingembre, sansho, cannelle, anis étoilé, zeste de mandarine mikan

Origine : Kyoto, Japon

REF: YS30



UME KOSHO 60G/ 500G

Ingrédients : 50% prune ume, piment vert, shiso rouge, eau, sirop d'amidon, mirin, extrait de piment rouge, vinaigre de prune ume, extrait de kombu, extrait de levure, colorants E102, E110, E124

Origine : Nagano, Japon

REF: MIY2/ MIY1



YUZU KOJI 110G

Ingrédients : sucre, 30% yuzu, sauce soja (soja, blé, sel), kôji de riz, mirin, alcool de canne à sucre

Origine : Kyoto, Japon

REF: KOH5



CONDIMENT AU JABARA 275ML

Ingrédients : eau, miel, jus de Jabara (citrus jabara) 15%, vinaigre de pomme. Sans additif, ni colorant, ni conservateur

Origine : Wakayama, Japon



SON DE RIZ SALÉ POUR TSUKEMONO "NUKADOKO" 1KG

Ingrédients : son de riz, sel, kombu, piment de Cayenne, peau de kaki, écorce de mandarine, poudre de soja torréfié kinako, gingembre

Origine : Wakayama, Japon

REF: TNA3



MOROMI DE SAUCE SOJA SANS MSG 200G

Ingrédients : soja, riz malté, 21% sauce soja (soja, blé, sel, alcool), sucre, protéines hydrolysées de blé et de soja, saké, sel, acidifiant E262 (i), E576, E331, E260, épaississant E415, amidon

Origine : Nagano, Japon

REF: MSSN



MOROMI DE SAUCE SOJA AU YUZU 200G

Ingrédients : soja, riz malté, 20% écorce de yuzu, 13,5% sauce soja (soja, blé, sel, alcool), sucre, protéines hydrolysées de blé et de soja, saké, acidifiant E262 (i), E576, E331, E260, épaississant E415, amidon

Origine : Nagano, Japon

REF: MSSYN

FURIKAKE



FURIKAKE SÉSAME ET ALGUE NORI DE ARIAKE 50G

Ingrédients : 65% sésame, riz gluant torréfié arare, 10% algues nori de Ariake, sel, kombu, sauce soja, glucose, extrait de levure (canne à sucre, dextrine)

Origine : Aichi, Japon

REF: TAK9B



FURIKAKE VEGAN SÉSAME ET NATTO 25G

Ingrédients : 32% sésame torréfié, 24% natto, riz gluant torréfié arare, kombu, sel marin, algues nori de Ariake, morceaux de ciboule séchée, poudre de moutarde, copeaux de bonito séchée, sucre, extrait de levure, sauce soja

Origine : Aichi, Japon

REF: TAK10B



FURIKAKE VEGAN SÉSAME ET AMANDES 35G

Ingrédients : 60% sésame torréfié, 30% amande, flocon d'écorce de yuzu, sel, sauce soja, glucose, extrait de levure (canne à sucre, dextrine)

Origine : Aichi, Japon

REF: TAK14B



FURIKAKE SÉSAME, PRUNE UME, SAUCE SOJA 50G

Ingrédients : 76.6%, sésame torréfié, 6% pulpe de prune ume, croustillant de riz gluant, 3% sauce soja, glucose, sel, extrait de levure

Origine : Aichi, Japon

REF: TAK12B



REF: **NHK002**
NHK004

FURIKAKE AUX LÉGUMES 50G/ 500G

Ingrédients : sésame blanc torréfié, granulés épinard (lactose, sel, amidon, 14.9% poudre d'épinard et de citrouille, matcha), 14.60% granulés tomate (lactose, sel, amidon, poudre de tomate et d'oignon, poudre d'ail et de céleri, 8.7% feuilles de radis blancs assaisonnées, sésame noir torréfié, sucre, flocons de carotte, flocons de citrouille, riz fermenté, sel, sauce soja (soja, blé, sel, sucre, alcool), algue nori, laitue de mer, exhausteur de goût E621, colorants E120 - E160c -E150a – E160b(ii) – E160a, anti-oxydant E300, épaississant E415, vitamine B2 (E101) et vitamine A

Origine : Tokyo, Japon



REF: **NHK003**
NHK005

FURIKAKE YUZU KOSHO 50G/ 500G

Ingrédients : granulés épinard (lactose, sel, amidon, poudre d'épinard et de citrouille, matcha), sésame noir torréfié, algue nori, sucre, poudre de yuzu kosho, riz fermenté, sauce soja (soja, blé, sel, sucre, alcool), exhausteurs de goût E621 et E631, arôme yuzu, anti-oxydant E300, vitamine B2 (E101) et vitamine A

Origine : Tokyo, Japon



REF: **TAK7B**

FURIKAKE SÉSAME ET LÉGUMES 30G

Ingrédients : 71,7% flocons de légumes déshydratés (feuille de daikon, de moutarde épinard komatsuna, de moutarde brune takana, carotte, glucose), sésame torréfié, sel, kombu, sauce soja (soja, blé, sel, alcool), glucose, extrait de levure (canne à sucre, dextrine)

Origine : Aichi, Japon



REF: **TAK8B**

FURIKAKE LÉGUMES, PRUNE UME, SÉSAME 30G

Ingrédients : 64.60% flocons de légumes déshydratés (feuille de daikon, de moutarde épinard komatsuna, de moutarde brune takana, carotte, glucose), 13.30% sésame torréfié, 8.60% pulpe de prune ume , kombu, shiso rouge déshydraté, sel, sauce soja, glucose, extrait de levure (canne à sucre, dextrine)

Origine : Aichi, Japon

GRAINES DE SÉSAME

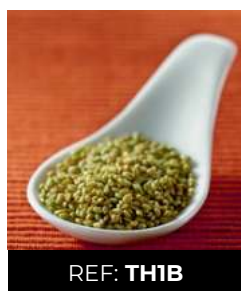


REF: MNR007
MNR008

TORRÉFIÉES AROMATISÉES AU WASABI 70G/ 1KG

Ingrédients : sésame, sel, sucre, exhausteurs de goût E621 et E635, 2.05% arôme wasabi (contient de la gomme arabique), chlorelle

Origine : Tokyo, Japon



REF: TH1B

TORRÉFIÉES SAVEUR WASABI 80G

Ingrédients : graines de sésame blanc torréfiées, exhausteurs de goût E621 et E635, sel, sucre, arôme wasabi, extrait de piment rouge, acidifiant E260, algues vertes (chlorella vulgaris), arôme naturel de wasabi.

Origine : Ishikawa, Japon



REF: MNR001
MNR004

TORRÉFIÉES À LA PRUNE UME 70G/ 1KG

Ingrédients : 49.6 % graines de sésame torréfiées, protéine de soja, sucre, 10.7% miso (soja, riz, sel, riz malté), sel, extrait de levure

Origine : Hiroshima, Japon



REF: TH5B/ TH4B

TORRÉFIÉES SAVEUR PRUNE UME 80G/ 1KG

Ingrédients : 84.90% sésame blanc torréfié, sel, exhausteurs de goût E621 et E635, sucre, acidifiant E330, colorant radis rouge E163, sauce poisson (sardine, sel, sucre de canne), assaisonnement (sirop de sucre, alcool, farine de riz, sel, riz malté), 0.40% pâte de prune ume, arôme de shiso

Origine : Ishikawa, Japon



REF: MNR005
MNR002-S/ MNR002

TORRÉFIÉES AU MISO 75G/ 100G/ 1KG

Ingrédients : 76,1% graines de sésame torréfiées, 6.7% prune ume séchée, blé et soja fermenté, sucre, acidifiants E330 et E296, sel, exhausteurs de goût E621 et E635, arôme naturel de shiso, colorant naturel betterave, extrait de levure, dextrine

Origine : Hiroshima, Japon

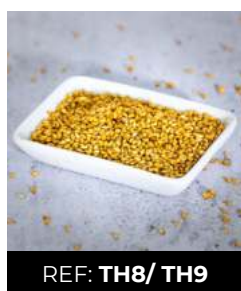


REF: TH10/ TH11

TORRÉFI ÉES SAVEUR KIMCHI 80G/ 1KG

Ingrédients : 76% Sésame torréfié, sucres, ail, sel, sauce soja, protéine hydrolysée, bouillon de kombu, extrait de levure, piment rouge, colorant paprika, extrait de stevia, exhausteurs de goût E627 et E631, sauce poisson, acide citrique

Origine : Ishikawa, Japon



REF: TH8/ TH9

TORRÉFIÉES SAVEUR YUZU 80G/ 1KG

Ingrédients : 75% sésame torréfié, protéine hydrolysée de soja, 4.34% jus de yuzu, sucres, exhausteur de goût E621, sel, arôme naturel, colorant végétal marigold

Origine : Ishikawa, Japon



REF: KUKIGS

DORÉ TORRÉFIÉES 1KG

Ingrédient : 100% graines de sésame doré torréfiées

Origine : Mie, Japon



REF: TH13

TORRÉFIÉE SAVEUR CURRY 1KG

Ingrédients : 75% Sésame torréfié, 5% curry, sauce soja, sel, sucres, exhausteur de goût E621, ail, extrait de levure, garam massala, piment rouge, poivre noir

Origine : Ishigaki Jima, Japon



REF: KUT1-B/ KUT1-M
KUT1-XXL/ KUT1

NOIR TORRÉFIÉES 65G/ 200G/ 1KG/ 15KG

Ingrédient : 100% sésame noir

Origine : Mie, Japon



REF: KU10-B/ KU10-M
KU10-XXL/ KU10

BLANC TORRÉFIÉES 65G/ 200G/ 1KG/ 15KG

Ingrédient : 100% sésame blanc

Origine : Mie, Japon

PÂTE DE SÉSAME



REF: GO1B/ GO6B
GO11/ YSKG18B

PÂTE DE SÉSAME BLANC 200G/ 500G/ 8KG/ 18KG

Ingrédient : 100% sésame blanc

Origine : Kyoto, Japon



REF: GO2B/ GO7B
GO10/ YSKG18N

PÂTE DE SÉSAME NOIR 200G/ 500G/ 8KG/ 18KG

Ingrédient : 100% sésame noir

Origine : Kyoto, Japon



REF: YS33/ YS34
YS34B

PÂTE DE SÉSAME BLANC PREMIUM 150G/ 500G/ 1KG

Ingrédient : 100% sésame blanc

Origine : Kyoto, Japon



REF: KU13/ KU13B

PÂTE DE SÉSAME NOIR TORRÉFIÉ COMPLÈTE 1KG/ 18KG

Ingrédient : 100% sésame noir

Origine : Mie, Japon

HUILE DE SÉSAME



REF: YS1

BLANC TORRÉFIÉ 300ML

Ingrédient : 100% sésame blanc

Origine : Kyoto, Japon



REF: YS31/ YS3

DORÉ TORRÉFIÉ 65ML/ 300ML

Ingrédient : sésame blanc ou doré

Origine : Kyoto, Japon



REF: YS32/ YS5

NOIR TORRÉFIÉ 65ML/ 300ML

Ingrédient : sésame noir

Origine : Kyoto, Japon



REF: YS7B

EXTRA VIERGE PREMIUM DE SÉSAME BLANC NON TORRÉFIÉ 300ML

Ingrédient : 100% sésame blanc

Origine : Kyoto, Japon



REF: YS37

À LA CÉBETTE 300ML

Ingrédients : huile de sésame, 8.3% cébette, gingembre

Origine : Kyoto, Japon



REF: YS38

AU GINGEMBRE 300ML

Ingrédients : huile de sésame, 12.5 % gingembre, cébette

Origine : Kyoto, Japon



REF: KU14A/ KU14B

CLAIRE TORRÉFIÉE KINSHIRA 170G/ 340G

Ingrédient : 100% sésame

Origine : Mie, Japon



REF: KU25

PREMIUM HOUJYUN 1,65KG

Ingrédient : 100% sésame

Origine : Mie, Japon



REF: KU23

TORRÉFIÉ KOIKUCHI, ARÔME PRONONCÉ 1,65KG

Ingrédient : 100% sésame

Origine : Mie, Japon



REF: KU24

TORRÉFIÉ USUKUCHI, ARÔME LÉGER 1,65KG

Ingrédient : 100% sésame

Origine : Mie, Japon



REF: KU20

SÉSAME KUROGOMA LATTE 150G

Ingrédients : sésame noir torréfié, sucre brut noir de canne, fèves de soja torréfiée, sel

Origine : Mie, Japon



REF: KU17-XL / KU17

HUILE DE SÉSAME EN POUDRE 1KG/ 8KG NET

Ingrédients : dextrine, huile de sésame torréfiée

Origine : Mie, Japon

HUILES



REF: KKO1

HUILE DE COLZA À LA CIBOULE KUJYO NEGI 200ML

Ingrédients : huile de colza, ciboule kujyo negi (47 %), ail

Origine : Kyoto, Japon



REF: KSCN/ KSCN1

HUILE DE COLZA SAVEUR WASABI 95G/ 900G

Ingrédients : 93.5% huile de colza, arôme naturel de raifort, arôme naturel de wasabi (0,5%)

Origine : Kagoshima, Japon



REF: NISHOT

HUILE DE RIZ AU WASABI 55G

Ingrédients : huile de son de riz, huile de moutarde, huile de wasabi 0.64%

Origine : Tottori, Japon



REF: NISHOT1

HUILE DE RIZ AU YUZU ET AU WASABI 140G

Ingrédients : huile de riz, 4,5% huile essentielle de yuzu, 1,2% huile essentielle de wasabi, huile essentielle de moutarde

Origine : Tottori, Japon



REF: TSUJ6

HUILE DE COLZA ET OLIVE À L'ARÔME NATUREL DE YUZU 270G

Ingrédients : huile de colza, huile d'olive, 2 % arôme naturel de yuzu

Origine : Mie, Japon



REF: T1

HUILE DE SON DE RIZ 1,5KG

Ingrédient : 100 % son de riz

Origine : Wakayama, Japon



REF: T3

HUILE DE SON DE RIZ AU SANSHO VERT 107ML

Ingrédients : huile de son de riz, 1.5% poudre de sansho vert

Origine : Wakayama, Japon

MIRIN みりん



REF: MIKM2
MIKM1/ MIKM4

MIKAWA HON MIRIN 14%, 300ML/ 700ML/ 1,8L

Ingrédients : riz gluant, Koji de riz, alcool de riz distillé shôchû (vol. 43%)

Origine : Aichi, Japon



REF: SUMM1

AUTHENTIQUE MIKAWA HON MIRIN 18L

Ingrédients : riz gluant, alcool de riz distillé, koji de riz

Origine : Aichi, Japon



REF: KKM7

HON'MIRIN MUKASHI JIKOMI À L'ANCIENNE, 14% 500ML

Ingrédients : riz gluant, shochu de riz, riz malté

Origine : Aichi, Japon



REF: YSB2

HON MIRIN SHOCHUBO SHIPPOU SAKE-KASU-DORI 12% 720ML

Ingrédient : riz gluant, lies de shochu (alcool de riz distillé), riz malté

Origine : Shimane, Japon



REF: KKM14
KKM14B

MIRIN KASU 200G/ 2KG

Ingrédients : riz gluant, riz malté, alcool de canne à sucre

Origine : Aichi, Japon



REF: MIKM7/ MIKM3

MIKAWA HON MIRIN BIO 14%, 150ML/ 500ML

Ingrédients : riz gluant, Koji de riz, alcool de riz distillé shôchû (vol. 43%)

Origine : Aichi, Japon



REF: SUMM2

AUTHENTIQUE MIKAWA HON MIRIN BIO 18L

Ingrédients : riz gluant, Koji de riz, alcool de riz distillé shôchû (vol. 43%)

Origine : Aichi, Japon



REF: KKM12
KKM11

HON MIRIN NOIR NIJYU-NEN KURO MIRIN, 20 ANS D'ÂGE 14% 180ML/ 500ML

Ingrédients : riz gluant, riz-malté, alcool de canne à sucre distillé

Origine : Aichi, Japon



REF: KKM16

MIRIN SANS ALCOOL 250G

Ingrédients : riz gluant, canne à sucre, riz malté

Origine : Aichi, Japon

SAKÉ À CUISINER 料理酒



REF: KING1/ KING2

SAKÉ DE CUISINE KING JYOZO JUNMAI 12% 1L/ 1,8L

Ingrédients : riz, riz malté, sel

Origine : Hyogo, Japon



REF: KING5

SAKÉ DE CUISINE KING JYOZO JUNMAI 13,6% 20L

Ingrédients : riz, riz malté, sel

Origine : Hyogo, Japon



REF: KING6

SAKÉ À CUISINER HINODE RYORISHU 400ML

Ingrédients : riz, riz malté, sel

Origine : Hyogo, Japon



REF: ZY7/ ZY8/ ZY9

HONDEN TOHI AKAZAKÉ 12% 300ML/ 720ML/ 1,8L

Ingrédients : sucre, alcool de canne à sucre, riz, riz malté

Origine : Kumamoto, Japon



REF: YSB

SAKÉ À CUISINER IZUMO JIDENSHU, 13% 720 ML

Ingrédients : riz gluant, kôji de riz, eau, cendres de bois de hêtre

Origine : Shimane, Japon

FRUITS, HARICOTS, FÈVES 果物、豆類

HARICOTS AZUKI & TSUBUAN



REF: ANF1

HARICOTS ROUGES AZUKI PREMIUM 24KG

Ingrédient : 100% haricots rouges azuki

Origine : Hokkaido, Japon



REF: AY12B

PÂTE DE HARICOT ROUGE TSUBUAN (AVEC MORCEAUX) SUCRÉE, BRIX 40°, NON TAMISÉE 700G

Ingrédients : eau, haricots rouges azuki, sucre

Origine : Kagawa, Japon

HARICOTS BLANCS & SHIRO KOSHIAN



REF: SSG10/ SSG9

PATE ANKO DE HARICOT BLANC À LA FEUILLE DE CERISIERS SAKURA 250G/ 1KG

Ingrédients : 58.43% pâte de haricot blanc, sucre de betterave, tréhalose, 0.47% feuilles de cerisiers sakura salées (feuilles de cerisier, sel, acidifiants E522, E515, E330, E331), colorant E120

Origine : Osaka, Japon



REF: SSG15B

PATE ANKO DE HARICOT BLANC SHIRO KOSHIAN 500G

Ingrédients : pâte de haricot blanc, sucre

Origine : Osaka, Japon

NATTO



REF: SANK1

NATTO LYOPHILISÉ 60G

Ingrédients : soja, bacillus subtilis natto

Origine : Miyazaki, Japon

POUDRES D'AGRUMES



REF: IF43-B/ IF43

ECORCE DE MIKAN EN POUDRE 60G/ 1KG

Ingrédient : 100% poudre de mandarine mikan, variété Arida

Origine : Wakayama, Japon



REF: KNS11-S
KNS11-M
KNS11-XL/ KNS11

ECORCE DE YUZU SÉCHÉ EN POUDRE 60G/ 500G/ 1KG/ 5KG

Ingrédient : 100% yuzu

Origine : Miyazaki, Japon



REF: JSU-S/ JSU

JUS DE SUDACHI PREMIUM EN POUDRE 50G/ 1KG

Ingrédients : dextrine, jus de sudachi

Origine : Tokushima, Japon



REF: YZP-S/ YZP-M
YZP-XXL/ YZP

ECORCE DE YUZU EN POUDRE 12-50PASS 100G/ 500G/ 1KG/ 5KG

Ingrédient : 100% écorce de yuzu (Citrus Junos) de Kôchi

Origine : Kôchi, Japon



REF: PY3-S
PY2/ PY3

JUS DE YUZU PREMIUM EN POUDRE 50G/ 500G/ 5KG

Ingrédients : dextrine (80%), jus de yuzu atomisé (20%)

Origine : Kôchi, Japon

YUZU CONFITS



REF: YZ4B

YUZU CONFIT 1KG POCHE SOUPLE

Ingrédients : écorces de yuzu, sucre, acidifiant E330

Origine : Kôchi, Japon



REF: KNS5/ KNS3

ORANGETTES DE YUZU CONFIT, 150G/ 600G NET ÉGOUTTÉS

Ingrédients : yuzu, sucre

Origine : Miyazaki, Japon



REF: KNS7/ KNS8

ORANGETTES DE YUZU CONFIT SANS SIROP 250G/ 1KG

Ingrédients : yuzu, sucre

Origine : Miyazaki, Japon

KAKIS SECHES



REF: KMO1/ KMO2

KAKI SAIJOGAKI SÉCHÉ 36-43G/ 35-45G 1KG

Ingrédient : 100% kaki, variété Saijo

Origine : Shimane, Japon



REF: KMO3-S/ KMO3

QUARTIERS DE KAKI SAIJOGAKI SÉCHÉS 50G/ 1KG

Ingrédient : 100% shimane persimmon

Origine : Shimane, Japon

UMEBOSHIS



REF: KOB1/ KOB3

PRUNES UMEBOSHI 100G/ 1KG

Ingrédients : prune ume, sucre, eau, vinaigre de pomme, sel

Origine : Wakayama, Japon



REF: FUMSL-S/
FUMSL-XL/ FUMSL

FLOCONS BIO DE SHISO LYOPHILISÉ À LA PRUNE UMEBOSHI 100G/ 1KG/ 10KG

Ingrédients : shiso rouge Bio, sel, 9% prune umeboshi Bio salée

Origine : Wakayama, Japon



REF: MRN004-S
MRN004

MINI GRANULÉS À LA PRUNE UME 100G/ 1KG

Ingrédients : sel, sucre, amidon, extrait de levure, 3% prune umeboshi déshydratée, poudre de shiso pourpre, colorant E160c, acidifiants E330 et E296, arôme

Présence : épaississant E1450

Origine : Hiroshima, Japon



REF: FUML-S
FUML-XL/ FUML

FLOCONS BIO DE UMEBOSHI LYOPHILISÉS 100G/ 1KG/ 10KG

Ingrédients : prune ume Bio, sel

Origine : Wakayama, Japon

PURÉES & GELÉES DE YUZU



REF: YTE3/ YTE2

PURÉE DE YUZU 210G/ 850G

Ingrédients : yuzu de Kôchi (citrus junos), sirop de sucre

Origine : Produit élaboré en France à partir de Yuzu frais de Kôchi, Japon



REF: YTE6

GELÉE DE YUZU 210G

Ingrédients : 37% jus de yuzu, sucre, eau pectine de fruit

Origine : Produit fabriqué en France à partir de jus de Yuzu d'Ehimé, Japon

KINAKO



REF: AY10/ AY10B

POUDRE DE SOJA TORRÉFIÉ KINAKO BIO 100G/ 1KG

Ingrédient : 100% soja bio torréfié

Origine : Kagawa, Japon



REF: GSK-S
GSK-XL/ GSK

POUDRE DE SOJA TORRÉFIÉ KINAKO SOJA HERITAGE 20G/ 200G / 1KG

Ingrédients : 100% poudre de soja torréfié

Origine : Gunma, Japon

SHISO



REF: **AGSL-S/ AGSL**

FEUILLES DE SHISO CONDIMENT X10/ X100

Ingrédients : shiso rouge, vinaigre de prune ume, sel, vinaigre d'alcool et de lies de saké)

Origine : Aomori, Japon



REF: **AGSS**

GRAINES DE SHISO ROUGE SALÉES 65G

Ingrédients : graines de shiso rouge, sel, alcool, acidifiants E270-E331

Origine : Aomori, Japon



REF: **SNA1**

FLOCONS DE SHISO ROUGE À INFUSER 12G ET SON ACIDE CITRIQUE 9G

Ingrédient : 100% shiso rouge

Origine : Japon



REF: **KUM1**

DÉLICE AU SHISO ROUGE 500ML

Ingrédients : eau, prune Ume, sucre de betterave, 6.5% shiso rouge (Perilla frutescen var.crispa), mandarine mikan.

Origine : Wakayama, Japon

JUS & SIROPS



REF: **IF20**

JUS DE DAIDAI (CITRUS AURANTIUM) 900ML

Ingrédients : 100 % daidai (Citrus Aurentium)

Origine : Wakayama, Japon



REF: **IF42 /IF42B**

BOISSON AU YUZU 200ML /180ML

Ingrédients : eau, jus de yuzu (12%), sucre

Origine : Wakayama, Japon



REF: **IF6/ IF19**

JUS DE SUDACHI 100 ML/ 900ML

Ingrédients : 100 % sudachi (Citrus Sudachi)

Origine : Wakayama, Japon



REF: **IF5 / IF13**

JUS DE YUZU 100ML/ 900ML

Ingrédients : 100 % yuzu (citrus junos)

Origine : Wakayama, Japon



REF: **YZ10D/ YZ26**

JUS DE YUZU DE KOCHI 900ML /2L NET

Ingrédients : 100% Yuzu

Origine : Kôchi, Japon



REF: **YZ2/ YZ1**

JUS DE MISHOYUZU 150ML/ 900ML

Ingrédient : 100 % mishoyuzu (yuzu sauvage citrus junos)

Origine : Kôchi, Japon



JUS DE POMELO HASSAKU 180ML/ 750ML

Ingrédients : 100 % pomelo hassaku (Citrus Hassaku hort. ex Tanaka)

Origine : Wakayama, Japon

REF: IF16/ IF11



JUS DE MIKAN 750ML

Ingrédients : 100 % mikan (Citrus Unshiu)

Origine : Wakayama, Japon

REF: IF9



JUS DE AMANATSU 750ML

Ingrédients : 100 % amanatsu (Citrus Natsudaïdai f. Kawanonatsudaïdai)

Origine : Wakayama, Japon

REF: IF12



JUS DE IYOKAN 180ML /750ML

Ingrédients : 100 % iyokan (Citrus Iyo)

Origine : Wakayama, Japon

REF: IF21B/ IF21



JUS DE SHIRANUI 180ML/ 750ML

Ingrédients : 100 % shiranui (Citrus Unshiu x Citrus Sinensis x Citrus Reticulata)

Origine : Wakayama, Japon

REF: IF24B/ IF24



JUS DE YUZU BIO 180ML/ 900ML

Ingrédients : 100% yuzu bio

Origine : Miyazaki, Japon

REF: KNS20 /KNS21



DÉLICE AU SHISO ROUGE 500ML

Ingrédients : eau, prune Ume, sucre de betterave, 6.5% shiso rouge (Perilla frutescen var.crispa), mandarine mikan

Origine : Wakayama, Japon

REF: KUM1



DÉLICE DE PRUNE UME UMEKO 720ML

Ingrédients : eau, 20 % jus de prune umé, sirop de sucre

Origine : Okayama, Japon

REF: HF1



SIROP DE YUZU DE KÔCHI 500ML

Ingrédients : sirop de isomalt-oligosaccharide, jus de yuzu, sirop de sucre

Origine : Kôchi, Japon

REF: YZ19



SIROP DE PRUNE UME VERTE 275ML

Ingrédients : prunes Ume vertes de Wakayama et Nara (55 %), sucre candie de betterave

Origine : Wakayama, Japon

REF: KUM3

CAFE



CAFÉ MOULU CAFERINE SPÉCIAL PÂTISSERIE 50G/ 500G

Ingrédient : 100% café

Origine : Gunma, Japon

REF: CAFE2/ CAFE

SUCRE



SUCRE BRUT DE CANNE WASANBON 100G/ 500G/ 1KG

Ingrédient : 100% sucre de canne (saccharum officinarum)

Origine : Kagawa, Japon

REF: BK2-S/ BK2-M
BK2

THÉS EN FEUILLES ET POUDRE お茶

THÉS MATCHA & MATCHA BIO



THÉ MATCHA BIO TACHIBANA 50G/ 1KG

Ingrédients : 100% thé matcha bio

Origine : Kyoto, Japon

REF: CHIK5-S/ CHIK5



THÉ MATCHA BIO FUJI 50G/ 1 KG

Ingrédients : 100% thé matcha bio

Origine : Kyoto, Japon

REF: CHIK6-S/ CHIK6

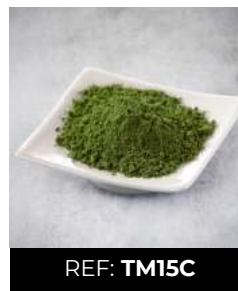


THÉ MATCHA BIO, TYPE X 1KG

Ingrédients : 100% thé matcha bio

Origine : Japon

REF: MBFDA6



THÉ MATCHA EVERGREEN A30 SPÉCIAL PÂTISSERIE 1G

Ingrédients : 100% thé matcha

Origine : Japon

REF: TM15C



THÉ MATCHA NATURE 40G

Ingrédients : 100% thé matcha de Kyoto

Origine : Kyoto, Japon

REF: MFS1



THÉ MATCHA AU YUZU 40G

Ingrédient : thé matcha, écorce de yuzu de Kôchi (10 %)

Origine : Kyoto, Japon

REF: MFS2



THÉ MATCHA GENMAI AU RIZ TORRÉFIÉ 40G

Ingrédients : thé matcha, 27.0% riz genmai (origine Hyogo, Miyazaki)

Origine : Kyoto, Japon

REF: MFS3



THÉ MATCHA AU GINGEMBRE 40G

Ingrédients : thé matcha, 4.0% gingembre (origine Kôchi)

Origine : Kyoto, Japon

REF: MFS4

THÉS EN FEUILLES & THÉS VERTS



THÉ BANCHA FERMENTÉ 3 ANS BIO 150G

Ingrédients : 100% thé bancha BIO fermenté 3 ans

Origine : Shizuoka, Japon

REF: HAMU1



THÉ GENMAICHA BIO 80G

Ingrédients : 50% thé vert BIO, 50% riz brun BIO torréfié

Origine : Shizuoka, Japon

REF: HAMU2



THÉ STEM CHA BIO 80G

Ingrédients : 100% thé vert BIO
Origine : Shizuoka, Japon

REF: HAMU3



THÉ SENCHA BIO 100 G

Ingrédients : 100% thé vert
BIO
Origine : Shizuoka, Japon

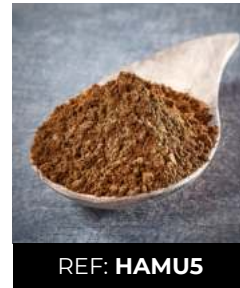
REF: HAMU6



THÉ SENCHA BIO, 15 SACHETS X 2G

Ingrédients : 100% thé vert BIO
Origine : Shizuoka, Japon

REF: HAMU4



THÉ BANCHA BIO, 3 ANS DE FERMENTATION, EN POUDRE, 40G

Ingrédient : 100% thé vert
BIO
Origine : Shizuoka, Japon

REF: HAMU5



THÉ HOJICHA BIO 200G

Ingrédients : 100% thé vert BIO
torréfié
Origine : Shizuoka, Japon

REF: HAMU7



THÉ VERT BIO SENCHA DE KAGOSHIMA, 100G/ 1KG

Ingrédients : 100% thé
sencha
Origine : Kagoshima, Japon

REF: TBYB2/ TBYB2B



THÉ VERT BIO FUKAMUSHICHA DE CHIRAN, 100G/ 1KG

Ingrédients : 100% thé
fukamushicha
Origine : Chiran (Kagoshima),
Japon

REF: TBYB1/ TBYB1B



THÉ VERT BIO GENMAICHA DE KAGOSHIMA 180G/ 1KG

Ingrédients : thé vert Bio,
riz brun torréfié Bio
Origine : Kagoshima, Japon

REF: TBYB4B/ TBYB4



THÉ VERT BIO ICHIBANCHA DE KAGOSHIMA 80G/ 1KG

Ingrédients : 100% thé vert
Ichibancha
Origine : Kagoshima, Japon

REF: TBYB3/ TBYB3B



THÉ VERT BIO UJICHA, 15 SACHETS INDIVIDUELS DE 2G*

Ingrédients : 100% thé vert
Bio Ujicha
Origine : Dôsenbô,
Minamisanjo, Souraku-gun,
Kyoto, Japon

REF: TBYB9



THÉ BIO HOJICHA DE UJI, 100G/ 1KG

Ingrédients : 100% thé vert Bio
torréfié hojicha de Uji
Origine : Dôsenbô, Minamisanjo,
Souraku-gun, Kyoto, Japon

REF: TBYB5/ TBYB5B



THÉ VERT BIO ICHIBANCHA DE UJI, 100G/ 1KG

Ingrédients : 100% thé vert
Bio Ichibancha de Uji
Origine : Dôsenbô,
Minamisanjo, Souraku-gun,
Kyoto, Japon

REF: TBYB6/ TBYB6B



**THÉ VERT
FUKAMUSHICHA DE
CHIRAN,
100G/ 1KG**

Ingrédients : 100% thé
fukamushicha
Origine : Chiran (Kagoshima),
Japon



**THÉ BIO HOJICHA DE
UJI, 20 SACHETS
INDIVIDUELS DE 4G***

Ingrédients : 100% thé vert
Bio torréfié hojicha
Origine : Dôsenbô,
Minamisanjo, Souraku-gun,
Kyoto, Japon



**THÉ VERT SENCHA
DE KAGOSHIMA,
100G/ 1KG**

Ingrédients : 100% thé
sencha
Origine : Kagoshima, Japon



**THÉ HOJICHA DE UJI,
100G/ 1KG**

Ingrédients : 100% thé vert
torréfié hojicha de Uji
Origine : Dôsenbô,
Minamisanjo, Souraku-gun,
Kyoto, Japon



**THÉ VERT ICHIBANCHA
DE KAGOSHIMA
80G/ 1KG**

Ingrédients : 100% thé vert
Ichibancha
Origine : Kagoshima, Japon



**THÉ VERT
ICHIBANCHA DE UJI,
100G/ 1KG**

Ingrédients : 100% thé vert
Ichibancha de Uji
Origine : Dôsenbô,
Minamisanjo, Souraku-gun,
Kyoto, Japon



**THÉ VERT GENMAICHA
DE KAGOSHIMA
180G/ 1KG**

Ingrédients : thé vert, riz
brun torréfié
Origine : Kagoshima, Japon



**THÉ VERT DOUSENBU
DE UJI,
100G/ 1KG**

Ingrédients : 100% thé vert
Dôsenbô de Uji
Origine : Dôsenbô,
Minamisanjo, Souraku-gun,
Kyoto, Japon

THÉS NOIRS, PÂTE DE THÉ, POUDRE DE THÉ



**THÉ NOIR JAPONAIS BIO,
20 SACHETS INDIVIDUELS
DE 2,5G**

Ingrédients : 100% thé noir
Origine : Shizuoka, Japon



**PÂTE DE THÉ MATCHA
BIO* KITAGAWA
HANBE SHOTEN
100G/ 1KG**

Ingrédient : Eau, 20% de
matcha sélection
Kitagawa Hanbe Shoten
Origine : Shizuoka, Japon



**POUDRE DE THÉ
VERT SENCHA
SPÉCIALE
PÂTISSERIE, GLACES
50G/ 500G/ 5KG**

Ingrédients : 100% poudre
de thé sencha
Origine : Kagawa, Japon



**KUROMOJI À INFUSER
100G/ 1KG**

Ingrédients : 100% Kuromoji
(Lindera Umbellata)
Origine : Shimane, Japon

REF: CHAS-S/ CHAS

Panko, tempura, chapelure, farine

パン粉・天ぷら粉・小麦粉

PANKO



CHAPELURE PANKO BLANC

200G/ 1KG/ 10KG

Ingrédients : farine de blé, levure, sel, kôji d'orge, kôji de riz (riz, ferment, extrait de chlorelle, dextrine, acerola)

Origine : Saitama, Japon



PANKO DE RIZ 200G/ 1KG

Ingrédient : 100 % riz

Origine : Saitama, Japon



WA PANKO SOY MIX 200G

Ingrédients : farine de riz, pulpe de soja

Origine : Saitama, Japon



SUPERIOR FUJI PANKO 1KG/ 10KG

Ingrédients : blé, sucre, levure, sel

Origine : Saitama, Japon

SARRASINS TORRÉFIÉS OU SOUFLÉS



SARRASIN TORRÉFIÉ SOBACHA

200G/ 1KG

Ingrédient : 100% sarrasin torréfié

Origine : Hokkaido, Japon



CHAPELURE FLOCONS DE SARRASIN TORRÉFIÉS

100G/ 500G

Ingrédient : 100% sarrasin de Sorachi

Origine : Hokkaido, Japon



SARRASIN TORRÉFIÉ SOBACHA EN

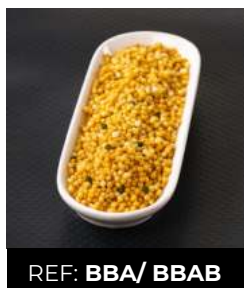
POUDRE

75G/ 100G/ 1KG/ 5KG

Ingrédient : 100% sarrasin torréfié

Origine : Hokkaido, Japon

BUBU ARARE

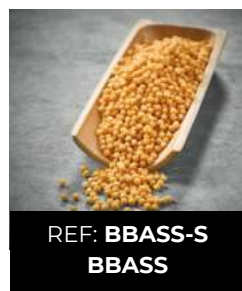


BUBU ARARE 500G/ 1KG

Ingrédients : riz gluant, sel, algue aonori, sirop d'amidon

Origine : Kyoto, Japon

REF: BBA/ BBAB



BUBU ARARE SANS SEL

50G /500G

Ingrédient : riz gluant

Origine : Kyoto, Japon

REF: BBASS-S
BBASS



BUBU ARARE MÉLANGE 3 COULEURS 80G

Ingrédients : riz gluant, sel, poudre d'algue aonori, sirop d'amidon

Origine : Kyoto, Japon

REF: BBA3C



MIJINKO BLANC, BILLES DE FÉCULE DE POMME DE TERRE ET MAÏS 500G

Ingrédients : fécule 100% (Fécule de pomme de terre 90%, Fécule de maïs 10%)

Origine : Kyoto, Japon

REF: MIJI

FARINES



FARINE DE RIZ SHIRATAMAKO GYUHI-KO 500G/ 1KG/ 20KG

Ingrédients : riz gluant, amidon de riz

Origine : Thaïlande

REF: GUN3-L
GUN3-XL/ GUN3



FARINE À MANJU JYOUYOU 500G/ 1KG/ 20KG

Ingrédient : 100% farine de riz

Origine : Gunma, Japon

REF: GJYO-S
GJYO-L/ GJYO



FARINE DE SARRASIN JAPONAIS 500G/ 1KG

Ingrédients : 100% farine de sarrasin complet cultivé, récolté, moulu au Japon

Origine : Fukushima, Japon

REF: BS03-M/ BS03

FÉCULES D'ARROW-ROOT HON KUZU



FÉCULE D'ARROW-ROOT HON KUZU 50G/ 100G/ 500G/ 1KG/ 20KG

Ingrédient : 100% hon'kuzu

Origine : Nara, Japon

REF: HK4-S/ HK4-M
HK4-L/ HK4-XL
HK4

TEMPURA, KARAAGE & FÉCULES



REF: **NSH6B**
NSH6-L/ NSH6

KARAAGE MIX 200G/ 500G/ 2KG

Ingrédients : farine de blé, amidon, sel, sucre, poivre, protéine végétale, agent levant (E336,E500), exhausteur de goût (E621,E634), paprika, édulcorant sorbitol (E420), glucose, extrait de levure

Origine : Japon



REF: **NSH9B/ NSH9**

MIX TEMPURA 200G/ 1,5KG

Ingrédients : farine de blé, féculent, poudre de maïs, amidon, amidon modifié, sel, agents levants (E500, E575, E336), protéine végétale, émulsifiant (E473), colorant curcumine (E100), extrait de levure

Origine : Japon



REF: **FPDTI/ FPDT2**

KATAKURIKO, FÉCULE DE POMME DE TERRE 200G/ 1KG

Ingrédient : 100% amidon de pomme de terre

Origine : Kumamoto, Japon



Fleurs, feuilles, essences, aides culinaires

花、葉、エッセンス、料理補助食品

FLEURS

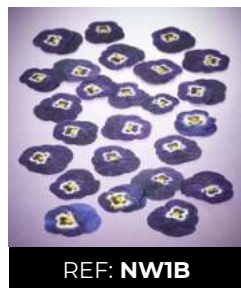


FLEURS DE PENSÉE JAUNE ET VIOLETTE SÉCHÉES 50 UNITÉS

Ingrédient : 100% fleurs de pensées naturelles

Origine : Shimane, Japon

REF: NW1



FLEURS DE PENSÉE BLEUE SÉCHÉES 50 UNITÉS

Ingrédient : 100% fleurs de pensée naturelles

Origine : Shimane, Japon

REF: NW1B



PÉTALES DE ROSES ROUGE SÉCHÉS 50 UNITÉS

Ingrédient : 100% pétales de roses rouges

Origine : Shimane, Japon

REF: NW10



FLEURS DE PENSÉE BLANCHE ET VIOLETTE SÉCHÉES 50 UNITÉS

Ingrédient : 100% fleurs de pensées naturelles

Origine : Shimane, Japon

REF: NW1D



FLEURS DE PENSÉE JAUNE ET VIOLETTE SÉCHÉES 40-50 MM 50 UNITÉS

Ingrédient : 100% viola tricolore

Origine : Shimane, Japon

REF: NW1BL

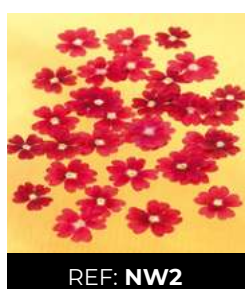


FLEURS DE VERVEINE BLEUE SÉCHÉES 50 UNITÉS

Ingrédient : 100% verveine

Origine : Shimane, Japon

REF: NW3



FLEURS DE VERVEINE ROUGE SÉCHÉES 50 UNITÉS

Ingrédient : 100% verveine

Origine : Shimane, Japon

REF: NW2



FLEURS DE VERVEINE BLANCHE SÉCHÉES 50 UNITÉS

Ingrédient : 100% verveine

Origine : Shimane, Japon

REF: NW5



FLEURS DE VERVEINE ROSE SÉCHÉES 50 UNITÉS

Ingrédient : 100% verveine

Origine : Shimane, Japon

REF: NW4



PÉTALES D'OEILLET ROUGE SÉCHÉS 50 UNITÉS

Ingrédient : 100% carnation rouge

Origine : Shimane, Japon

REF: NW9



TRÈFLES À 4 FEUILLES SÉCHÉS 50 UNITÉS

Ingrédient : 100% trèfle

Origine : Shimane, Japon

REF: NW8



FLEURS DE CERISIERS SAKURA AU SIROP 100 FLEURS

Ingrédients : fleurs de cerisier, 15% sirop (sucre, vinaigre de prune)

Origine : Shimane, Japon

REF: SSG16

FEUILLES



FEUILLES D'ÉRABLE JAPONAIS SÉCHÉES MOMIJI

20, 100 PIÈCES

Ingrédient : 100% feuilles
d'érables acer palmatum

Origine : Gifu, Japon

REF: MAL-S/ MAL



FEUILLES DE CERISIER SAKURA EN FLEURS EN POUDRE

50G/ 100G/ 500G

Ingrédient : 100% feuille de
cerisier sakura

Origine : Shizuoka, Japon

REF: MC4-S
MC4-M/ MC4



FEUILLES DE CERISIER SAKURA SALÉES

10, 50, 500 PIÈCES

Ingrédients : feuilles de cerisier
sakura, sel (20%), acidifiants
E522-E331iii, E330

Origine : Procédé Au Japon

REF: SSG1/ SSG1BC
SSG1BCXL



FEUILLES DE MAGNOLIA SÉCHÉES

29-36 CM
20, 100 PIÈCES

Ingrédient : 100% feuilles
de magnolia

Origine : Japon

REF: EBE1-S/ EBE1



FEUILLES DE CERISIER SAKURA EN FLEUR SALÉES

50 PIÈCES (TAILLE S)/
50 PIÈCES (TAILLE M)/
50 PIÈCES (TAILLE M/S)

Ingrédients : feuilles de cerisier
sakura, sel (20%), acidifiants E522-
E331iii, E330

Origine : Procédé Au Japon

REF: SSG1SS
SSG1SSN/ SSG1SSN2



FEUILLES DE CERISIER SAKURA SUCRÉES

10, 50, 500 PIÈCES

Ingrédients : feuille de
cerisier sakura, 15% sucre,
sel, acidifiant E522

Origine : Chine

REF: FCFCH-S
FCFCH-XL/ FCFCH

PÉTALES ALIMENTAIRES



PÉTALES D'ARGENT ALIMENTAIRE E174, FLOCON 0,5G 10MM

Ingrédients : pétales d'argent
alimentaires E174

Origine : Ishikawa, Japon

REF: HAKU8



PÉTALES D'OR ALIMENTAIRE E175, COULEUR CHAMPAGNE FLOCON 0,5G 5MM/ 10MM/ 20MM

Ingrédients : pétales d'or
alimentaire E175 (60% or,
40% argent)

Origine : Ishikawa, Japon

REF: HAKU6
HAKU5/ HAKU4



FUMÉES, ESSENCE & ARÔMES



FUMÉE LIQUIDE DE BOIS DE CERISIER SAKURA 100G/ 500G

Ingrédients : eau, pédoncules de fleurs et feuilles de cerisier Sakura

Origine : Kyoto, Japon

REF: **ROG1/ ROG2**



ESSENCE DE YUZU 10 ML/ 1L

Ingrédient : 100% essence de yuzu (citrus junos)

Origine : Saitama, Japon

REF: **KYY7-S/ KYY7**



ARÔME NATUREL DE FLEURS DE CERISIERS SAKURA 10ML/ 1KG

Ingrédients : alcool, eau purifiée, fleur de cerisier, sel, vinaigre de prune ume, acide citrique

Origine : Kanagawa, Japon

REF: **SNF-S/ SNF**

POUDRES DE CHARBON, PERLES GÉLIFIÉES & OBLATES



POUDRE DE CHARBON VÉGÉTAL DE BAMBOU 15 MICRONS 50G/ 1KG/ 10KG

Ingrédient : 100% poudre de charbon de bambou

Origine : Miyazaki, Japon

REF: **TAMI1-S
TAMI1-XL/ TAMI1**



PERLES GÉLIFIÉES PETITEL 110G/ 1KG

Ingrédients : eau, gélifiant E227 et E401, épaississant E417, E414, E415, E440(i), E412, conservateur E300, extrait de pépins de pamplemousse

REF: **ETH1/ ETH2**



PERLES GÉLIFIÉES IKURA CHAN VEGAN 75G

Ingrédients : eau, dashi de kombu, extrait de Nori, sel, sucre, huile lin, gélifiant E327 et E401, épaississant E417, E466, E412, E414, E440(i), colorant beta carotène (beta carotène E422, E471, E473, E306), E129, extrait de pépins de pamplemousse

REF: **ETH3**



200 OBLATE ROND 9 CM DE DIAMÈTRE

Ingrédients : fécule de pomme de terre, Fécule de maïs, Lécithine de soja

Origine : Aichi, Japon

REF: **OB5**

YUZU ゆず

Les arômes sont puissants sur des notes de mandarine verte, de cédrat, de citron pas encore mûr.

En cuisine, le yuzu est extrêmement versatile. Son jus et son zeste sont utilisés pour aromatiser une grande variété de plats, des vinaigrettes aux desserts en passant par les boissons. Le zeste de yuzu, en particulier, est souvent incorporé dans des mélanges d'épices, utilisé pour parfumer les nouilles ou ajouté à des pâtes de piment pour un profil de saveur plus complexe et nuancé.



REF: YFJ

YUZU FRAIS

Ingédients : 100% Yuzu

Origine : Kochi, Japon



REF: YZ10

JUS DE YUZU SURGELÉ NON PASTEURISÉ

Ingédients : 100% Yuzu

Origine : Japon



REF: NSH8

VINAIGRETTE WASABI -YUZU

1L

Ingédients : sauce soja, sirop de fructose, vinaigre, huile végétale, eau, jus de yuzu (0.7%), moutarde, wasabi (0.5%), arôme, extrait de levure, poivre, épaississant (E415), coriandre

Origine : Chiba, Japon



REF: TO18/ TO19

CONDIMENT AU VINAIGRE DE RIZ ET AU JUS DE YUZU 200 ML/ 900ML

Ingédients : vinaigre de riz 50%, sirop naturel d'agave (Origine Mexique) 28%, jus de yuzu 22%

Origine : Fukui, Japon



REF: TSUJ6

HUILE DE COLZA ET OLIVE À L'ARÔME NATUREL DE YUZU

270G

Ingédients : huile de colza, huile d'olive, 2 % arôme naturel de yuzu

Origine : Mie, Japon



REF: KYY7-S/ KYY7

ESSENCE DE YUZU 10 ML/ 1L

Ingredient : 100% essence de yuzu (citrus junos)

Origine : Saitama, Japon



REF: IK2

MÉLANGE 7 ÉPICES AU YUZU, YUZU SCHICHIMI

5G

Ingédients : écorce de yuzu, piment rouge, graines de sésame blanc, algue aonori, écorce de mandarine mikan, poudre de sansho, graines de chanvre et graines de pavot

Origine : Kyoto, Japon



REF: NISHOTI

HUILE DE RIZ AU YUZU ET AU WASABI

140G

Ingédients : huile de riz, 4,5% huile essentielle de yuzu, 1,2% huile essentielle de wasabi, huile essentielle de moutarde

Origine : Tottori, Japon



REF: HAY2-S/ HAY2

UMAMI-SO YUZU 100G/ 1KG

Ingédients : orge, soja, sel, 10% poudre de yuzu jaune

Origine : Miyazaki, Japon



REF: PY3-S
PY2/ PY3

JUS DE YUZU PREMIUM EN POUDRE

50G/ 500G/ 5KG

Ingédients : dextrine (80%), jus de yuzu atomisé (20%)

Origine : Kôchi, Japon



REF: HSMYB2
HSMYB1

MISO AU YUZU ROUGE, BIO, 250G/ 700G

Ingrédients : 79.00% miso orge (orge, soja, sel, aspergillus oryzae), riz fermenté, sucre, 2.50% jus de yuzu, 1.50% écorce de yuzu en poudre

Origine : Miyazaki, Japon



REF: MK6/ MK7

MISO BLANC AU YUZU 100G/ 500G

Ingrédients : miso de riz (riz, soja, sel, alcool, vitamine B2), sucre, mirin, saké, 3.43% écorce de yuzu, aspergillus oryzae

Origine : Kyoto, Japon



REF: EB15

MISO MOROMI AU YUZU KOSHO 300G

Ingrédients : orge, sirop d'amidon, sauce soja (contient du blé), sucre, soja, sel, mirin, 2.65% yuzu kosho (piment, écorce de yuzu, sel), alcool, exhausteur E621, épaississants E415 et E417

Origine : Fukuoka, Japon



REF: KNS7/ KNS8

ORANGETTES DE YUZU CONFIT SANS SIROP 250G/ 1KG

Ingrédients : yuzu, sucre

Origine : Miyazaki, Japon



REF: TV9

PÂTE DE WASABI AU YUZU KOSHO EN TUBE 28G

Ingrédients : 62.32% wasabi, édulcorant E420(i), maltose, sel, 1.76% écorce de yuzu vert, 1.76% piment vert, huile de colza, émulsifiant E460, fibre de blé, féculé de tapioca, 0.99% citron, émulsifiant oligosaccharide, extraits d'épices (huile de colza, moutarde), acidifiant E330, antioxydant E301, épaississant E415

Origine : Shizuoka, Japon



REF: KNS5/ KNS3

ORANGETTES DE YUZU CONFIT, 150G/ 600G NET ÉGOUTTÉS

Ingrédients : yuzu, sucre

Origine : Miyazaki, Japon



REF: YTE6

GELÉE DE YUZU 210G

Ingrédients : 37% jus de yuzu, sucre, eau pectine de fruit

Origine : Produit fabriqué en France à partir de jus de Yuzu d'Ehimé, Japon



REF: YTE3
YTE1/ YTE2

PURÉE DE YUZU 210G/ 430/ 850G

Ingrédients : yuzu de Kôchi (citrus junos), sirop de sucre

Origine : Produit élaboré en France à partir de Yuzu frais de Kôchi, Japon



REF: ICTP

PONZU TAMARI AU YUZU

Ingrédients : 35% sauce soja tamari (soja, sel), 30% jus de yuzu, sucre, mirin, jus de daidai, vinaigre de riz, saké, kombu

Origine : Shimane, Japon



REF: HT8/ HT8XL

YUZU PONZU KONOTORI 360ML/ 1,8L

Ingrédients : vinaigre de riz, sauce soja (soja, blé, sel, sucre), 12.84% jus de yuzu, mirin, eau, sel, sucre, dashi de kombu, eau, assaisonnement fermenté

Origine : Hyogo, Japon



REF: TON3B/ TON3

SAUCE SALADES ET GRILLADES AU MISO BLANC ET YUZU 200ML/ 1L

Ingrédients : eau, 24% miso blanc, sucre, vinaigre d'alcool, riz fermenté, 1.50% pâte et jus de yuzu, amidon de pomme de terre, piment rouge, agar agar

Origine : Toyama, Japon



REF: MS2/ MS6

SEL DE MER AROMATISÉ AU YUZU 50G/ 1KG

Ingrédients : sel, dextrine, poudre d'écorce yuzu (10 %), glucose, extrait d'algue kombu, extrait de levure, arômes

Origine : Mie, Japon



REF: TH8/ TH9

TORRÉFIÉES SAVEUR YUZU 80G/ 1KG

Ingrédients : 75% sésame torréfié, protéine hydrolysée de soja, 4.34% jus de yuzu, sucres, exhausteur de goût E621, sel, arôme naturel, colorant végétal marigold

Origine : Ishikawa, Japon



REF: YZ4/ YZ4B

YUZU CONFIT 1KG/ 1KG POCHE SOUPLE

Ingrédients : écorces de yuzu, sucre, acidifiant E330

Origine : Kôchi, Japon



REF: HAY3-S/ HAY3

UMAMI-SO PRUNE UME ET YUZU 100G/ 1KG

Ingrédients : miso déshydraté (orge, soja, sel), sel, 7% prune ume déshydratée, poivre noir, cébette, sucre brut noir de canne, 4% écorce de yuzu, gingembre, feuille de mûrier

Origine : Miyazaki, Japon



REF: KOH5

YUZU KOJI 110G

Ingrédients : sucre, 30% yuzu, sauce soja (soja, blé, sel), kôji de riz, mirin, alcool de canne à sucre

Origine : Kyoto, Japon



REF: NSH8

VINAIGRETTE WASABI-YUZU 1L

Ingrédients : sauce soja, sirop de fructose, vinaigre, huile végétale, eau, jus de yuzu (0.7%), moutarde, wasabi (0.5%), arôme, extrait de levure, poivre, épaississant (E415), coriandre

Origine : Chiba, Japon



REF: IBU

YUZU KOSHO JAUNE 60G

Ingrédients : écorces de yuzu (50 %), piment jaune (30 %), sel

Origine : Oita, Japon



REF: NHK003
NHK005

YUZU KOSHO FURIKAKE 50G/ 500G

Ingrédient : granulés épinard (lactose, sel, amidon, poudre d'épinard et de citrouille, matcha), sésame noir torréfié, algue nori, sucre, poudre de yuzu kosho, riz fermenté, sauce soja (soja, blé, sel, sucre, alcool), exhausteurs de goût E621 et E631, arôme yuzu, anti-oxydant E300, vitamine B2 (E101) et vitamine A

Origine : Tokyo, Japon



REF: KNS23

YUZU KOSHO VERT BIO 200G

Ingrédients : yuzu bio, sel, piment vert bio

Origine : Miyazaki, Japon



YUZU KARARIN 35G

Ingrédients : 47% écorce de yuzu, piment rouge, piment vert, sel de mer

Origine : Osaka, Japon

REF: YZK



YUZU KOSHO ROUGE 200G

Ingrédients : écorces de yuzu jaune (76%), piment rouge (12%), sel

Origine : Miyazaki, Japon

REF: KNS2



YUZU KOSHO VERT DOUX 200G

Ingrédients : écorces de yuzu vert (76 %), piment vert (12 %), sel

Origine : Miyazaki, Japon

REF: KNS1



YUZU KOSHO ROUGE TRADITIONNEL 50G

Ingrédients : piment rouge (45%), écorces de yuzu vert (37%), sel

Origine : Oita, Japon

REF: KUN2



YUZU KOSHO ROUGE BIO 200G

Ingrédients : yuzu bio, sel, piment rouge bio

Origine : Miyazaki, Japon

REF: KNS22



YUZU PONZU AU KOJI 145ML/ 900ML

Ingrédients : pâte de koji 44%, sauce soja, sel au koji, vinaigre de riz, eau, jus de yuzu 4%, bouillon dashi de kombu, shiitake, sel

Origine : Okayama, Japon

REF: KOH12/ KOH13



YUZU KOSHO VERT TRADITIONNEL 50G

Ingrédients : piment vert (45%), écorces de yuzu vert (37%), sel

Origine : Oita, Japon

REF: KUN1



YUZU PONZU SPICY 200ML/ 1,8L

Ingrédients : sauce soja, eau, vinaigre d'alcool de canne à sucre, mélasses, jus de yuzu, yuzu kosho, mirin, algue kombu, extraits végétaux naturels (ciboule, shiitake, énoki, radis), sel

Origine : Fukuoka, Japon

REF: GOTO15
GOTO16



YUZU PONZU 170 ML/ 1,8L

Ingrédients : sauce soja koikuchi et sauce soja usukuchi (soja, blé, sel, glucose, alcool), vinaigre, sucre, eau, 7% jus de yuzu, mirin, extrait de levure

Origine : Nagasaki, Japon

REF: CSH12/ CSH12XL



YUZU PONZU BIO 200ML/ 900ML

Ingrédients : sauce soja bio (soja, blé, sel), eau, vinaigre de riz bio, jus de yuzu bio, riz fermenté bio, sucre bio, copeaux de bonite séchée, sel

Origine : Hyogo, Japon

REF: POB2/ POB1



ECORCE DE YUZU SÉCHÉ EN POUDRE 60G/ 500G/ 5KG/ 1KG

Ingrédient : 100% Yuzu

Origine : Miyazaki, Japon

REF: KNS11-S
KNS11-M/ KNS11-XL
KNS11



ECORCE DE YUZU EN POUDRE 100G/ 500G/ 1KG/ 5KG

Ingrédient : 100% Yuzu

Origine : Kôchi, Japon

REF: YZP-S/ YZP-M
YZP-XXL/ YZP



REF: YU

YUBESHI

Ingrédients : miso d'orge (soja, orge, sel), Ecorce de yuzu, Arachide, Sésame blanc, Poudre de soja, Sucre (de canne, de betterave), Piment shichimi : piment rouge, écorce de yuzu séchée, poivre sansho, graine de chanvre, graine de pavot, algue verte

Origine : Wakayama, Chiba, Japon



REF: YZ10D/ YZ26

JUS DE YUZU DE KOCHI 900ML /2L NET

Ingrédients : 100% Yuzu

Origine : Kôchi, Japon



REF: IF42 /IF42B

BOISSON AU YUZU 200ML /180ML

Ingrédients : eau, jus de yuzu (12%), sucre

Origine : Wakayama, Japon



REF: IF5 / IF13

JUS DE YUZU 100ML/ 900ML

Ingrédients : 100 % yuzu (citrus junos)

Origine : Wakayama, Japon



REF: KNS20 /KNS21

JUS DE YUZU BIO 180ML/ 900ML

Ingrédients : 100% yuzu bio

Origine : Miyazaki, Japon



**Retrouvez notre
large gamme
d'ustensiles de
cuisine, de vaisselles
et de boissons
japonaises auprès de
notre équipe !**



Contactez-nous

02.40.83.33.99

contact@nishikidori.com



www.nishikidori.com



SASU PALMIFRANCE
ZAC de l'Aéropôle-140 rue Georges Guynemer
44150 Ancenis FRANCE