



La promesse de toutes les saveurs du monde



SAKE

日本酒

RIZ

米

SAUCES

ソース

ALGUES

海苔

EPICES

スパイス

LEGUMES

野菜

POISSONS

魚貝

VIANDES

肉

DESSERTS

デザート

EMBALLAGES

プラスチック容器

NOUVEAU

Poignée

Prise facile



Sous vide

Pas de frottement entre les grains de riz
Moins de grains cassés
Ne prend pas l'humidité
Hygiénique
Conditionnement : un paquet par carton

Marque reconnue

SHINJUMAI

真珠米イタリア米

Savoureux, stables, excellent rapport
qualité / prix

SHINJUMAI

イタリア米

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

Riz sous vide

Code 200248

10 KG

Prix € 14,50

Produit Européen

Grains courts d'Italie.

Forme cubique

Facile à stocker, superposer

H
A
N
A
B
I



SAUCE SOJA SUCREE (UK)

甘口醤油 Amakuchi Shōyu

Code 200365

10 ML x 800



SAUCE SOJA SUCREE (UK)

甘口醤油 Amakuchi Shōyu

Code 200210

150 ML x 6



SAUCE SOJA (UK)

Code 200366

10 ML x 800



SAUCE SOJA (UK)

Code 200367

150 ML x 6

SOMMAIRE

BOISSONS

LE SAKÉ

Origines et explications
La brasserie Takara USA
La brasserie Shirakabegura
La brasserie Rihaku
La brasserie Kaetsu
La brasserie Asamai

LES SPIRITUEUX JAPONAIS

SHOCHU

Ikkomon, Japan, Towari

LIQUEURS, VIN ET WHISKY

Umeshu, Yuzushu, Vin blanc, Isawa

LES BIÈRES JAPONAISES

Asahi, Iki, Kirin, Sapporo, Coedo

BOISSON SANS ALCOOL

Soda, jus de fruit, café frais, thés frais

ÉPICERIE

THÉS

Sencha, Hojicha, Matcha, Crackers

SAUCES

Sauces japonaises et dressings

Sauces asiatiques et curry

Sauces de soja

ASSAISONNEMENTS

Mirins & vinaigres

RIZ

YAKINORI

MISO

ÉPICERIE & CONDIMENTS

Dashi, wakame, farine, huile...

sésames, wasabi, piments, curry...

Gingembre & légumes marinés

NOUILLES

SURGELÉS

POISSONS & CRUSTACÉS

Poissons
Crabes
Crevettes
Homard
Oeufs de poissons & coquillages

SALADES

Salades à la japonaise & Edamame

FRITURES

Fritures, raviolis, ebi fry
Yakitori, brochettes japonaises

DESSERTS

Desserts à la japonaise & à l'occidentale
Bubbie's, Mochi Ice Cream, Glaces

MATÉRIEL

Machine à riz
Couteaux
Boîtes en plastique à emporter
Baguettes & pics

CGV

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

Tous les prix sont exprimés Hors Taxes (HT).

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



SAKÉ SHO CHIKU BAI

TAKARA - USA



SAKÉ SHOCHIKUBAI CLASSIC JUNMAI

日本酒 松竹梅クラシック <純米>

Le saké le plus traditionnel de la gamme Takara.
Pour l'apprécier pleinement le servir chaud ou à température.
Convient parfaitement aux plats légèrement assaisonnés.

Alcool 15%

Code 160190
18 L

Code 160210
180 ML x 24

Code 160200
750 ML x 12

Code 200396
1500 ML

SAKÉ SHOCHIKUBAI

TOKUBETSU JUNMAI
日本酒 松竹梅 <特別純米>

Ce saké spécial est brassé à partir de riz poli à plus de 60%. Le résultat est un saké superbement équilibré et à la texture exceptionnellement douce.

Code 160970
300 ML x 12
Alcool 15%

Code 160980
720 ML x 12
Alcool 15%



SAKÉ KOSHU MASAMUNE

JUNMAI
日本酒 甲州正宗 <純米>

Saké traditionnel et bien équilibré. Parfait pour la cuisine
Alcool 14%

Code 160120
18 L

Code 200343
5 L

SAKÉ JUNMAI GINJO

JUNMAI GINJO
日本酒 松竹梅 <純米吟醸>

Brassé avec un riz poli à plus de 50% et à basse température, le Ginjo est un saké fruité, pure et à la texture soyeuse. Parfait à l'apéritif ou en accompagnement de sashimis & sushi

Code 160280
300 ML x 12
Alcool 15%

«Certif Cacher»

SAKÉ SIERRA COLD

JUNMAI GINJO
日本酒 シエラ・コールド <純米吟醸>

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

Code 160250
300 ML x 12
Alcool 12%
«Certif Cacher»

TAKARA USA - LA BRASSERIE

Takara USA, filiale de la société Takara Shuzo, brasse du saké aux Etats-Unis depuis 1982. Utilisant les meilleures techniques de production du saké, du riz de qualité supérieure de la fertile vallée de Sacramento et de l'eau pure de la Sierra Nevada, Takara nous propose une gamme complète, du Sho Chiku Bai Classic, idéale au cours d'un repas et à consommer chaud ou froid, au Ginjo, fin et raffiné, parfait à l'apéritif.

SAKÉ SHIRAKABEGURA & SHO CHIKU BAI

TAKARA - JAPON

SHIRAKABEGURA – LA BRASSERIE

La société Takara Shuzo, plus que centenaire, est très connue au Japon pour ses productions de Mirin, de Shochu ainsi que de saké. Elle produit tous ses sakés de qualité à Nada (Hyogo) dans une toute nouvelle brasserie, Shirakabe, qui produit de façon entièrement artisanale.



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

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

Code 160590
300ml / 12
Alcool 5%



SAKÉ NIGORI JUNMAI
NIGORI JUNMAI
日本酒 松竹梅「にごり酒」 <純米>

Saké faiblement alcoolisé. Doux et soyeux au palais, corps robuste. Il s'agit d'un saké NIGORI, littéralement "trouble" et donc non filtré. A agiter avant de servir.

Code 160140
240 ML x 12
Alcool 10,5%



SAKÉ TOKUBETSU JUNMAI
TOKUBETSU JUNMAI
日本酒 松竹梅「白壁蔵」 <特別純米>

Équilibré et de saveurs riches et douces. Accompagne parfaitement toutes les cuisines japonaises ; Nabe, Shabu-shabu et sushi.

Code 160110
180 ML x 12
Alcool 14,5%



SAKÉ DAIGINJO <MUROKA-GENSHU>
DAIGINJO
日本酒 松竹梅「白壁蔵」 <大吟醸>
無濾過原酒

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

Code 160000
640 ML x 6
Alcool 17%



SAKÉ KIMOTO JUNMAI
KIMOTO JUNMAI
日本酒 松竹梅「白壁蔵」 <生酏純米>

Code 160530
1800 ML x 6
Alcool 15,5%

Code 160540
640 ML x 6
Alcool 15,5%

Code 160090
180 ML x 12
Alcool 15,5%



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

Code 200246
1800 ML x 6
Alcool 15%

Code 200247
640 ML x 6
Alcool 15%



SAKÉ KIMOTO GINJO
日本酒 松竹梅「白壁蔵」
<生酏吟醸>

Code 200125
1800 ML x 6
Alcool 15%

Ce saké est fabriqué selon le procédé traditionnel "Kimoto-Zukuri" qui existe depuis l'ère Edo. Grâce à un brassage lent et rigoureux, celui-ci exprime un goût profond et des saveurs de riz douces et moelleuses.



SAKÉ RIHAKU

JUNMAI
日本酒 純米「李白」

Saké moelleux et de saveurs rondes. Il laisse en bouche une merveilleuse sensation de persistance et l'ensemble procure un très bon umami, une des 5 saveurs fondamentales de l'art culinaire japonais.

Code 161000
720 ML x 6
Alcool 14,8%



SAKÉ NUAGES RÊVEURS

NIGORI JUNMAI
日本酒 特別純米「李白」

<芳醇にぎり>

Saké non filtré et présentant donc un dépôt naturel (lie de saké). Doux en bouche, soyeux et crémeux. Du corps, finale puissante.

Code 161010
720 ML x 6
Alcool 15,5%



SAKÉ ORIGINE DE LA PURETÉ

JUNMAI GINJO GENSHU
日本酒 純米吟醸生原酒「李白」

<雄町・花酵母仕込>

Ce saké d'exception non dilué et fabriqué avec le riz Omachi est fermenté à base de levure de fleurs. Son nez très expressif révèle des arômes de kiwi et de litchi. En bouche, sa texture crémeuse diffuse des touches de réglisse noire et de poire. Finale longue.

Code 161040
720 ML x 6
Alcool 16,9%



SAKÉ ROSÉ CARO

NAMA CHOZO
日本酒「李白」生貯蔵 <華露>

花酵母・黒米仕込

Minéral et légère astringence. Belle robe rose pâle, saveurs légèrement acidulées, vivant et enveloppant au palais.
Magnifique à l'apéritif ou avec un fromage pointu.

Code 200133
720 ML x 6
Alcool 15%
Riz : Gohyakumangoku et kuromai



SAKÉ LE POÈTE ERRANT

JUNMAI GINJO
日本酒 純米吟醸「李白」 <超特撰>

Ce saké reste plus d'un an en fût avant d'être embouteillé. Nez fleuri, en bouche frais et franc, finale longue et parfumée. Grande impression d'homogénéité et d'équilibre

Code 161030
720 ML x 6
Alcool 15,2%



SAKÉ LE POÈTE ERRANT

JUNMAI GINJO
日本酒 純米吟醸「李白」 <超特撰>

Ce saké reste plus d'un an en fût avant d'être embouteillé. Nez fleuri, en bouche frais et franc, finale longue et parfumée.

Code 161020
300 ML x 12
Alcool 15,2%

RIHAKU - LA BRASSERIE

La brasserie Rihaku Shuzo a été fondée en 1882 dans la ville de Matsue dans la préfecture de Shimane, bien que ce ne soit qu'en 1928 qu'elle ait adopté le nom de « Rihaku ».

Le Saké produit par cette brasserie est en général moelleux et de saveurs rondes. Il laisse une merveilleuse sensation de persistance et l'ensemble procure un bon « umami », une des cinq saveurs fondamentales de la cuisine japonaise.

Rihaku brasse différents types de sakés, du junmai frais et franc au Nigori doux et moelleux en passant par l'élégance du junmai Ginjo. L'habileté des maîtres brasseurs de Rihaku a permis à cette brasserie de remporter plusieurs années de suite de nombreuses médailles d'or.

Pour l'histoire, Rihaku, Poète génial et fécond, résida pendant des années à la cour de l'empereur-Hoang avant d'être victime d'une disgrâce et d'errer d'auberge en auberge à travers tout le pays. S'abandonnant sans réserve à sa passion pour le vin, Li-Po explore alors les étourdissements que procure l'ivresse. « Je bois une bouteille et je peux écrire cent poèmes », aimait-il à dire.

Il meurt à soixante et un an, noyé, dis la légende, en voulant embrasser le reflet de la lune sur l'eau.



純米大吟醸
繊細な味の
ふくらみと滑らかさ

SAKÉ HOMARE KIRIN

JUNMAI DAIGINJO
日本酒 純米大吟醸

「ほまれ麒麟」

Arômes de melon, sec et délicat à la fois, parfums de riz et de fruits.
Parfait avec un sashimi ou un poisson grillé.

Code 200134
1800 ML
Alcool 15,6%
Riz : Yamada nishiki et
Gohyakumangoku

Code 200135
720 ML
Alcool 15,6%
Riz : Yamada nishiki et
Gohyakumangoku



特別純米
透明感のある
飲み口と柔軟性

SAKÉ HOMARE KIRIN

TOKUBETSU JUNMAI
日本酒 特別純米

「ほまれ麒麟」

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

Code 200136
1800 ML
Alcool 14,6%
Riz : Gohyakumangoku

Code 200137
720 ML
Alcool 14,6%
Riz : Gohyakumangoku



純米吟醸《山田錦》
華やかな芳香と
ふくよかな深い味わい

SAKÉ KAMBARA YAMADANISHIKI

JUNMAI GINJO
日本酒 純米吟醸

蒲原 山田錦

Full body et débordant de saveur, surtout pour un junmai ginjo de
Niigata.

Melon et notes de banane, complexe, à plusieurs niveaux, acidité
modérée, idéal avec du jambon crû.

Code 200138
1800 ML
Alcool 16,5%
Riz : Yamada Nishiki

Code 200139
720 ML
Alcool 16,5%
Riz : Yamada Nishiki



SAKÉ KIRIN JIJOSHU VINTAGE 2012

JUNMAI GENSJU
日本酒 純米熟成原酒

「麒麟 時醸酒」

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

Code 200140
720 ML
Alcool 17,2%
Riz : Koshi tanrei

BRASSERIE KAETSU



SAKÉ HYOSHO DIAMOND DUST
JUNMAI GINJO USU NIGORI
日本酒 氷晶 ダイヤモンド グスト
純米吟醸うすにごり

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

BRASSERIE ASAMAI

Saveurs claires et fraîches, en dépit de l'apparence, avec un bel équilibre entre douceur et acidité.

Brillant avec des produits frais, huîtres et autres fruits de mer crus ou même cuits à la vapeur.



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

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

BRASSERIE ASAMAI

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

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



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

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

BRASSERIE ASAMAI

Fabriqué avec du Koji noir, qui permet un taux d'acide citrique élevé et l'acidité qui l'accompagne. Full body avant tout, les arômes et parfums grillées, terreux, du Koji noir se diffuse pleinement au palais.

Unique et très agréable.

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

SHOCHU, LIQUEURS ET VIN

SPIRITUEUX JAPONAIS



SHOCHU WAKAMURASAKI NO KIMI
ORGE & SHISO
しそ焼酎「若紫ノ君」

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

Code 160470
500 ML x 12
Alcool 20%



SHOCHU YOKAICHI RIZ
本格焼酎「よかいち」

<米・吟仕込>
Distillation de riz. Arôme agréable de riz.
A déguster Straight ou on the rocks.

Code 160430
500 ML x 12
Alcool 25%



SHOCHU TOWARI SARRAZIN
そば焼酎「十割」～そば全量～

Distillation de sarrazin. Fumé et tourbé comme un single Malt

Code 160830
500 ML x 12
Alcool 25%



SHOCHU IKKOMON PATATE DOUCE
全量芋焼酎「一刻者」

Distillation de patates douces.
Arôme complexe, à apprécier straight ou on the rocks.

Code 160490
500 ML x 6
Alcool 25%



SHOCHU JAPAN
焼酎「JAPAN」

Multiple distillation

Code 160440
700 ML x 6
Alcool : 25%

Multiple distillation. Idéal en cocktail. La Vodka japonaise.

LE SHOCHU

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

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

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



VIN
OROYA
寿司ワイン〈白〉

Code 160290
750 ML x 6
Alcool 11,5% vol.

Accompagne idéalement la cuisine japonaise. Parfait avec des sushis.
Oroya est le fruit du travail de l'oenologue japonaise Yoko Sato et du coupage de trois cépages: l'Airen, le Macabéo et le Moscatel.
La robe est jaune citron, lumineuse. En bouche, touches de pomme et de pêche sur le bouquet parfumé du Moscatel.
Léger, frais et précis, très agréable



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

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

Code 160560
500 ML x 6
Alcool 12% vol.



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

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

Code 160550
500 ML x 6
Alcool 12% vol.



PLUM WINE
TAKARA PLUM
梅酒「タカラプラム」

Code 160230
750 ML x 6
Alcool 10% vol.

L'Umeshu est une liqueur de prunes de l'abricotier du Japon. Servi sec, avec des glaçons (rokku, de l'anglais rock) ou dilué dans l'eau (le plus souvent gazeuse) ou du soda, l'Umeshu est très apprécié pour son parfum caractéristique et sa saveur fruitée et sucrée. Il est souvent appelé vin de prune.



Code 160230
5 L
Alcool 10% vol.

WHISKY, LIQUEURS & VIN



NIKKA FROM THE BARREL
ニッカ フロム ザ バレル

Issu de l'assemblage des single malts Miyagikyo et Yoichi et d'un whisky de grain unique, NIKKA FROM THE BARREL incarne l'expertise des master blenders maison. Intense, rond et généreux, ce blend ambitieux à fort degré, puissant et maîtrisé, est reconnu pour son originalité.

Code 200258
500 ML x 6
Alcool 51,4% vol.



NIKKA PURE MALT RED
ニッカ ピュアモルト レッド

Cet assemblage de malts contient un fort pourcentage de single malt Sendai ce qui contribue à la finesse et l'élégance de ce grand classique de chez Nikka. La bouche fine et onctueuse oscille entre l'orge maltée légèrement fumée et le miel. La finale longue se développe sur des notes maltées et florales.

Code 200259
500 ML x 6
Alcool 43% vol.



NIKKA PURE MALT WHITE
ニッカ ピュアモルト ホワイト

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

La bouche, fine et onctueuse, dévoile des notes fumées et végétales puis se développe sur la réglisse. La finale, longue et marine, évolue sur les fleurs, l'orge maltée fumée et sur des notes de bonbon pour la toux.

Code 200260
500 ML x 6
Alcool 43% vol.



NIKKA 17ANS TAKETSURU
ニッカ

竹鶴 17年

Masataka Taketsuru (le père du whisky japonais) est le fondateur de la société Nikka. Cette version qui lui rend hommage est un assemblage de single malts vieillis en fût de sherry.

Code 200262
700 ML x 6
Alcool 43% vol.



YOICHI 10 ANS
ニッカ 余市 10年

Ce single malt provient de l'assemblage de fûts de bourbon, de fûts de chêne neuf et de fûts de sherry confectionnés et retravaillés à la distillerie. En 2008, Whisky Magazine a décerné à ce single malt le titre de meilleur whisky au monde.

Code 200261
700 ML x 6
Alcool 45% vol.



RHUM JAPONAIS RYOMA
7 ANS D'AGE

Code 200414
700 ML / 40% vol



WHISKY AKASHI BLEND

Code 200413
500 ML / 40% vol

BIÈRES

BIÈRES JAPONAISES



5 cartons achetés
1 offert

BIÈRE ASAHI 5% vol.

«SUPER DRY» Bière
rafraîchissante
アサヒ スーパードライ 瓶

Code 160020

Code 160050
20 x 50 CL



5 cartons achetés
1 offert

BIÈRE KIRIN 5% vol.

Bière maltée et complexe
キリン 一番搾り 瓶

Code 160380
24 x 33 CL

Code 160390
20 x 50 CL



BIÈRE ASAHI 5% vol.

«SUPER DRY» Bière rafraîchissante
アサヒ スーパードライ 缶

Code 160130
24 x 33 CL

Code 160031
24 x 50 CL



BIÈRE KIRIN 5% vol.

Bière maltée et complexe
キリン 一番搾り 缶

Code 160400
24 x 33 CL

Code 160420
24 x 50 CL



BIÈRE SAPPORO 5% vol.

«SILVER CAN»
サッポロ シルバー 缶

Code 160300
12 x 65 CL



BIÈRE IKI 4,5% vol.

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

Code 111301
24 x 33 CL



BIÈRE IKI 4,5% vol.

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

Code 200092
24 x 33 CL



BIÈRES

BIÈRES JAPONAISES IMPORTÉES DU JAPON



BIÈRE COEDO BENIAKA 7% vol.

Patate douce, orge, malt et houblon
小江戸ビール紅赤

Code 200021
24 x 333 ML



BIÈRE COEDO SHIKKOKU 5% vol.

Malt et houblon
小江戸ビール漆黒

Code 200208
24 x 333 ML



BIÈRE COEDO SHIRO 5% vol.

Malt et houblon
小江戸ビール白

Code 200023
24 x 333 ML

Belle robe rouge, parfum doux et aromatique.

L'utilisation de patates douces est exceptionnelle dans le monde de la bière et a permis à ce cru de remporter de nombreuses récompenses.

Ingrédients: pommes de terre douces, malts, houblons

Une lager maturée, d'une belle couleur noire brillante et quelques touches brunes.

La combinaison des deux types de malts noirs (Black & Malts chocolat) avec six autres types de malts crée un bouquet aromatique très agréable.

Parfums de café, arôme de chocolat.
Ingrédients: Malts (8 variété de malts), houblon

Bière non filtrée, nuageuse mais d'une belle teinte lumineuse. Cette bière blanche du Japon développe des saveurs douces, fruitées, arômes de bananes ou de girofle. Une belle carbonatation et ces goûts riches assurent une expérience savoureuse.

Ingrédients: Malts (blé et orge), du houblon



BIÈRE COEDO KYARA 5,5% vol.

Malt et houblon
小江戸ビール伽羅

Code 200207
24 x 333 ML



BIÈRE COEDO RURI 5% vol.

Malt et houblon
小江戸ビール瑠璃

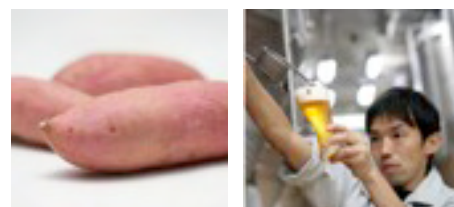
Code 200022
24 x 333 ML

Bière lager à la belle robe jaune ambrée avec de riches saveurs de malt et de caramel et de houblon.

Ingrédients: Malt (6 malts variété), le houblon

Une Pilsner style japonais au goût très délicat. Au palais rafraîchissante et nette, avec un bon équilibre entre l'amertume du houblon et des saveurs raffinées en finale.

Ingrédients: Malt (Single malt), houblon



Il existe cinq types différents de bières Coedo, toutes fabriquées à partir des meilleurs ingrédients naturels et par les meilleurs artisans brasseurs. Le brassage artisanal offre d'infinies variations dans l'arôme, l'amertume, la couleur et la richesse.

Ces nuances sont créées par la combinaison de différents ingrédients et par le processus de fermentation à partir de malts pilsner, de patates douces rôties et de différents sortes de houblon. Beniaka, Ruri, Kyara, Shikoku et Shiro sont les noms de ces crus issus de la culture japonaise traditionnelle et présentent chacun une teinte, une couleur distincte, riche d'arômes subtils.



Foodex, distributeur
exclusif de la Bière
pression Kirin keykeg

Fut en carton jetable et recyclable
Pompe et installation offertes
Peu encombrant et léger

30 L = € 79,90

REF : 200110

キリン生ビール



iki
BEER

IKI GINGEMBRE
330 ML X 24
ref 200092
34,90 euros HT

NEWS

< News

LANCEMENT DE IKI GINGER !

34,90 €

Après iKi Yuzu, l'originale, voici iKi Ginger, une
délicate bière ambrée brassée avec du thé
vert, et parfumée au gingembre.

Mise au point par le chef d'un restaurant étoilé
(Libreje) iKi Ginger est particulièrement
adaptée pour accompagner la cuisine
asiatique, relevée ou épicée. Sa texture
moelleuse et équilibrée s'associe avec justesse aux piments, curry ou autres épices
exotiques, sans en altérer le goût.

iKi , relaxez vous, et profitez de la vie !



Les Bières artisanales COEDO sont brassées au
japon à partir de malt, houblon et de patate
douce.

Elles bénéficient d'un gout vif et rafraichissant
avec des contrastes de couleurs claires et des
reflets dorés.



BOISSONS JAPONAISES

SANS ALCOOLS



JUS D'ANANAS
ざく切りパイナップル

Code 144140
280 ML x 24

Sangaria



JUS DE PECHE BLANCHE
つづみ白桃

Code 144110
280 ML x 24

Sangaria



SODA A BASE DE PRUNE
梅ソーダ

Code 144120
190 ML x 30

Sangaria



JUS A BASE MIEL ET CITRON
はちみつレモン

Code 144100
190 ML x 30

Sangaria



BOISSON ALOE VERA PECHE

果肉入り アロエドリンク
〈ピーチ果汁ベース〉

Code 171390
300 ML x 24

Pokka



RAMUNE LIMONADE JAPONAISE
ラムネ

Code 144200
200 ML x 24



EAU DE COCO VAÏ VAÏ
ココナッツウォーター

Code 200314
233 ML x 18

BOISSONS AU THÉ



THÉ VERT JAPONAIS
緑茶 (無糖)

Code 171260
500 ML x 24

Pokka



THÉ VERT AU JASMIN
ジャスミン緑茶

Code 171270
500 ML x 24

Pokka



THÉ OOLONG
ウーロン茶 (無糖)

Code 171250
500 ML x 24

Pokka



THÉ VERT JAPONAIS
緑茶 (無糖)

Code 170260
300 ML x 24

Pokka



THÉ VERT AU JASMIN
ジャスミン緑茶

Code 171240
300 ML x 24

Pokka



THÉ OOLONG
ウーロン茶 (無糖)

Code 170250
300 ML x 24

Pokka



THÉ AU LYCHEE
ライチティー

Code 171300
330 ML x 24

Pokka



THÉ AU MELON
メロンティー

Code 171320
330 ML x 24

Pokka



**BOISSON A BASE DE
THÉ VERT ET DE
ACAI-BERRY**
アサイー&グリーンティー

Code 110130
240 ML x 12

Mangajo



**BOISSON A BASE DE
THÉ VERT ET DE
CITRON**
レモン& グリーンティー

Code 110150
240 ML x 12

Mangajo



**BOISSON A BASE DE
THÉ VERT ET DE
BAIES DE GOJI**
ゴージ& グリーンティー

Code 110160
240 ML x 12

Mangajo



**BOISSON A BASE DE
JUS DE RAISIN ET
ROOIBOS**
ルイボス&葡萄ジュース

Code 110140
240 ML x 12

Mangajo



**BOISSON A BASE DE
THE VERT ET GRENADE**
ざくろ&グリーンティー

Code 110170
240 ML x 12

Mangajo

THÉS

EN POUDRE, EN SACHET & EN FEUILLES



THÉ VERT / SENCHA

煎茶

Code 138000

1 KG

Le sencha est soumis à un bain de vapeur de 15 à 45 secondes pour arrêter l'oxydation. Puis les feuilles sont roulées et séchées.

Le goût résultant est plus vert que les thés chinois, presque un goût d'[herbe](#) ou d'[algue](#). L'infusion est très verte et assez amère.



THÉ VERT KONACHA

粉茶

Code 138020

1 KG

Masudaen

Les variantes de thés moulus sont simplement appelées *konacha* (粉茶 littéralement : *thé en poudre*). Le taux élevé de [catéchine](#) (un [flavonoïde](#)) qu'il contient est une conséquence de la taille très fine de la poudre de *konacha*.



THÉ VERT GENMAICHA BANCHA

玄米 番茶

Code 138070

1 KG

Masudaen

Le *genmaicha* (玄米茶, littéralement « thé de riz brun ») est un thé vert [japonais](#) mélangé à des grains de [riz grillés](#). Certains grains de riz grillés peuvent éclater et ressembler à du [pop-corn](#). Son goût est doux et agréable, combinant le goût d'herbe fraîche du thé vert avec la saveur de [noisette](#) du riz soufflé.



THÉ VERT BANCHA

番茶

Code 200221

1 KG

Masudaen

Le *bancha* (mot qui signifie *thé ordinaire*) est issu de la dernière récolte du thé, qui a lieu en octobre. Sa récolte est souvent mécanisée, et les feuilles sont cueillies alors même qu'elles sont très développées.



THÉ VERT HOJICHA

焙じ茶

Code 138040

1 KG

Masudaen

Le thé torréfié, appelé *Hojicha*, a des saveurs boisées et torréfiées qui évoquent ainsi le café, mêlées aux notes iodées propres aux thés japonais. Sa liqueur a également des saveurs caramels. Par ailleurs, la torréfaction réduisant la [catéchine](#), le thé est très peu [astringent](#). Son infusion a une couleur bronze, tendant parfois vers le noir.



THÉ VERT EN POUDRE MATCHA

抹茶

Code 138050

1 KG

(Chine)

Code 200222

1 KG

Masudaen
(Japon)

Le matcha est une poudre très fine de [thé vert](#) moulu, qui a été broyé entre deux pierres. Il est utilisé pour la [cérémonie du thé japonaise](#) et comme colorant ou arôme naturel avec des aliments tels que le [mochi](#), les [soba](#), la crème glacée au thé vert et une variété de [wagashi](#) (和菓子, *des pâtisseries japonaises*)



THÉ VERT SENCHA EN SACHET

煎茶 ティーバッグ

Code 138130

160 pcs

Takaokaya



THÉ GENMAICHA EN SACHET

玄米茶 ティーバッグ

Code 138140

160 pcs

Takaokaya

Code 138100
12 x 16 sachets

Code 138110
12 x 16 sachets



THÉ GRILLÉ BRUN HOJICHA EN SACHET

焙じ茶 ティーバッグ

Code 138120

12 x 16 sachets

Takaokaya

SAUCES JAPONNAISES & DRESSINGS



JUS YUZU 100%
ゆず 100% 果汁

Code 133210
1,8 L



**ASSAISONNEMENT À
BASE DE YUZU**

SAUCE VINAIGREE A
BASE D'AGRUMES
ゆず香汁

Code 145810
750 ML

Yamajirushi



Code 145800
157 ML

Yamajirushi



PONZU SOY SAUCE
SAUCE SOJA VINAIGREE
À BASE D'AGRUMES
ぼん酢醤油 (ゆずぼん)

Code 145860
1,9 L

Yamajirushi



PONZU
SAUCE VINAIGREE À
BASE D'AGRUMES
ぼん酢

Code 145850
1,9 L

Yamajirushi



YUZU KOSHO
«YUZU IT»
柚子こしょう
(液体タイプ)

Code 145820
148 ML
Yamajirushi



**DRESSING AU
WASABI ET AU YUZU**
わさび&柚子風味
和風ドレッシング

Code 133030
1 L

Nihon Shoken



DRESSING AU SHISO
青じそノンオイル
ドレッシング

Code 200056
1 L

Shoda



**DRESSING AU
SESAME**
ごまドレッシング

Code 133260
1 L

Nihon Shoken



**PATE DE PRUNE SALÉE
EN TUBE**
ねり梅 チューブタイプ

Code 137300
250 G

Kaneku



**MAYONNAISE
JAPONNAISE**
マヨネーズ

Code 145251
520 G

Kewpie



**MAYONNAISE
JAPONNAISE**
マヨネーズ

Code 120410
1 L

Tassya



SAUCE TSUYU
つゆ (鯉一番だし)

Code 145870
1,9 L

Yamajirushi



SAUCE TERIYAKI
照り焼きソース

Code 133140
2,5 L



SAUCE YAKITORI
焼き鳥ソース

Code 133220
2,5 L
Shoda



SAUCE OKONOMIYAKI
お好み焼きソース

Code 133180
2,1 KG
Otafuku



SAUCE TONKATSU
とんかつソース

Code 133000
1,8 L

Bulldog



SAUCE TONKATSU
とんかつソース

Code 120420
1,8 L

Tassya



SAUCE YAKISOBA
焼きそばソース

Code 133201
1,8 L

Tassya

Code 133190
20 L
Bulldog

SAUCES ASIATIQUES



SAUCE PIMENT
HOT CHILI SAUCE
辛口 チリソース
Code 170320
680 G

Golden Mountain



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

Mae Ploy



SAUCE PIMENT
SWEET CHILI SAUCE
甘口 チリソース
Code 200039
375 ML

Yeo's



SAUCE PIMENT
SWEET CHILI SAUCE
甘口 チリソース
Code 122731
240 G

Lee Kum Lee



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

Lee Kum Lee



SAUCE PIMENT SRIRACHA
HOT CHILI SAUCE
スリラチャ 辛口 チリソース
Code 170360
750 G

Golden Mountain



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



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



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



SAUCE POISSON
MUOC NAN SAUCE
ニョクナム (魚醤)
Code 123430
720 ML
Tiparos



WORCESTER SAUCE
«Anglaise»
ウスターソース
Code 104131
150 ML x 12
Prix € 40,80 le carton

Bidon **Code** 104150
4 L x 2



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



PATE DE CURRY THAI
ROUGE, VERT
タイ風 カレーペースト
(レッド/グリーン)

Code 170100
255 ML

Kang Dang



Code 170101
255 ML

Kang Dang



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

House

SAUCES DE SOJA

BIO, LIGHT & SAUCES SUCRÉES



SAUCE SOJA SANS OGM

濃口醤油 (GMOフリー)
Koikuchi Shōyu

Code 132050

18 L

Shoda Japan

SAUCE SOJA LIGHT

減塩醤油
Gen-en Usukuchi Shōyu

Code 132110

18 L

Shoda Japan

SAUCE SOJA SUCRÉE

甘口醤油 Amakuchi Shōyu

Code 180161

15 KG

Shoda Japan

SAUCE SOJA (USA)

濃口醤油 Koikuchi Shōyu

Code 132020

19 L

Yamasa
Certif casher

SAUCE SOJA SUCRÉE

すしソース
(うなぎ蒲焼のたれ)

Code 145840

1,9 L

Yamajirushi «Certif Cacher»



SAUCE SOJA CLAIRE (JAPON)

薄口醤油 Usukuchi Shōyu

Code 132010

1,8 L

Hihashimaru

SAUCE SOJA SANS OGM

濃口醤油 (GMOフリー)
Koikuchi Shōyu

Code 132090

1L

Shoda Japan

SAUCE SOJA SANS OGM (JAPON)

濃口醤油 (GMOフリー)
Koikuchi Shōyu

Code 180010

500 ML x 20

Shoda Japan

SAUCE SOJA SANS OGM (JAPON)

濃口醤油 (GMOフリー)
Koikuchi Shōyu

Code 132030

150 ML

Shoda Japan

SAUCE SOJA

濃口醤油 (GMOフリー)
Koikuchi Shōyu

Code

150 ML x 6

Shoda UK



SAUCE SOJA MINI PACK SANS OGM (JAPON)

濃口醤油 (GMOフリー)
ミニパック

Code 180050

6,8 ML x 200 / 10

Shoda Japan

SAUCE SOJA MINI PACK SANS OGM (JAPON)

濃口醤油 (GMOフリー)
ミニパック

Code 180000

15 ML x 250 / 2

Shoda Japan

SAUCE SOJA TAREBIN SANS OGM (JP)

濃口醤油 (GMOフリー)
たれびん

Code 132200

15 ML x 100 / 10

Shoda Japan

SAUCE SOJA SUCRÉE TAREBIN SANS OGM (JP)

甘口醤油 (GMOフリー)
たれびん

Code 180150

15 ML x 100 / 10

Shoda Japan

SAUCE SOJA SUCREE

甘口醤油 Amakuchi Shōyu

Code 200210

150 ML x 6

Shoda UK

ASSAISONNEMENTS

MIRINS & VINAIGRES



VINAIGRE DE RIZ SHIRAGIKU

米酢 白菊

Acidité: 4.5%

Le vinaigre de riz Shiragiku a un goût doux et charpenté qui diffuse pleinement les saveurs et les arômes du riz. Parfait pour le sushi, il est l'un des vinaigres les populaires parmi les chefs.

Code 135000

20 L

Mizkan



VINAIGRE DE CÉRÉALES SUEHIRO

穀物酢 末広

Acidité: 4.2%

Le vinaigre de céréales suehiro a une saveur douce et légère. Il s'utilise pour toutes les cuisines, japonaise bien sûr mais aussi occidentale ou chinoise.

Code 135010

20 L

Mizkan



VINAIGRE DE RIZ YUMAI

米酢 優米 (GMOフリー)

Fabriqué à partir de 100% de riz.

Saveurs riches et douces de riz. Sans OGM.

Code 135060

20 L

Mizkan



VINAIGRE DE RIZ SAKARA CACHER

米酢 コーシャー USA

Code 135050

20 L

Mizkan



VINAIGRE PRÉPARÉ POUR SUSHI AWASEZU

合わせ酢 JS-47 Awasezu

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

Code 135091

18 L

Mizkan



VINAIGRE PRÉPARÉ POUR SUSHI AWASEZU

合わせ酢 JS-ALPHA Awasezu

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

Code 135081

18 L

Mizkan



TAKARA MIRIN (12% ALC.)

タカラみりん

Takara Mirin est un des ingrédients les plus utilisés dans la cuisine japonaise. Le mirin est probablement plus connu en tant qu'ingrédients de base pour la sauce Teriyaki. Il peut-être aussi bien utilisé dans les sautés pour faire ressortir les saveurs des ingrédients que dans beaucoup de dressings ou sauces.

Code 134040

18 L

Takara



TAKARA MIRIN-FUMI

タカラみりん風味

Le Takara Mirin Fumi est un mirin sans alcool crée spécialement pour les établissements où des économies de coûts sont recherchées.

Alcool : N/A

Conditionnement: 19L

Code 134020

19 L

Takara



HONTERI MIRIN

ほんてり / みりん風味

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

Code 134051

18 L

Mizkan



RIZ

POUR LE SUSHI & LA CUISINE JAPONAISE



SHINJUMAI PREMIUM

イタリア米 プレミアム

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

Code 130001
20 KG



SHINJUMAI

イタリア米

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

Riz sous vide

Code 200248
10 KG



SHINJUMAI ROUGE MUSENMAI

カリフォルニア米

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

Code 130010
22,68 KG



SHINJUMAI SILVER M401

カリフォルニア米 M 401
シルバー

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

Code 130020
22,68 KG

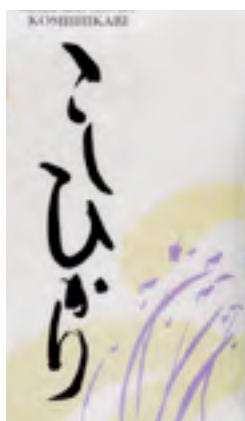


Riz BIO

オーガニック米

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

Code 130040
10 KG



KOSHI HIKARI

こしひかり
Grains courts de Californie

Code 130070
22,68 KG



HIKARI

ひかり
Grains moyens Californie.

Code 130060
18,14 KG



RIZ PARFUMÉ RIZ BASMATI

THAI RICE
タイ米
BASMATI RICE
インド米

Code 200269
20 KG

Code 130080
20 KG

SHINJUMAI est la marque de riz de FOODEX.

SHINJUMAI signifie «la perle du riz» et les riz sélectionnés font l'objet de toutes les attentions au cours de leur sélection et de leur importation.

Originaire d'Italie ou de Californie, pré-lavés, à grains moyens ou courts, les riz Shinjumai conviendront à toutes les cuisines asiatiques ou japonaises.

YAKINORI

FEUILLES D'ALGUES GRILLÉES & SOY CREPE

Sans Nori, pas de sushi. Fines feuilles d'algues séchées puis grillées, les «Yaki Nori» (ou «Nori grillées») sont indispensables à la cuisine japonaise et plus particulièrement au sushi et autres makis. FOODEX vous propose la gamme Takaokaya synonyme de qualité dans le monde de la Nori. Le choix proposé va de la Miyabi ultra-qualitative pour les Temaki à la demande, à la grade C, robuste et parfaite pour une production industrielle.



DÉSIGNATION	CONDITIONNEMENT	CODE	PRIX / PQT
ALGUES YAKINORI MIYABI 焼き海苔 雅 JAPON	50 feuilles / 10	136140	
ALGUES YAKINORI AYA 焼き海苔 彩 JAPON	50 feuilles / 10	136150	
ALGUES YAKINORI GOLD 焼き海苔 ゴールド JAPON	50 feuilles / 10	136160	
ALGUES YAKINORI PREMIUM 焼き海苔 プレミアム CHINE	50 feuilles / 10	136420	
ALGUES YAKINORI GRADE A 焼き海苔 Aグレード CHINE	100 feuilles / 10	136440	
GRADE A PRÉ-CUT 1/2 (MAKI) GRADE A PRÉ-CUT 1/3 (MAKI) GRADE A PRÉ-CUT 1/6 (GUNKAN) GRADE A PRÉ-CUT 1/20 (BANDES)	200 feuilles / 10 300 feuilles / 10 600 feuilles / 10 2000 feuilles / 10	136300 136310 136410 136320	
ALGUES YAKINORI GRADE B 焼き海苔 Bグレード CHINE	50 feuilles / 10	136450	
ALGUES YAKINORI GRADE C 焼き海苔 Cグレード CHINE	50 feuilles / 10	136330	
ALGUES YAKINORI CASHER 焼き海苔 コーシャー CHINE	50 feuilles / 10	136290	
ALGUES KIZAMI NORI きざみ海苔 CHINE	100 G / 10	136400	
ALGUES YAKINORI HATSUZUMI «RETAIL PACK» 焼き海苔 初摘み JAPON	10 feuilles / 48	176240	
SOY CREPE - FEUILLES DE COULEUR À BASE D'OEUF ET DE SOJA POUR MAKI			
SOY CREPE / FEUILLE DE SOJA ROSE 豆シート ピンク	20 feuilles / 10	145160	
SOY CREPE / FEUILLE DE SOJA VERT 豆シート グリーン	20 feuilles / 10	145170	
SOY CREPE / FEUILLE DE SOJA JAUNE 豆シート イエロー	20 feuilles / 10	145180	
SOY CREPE / FEUILLE DE SOJA ORANGE 豆シート オレンジ	20 feuilles / 10	145190	
SOY CREPE / FEUILLE DE SOJA SÉSAME 豆シート ごま	20 feuilles / 10	145200	
SOY CREPE / FEUILLE DE SOJA CHILI 豆シート チリ・ペッパー	20 feuilles / 10	145210	

ÉPICERIE & CONDIMENTS

MISO, TOFU PATE DE SESAME, DASHI, KATSUO



MISO BLANC
白みそ Shiro miso
Code 132510
1 KG

«Certif Cacher»



MISO ROUGE
赤みそ Aka miso
Code 132530
1 KG

«Certif Cacher»



MISO BLANC
白みそ Shiro miso
Code 132500
20 KG

«Certif Cacher»



MISO ROUGE
赤みそ Aka miso
Code 132520
20 KG

«Certif Cacher»



SAIKYO MISO BLANC
西京タイプ
プレミアム 白みそ
Code 132540
2,27 KG



INARI SUSHI
いなり
Code 143010
40 pcs



TOFU
Ferme
豆腐 (ハードタイプ)
Code 141081
349 G x 2

«Certif Cacher»



PATE DE SESAME
あたりごま (黒) 小瓶 / ATARI
GOMA
240 G **Code** 200112

Foreway



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

Foreway



GLUTAMATE
味の素
Code 122460
454 G

Ajinomoto



HONDASHI
ほんだし
Code 140050
1 KG

Ajinomoto



DASHINOMOTO
だしの素
Code 200057
500 G x 2

Marutomo



HANA KATSUO
COPEAUX DE BONITES SÉCHÉS
花かつお
Code 136060
500 G x 6



HUILE DE SESAME PURE
PRESSÉE À FROID 100%
純正 ごま油 (業務用タイプ)
Code 140200
1,65 L

Foreway



RAYU
Huile de sésame pimentée
ラー油
Code 140180
33 ML x 10

House

ÉPICERIE & CONDIMENTS

WAKAME, PANKO & TEMPURAKO



CACAHUÈTES AU WASABI
わさびピーナッツ

Code 145300
5 KG



PETITS POIS AU WASABI
わさびグリーン豆

Code 145280
5 KG



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

Code 200145
5 KG

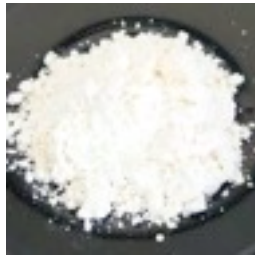


TENKASU
Pâte de tempura soufflée
天かす

Code 141020
1 KG



PANKO
パン粉
Code 141011
9,07 KG



TEMPURAKO
天ぷら粉
Code 141000
10 KG



CREAM CHEESE - TYPE AMERICAIN

Barquette
Code 120070
10 x 200 G

Code 141001
22,68 KG

Seau
Code 120090
2 x 3,5 KG



FLOCONS D'ALGUES AONORIKO
あおのり粉

Code 136120
500 G



WAKAME
カットわかめ Cut wakame

Code 136070
200 G

ÉPICERIE & CONDIMENTS

SÉSAME, WASABI, PIMENTS, CURRY



GRAINS DE SESAME BLANCS

白ごま 〈コーシャー〉

Code 140360
1 KG

Foreway «Certif Cacher»



GRAINS DE SESAME NOIRS

黒ごま 〈コーシャー〉

Code 140370
1 KG

Foreway «Certif Cacher»



GRAINES DE SESAME

味付けごま 各種 〈わさび・醤油〉

100 G
Code 140280, 140290

Foreway



OIGNON FRIT

フライドオニオン

Code 122470
1KG X 10



WASABI EN DOSETTE

練りわさび ミニパック

Code 180020
2,5 G x 200

KINJIRUSHI



WASABI EN DOSETTE

練りわさび ミニパック

Code 180021
2,6 G x 200

Certif cacher



WASABI

おろし風粉わさび

Code 140150
1 KG

KINJIRUSHI



WASABI EN POUDRE

粉わさび

Code 140140
1 KG
House

Code 140170
1 KG

Certif cacher



WASABI EN POUDRE

GUMPAI KANEKU

粉わさび

Code 200308
1 KG



SANCHO

ÉPICES POUR ANGUIILLE

山椒粉 小瓶

10 G x 10
Code 140120

HACHI



MELANGE DE 7 ÉPICES

七味唐辛子

300 G
Code 140040

Amarikoshin



SHICHIMI

MÉLANGE DE 7 ÉPICES

七味唐辛子 小瓶

18 G x 10
Code 140100

House

ÉPICERIE & CONDIMENTS

GINGEMBRE & LÉGUMES



HANABI

GINGEMBRE MARINÉ BLANC

ガリ生姜 色無し

Code 137910 (Chine)
1 KG x 10

Code 137190 (Thaïlande)
1 KG x 10



HANABI

GINGEMBRE MARINÉ ROSE

ガリ生姜 色付き

Code 137950 (Chine)
1 KG x 10

Certif Cacher

Code 137200 (Thaïlande)
1 KG x 10



GINGEMBRE MARINÉ EN DOSETTES

ガリ生姜 色無し ミニパック

Code 137010 (Japon)
4 G x 2000

Code 137940 (Chine)
10 G x 1000

Certif Cacher



RADIS MARINÉ TAKUAN TARO

たくあん太郎

Code 137040
500 G x 20



GINGEMBRE ROUGE EN LAMELLES

BENI SHOGA
紅生姜 千切り

Code 137060
1 KG x 10



GOURDES PRÉPARÉES EN LAMELLES

AJITSUKE KAMPYO
味付け かんぴょう

Code 141161
1 KG x 10



UMEBOSHI «PRUNES MARINÉES» 梅干し

Code 137080
1 KG



CHAMPIGNONS NAMEKO

なめこ

Code 139010
400 G



KONNYAKU こんにゃく

Code 141130
250 G



FEUILLES DE BAMBOU

AOSASA
青笹

Code 182150
100 feuilles



SHIRATAKI (VERMICELLE DE TARO)

しらたき

Code 141120
200 G

Murakami

NOUILLES

SÈCHES, SURGELÉES & PRÊTES À CONSOMMER



NOUILLE UDON SURGELÉE

冷凍 讃岐うどん

Code 137510
(220 G x 5) / 6

Katokichi



NOUILLE RAMEN SURGELÉE

冷凍 ラーメン

Code 137850
(200 G x 5) / 6

Katokichi



NOUILLE RAMEN SOUS VIDE

焼きそば (真空パック生めん)

Code 142100
180 G x 30

Fami Fresha



NOUILLE BIO UDON SECHE

うどん (乾めん)

Code 200131
270 G

Hakubaku



NOUILLE BIO SOBA SECHE

そば (乾めん)

Code 200132
270 G

Hakubaku



NOUILLE BIO SOBA THE VERT

茶そば (乾めん)

Code 142001
270 G

Hakubaku



NOUILLE SOBA

そば (乾めん)

Code 142020
250 G

Marutsune



NOUILLE UDON

うどん (乾めん)

Code 145630
250 G

Marutsune



NOUILLES CHINOISES 1 MM

CHINESE NOODLES

中華麵

Code 170170
454 G



NOUILLES JAUNES

YELLOW NOODLE

Code 170160
400 G



NOUILLES SAUTÉES AUX LEGUMES

野菜焼きそば (電子レンジ対応)

255 G x 24

Code 139950
Prix € 52,80



RAMEN



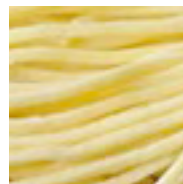
**NOUILLES RAMEN
TOKYO WAVY NOODLE**
40 à 60 secondes de cuisson

Code 200371
140 Gg x 50



**NOUILLES RAMEN
TOKYO STRAIGHT NOODLE**
40 à 60 secondes de cuisson

Code 200372
140 Gg x 50



**NOUILLES RAMEN
SAPPORO NOODLE**
60 à 75 secondes de cuisson

Code 200373
130 Gg x 50



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

Nous vous proposons 3 types de nouilles : TOKYO WAVY NOODLE, TOKYO STRAIGHT NOODLE et SAPPORO WAVY NOODLE.



GAMME ÉPICERIE

YUTAKA



SUSHI KIT 4 PORTIONS
寿司キット (4人分)
6 sets
Code 182500



NATTE BAMBOU
まきす
20 pcs
Code 182510



BAGUETTE BAMBOU
割り箸 (竹製)
8 pcs x 20 paquets
Code 182520



WASABI EN TUBE
練りわさび (チューブ入)
43 G x 10 tubes
Code 182610



GINGEMBRE MARINÉ
ガリ生姜
190 G x 6 pcs
Code 182620



VINAIGRE DE RIZ
米酢
150 ML x 6 pcs
Code 182600



SAUCE SOJA ALLÉGÉE EN SEL
SANS GLUTEN
醤油 (グルテンフリー)
150 ML x 6 pcs
Code 182580



MIRIN
みりん
150 ML x 6 pcs
Code 182590



GRAINE DE SESAME NOIRES
黒ごま
100 g x 8 pcs
Code 200467



GRAINE DE SESAME BLANCS
白ごま
100 g x 8 pcs
Code 200466



FEUILLES D'ALGUES POUR SUSHI
寿司用 焼き海苔
5 feuilles x 20 paquets
Code 182630



SOUPE MISO DÉSHYDRATÉE PRÊTE À L'EMPLOI
インスタント味噌汁 (フリーズドライ)
5 pcs x 12 paquets
Code 182640



RIZ POUR SUSHI
寿司米
500 G x 8 paquets
Code 182650

CREVETTES

SURGELÉES



Parce que le plus important reste la qualité de nos produits, FOODEX vous propose une gamme de produits surgelés spécialement conçu pour la fabrication des sushis et pour la cuisine japonaise en général.

«Uo Kichi» signifie « la pêche de la bonne fortune» et nous apportons à cette gamme tout le soin et l'attention nécessaire. Les produits sont sélectionnés avec la plus grande rigueur pour satisfaire à tous les critères de qualité de la restauration commerciale indépendante ou de chaîne.

Disponible sous la marque **Uo Kichi «Pêche chanceuse»**

Uo Kichi est une marque de FOODEX



CREVETTE SUSHI

寿司エビ - Sushi Ebi

Code 200264 **Code** 200266
 Taille : 8-8,5 cm Taille : 9-9,5 cm
 30 pcs x 20 30 pcs x 20

Uo Kichi Uo Kichi



CREVETTE DOUCE, CRUE DÉCORTIQUÉE

Mukimi Amaebi
 むき身 甘エビ

Code 136530 - 7,5 cm
 50 pcs



CREVETTE DOUCE, CRUE

Amaebi
 甘エビ

Code 136510 - 70/90
 1 KG



CREVETTE CRUE POUR FRITURE - 14 CM

Nobashi Ebi
 伸ばしエビ

Code 200271
 20 pcs

Uokichi



CREVETTE TEMPURA CUITES

エビ天ぷら

Code 139730
 10 pcs



CREVETTE PANÉES - 10,5 CM

Ebi Fry
 エビフライ

Code 200213
 10 pcs x 20 pqts

Uokichi



CREVETTE ORIENTALE

Prawn spring roll
 エビ春巻き

Code 137500
 100 pcs - 1 KG

CREVETTES ET SAUMON

SURGELÉES



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

CERTIFIÉE BIO POUR TOUTE SA PRODUCTION

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

CREVETTE BIO
オーガニックエビ

Code 200359
Taille : 40/50
2 KG

Lady Rose

CREVETTE BIO
オーガニックエビ

Code 200360
Taille : 50/60
2 KG

Lady Rose



Saumon Argenté ou Coho

Souvent pêché à la ligne doit son nom à l'éclat de sa peau. La qualité de sa chair et sa belle couleur rouge orangée, le prédisposent plus que tout autre à être fumé. Ses découpes sont particulièrement prisées pour les préparations traiteur.

ギンザケ

Code 200349
Taille : 4/6

Code 200350
Taille : 6/7



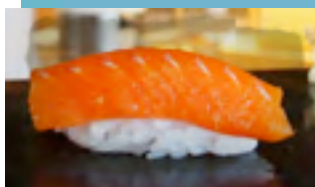
Saumon Royal ou King

Le plus gros, le plus rare et le plus cher, c'est le King dont la chair rosée à rouge est moelleuse et particulièrement appréciée des plus gastronomes.

キングサーモン

Code 200348

Taille : 7/11



- Chair tendre
- Savoureux
- Nutritif
- Couleur naturelle

. Saumon sauvage d'Alaska
. アラスカ産 天然サーモン

. Pêché à la ligne
. 一本釣り

. Vidé et nettoyé
. 内臓等掃除済み

. Sang retiré au cathéter
. カテーテルを用いた血抜き

. Sans tête
. 無頭

. Congelé en mer
. 船上急速冷凍

. Gestion durable
. 持続可能な漁業実施

. Riche en omega 3
. 豊富なオメガ3脂肪酸

. Vitamines A
. ビタミンA

Les Saumons Sauvages du Pacifique Nord -Origine Alaska de la famille des salmonidés évoluent librement entre les eaux douces des milliers de rivières, de lacs d'Alaska et les eaux pures, froides et salées de la mer de Béring et de l'Océan Pacifique Nord où ils se nourrissent naturellement de plancton, larves, petits poissons, crevettes et crabes.

Anadrome, il naît dans les rivières et grandit, parcourant des milliers de kilomètres dans le Golfe de l'Alaska et la mer de Béring, pour revenir mystérieusement se reproduire puis mourir sur son lieu de naissance c'est en mer, près des estuaires et juste avant leur retour vers ses rivières que les Saumons Sauvages d'Alaska sont pêchés selon des règles bien déterminées en fonction des espèces.

POISSONS

SURGELÉS



POULPE EN TRANCHE

タコ スライス

Code 136820

8 G x 20 tranches

Uokichi



SEICHE EN TRANCHE

イカ スライス

Code 136810

8 G x 20 tranches

Uokichi



SEICHE YARI IKA EN TRANCHE

ヤリイカ スライス

Code 200236

20 tranches x 25



ANGUILLE GRILLÉE EN TRANCHE

うなぎ蒲焼き スライス

Code 200052

8 G x 20 tranches

Uokichi



MAQUEREAU MARINE EN TRANCHE

しめ鯖スライス Shime Saba

Code 200101

8 G x 20 tranches

Uokichi



ANGUILLE GRILLÉE EN FILET

うなぎ蒲焼き Unagi Kabayaki

Chine

Code 139590

200 G

Uokichi



SÉRIOLE / YELLOW TAIL EN TRANCHE

はまち Hamachi

20 tranches x 25

Code 200144

Sur demande, le produit peut être vendu au plateau de 20 pcs



SÉRIOLE / YELLOW TAIL

はまち Hamachi

Code 136770

2 à 4 KG / filet



MORUES CHARBONNIÈRES EN FILETS MARINE AU MISO

ぎんだら フィレ 味噌漬け

Code 139830

10 KG



MORUES CHARBONNIÈRES EN FILETS / BLACK COD

ぎんだら フィレ

Code 136470

6 filets = 22,68 KG



GINDARA-BLACK COD MORUE CHARBONNIERE Un produit de qualité :

- Poisson pêché à la traine dans le pacifique Nord

- Label MSC : Marine Stewardship Council : produits de la mer pêchés durablement, en respectant les stocks de poissons et les écosystèmes marins.

- Grade Premium

- Poisson vendu sans tête

COQUILLAGES & OEUFS

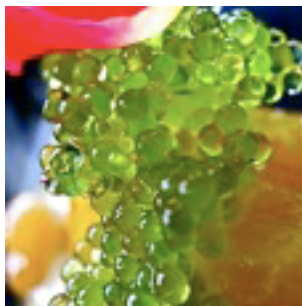
SURGELÉS



ŒUFS DE POISSON VOLANT NATURE

とびっこ オレンジ Tobikko

Code 136460
500 G



ŒUFS DE POISSON VOLANT AU WASABI

とびっこ わさび味 Wasabi Tobikko

Code 136490
500 G



ŒUFS DE CAPELAN

真砂 Masago

Code 136690
1 KG



ŒUFS DE CAPELAN WASABI

真砂 わさび味 Masago

Code 200332
1 KG



PÂTE D'ŒUF DE CABILLAUD

明太子ペースト Mentaiko paste

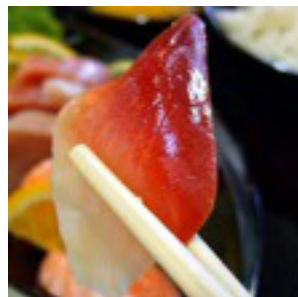
Code 136520
226 G



ŒUF DE SAUMON «ALASKA»

いくら (アラスカ産) Ikura

Code 136500
1KG



COQUILLAGE MACTRE / CLAM

北寄貝 Hokkigai

Code 136540
1 KG



CORAIL D'OURSIN

うに Uni

Code 136710
100 G



NOIX DE ST JACQUES

ホタテ貝 Hotate

Code 200045 - 136661
1 KG 10/20 - 20/30



NOIX DE ST JACQUES DE HOKKAIDO

ホタテ貝 Hotate

Code 200399
1 KG 10/20



OMELETTE POUR MAKI OU AUMONIERES JAPONAISES

錦糸/茶巾卵シート (ロール状)

Kinshi / Chakin Egg Sheet
Code 200006
400 cm x 20 cm x 0,1 cm



OMELETTE POUR SUSHI

厚焼き卵 Atsuyaki Tamago

Code 136480
400 G x 15

CRABES

SURGELÉS



CHAIR DE CRABE DES NEIGES
ずわいがに肉 zuwaigani

Code 139400
500 G x 20 paquets



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

Code 139410
500 G x 20 paquets



**PATTES DE CRABE DES NEIGES
CUITES SANS CARAPACES**
ポイルずわいがに 棒ポーション

Code 139430
500 G x 20 paquets



**PINCES DE CRABES DES NEIGES
CUITES**
ずわいがに 一本爪

Code 139420
1 KG x 10 paquets



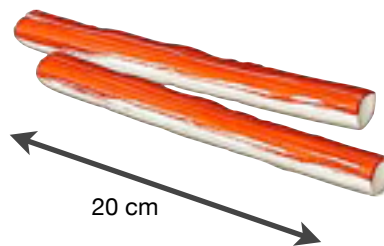
**CRABE TENDRE SOFT SHELL
CRAB**
ソフトシェルクラブ

Code 200560/200561
(30/50 g ou 75/90 g) kg



**SURIMI / BÂTONNETS
AROMATISÉS AU CRABE**
かにかまぼこ kanikamaboko

Code 136780
250 G x 20



SURIMI POUR HOSSOMAKI
細巻き用 かにかまぼこ

Code 136940
500 G x 20



HIYASHI WAKAME
冷やしわかめ 170 G

Code 120580
170 G



CALAMAR ET LEGUMES
中華いか山菜 85 G

Code 120590
85 G

SALADES JAPONAISES

SURGELÉES & PRÊTES À L'EMPLOI



HIYASHI WAKAME (US)
冷やしわかめ (米国産)

Code 136560
1KG x 8 pqts

Certifié Cacher



HIYASHI WAKAME (CHINE)
冷やしわかめ (中国産)

Code 200033
1,5 KG x 10 pqts

Certifié Cacher



HIJIKI ET LOTUS (US)
ひじきサラダ

Code 137350
1KG x 8 pqts

Certifié Cacher



CALAMAR ET LEGUMES (US)
中華いか山菜 Chuka ika Sansai

Code 137370
1 KG x 8 pqts



PETITS POULPES AU SOJA (US)
中華いいたこ Chuka idako salad

Code 137890
1 KG x 8 pqts



POULPES ET LEGUMES (US)
ガリたこ山菜 Gari tako sansai

Code 139870
1 KG x 8 pqts



LEGUMES DE MONTAGNES
山くらげ中華

Code 139880
1 KG x 8 pqts



ENCORNET ET LEGUMES (TAIWAN)
中華いか山菜 Chuka ika Sansai

Code 200288
1 KG x 10



ALGUES ET GINGEMBRE
生姜冷やしわかめ

Code 137620
1 KG x 8 pqts



SOJA
枝豆 塩味 Edamame

Code 136750
400 G x 20 pqts



SOJA ECOSSÉS
むぎみ枝豆 Mukimi edamame

Code 136751
500 G x 20 pqts



SALADE D'ÉCREVISSE
エビガニサラダ

Code 200289
500 G x 20 pqts

FRITURES

SURGELÉS



RAVIOLIS JAPONAIS

Gyoza

餃子 各種

Legumes / 野菜

Code 137481

30 pcs

Ajinomoto

Poulet legumes / チキン

Code 137720

30 pcs

Ajinomoto

Crevettes / エビ

Code 136720

20 pcs

Uo Kichi



TAKO AGE

たこ揚げ

Code 136611

500 G



FEUILLE DE PATE GYOZA

餃子の皮

Code 120600

35 feuilles x 50 paquets



AIGUILLETES DE POULET

PANÉES 21G «SWEET & CHILI»

Code 100980

1 KG x 3



POULET FRIT A LA JAPONAISE

Karaage à frire ou au four

若鶏唐揚げ

Code 137700

25 pcs

Ajinomoto

Micro-ondable

若鶏唐揚げレンジ対応 (もも肉)

Cuisse de poulet

Code 137670

25 pcs

Ajinomoto



WAGYU

BOEUF FAÇON KOBE



BURGER DE BOEUF WAGYU (Italie)

和牛ハンバーグ

Code : 200298

10 x 150 G

Race : Angus

Elevé comme au japon : 3 massages par jour

Parties utilisées : Mandrin et Poitrine

Pays/région : Italie, Bologne

BROCHETTES

SURGELÉES & PRÉ-CUITES



YAKITORI CUISSE DE POULET

焼き鳥 - もも肉

Brochettes de poulet à la sauce japonaise et cuites au feu de bois.

Code 200317

(35 G x 50 pcs) x 2 pqts

Ajinomoto



YAKITORI POULET NATURE

焼き鳥 - もも肉 (フランス産)

Brochettes de poulet à la sauce soja

Code 200354

(50 G x 80 pcs)



YAKITORI POULET EPICÉ

スパイシー焼き鳥 - もも肉 (フランス産)

Brochettes de poulet marinées à la sauce soja, oignon, oeuf, gingembre et poivre

Code 200357

(50 G x 80 pcs)



TSUKUNE

つくね

Brochettes de boulettes de poulet à la sauce japonaise.

Code 137490

(40 G x 25 pcs) x 4 pqts

Ajinomoto



TSUKUNE

つくね (フランス産)

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

Code 200353

(50 G x 70 pcs)



BOEUF FROMAGE

チーズの牛肉包み

Brochettes de boeuf & fromage.

Code 139780

(35 G x 120 pcs)

PÂTISSERIES JAPONAISES

SURGELÉES & PRÊTES À L'EMPLOI



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

Code 200340
50 G x 4



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

Code 200337
50 G x 4



MOCHI NATURE ET HARICOT ROUGE
白大福 Shiro Daifuku

Code 200338
50 G x 4



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

Code 200339
50 G x 4



MOCHI À LA FLEUR DE CERISIER ET HARICOT ROUGE
桜餅 Sakura Mochi

Code 200344
50 G x 6



FINANCIER AU THE VERT
抹茶フィナンシェ

Code 137560
30 G x 50



ENTREMET THE VERT ET CHOCOLAT

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



HARICOT ROUGE SUCRE
ゆで小豆

Code 139020
1 KG



DORAYAKI
どら焼き

Haricot rouge
Code 200341
60 G x 5

Sakaeya



CHEESE CAKE
チーズケーキ

Code 108611
1 gâteau / 14 parts



MINI CHEESE CAKE YUZU
ミニ 柚子チーズケーキ

Code 200461
24 pcs x 45 G



MINI CHEESE CAKE AU THÉ
ミニ 抹茶チーズケーキ

Code 200460
24 pcs x 45 G

BUBBIE'S

DÉLICIEUSES CRÈMES GLACÉES ENROBÉES D'UNE FINE PÂTE DE RIZ.

Ice cream mochi

ハワイ産 もちアイスクリーム

8 pièces

100 pièces



THÉ VERT

抹茶

Code 139130

100 pièces

Code 139131

8 pièces



MYRTILLE

ブルーベリー

Code 139150

100 pièces

Code 139151

8 pièces



CHOCOLAT & BEURRE DE CACAHUÈTE

チョコレート&ピーナッツバター

Code 139190

100 pièces



PASSION

パッションフルーツ

Code 139180

100 pièces



VANILLE

バニラ

Code 139110

100 pièces

Code 139111

8 pièces



FLEUR DE CERISIER

さくら

Code 139140

100 pièces

Code 139141

8 pièces



CHOCOLAT ET NOIX DE COCO

チョコレート&ココナッツ

Code 139170

100 pièces



MANGUE

マンゴー

Code 139280

100 pièces



PISTACHE

ピスタチオ

Code 139100

100 pièces

Code 139101

8 pièces



CHOCOLAT VANILLE

バニラ&チョコレート

Code 139120

100 pièces

Code 139121

8 pièces



FRAISE ET COPEAUX DE CHOCOLAT NOIR

イチゴ&チョコレートチップ

Code 139290

100 pièces



LITCHI

ライチ

Code 139160

100 pièces



GLACES ET SORBETS



GLACE THÉ VERT

抹茶 アイスクリーム

Code 200419 (2,5 L)

Code 200469 (130 ML x 12)



GLACE SÉSAME NOIR

黒ごま アイスクリーム

Code 200421 (2,5 L)



SORBET UMESHU

梅酒 シャーベット

Code 200422 (2,5 L)



GLACE GINGEMBRE

生姜 アイスクリーム

Code 200423 (2,5 L)



GLACE SÉSAME BLANC

白ごま アイスクリーム

Code 200420 (2,5 L)



GLACE HARICOT ROUGE

小倉 アイスクリーム

Code 200424 (2,5 L)



SORBET YUZU

柚子 シャーベット

Code 200398 (2,5 L)



EMBALLAGES

VENTE À EMPORTER



BENTO MAKI (base + couvercle)

寿司容器 黒 巻き寿司用

500 pièces (220 x 90 x 22 mm)

Code 150351 (A-06)

BENTO SUSHI 1 (base + couvercle)

寿司容器 黒 1合

500 pièces (189 x 129 x 22 mm)

Code 150331 (A-02)

BENTO SUSHI GRAND (base + couvercle)

寿司容器 正方形 黒 4合

200 pièces (265 x 265 x 32 mm)

Code 152540

BENTO SUSHI 0,2 (base + couvercle)

寿司容器 黒 0,2合

1200 pièces (140 x 81 x 22 mm)

Code 150270 (A-09)

BENTO SUSHI 1,5 (base + couvercle)

寿司容器 黒 1.5合

500 pièces (214 x 135 x 22 mm)

Code 150341 (A-03)

BENTO SUSHI 0,8 (base + couvercle)

寿司容器 黒 0,8合

500 pièces (166 x 115 x 22 mm)

Code 150760 (A-01)

BENTO SUSHI 2 (base + couvercle)

寿司容器 黒 2合

400 pièces (230 x 155 x 22 mm)

Code 150290 (A-07)



BOÎTE BENTO 5 compartiments

仕切り弁当箱

400 pièces (210 x 210 x 45 mm)

Code 150400

BOÎTE BENTO 5 compartiments

仕切り弁当箱

300 pièces (200 x 260 x 60 mm)

Code 150410

BOÎTE BATEAU (base + couvercle)

寿司用 船

400 pièces (260 x 140 mm)

Code 150380

BOL POUR SALADE

サラダ用 容器

400 pièces (140 x 115 x 50 mm)

Code 150770



NOODLE BOX 780 ml

ヌードルボックス

500 pièces

Ø 95 mm x H 97

Code 200446



NOODLE BOX 450 ml

ヌードルボックス

500 pièces

Ø 78 mm x H 98

Code

EMBALLAGES

VENTE À EMPORTER

Arrivage septembre 2014



BOÎTE BENTO SUSHI CARTON

紙製寿司用 折箱

400 pièces (110x80x40)

Code 200441



BOÎTE BENTO SUSHI CARTON

紙製寿司用 折箱

400 pièces (185x130x40)

Code 200443



BOÎTE BENTO SUSHI CARTON

紙製寿司用 折箱

400 pièces (215x135x40)

Code 200444



BOÎTE BENTO SUSHI CARTON

紙製寿司用 折箱

35 pièces (270x270x50)

Code 200440



BOÎTE BENTO SUSHI CARTON

紙製寿司用 折箱

400 pièces (220x90x40)

Code 200442

EMBALLAGES

VENTE À EMPORTER



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

Code 200214



BOL / DOMBURI MOMIJI
丼用 ボウル もみじ柄 大 (ふた付)
168 x 60 mm (Dia. x H)
400 pièces

Code 150360



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



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



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



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



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



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

56 G = 2 OZ
250 coupelles x 20 paquets
Code 109100

COUVERCLE BOL PLASTIQUE TRANSPARENT
透明プラスチックカップのふた
3000 pièces
Code 152151

味噌汁用カップのふた
Code 152162 - COUVERCLE
1000 pièces (93 x 66 mm)



COUPELLE PLASTIQUE
プラスチック薬味皿
7,5 x 5,5 x 1,5 cm
Code 152260



BOUTEILLE bouchons verts
たれびん緑

TAREBIN VIDES 15 ML
100 pièces
Code 150170



BOUTEILLE bouchons rouges
たれびん赤

TAREBIN VIDES 6 ML
100 pièces
Code 150140



TAREBIN VIDES 15 ML
100 pièces
Code 150150



TAREBIN VIDES 33 ML
50 pièces
Code 150211

MATERIEL



**AUTOUISEUR A RIZ
PANASONIC**
炊飯器

Code : 152780
Prix € 392,00

- Volume de cuisson 3,6 L
- 20 tasses
- Récipient intérieur anti-adhésif.

Les accessoires fournis avec ce modèle sont :

- Cuillère de riz.
- Porte cuillère.
- Tasse graduée.



**GARDE CHAUD
TIGER**
米専用保温ジャー

Code : 152760
Prix € 265,30

- 32 tasses
- Conservation : 6 heures



FILET RICE NET Otsuka
ミオラネット

100 cm x 100 cm
1 pièce
Code 150600



HANGIRI (JP)
はんぎり

Code : 150630

Diamètre : 60 cm



NATTE BAMBOU «fine»
まきす (細)

1 pièce
Code 150610



NATTE BAMBOU «large»
まきす (太)

1 pièce
Code 150611



RÂPE ACIER INOXYDABLE

27,5 cm x 14,3 cm
ステンレスミニおろし

Code 200320



CUILLERE EN BOIS

Miyajima
宮島

1 pièce
Code 150640

Mallette à couteaux KAI pour 3 grands et 2 petits couteaux **DM-0781**
Fermée : 45,0/16,0/7,0 cm L/L/H, Ouverte : 45,0/43,0 cm L/L
包丁収納ケース **Code** : 200318



Pince à arêtes **BC-0751**
Acier inoxydable, 13,9/2,1/2,3 cm L/L/H
骨抜き **Code** : 200319



MATERIEL

COUTEAUX JAPONAIS FABRIQUÉS AU JAPON

Wasabi Black – lame polie, manche noir.



Ces couteaux créés au Japon et dotés d'une lame polie en acier inoxydable d'une dureté 58±1 HRC donnent à votre cuisine une touche unique venant d'Extrême-Orient. Un manche aérodynamique développé exprès pour la série Wasabi et offre une hygiène optimale grâce à son mélange de poudre de bambou (antibactérien naturel) et de polypropylène.

Le manche noir n'est pas inséré, mais enclave complètement la lame qui est ainsi inamovible. Ceci empêche les saletés de s'y déposer.

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

三徳 Code : 200321



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

Nakiri 6716H, Lame 6.5" / 16,5 cm, Poignée 12,6 cm

菜切り Code : 200322



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

Deba 6716D, Lame 4.25" / 10,5 cm, Poignée 12,6 cm

出刃 Code : 200323



出刃 DEBA : est le nom japonais pour: lame pointue. Deba est typiquement utilisé au Japon pour hacher.

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

出刃 Code : 200324



Ce couteau équilibré et lourd présente une lame large et performante, aiguisé sur un côté. La partie antérieure de la lame est surtout utilisée pour fileter le poisson.

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

出刃 Code : 300325



MATERIEL

COUTEAUX JAPONAIS

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

柳刃 Code : 200326



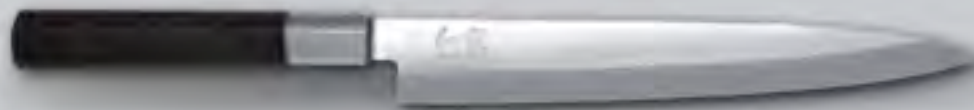
柳刃 **YANAGIBA** est le nom japonais pour : lame à feuille de saule.

La lame étroite et effilée s'adapte parfaitement à lever des très fins filets et est utilisée surtout pour la préparation de sushi et sashimi.

Ce couteau garantit une coupe élégante mais surtout précise et glissante. La longueur et la forme de la lame

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

柳刃 Code : 200327



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

柳刃 Code : 200328



Écailleur à Poisson Select **DIH-6006**, Acier, Longueur totale 21,0 cm, Poignée 14,0 cm

うろこ取り Code : 200330



Pierres à aiguiser avec bac de réception **AP-0305**, Grain 400/1000, 25,2/9,4/5,0 cm L/L/H

砥石 Code : 200329



BAGUETTES

& PICS



DÉSIGNATION	CONDITIONNEMENT	CODE	PRIX / PQT
BAGUETTES EN BOIS 'JOKOBAN' AVEC POCLETTE 割箸 上小判 袋入り 8寸 21cm	100 pièces / 40	150050	
BAGUETTES EN BOIS 'JOKOBAN' SANS POCLETTE 割箸 上小判 8寸 21cm	100 pièces / 50	150060	
BAGUETTES EN BAMBOU 'TAKE TENSOGE' AVEC POCLETTE 割箸 竹天削 袋入り 8寸 21cm	100 pièces / 30	150120	
BAGUETTES EN BAMBOU 'TAKE TENSOGE' SANS POCLETTE 割箸 竹天削 8寸 21cm	100 pièces / 30	150020	
BAGUETTES EN BAMBOU 'TAKE TENSOGE' SANS POCLETTE 割箸 竹天削 9寸 24cm	100 pièces / 30	150070	
BAGUETTES EN PIN 'EZO TENSOGE' SANS POCLETTE 割箸 エゾ天削 9寸 24cm	100 pièces / 50	150030	
PICS BROCHETTES 15CM 竹串	200 pièces / 100	150081	
PICS BAMBOU 10CM 鉄砲串 Teppo Gushi	100 pièces / 100	150461	
PICS BAMBOU 15CM 鉄砲串 Teppo Gushi	100 pièces / 100	150470	
PICS KUROMOJI 9CM 黒文字 Kuromoji	100 pièces / 200	150480	
PICS NOEUD 10,5CM のし串 Noshi Gushi	100 pièces / 100	150490	
PICS DUO 5,5CM 松葉串 Matsubagushi	200 pièces / 100	190650	
PICS DUO 9CM 松葉串 Matsubagushi	200 pièces / 100	150501	
PICS KUROMOJI 7,5CM 黒文字 (細串) Kuromoji Hosogushi	500 pièces / 80	150511	
PICS FOURCHETTES 9CM ミニ フォーク	100 pièces / 300	150520	

OUVERTURE DE COMPTE

Préalablement à toute livraison, il est nécessaire d'ouvrir un compte auprès de notre service commercial. Pour cela, il faut nous retourner le formulaire d'ouverture de compte rempli et y joindre un extrait de KBIS ainsi qu'un RIB.

COMMANDE

I. Paris

Les commandes doivent être passées avant 18H00, par téléphone, par fax ou par mail pour une livraison le lendemain * (hors week-end et jours fériés).

Les frais de port sont offerts pour toutes livraisons supérieures à 100,00€ HT. Pour les commandes d'un montant inférieur, les frais de livraison seront facturés.

II. Banlieue parisienne

Les commandes doivent être passées avant 15h pour être livrées en 48 à 72h* (jours ouvrés), suivant la zone de livraison. (se renseigner auprès de FOODEX concernant les zones de livraison).

1ère couronne (départements 92, 93, 94)

Les frais de port sont offerts pour toutes livraisons supérieures à 200€ HT

2ème couronne (départements 77, 78, 91, 95)

Les frais de port sont offerts pour toutes livraisons supérieures à 300€ HT

Pour les commandes d'un montant inférieur, un forfait de 35€ de frais de livraison sera facturé.

III. Province

Les commandes doivent être passées avant 14h pour être livrées en 72 à 96h* suivant la zone de livraison (se renseigner auprès de FOODEX concernant les zones de livraison). Le transport est à la charge du client pour toute commande inférieure à 650€ HT en sec et 650€ HT en surgelé. Les commandes d'un montant supérieur bénéficient du FRANCO de port (hors Corse et DOM-TOM).@

IV. Zone SUD

Les départements 06, 83, 84, 13, 11, 30, 34, 66, 31, 82, 98, 20, 01, 07, 26, 42, 69, 73, 74, la Corse et Monaco, sont desservis par FOODEX SUD et sont de ce fait soumis à une logistique indépendante de FOODEX PARIS.

Tél : 04 90 96 07 01

Fax : 04 90 47 33 97

Foodex Sud

Ecopole Mas Laurent

Rue Joseph Fourier

13310 SAINT MARTIN DE CRAU

V. Colis postaux

Les commandes d'épicerie d'un poids inférieur à 5kg sont envoyés par voie postale. Les frais de port sont à la charge du client.

TARIFS

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

RÈGLEMENTS

Le règlement des marchandises livrées doit être effectué à 30 jours nets par chèque ou par virement. La première commande doit être payée comptant. Le non respect des conditions de paiement fera l'objet d'une majoration des factures dues de 1% par mois de retard.

* Sous réserve d'acceptation de la transaction par notre service comptable et sous réserve d'enlèvement en temps et en heure

CONDITIONS DE LIVRAISON

DÉPART FOODEX SUD

Les Expéditions

Foodex Sud dessert les régions suivantes :

- PACA (Corse et Monaco compris),
- LANGUEDOC ROUSSILLON,
- RHÔNE ALPES,
- MIDI PYRENNES.

Les commandes doivent être passées avant 11h pour être livrées en 48h ouvrées, hormis pour la Corse, où un délai de livraison de 5 à 6 jours ouvrés maximum est à prévoir.

Ci-dessous les conditions des franco de port (livraisons gratuites) par zone, et les frais de transports supplémentaires au cas échéant :

FRAIS DE PORT FIXE POUR LA CORSE / par température :	50,00 €
--	---------

Prix HT/Département	FRANCO TRANSPORTEUR / PAR TEMPERATURE		
	04, 05, 06, 13, 26, 30, 34, 38, 83, 84 FRANCO = 550 €	31, 66, 69, 73, 74, 81 FRANCO = 650 €	STATION SKI FRANCO = 900 €
1 colis SEC de moins de 30 Kg	15,00 €	15,00 €	15,00 €
0€ - 300€	50,00 €	50,00 €	50,00 €
300€ - 550€	35,00 €	35,00 €	35,00 €
550€ - 650€	Gratuit	35,00 €	35,00 €
650€ - 900€	Gratuit	Gratuit	35,00 €

Les Dépannages Hebdomadaires

Les zones, mentionnées sur le tableau ci-dessous, ont la possibilité de profiter d'une tournée hebdomadaire bi-tempérée sous réserve des places disponibles.

Les adresses de livraison accessibles uniquement en VL (3t5 maximum) ne peuvent bénéficier des dépannages.

	FRANCO TOURNEE	
	FRANCO (HT)	FRAIS DE PORT SI FRANCO NON ATTEINT
MARSEILLE	400,00 €	30,00 €
AIX EN PROVENCE	400,00 €	30,00 €
AVIGNON	400,00 €	30,00 €
AUBAGNE	400,00 €	30,00 €
MONTPELLIER	400,00 €	30,00 €
TOULON	650,00 €	30,00 €
NICE	650,00 €	30,00 €
LYON	650,00 €	30,00 €
TOULOUSE	650,00 €	30,00 €

Les Livraison Express 24H

Pour toute commande urgente, une livraison express en 24h est garantie moyennant une facturation supplémentaire selon le poids et la destination de la commande (voir tableau des frais express ci-dessous).

Le service express n'est pas réalisable pour la zone de La Corse.

Prix HT/Département	EXPRESS		
	04, 05, 06, 13, 26, 30, 34, 38, 83, 84	31, 66, 69, 73, 74, 81	STATION SKI
0 - 30 Kg	40,00 €	50,00 €	60,00 €
30 - 100 Kg	60,00 €	70,00 €	80,00 €
Au delà	50€ /par tranche de 100Kg	100€ / par tranche de 100Kg	150€ / par tranche de 100Kg

EXPRESS : Commande passé avant 13H00 livraison le lendemain avant 11h30.

CONTROLLER SA LIVRAISON

Lors de la livraison, le Réceptionnaire doit effectuer un certain nombre de contrôles sur la marchandise livrée :

- Au niveau Quantité,
- Au niveau Qualité du conditionnement.

Pour effectuer ces contrôles, le réceptionnaire doit utiliser les documents suivants :

- Le double de la commande passée à Foodex : à demander lors de la commande à l'équipe ADV ou à votre représentant commercial,
- Le bon de livraison des produits livrés : plié et placé dans une pochette autocollante sur un colis livré,
- La Lettre de Voiture du Livreur : document sur lequel le cachet, la signature et les réserves doivent être indiqués.

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

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

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

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

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

Exemple : Une palette montre un carton écrasé ; il faut noter sur le BL :

«RESERVES : un carton écrasé dans une palette filmé »

Après le départ du chauffeur vérifier ce que contient le carton ; dans le cas où un article est abimé contacter nous.

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

販売規約

フランス

口座開設

初回のご注文前には、予め弊社の営業担当を通して口座開設をお申し込み下さい。

弊社指定の口座開設申請用紙（Ouverture de Compte：次ページ添付）をご記入いただいた上で、商業登記簿抄本（Extrait de K-bis）のコピー並びに銀行口座証明書（RIB）のコピーと共に、FAX または 郵送にて弊社までご送付下さい。

ご注文

I. パリ市内

平日18時まで電話かファックスにて承りましたご注文は、その翌日*にご配達いたします。（週末・祝日を除く）

* 無料配送ご注文額：100ユーロ(税抜) 以上

II. パリ近郊

平日15時まで承りましたご注文は、48～72時間以内*にご配達いたします。ご配達日程は、下記の通り地域によって異なります。

● ラ・デファンス、パリ近郊 94県：毎日（週末・祝日を除く）

● パリ東部郊外（93県と95県）：火曜日・木曜日

● パリ西部郊外（78県と92県）：水曜日・金曜日

* 300ユーロ(税抜) 以上のご注文の際には、配送は無料となります

* 300ユーロ(税抜) 以下のご注文の際には、35ユーロ(税抜) の配送料を別途ご請求させていただきますことを予めご了承ください**

III. 地方

平日14時まで承りましたご注文は、72～96時間以内*（*地域により異なります）にご配達いたします。下記の発注金額を超えるご注文は、配送は無料となります（コルシカ島、海外県 並びに 海外領土を除く）。

● ドライ食品：650ユーロ(税抜) 以上

● 冷凍食品：650ユーロ(税抜) 以上

上記金額に満たない場合は、配送料を別途ご請求させていただきますことを予めご了承ください。**

IV. 南仏エリア

南仏10県（06県、83県、84県、13県、11県、30県、34県、66県、31県、20県）並びに モナコ につきましてはFOODEX SUD社管轄となり、同社独自の販売規約 並びに 配送条件によりご配達いたします。

【詳細に関する問合せ先】

FOODEX SUD - ECOPOLE MAS LAURENT, RUE JOSEPH FOURIER 13310, ST MARTIN DE CRAU

(TÉL) +33 (0)4 90 96 07 01 (FAX) +33 (0)4 90 47 33 97

V. 郵便配達

5kg以下のドライ食品のご注文は、郵便でご送付いたします。配送料**はおお客様のご負担となりますことを予めご了承ください。

* お取引に際しては、弊社経理部による承認が予め必要となります。また、弊社下請配送業者による手遅れ等にに伴い、配送時間に遅延が生じる場合がございますが、予めご了承くださいませよう願いたします。

** 配送料は配達地域によって異なります。弊社営業担当まで、お気軽にお問合わせください。

商品価格

本価格表上の商品価格は、原材料価格の高騰や為替レート等により、予告なしに変更されることがあります。予めご了承ください。

お支払い

商品代金（TTC）は、請求日から30日以内に銀行振込み または 小切手にてお支払いいただきますようお願いいたします。

初回のご注文時は、商品配達時に即金（小切手）にて代金をお支払いいただきます。（*初回以降のお支払い分につきましても、商品配達時の即金払いをお願いする場合がありますことを予めご了承ください）

お支払い期限を過ぎますと、1ヶ月あたり1% の延滞利息が商品代金に別途加算されますのでご注意ください。

◀ 尚、この販売規約の日本語版は仏語の翻訳であり、法的拘束力は仏語の本文のみが保持しています ▶

OUVERTURE DE COMPTE

À NOUS RETOURNER REMPLIE

NOM DE L'ENSEIGNE	RAISON SOCIALE
ADRESSE DE FACTURATION	ADRESSE DE LIVRAISON
NOM	NOM
ADRESSE	ADRESSE
CODE POSTAL	CODE POSTAL
VILLE	VILLE
PAYS	PAYS
NOM ET QUALITÉ DU CONTACT..... TÉLÉPHONE..... FAX..... EMAIL.....	NOM ET QUALITÉ DU CONTACT..... TÉLÉPHONE..... FAX..... EMAIL.....
COMPTABILITÉ..... TÉLÉPHONE..... FAX..... EMAIL.....	HORAIRES DE LIVRAISON SOUHAITÉES (Une amplitude horaire de 3h est demandée pour le respect de ces horaires de livraison)
NUMÉRO DE SIRET..... DATE DE CRÉATION..... TYPE DE SOCIÉTÉ..... NUMÉRO DE TVA.....	RÉFÉRENCE BANCAIRE..... NOM DE LA BANQUE..... ADRESSE DE LA BANQUE..... CONTACT.....



FOODEX

4, impasse des carrières
75016 Paris

commande@foodex.fr
01 45 10 24 00

FOODEX (Sud)

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

commande-sud@foodex.fr
04 90 96 07 01

FOODEX (Belgique)

Brixtonlaan
UNIT 9B HALL 13
1930 Zaventem

commande@foodex.be
+32 2 721 14 21

FOODEX (Suisse)

Grand-Rue 38 A
1297 Founex
VD Suisse

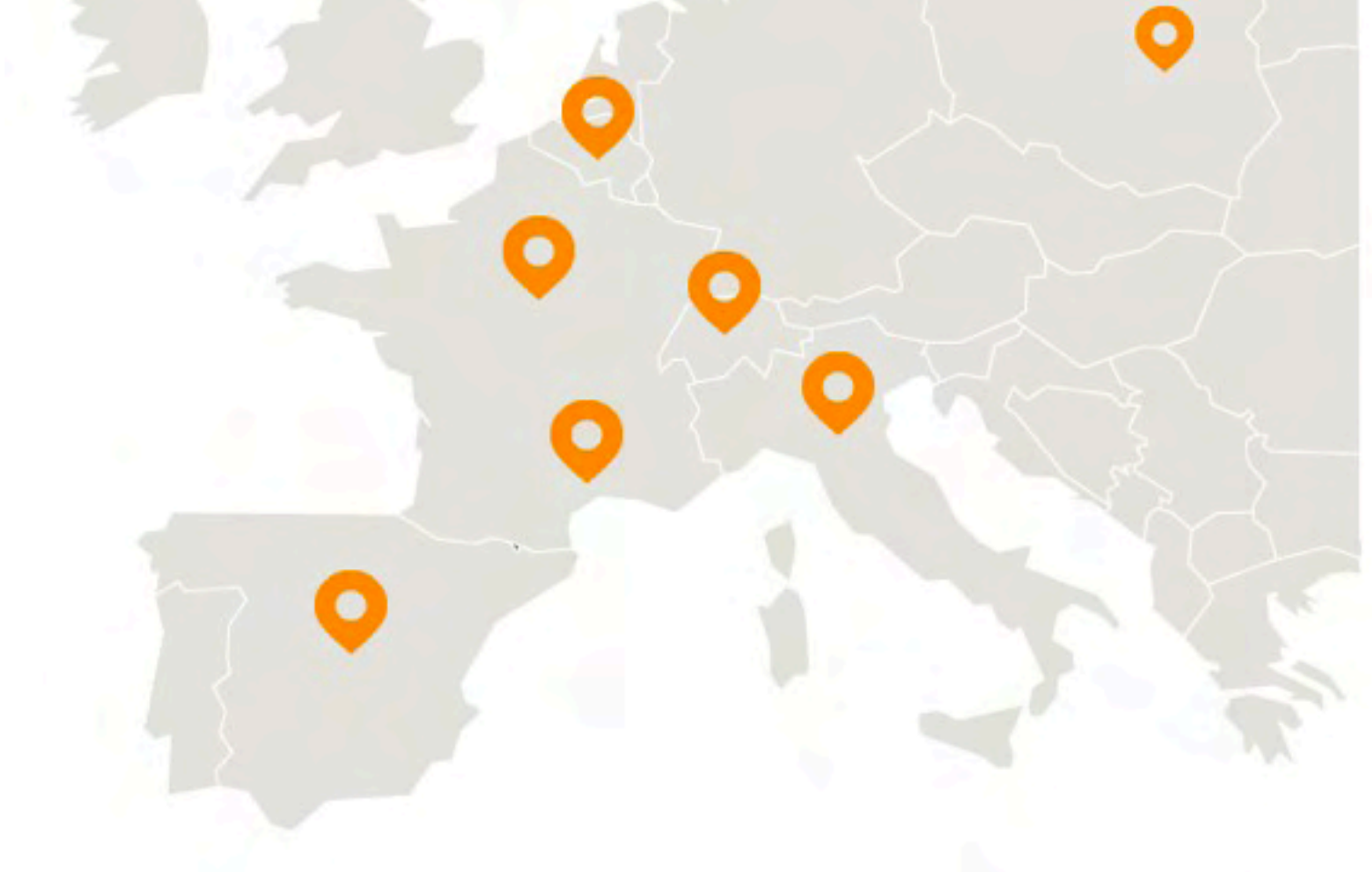
commande@foodex.ch
0041 22 960 80 80

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

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

Foodex guarantees you the quality label of its selections.

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



**Import and
distribution**



**Fast delivery
in try-temperature**

FOODEX (Italie)

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

info@foodex.it
+ 39 039 626 08 66

Cominport Distribución,
SL Av.
Marconi, 1 - 28021 Madrid

info@cominport.com
915 413 750

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

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