Catalogue CHR
Mars 2016

FOOD EX

La promesse de toutes les saveurs du monde

SAKE p.4 -10
日本酒

SPIRITUEUX p.11-12
スピリッツ

BIERES p.13-15
ビール

BOISSONS p.16-18
ソフトドリンク

THÉS-MISO p.19
茶-味噌

SAUCES p.20-22
ソース

VINAIGRES-MIRIN p.23
酢-みりん

ALGUES-RIZ p.24-25
海苔-米

EPICERIE p.26-28
調味料

NOUILLES p.29-31
麺

POISSONS p.32-33
魚

FRUITS DE MER p.34
シーフード

SALADES p.35-36
サラダ

VIANDES p.37-40
肉

DESSERTS p.41-43
デザート

EMBALLAGES p.44-46
プラスチック容器

MATERIEL p.47-49
調理器具

IMPORTATION DES PRODUITS

Foodex assure une logistique dédiée et très flexible pour garantir le transport des denrées dans les conditions les plus sûres depuis n'importe quel endroit du globe.

Un seul objectif : préserver la qualité, la fraîcheur et la conservation des produits ainsi que l'optimisation des flux. Foodex utilise les moyens de transport les mieux adaptés : avions, bateaux, cargos réfrigérés...

SÉLECTION ET ORIGINE

Des États-Unis au Japon en passant par l'Europe, les acheteurs Foodex sélectionnent toutes les saveurs et les meilleurs produits du bout du monde.

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

STOCKAGE

Nos 8 entrepôts de stockage en tri-températures, situés en Europe (France, Belgique, Suisse, Italie, Espagne, Pologne), ont été conçus pour adapter une réception et conservation spécifique pour chaque type de produit.

Afin d'assurer à notre clientèle des produits sûrs et en conformité avec les exigences réglementaires (et avec leurs exigences spécifiques), notre plateforme, située à Valenton en Ile-de-France, est certifiée ISO 22000.

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

DISTRIBUTION

Nos bases logistiques européennes nous permettent d'être au plus près de nos clients, d'acheminer les marchandises dans les meilleures conditions possibles et d'assurer un service commercial le plus adapté.

La distribution s'effectue avec notre propre flotte de camion bi-température ou avec nos partenaires de transport pour un délai moyen de 24 à 72H.

Assurer le service à 100%
Afin de répondre au mieux à vos impératifs, nos équipes commerciales multilingues sont à votre disposition du lundi au vendredi de 8h00 à 18h00.

CGV

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

HISTOIRE DU SAKÉ

Les origines du saké sont très anciennes et les premières traces écrites remontent au VIIIème siècle après JC. Cependant, certains historiens pensent que le saké était brassé depuis longtemps déjà par les japonais, avant même qu'il ne soit présenté à la Cour Impériale du Yamato au 4ème siècle après JC, à l'époque où la culture et les technologies chinoises se diffusaient à travers tout le pays. Lorsque le saké a finalement été commercialisé à partir de la période Edo (1603-1867), il était le résultat de la combinaison des multiples techniques de brassage développées à travers le pays et du procédé de fabrication du saké impérial.
C'est à cette époque que les nombreuses variétés et les différentes marques ont émergé préfigurant le monde moderne du saké.

CATÉGORIES DE SAKÉ

Il existe plusieurs dizaines de catégories de saké qui dépendent chacune du mode de fabrication et de sa composition mais on peut cependant diviser le monde du saké en 2 grandes classes :

- Futsushu « standard, de table » : C'est le saké le plus consommé, aucune contrainte de taux de polissage du riz, ni d'additif ne lui est appliqué. Il est le plus souvent consommé chaud.
- Tokutei-meishoshu : équivalent de notre « appellation contrôlée, de qualité supérieure ».

Les appellations contrôlées sont au nombre de 3 :

- Honjozo-shu : polissage du riz à au moins 30%, proportion de koji 15 %, et addition d'alcool distillé avant la filtration. C'est le plus vendu des sakés supérieurs.
- Junmai-shu (« pur riz, sans alcool ajouté ») : autrefois astreint à un polissage du riz de 30 % minimum, il est à présent libre (à condition de préciser le taux sur l'emballage).

Ginjo-shu, qui regroupe les appellations supérieures de saké : Ginjo saké et Daiginjo saké. Ils existent de nombreuses « sous catégories » qui se combinent les unes aux autres, telles que : Yamahai, Kimoto, Nigori, Koshu, Genshu, Muroka…

DÉGUSTATION

Le saké peut être dégusté de différentes manières. Les Ginjo et autres sakés de qualité sont généralement consommés frais ou légèrement frappés. Les Junmai, parce qu'un peu plus acides, sont très agréables à température ou bien légèrement chauffés. Bien entendu, chaque Saké est unique et peut se déguster de différentes manières dont voici les principales :

-Hiya : Saké servi froid (8 à 12°C), surtout pour les grands crus Ginjo.
-Kan : Saké chauffé, traditionnellement au bain-marie.
-Atsukan : Saké chauffé à environ 50°C, généralement réservé au saké de table.
-Hitohada : Littéralement à « température du corps », c'est-à-dire 36-37°C.

CONSERVATION

Le saké est un produit artisanal, fruit d'une subtile alchimie entre le travail du brasseur et la qualité de l'eau et du riz.
Il est issu d'une fermentation lente et maitrisée et reste fragile. Le saké gardera toutes ses propriétés gustatives s'il est gardé à l'abri de la lumière et de l'humidité, voire, si cela est possible, réfrigéré.
Cela est particulièrement vrai des Namazaké (sakés non pasteurisés) qui nécessitent encore plus d'attention. Après ouverture, ce saké est à consommer rapidement, dans les 2 ou 3 jours suivants. Enfin, il est à noter que le saké n'est pas un « vin de garde » et que, à part de très rares exceptions (Koshu), il n'existe pas de saké millésimés : un saké se consomme maximum un an après sa date de fabrication.

TAKARA USA - LA BRASSERIE

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

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
«Certif Cacher»

Code 160210
180 ML x 24
«Certif Cacher»

Code 160200
750 ML x 12
«Certif Cacher»

Code 200396
1500 ML
«Certif Cacher»

SAKÉ SHOCHIKUBAI
TOKUBETSU JUNMAI
日本酒 松竹梅 ＜特別純米＞

Ce saké spécial est brassé à partir de riz poli à plus de 60%. Le résultat est un saké superbement équilibré et à la texture exceptionnellement douce.
Alcool 15%

Code 160970
300 ML x 12
«Certif Cacher»

Code 160980
720 ML
«Certif Cacher»

SAKÉ KOSHU MASAMUNE
JUNMAI
日本酒 甲州正宗 ＜純米＞

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

Code 160120
18 L
«Certif Cacher»

Code 200343
5 L
«Certif Cacher»

SAKÉ JUNMAI GINJO
JUNMAI GINJO
日本酒 松竹梅 ＜純米吟醸＞

Brassé avec un riz poli à plus de 50% et à basse température, le Ginjo est un saké fruité, pur et à la texture soyeuse. Parfait à l'apéritif ou en accompagnement de sashimi et sushi.
Alcool 15%

Code 160280
300 ML x 12
«Certif Cacher»

SAKÉ SIERRA COLD
JUNMAI GINJO
日本酒 シエラ・コールド ＜純米吟醸＞

Le Sierra Cold était 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.
Alcool 12%

Code 160250
300 ML x 12
«Certif Cacher»

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, Shirakabegura, qui produit de façon entièrement artisanale.

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

Naturellement sucré, ce saké pétillant, et ses délicates bulles vous emmènent dans le monde subtil du saké ; saveurs douces et moelleuses, gourmand et fruité, le MIO est idéal à l'apéritif ou en dessert !
Alcool 5%

Code 160590
300 ML x 12

Code 200612
150 ML x 20

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. À agiter avant de servir.
Alcool 10,5%

Code 160140
240 ML x 12

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.
Alcool 14,5%

Code 160110
180 ML x 12

SAKE SCB TARU
日本酒 上撰松竹梅「樽酒」

Saké maturé en fût de cèdre Yoshino. Très rafraichissant, sec et boisé. Parfait en accompagnement des plats relevés et forts en goût.
Alcool 15%

Code 200613
300 ML x 12

SAKÉ KIMOTO JUNMAI
KIMOTO JUNMAI
日本酒 松竹梅「白壁蔵」＜生酛純米＞

Ce saké est fabriqué selon le procédé traditionnel "Kimoto-Zukuri"qui existe depuis l'ère Edo. Grâce à un brassage lent et rigoureux, celui-ci exprime un goût profond et des saveurs de riz douces et moelleuses.
Alcool 15,5%

Code 160540
640 ML x 6

Code 160090
180 ML x 12

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

La plus prestigieuse des appellations du saké, avec un taux de polissage du riz à 45%, ce saké est fin, parfumé et fruité. Il dégage un arôme légèrement anisé.
Alcool 15%

Code 200247
640 ML x 6

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, floral et racé.
Alcool 17%

Code 160000
640 ML x 6

Rihaku 李白

SAKÉ

SAKÉ RIHAKU
JUNMAI
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.
Alcool 14,8%

Code 161000
720 ML x 6

SAKÉ NUAGES RÊVEURS
NIGORI JUNMAI
特別純米「李白」

＜芳醇にごり＞

Saké non filtré et présentant donc un dépôt naturel (lie de saké). Doux en bouche, soyeux et crémeux. Du corps, finale puissante.
Alcool 15,5%

Code 161010
720 ML x 6

SAKÉ ORIGINE DE LA PURETÉ
JUNMAI GINJO GENSHU
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.
Alcool 16,9%

Code 161040
720 ML x 6

SAKÉ ROSÉ CARO
NAMA CHOZO
「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.
Alcool 15%

Code 200133
720 ML x 6

SAKÉ LE POÈTE ERRANT
JUNMAI GINJO
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
Alcool 15,2%

Code 161030
720 ML x 6

Code 161020
300 ML x 12

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

Asamai 天の戸

SAKÉ

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

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.
Alcool 15,3%

Code 200141
720 ML

SAKÉ AMANOTO SILKY
JUNMAI NAMAZAKE KINU NIGORI
「天の戸」 絹にごり
純米生酒

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.
Alcool 15,2%

Code 200142
720 ML

SAKÉ AMANOTO KURO-KOJI JIKOMI
JUNMAI KURO-KOJI JIKOMI
「天の戸」　黒麹仕込み
純米

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 grillés, terreux, du Koji noir se diffusent pleinement au palais.

Unique et très agréable.

Magnifique avec des mets légèrement épicés, fromages à pâte dure, ou une viande tout simplement grillée.
Alcool 15%

Code 200143
500 ML

SAKÉ HOMARE KIRIN
JUNMAI DAIGINJO
純米大吟醸

「ほまれ麒麟」

Arômes de melon, sec et délicat à la fois, parfums de riz et de fruits. Parfait avec un sashimi ou un poisson grillé.
Alcool 15,5%

Code 200134
1800 ML

Code 200135
720 ML

SAKÉ HOMARE KIRIN
TOKUBETSU JUNMAI
特別純米

「ほまれ麒麟」

Arôme très léger de riz, touches sucrées, moyennement charpenté, finale sèche.
Alcool 14,6%

Code 200136
1800 ML

Code 200137
720 ML

SAKÉ KAMBARA YAMADANISHIKI
JUNMAI GINJO
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 cru.
Alcool 16,5%

Code 200138
1800 ML

Code 200139
720 ML

SAKÉ KIRIN JIJOSHU VINTAGE 2013
JUNMAI GENSHU
純米熟成原酒

「麒麟　時醸酒」

Un saké moelleux : doux, léger, arôme de caramel, texture crémeuse.

Alcool 17,2%

Code 200140
720 ML

LA BRASSERIE FUKUCHIYO SHUZO

La Brasserie Fukuchiyo Shuzo a été fondée en 1926 et est située sur l'ile japonaise de Kuyshu face à la mer Ariake au sud de Saga, à Kashima.

La brasserie distribue ses sakés essentiellement sur un marché local, et s'étend à l'export en quantité limitée.

Cette brasserie d'architecture ancienne est bien conservée et elle a été classée comme monument culturel national.

Producteur de saké parmi les plus fins du Japon, Nabeshima utilise uniquement des techniques anciennes et très artisanales pour ses productions qui sont toutes de types «Ginjo»

Le résultat est des plus complexe et rare du fait des volumes très confidentiels avec moins de 180 000 litres produits par an.

Quasiment impossible à trouver sur le marché même au Japon, Nabeshima signifie littéralement « la terre historique ».

SAKE NABESHIMA
JUNMAI GINJO MUROKA NAKAKUMI
「鍋島」 中汲み 純米吟醸 無濾過

La complexité intrinsèque à ce saké révèle d'irrésistibles notes de clous de girofle, de noix grillés et une litanie de fruits d'automne liées ensemble par une partition acidulée.
La bouche révèle un volume étonnant, de la matière, une belle acidité emmenée par une finale longue sèche.

Alcool 16%
Code 200760
720 ML

SAKE NABESHIMA
TOKUBETSU JUNMAI
「鍋島」 特別純米

Nez frais, léger, en bouche fraicheur et parfumé; riches arômes de pomme, fruit de la passion & mangue contrebalancés par des notes de riz et de minéralité saline.
Bien équilibré avec un moelleux modéré et des saveurs plus toniques.
Alcool 15%

Code 200765
720 ML

SAKE NABESHIMA
JUNMAI GINJO YAMADANISHIKI
「鍋島」 純米吟醸 山田錦

Une litanie de notes d'agrumes qui se fond dans des arômes d'ananas, de fraises des bois, touche de mangue.
Au palais, riche spectre de toutes les nuances du riz cuit, notes florales avec une finale tout en rondeur qui semble ne plus devoir se terminer.
D'un très bel ensemble homogène, ce saké est clairement le fruit du riz le plus fin de l'eau la plus pure.
Alcool 16%

Code 200763
720 ML

Code 200764
1,8 L

SAKE NABESHIMA
JUNMAI DAIGINJO
「鍋島」 純米大吟醸 45%

Alcool 16%

Code 200766
720 ML

SAKE NABESHIMA
DAINGINJO
(IWC Champion Sake)
「鍋島」 大吟醸 *(IWC チャンピオン・サケ)*

Ce saké d'élite saute du verre avec des arômes dominants d'agrumes, yuzu et citron mûr, agrémentés d'un soupçon de pomme. La première impression est celle d'un saké doux et subtilement floral, alors qu'un légère acidité spiritueuse donne de la sapidité. Généreux en alcool, il bourdonne du début jusqu'à la fin du noble raffinement des notes de riz cuits à la vapeur.
Alcool 17%

Code 200761
720 ML

Code 200762
1,8 L

Ryujin 尾瀬の雪どけ 龍神

SAKÉ

SAKE OZE NO YUKIDOKE
OHKARAKUCHI JUNMAI
「尾瀬の雪どけ」 大辛口純米

Alcool 16%

Code 200752
720 ML

SAKE OZE NO YUKIDOKE
JUNMAI GINJO-OMACHI
「尾瀬の雪どけ」 純米吟醸雄町

Alcool 16%

Code 200753
720 ML

SAKE RYUJIN
KAKUSHI GINJO GENSHU
「龍神」 隠し吟醸 原酒

Alcool 16%

Code 200754
720 ML

SAKE RYUJIN
JUNMAI DAIGINJO
NAMAZUME
「龍神」 純米大吟醸 生詰

Alcool 15%

Code 200755
720 ML

Kameizumi 亀泉

SAKÉ

SAKE KAMEIZUMI
JUNMAI GINJO NAMAZAKE
「亀泉」純米吟醸　兵庫山田錦　生酒

Saké non dilué (« brut de fût ») au nez tout en anis. Au palais il est puissant et poivré avec une belle astringence qui contraste avec la longue finale douce.
Alcool 16,5%

Code 200757
1,8L

Code 200756
720 ML

SAKE KAMEIZUMI
JUNMAI GINJO GENSHU KOIKU 63 GO, NAMAZAKE
「亀泉」 純米吟醸原酒　高育63号　生酒

Saké non pasteurisé au nez très frais avec de légères notes de levure. La bouche est soyeuse puis profonde, arômes pleins d'ananas et de fruit de la passion, finale fondante et gourmande.
Alcool 16%

Code 200759
1,8L

Code 200758
720 ML

Masuda Shuzo Masuizumi SAKÉ

SAKE MASUIZUMI
JUNMAI DAIGINJO SPECIAL
「満寿泉」 純米大吟醸SPECIAL

Alcool 16%

Code 200768
720 ML

SAKE MASUIZUMI
JUNMAI GINJO
「満寿泉」 純米吟醸

Alcool 15,5%

Code 200769
720 ML

SAKE MASUIZUMI
DAIGINJO
「満寿泉」 限定大吟醸

Alcool 17%

Code 200770
720 ML

Takasago SAKÉ

SAKE KOKUSHIMUSO
JUNMAI DAIGINJO Hokkaido Limited
「国士無双」 純米大吟醸　北海道限定

Alcool 15,5%

Code 200740
720 ML

SAKE KOKUSHIMUSO
JUNMAI COCOO
「国士無双　虚空」 純米

Alcool 12,5%

Code 200741
500 ML

Nikka, Akashi

WHISKY

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, Intense, rond et généreux, ce blend ambitieux à fort degré, puissant et maîtrisé, est reconnu pour son originalité.
Alcool 51,4%

Code 200258
500 ML x 6

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.
Alcool 43%

Code 200259
500 ML x 6

NIKKA COFFEY GRAIN
ニッカ カフェグレーン

Alcool 45%

Code 200834
700 ML x 6

NIKKA COFFEY MALT
ニッカ カフェモルト

Alcool 45%

Code 200835
700 ML x 6

RYOMA JAPANESE RUM

RHUM JAPONAIS RYOMA
黒糖ラム

7 ANS D'AGE
Alcool 40%

Code 200414
700 ML x 6

WhiteOak

WHISKY AKASHI BLEND
あかしブレンド

Alcool 40%

Code 200413
500 ML x 6

LIQUEURS & VINS

VIN
OROYA
寿司ワイン〈白〉

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.
Alcool 11,5%

Code 160290
750 ML x 6

YUZU LIQUEUR
"YUZU NO KIMOCHI"
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.
Alcool 12%

Code 160560
500 ML x 6

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.
Alcool 12%

Code 160550
500 ML x 6

PLUM WINE
TAKARA PLUM
梅酒「タカラプラム」

L'Umeshu est une liqueur de prunes de l'abricotier du Japon.
Servi sec, on the rocks 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 ».
Alcool 10%

Code 160230
750 ML x 6

Code 160240
5 L

SOL LUCET KOSHU 2013
KOSHU 100%
ソルルケット　甲州白ワイン

Ce vin blanc a des saveurs pures, naturelles et authentiques. On y retrouve des petites touches citronnées, semblables au Kabosu, Mikan (oranges japonaises) et Yuzu.
Il y a un bon équilibre entre goût fruité et acidité, ce qui donne des saveurs fraiches.
C'est un vin frais, délicat, et sec, profond.
Alcool 12%

Code 200767
750 ML

LE SHOCHU

Le shochu est un alcool blanc s'apparentant à de 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 continuent 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 de végétaux : sarrazin, shiso, orge, riz, patates douces...

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.
Alcool 20%

Code 160470
500 ML x 12

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.
Alcool 25%

Code 160430
500 ML x 12

SHOCHU TOWARI
SARRAZIN
そば焼酎「十割」～そば全量～

Distillation de sarrazin. Fumé et tourbé comme un single Malt.
Alcool 25%

Code 160830
500 ML x 12

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.
Alcool 25%

Code 160490
500 ML x 6

SHOCHU IKKOMON AKA
PATATE DOUCE
全量芋焼酎「一刻者」＜赤＞

Distillation de patates douces sucrées. A apprécier Straight ou On the rocks.
Alcool 25%

Code 200614
500 ML x 6

SHOCHU JAPAN
焼酎「JAPAN」

Multiple distillation. Idéal en cocktail. La vodka japonaise.
Alcool 25%

Code 160440
700 ML x 6

BIÈRE KIRIN 5% vol. Bière maltée et complexe
キリン 一番搾り

Code 160380
33 CL x 24

Code 160390
50 CL x 20

Code 160400
33 CL x 24

Code 160420
50 CL x 24

BIÈRE PRESSION KIRIN
キリン　生ビール

Fût de 30 L
(Acier inoxydable)

Code 200712
le fût de 30 L

BIÈRE ASAHI 5% vol. «SUPER DRY» Bière rafraîchissante
アサヒ スーパードライ

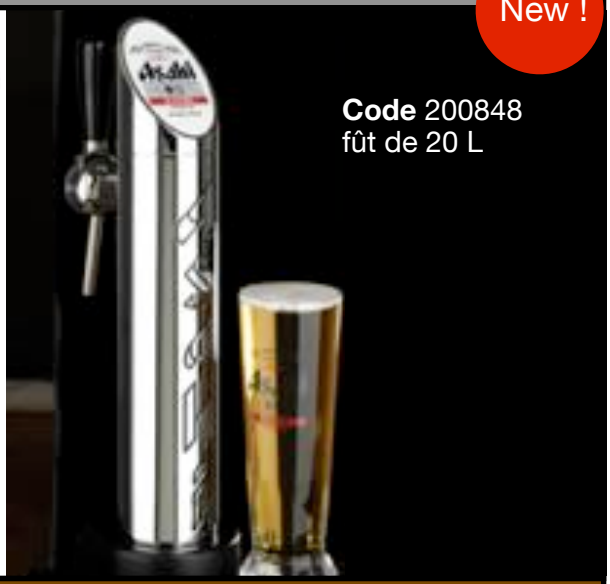
Code 160020
33 CL x 24

Code 160050
50 CL x 20

Code 160130
33 CL x 24

Code 160031
50 CL x 24

New !



Code 200848
fût de 20 L

BIÈRE IKI 4,5% vol. 生

BIÈRE IKI 4,5% vol.
Yuzu et Sencha (thé vert)
生〈イキ〉 ビール
柚子・煎茶風味　瓶

Code 111301
33 CL x 24

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

Code 200092
33 CL x 24

COEDO

En japonais COEDO veut littéralement dire « petite Tokyo », d'après le nom ancien de Tokyo, « Edo ». COEDO est aussi le surnom de Kawagoe, une ville de la préfecture de Saitama située dans la grande banlieue de Tokyo. Avant l'émergence du Tokyo moderne, Kawagoe a été influente dans le domaine des arts et de l'agriculture.Les bières artisanales COEDO portent ainsi en elles la tradition et les métiers du Japon ancien dans l'ère moderne. Les brasseurs de COEDO perfectionnent leur expertise de brassage dans la pratique et la connaissance de la culture ancestrale japonaise. COEDO est une brasserie qui a également ses racines dans des pratiques agricoles consciencieuses et depuis 1970 la société COEDO est pionnière dans la distribution de produits agricoles en circuit court ainsi que la production biologique.

La bière est belle comme la vie est belle.

COEDO capte l'esthétique japonaise du design, de l'artisanat et du goût.
Shigeharu (Haru) Asagiri - Président

Ale
Imperial Sweet Potato Amber
Brassée à base de patates douces Kintoki grillées de la préfecture de Saitama.

Cette « Imperial Amber » délivre un équilibre parfait entre une douce richesse et l'amertume terreuse du houblon. Avec des touches de caramel, de patates douces & de houblon, la Beniaka contente tous les sens.

Matières premières :
Malts : Pilsner Malt, Sauer Malt , Munich Malt , Amber Malt, Black Malt
Patates douces grillées Kintoki
Houblons: Merkur, Centennial, Citra

Slow aged premium lager :
L'éclat rougeâtre et ambré caractérisent cette bière maturée et fabriquée en fermentation lente. Elle délivre en bouche des arômes doux de patates douces rôties, des notes de chocolat, de figues sèches, et de caramel.

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

Code 200021
333 ML x 24

Lager
Black Lager

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

Matières premières :
Pilsner Malt, Munich Malt, Weizen Malt, Dinkel Malt, Black Malt, Chocolate Malt, Karamelmalt Dunkel, Sauer Malt
Houblon: Aurora

Lager brune
Lager est un terme générique qui désigne des bières à fermentation basse. Sa couleur brune est due à deux malts noirs.
Shikkoku est un mot japonais qui évoque le noir profond de la pierre précieuse Onyx .

コエドビール

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

Code 200208
333 ML x 24

COEDO

BEER BEAUTIFUL

コエドビール

Ale
White beer (Hefe Weizen)

La Shiro est élégante. Une bière légère mais pleine de saveurs, notes de banane, clous de girofle, fruits tropicaux et blé. Shiro est une beauté de la bière avec une note finale de houblon.

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

Le mot Shiro veut dire blanc en japonais, il fait référence au type de biere blanche Hefeweinzen qui est immédiatement reconnaissable à sa teinte lumineuse. Les levures sont spécifiquement sélectionnées pour leurs capacités à faire ressortir les arômes sucrés de bananes, de poires et les quelques notes de clou de girofle qui donnent vie à l'agréable présence veloutée du blé.

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

Code 200023
333 ML x 24

Lager
India Pale Lager

Robe cuivrée et lumineuse avec des arômes agréables de malt, de houblon, de miel et d'agrumes. En bouche, légères notes de miel et douceur du malt, finale amertume de terre sèche. Moyennement corsée, très désaltérante.

Matières premières :
Malts: Pilsner Malt, Munich Malt, Carapils Malt, Caramunich, Karamelmalt Dunkel, Sauer Malt
Houblon: Magnum, Nelson Sauvin, Motueka, Galaxy

India Pale Lager (IPL) est un style de bière à fermentation haute d'origine anglaise qui tire sa particularité par l'utilisation de houblon en quantité.
Kyara designe en japonais une couleur légèrement brune et dorée, teintée de rouge, comme cette bière fabriquée à partir de six malts différents. La uneteneur en alcool légèrement supérieur à la moyenne et sa saveur est ronde et moyennement corsée.

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

Code 200207
333 ML x 24

Lager
Pils

Une pils japonaise nette et précise, corps léger et une amertume équilibrée de houblon. Cette bière est à essayer en début de repas pour ouvrir le palais. Grandiose avec des sushis.

Matières premières :
Malts: Pilsner Malt, Sauer Malt
Houblons: Styrian Golding, Aurora, Merkur

En japonais ruri est la couleur d'un ciel bleu clair, ce nom est tiré du mode de brassage qui permet la production d'une bière claire et dorée.
La bière pils, également appelée pilsener, pilsen ou pilsner, du nom de la ville Plzeň en République tchèque (Pilsen en allemand), est un type de bièreblonde et limpide, de fermentation basse.

RURI 5% vol.
Malt et houblon
小江戸ビール瑠璃

Code 200022
333 ML x 24

COEDO

Vaïvaï
MOINS SUCRÉ PAR NATURE

1. Naturelle
2. Très peu sucrée
3. Isotonique
4. Délicieuse
5. Désaltérante

EAU DE COCO
ココナッツウォーター

Code 200648
33 CL x 12

Boisson gazeuse au Yuzu
ゆず風味 プレミアム トニックウォーター

Code 200788
200 ML x 24

Sublimez** vos cocktails grâce à cette rafraichissante et pétillante boisson aromatisée au **Yuzu

La limonade ramune (à prononcer : "lamouné") est le rafraîchissement de l'été au Japon.
Les bouteilles de ramune sont en verre, fermées par une bille - un système appelé Codd Neck. Le goulot est simplement fermé par la pression exercée par le dioxyde de carbone.
On ouvre la bouteille en poussant la bille avec un petit instrument. Consommer une ramune est littéralement un jeu d'enfant : il faut coincer la bille dans l'encoche prévue à cet effet pour pouvoir boire. C'est un geste à prendre, que tous les Japonais connaissent.

RAMUNE LIMONADE JAPONAISE
ラムネ

Code 144200
200 ML x 24

Milkiky

ミルキキー

Le Goût de la Liberté

la boisson tout droit sortie du manga

MILKIKY SUPER POWER
ミルキキースーパーパワー
Avec taurine et caféine
Code 200917
330 ML x 24

MILKIKY NIGHT
ミルキキーナイト
Contient de la caféine
Code 200915
330 ML x 24

MILKIKY ORIGIN
ミルキキードリンク

Code 200827
330 ML x 24

Révélation de l'année en 2012 lors des manga sanctuary awards à Paris

スパークリング

Se boit très frais !

「自由」の味わい

POKKA

THÉ VERT JAPONAIS
緑茶（無糖）

Code 171260
500 ML x 24
Pokka

THÉ OOLONG
ウーロン茶（無糖）

Code 171250
500 ML x 24
Pokka

THÉ VERT AU JASMIN
ジャスミン緑茶

Code 171270
500 ML x 24
Pokka

THÉ VERT JAPONAIS
緑茶（無糖）

Code 170260
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 VERT AU JASMIN
ジャスミン緑茶

Code 171240
300 ML x 24
Pokka

THÉ AU MELON
メロンティー

Code 171320
330 ML x 24
Pokka

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

mangajo
happy, healthy days

ACAI-BERRY
アサイー&
グリーンティー

Code 110130
240 ML x 12

RAISIN ET ROOIBOS
ルイボス&葡萄ジュース

Code 110140
240 ML x 12

GRENADE
ざくろ&グリーン
ティー

Code 110170
240 ML x 12

CITRON
レモン&
グリーンティー

Code 110150
240 ML x 12

BAIES DE GOJI
ゴージ&
グリーンティー

Code 110160
240 ML x 12

ANTI-OX : NATURAL POWER

ACAI-BERRY
アサイー&
グリーンティー

Code 200408
330 ML x 12

GRENADE
ざくろ&
グリーンティー

Code 200410
330 ML x 12

CITRON
レモン&
グリーンティー

Code 200409
330 ML x 12

THÉ

THÉ VERT / SENCHA
煎茶

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

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 du *konacha*.

THÉ VERT GENMAICHA
BANCHA
玄米　番茶

Le *genmaicha* (玄米茶, littéralement « thé de riz brun ») est un thé vert mélangé à des grains de riz grillés. 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

Le *bancha* (mot qui signifie *thé ordinaire*) est issu de la dernière récolte du thé, qui a lieu en octobre.

THÉ VERT EN POUDRE
MATCHA
抹茶

Code 138050
1 KG

Chine)

Le matcha est une poudre très fine de thé vert moulu. Il est utilisé pour la cérémonie du thé japonaise et comme colorant ou arôme naturel avec des aliments.

THÉ VERT HOJICHA
焙じ茶

Le thé torréfié, appelé *Hojicha*, a des saveurs boisées et torréfiées qui évoquent ainsi le café. Sa liqueur a également des saveurs caramels. Son infusion a une couleur bronze, tendant parfois vers le noir.

THÉ GRILLÉ BRUN HOJICHA EN SACHET
焙じ茶 ティーバッグ

Code 138120
12 x 16 sachets

Takaokaya

THÉ VERT SENCHA EN SACHET
煎茶 ティーバッグ

Code 138130
160 pcs

Code 138100
12 x 16 sachets

Takaokaya

THÉ GENMAICHA EN SACHET
玄米茶 ティーバッグ

Code 138140
160 pcs

Code 138110
12 x 16 sachets

Takaokaya

MISO

MISO BLANC
白みそ

Code 132510
1 KG
«Certif Cacher»

MISO ROUGE
赤みそ

Code 132530
1 KG
«Certif Cacher»

MISO BLANC
白みそ

Code 132500
20 KG
«Certif Cacher»

MISO ROUGE
赤みそ

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
«Certif Cacher»

NEW!

CREAMY SHIO KOJI SAUCE　クリーミー塩麹ソース

Code 200883
1,18 KG

Très riche en enzyme, il s'agit d'un exhausteur naturel de goût qui apporte de l'Umami. L'utilisation du Shio Koji donne des saveurs riches et savoureuses et est parfait pour les marinades de poisson, de viande ou de légumes. La salinité est douce et légèrement sucrée. Avec le Shio-Koji on peut obtenir la même saveur salée avec 50% de sel en moins.

Poulet mariné à la Koji Sauce

Préchauffer le four à 180°C.
Découper le poulet en petits morceaux et faire mariner ces petits morceaux avec la Koji Sauce durant 3 ou 4 heures.
Faire cuire au four pendant 10 minutes.
Ajoutez les légumes de votre choix 10 minutes encore. Servir chaud !

SAUCE DE SOJA EPAISSE SAVEUR CHAMPIGNON　きのこ醤油味ソース

Code 200928
500 ML

Plus salée et colorée que la sauce de soja normale, la sauce de soja épaisse est souvent utilisée en plus petite quantité pour le même effet et est souvent utilisée pour colorer les plats. S'utilise en tant qu'assaisonnement de toutes sortes de plats : les légumes, les nouilles, le riz, la viande...

JUS YUZU 100%
ゆず 100% 果汁

Code 133210
1,8 L

ASSAISONNEMENT À BASE DE YUZU
SAUCE VINAIGRÉE À BASE D'AGRUMES
ゆず香汁

Code 145800
157 ML

Yamajirushi

Code 145810
750 ML

Yamajirushi

PONZU SOY SAUCE
SAUCE SOJA VINAIGRÉE
À BASE D'AGRUMES
ぽん酢醤油（ゆずぽん）

Code 145860
1,9 L

Yamajirushi

PONZU
SAUCE VINAIGRÉE À BASE D'AGRUMES
ぽん酢

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

YUZU KOSHO
柚子こしょう

Code 200309
200 G

SAUCE MANGUE
MANGO SAUCE
マンゴーソース

Code 175051
295 ML x 6

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 SÉSAME
ごま ドレッシング

Code 133260
1 L
Nihon Shoken

MAYONNAISE JAPONAISE
マヨネーズ

Code 145251
520 G
Kewpie

MAYONNAISE JAPONAISE
マヨネーズ

Code 120410
1 L
Tassya

SAUCES

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 SRIRACHA
HOT CHLILI SAUCE
スリラシャ 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

Code 133040
1,8 L
Tassya

PÂTE DE SOJA PIMENTÉE
コチュジャン

Code 120510
500 G
Sempio

SAUCE PIMENT
SWEET CHILI SAUCE
甘口 チリソース

Code 122731
240 G
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 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 HUITRE
OYSTER FLAVOUR
オイスター ソース

Code 122720
2,27 KG
Lee kum Lee

SAUCE POISSON
NUOC MÂM SAUCE
ニョクマム（魚醤）

Code 123430
720 ML
Tiparos

SAUCES DE SOJA

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 Japon

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 Japon

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 Japon

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 Japon

SAUCE SOJA (UK)
濃口醤油 (GMOフリー)

Code 200366
10 ML x 800
Shoda

SAUCE SOJA SUCRÉE (UK)
甘口醤油 (GMOフリー)

Code 200365
10 ML x 800
Shoda

SAUCES DE SOJA

SAUCE SOJA (UK)
濃口醤油 (GMOフリー)

Code 200367
150 ML x 6
Shoda UK

SAUCE SOJA SUCRÉE (UK)
甘口醤油 (GMOフリー)

Code 200210
150 ML x 6
Shoda UK

SAUCE SOJA YUZU (UK)
ゆず醤油 (GMOフリー)

Code 200632
145 ML x 6
Shoda UK

SAUCE SOJA SANS OGM (JAPON)
濃口醤油 (GMOフリー)

Code 180010
500 ML x 20
Shoda Japon

SAUCE SOJA SANS OGM (JAPON)
濃口醤油 (GMOフリー)

Code 132030
150 ML
Shoda Japon

SAUCE SOJA SANS OGM
濃口醤油 (GMOフリー)

Code 132050
18 L
Shoda Japon

SAUCE SOJA LIGHT
減塩醤油 (GMOフリー)

Code132110
18 L
Shoda Japon

SAUCE SOJA SUCRÉE
甘口醤油 (GMOフリー)

Code 180161
15 KG
Shoda Japan

SAUCE SOJA (USA)
濃口醤油

Code 132020
19 L
Yamasa
«Certif Cacher»

SAUCE SOJA SANS OGM
濃口醤油 (GMOフリー)

Code 132090
1L
Shoda Japon

SAUCE SOJA CLAIRE (JAPON)
薄口醤油 Usukuchi Shôyu

Code 132010
1,8 L
Hihashimaru

SAUCE POUR ANGUILLE
うなぎのタレ

Code 192030
2 KG
Nihon Shokken

SAUCE SOJA SUCRÉE
すしソース
(うなぎ蒲焼のたれ)

Code 145840
1,9 L
Yamajirushi
«Certif Cacher»

SAUCE TSUYU
つゆ（鰹一番だし）

Code 145870
1,9 L
Yamajirushi

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

Code 133190
20 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

SAUCE YAKITORI
焼き鳥ソース

Code 133220
2,5 L
Shoda

SAUCE TERIYAKI
照り焼きソース

Code 133140
2,5 L
Shoda

VINAIGRE

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 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 plus populaires parmi les chefs.

Code 135000
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 quel type de sushi.

Code 135091
18 L

Mizkan

Sel : +++
Sucre : ++
Acidité : +++
Arômes: ++

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

Sel : ++
Sucre : ++
Acidité : ++
Arômes: ++

VINAIGRE DE RIZ YUMAI
米酢 優米 （GMOフリー）

Fabriqué à partir de 100% de riz.
Saveurs riches et douces de riz.
Sans OGM.

Code 135060
20 L
Mizkan

VINAIGRE DE RIZ SAKURA CACHER
米酢 コーシャー　USA

Code 135050
20 L
Mizkan

MIRIN

TAKARA MIRIN（12% vol.）
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'ingrédient 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

Code 134080
500 ML
Takara

TAKARA MIRIN-FU
タカラみりん風

Le Takara Mirin Fumi est un mirin sans alcool créé spécialement pour les établissements où des économies de coûts sont recherchées.
Alcool : N/A

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

ALGUES YAKINORI AYA
焼き海苔　彩　JAPON

Code 136150
50 feuilles

ALGUES YAKINORI MIYABI
焼き海苔　雅　JAPON

Code 136140
50 feuilles

ALGUES YAKINORI GOLD
焼き海苔　ゴールド　JAPON

Code 136160
50 feuilles

ALGUES YAKINORI PREMIUM
焼き海苔　プレミアム　CHINE

Code 136420
50 feuilles

ALGUES YAKINORI GRADE A
焼き海苔　Aグレード　CHINE

Ref 136440 - 100 feuilles

GRADE A PRÉ-CUT 1/2 (MAKI)
Code 136300 - 200 feuilles

GRADE A PRÉ-CUT 1/3 (MAKI)
Code 136310 - 300 feuilles

GRADE A PRÉ-CUT 1/6 (GUNKAN)
Code 136620 - 600 feuilles

ALGUES YAKINORI GRADE B
焼き海苔　Bグレード　CHINE

Code 136450 - 50 feuilles

ALGUES YAKINORI GRADE C
焼き海苔　Cグレード　CHINE

Code 136330 - 50 feuilles

GRADE C PRÉ-CUT 1/20 (BANDES)
Code 136320 - 2000 feuilles

ALGUES YAKINORI CASHER
焼き海苔 コーシャー　CHINE

Code 136290 - 50 feuilles

ALGUES YAKINORI HATSUZUMI
焼き海苔　初摘み　JAPON

Code 176240 - 10 feuilles

ALGUES SOUS FILM POUR ONIGIRI
おにぎりシート

Code 136180
100 pièces

GALETTES DE RIZ ET DE TAPIOCA
ライスペーパー

Code 170341
17 cm x 17 xm
1 KG x 20

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

SOY CREPE / FEUILLES DE SOJA ROSE 豆シート　ピンク
Code 145160 - 20 feuilles

SOY CREPE / FEUILLES DE SOJA VERT 豆シート　グリーン
Code 145170 - 20 feuilles

SOY CREPE / FEUILLES DE SOJA JAUNE 豆シート　イエロー
Code 145180 - 20 feuilles

SOY CREPE / FEUILLES DE SOJA ORANGE 豆シート オレンジ
Code 145190 - 20 feuilles

SOY CREPE / FEUILLES DE SOJA SÉSAME 豆シート　ごま
Code 145200 - 20 feuilles

Etablie en 1890, Takaokaya a traversé 125 années d'histoire en faisant connaitre la nori dans le monde entier.
Depuis la découverte du Dr Brew Baker, le président de Takaokaya, Monsieur Takaoka Masanori a été le pionnier dans la culture du nori en Chine, Takaokaya devint la première société japonaise de l'histoire à s'implanter hors du Japon pour la culture et la production, Takaokaya fut aussi la première société à implanter une usine de grillage de feuilles sur le territoire américain en 1986 et au Mexique en 2010.
Takaokaya à 3 filiales : Etats Unis, Chine et Mexique, 2 représentations commerciales : New York et Paris.

SHINJUMAI PREMIUM
イタリア米　プレミアム

Grains courts d'Italie.
Savoureux, stables, excellent rapport qualité / prix, le meilleur riz 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 riz 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.
Riz idéal pour les grandes unités et les grosses productions. Riz pré-lavé, très facile à préparer, stable en qualité.

Code 130010
22,68 KG

SHINJUMAI SILVER
«MUSENMAI» 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.

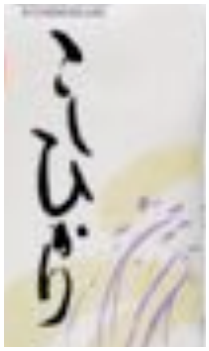
Code 200635
22,68 KG

SHINJUMAI est la marque de riz de FOODEX.
SHINJUMAI signifie «la perle du riz» et les riz sélectionnés font l'objet de toutes les attentions au cours de leur sélection et de leur importation.
Originaire d'Italie ou de Californie, pré-lavés, à grains moyens ou courts, les riz Shinjumai conviendront à toutes les cuisines asiatiques ou japonaises.

RIZ BIO
オーガニック米

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

Code 130040
10 KG



KOSHI HIKARI
こしひかり

Grains courts de Californie

Code 130070
22,68 KG

RIZ POUR SUSHI
和食好適品種米

1KG x 10
Code 200400

RIZ PARFUMÉ
タイ米

Code 200269
20 KG

RIZ BASMATI
バスマティ米

Code 130080
20 KG

RIZ COLLANT
アジア餅米

Code 120930
1 KG

CONDIMENTS & ÉPICERIE

GRAINES DE SÉSAME BLANC
白ごま

Code 140360
1 KG
Foreway «Certif Cacher»
Taiwan

Code 200406
1 KG
Chine

GRAINES DE SÉSAME NOIR
黒ごま

Code 140370
1 KG
Foreway «Certif Cacher»
Taiwan

Code 200407
1 KG
Chine

FURIKAKE GOMA
ごまふりかけ

Code 200351
453 G

Takaokaya

Assaisonnement utilisé
sur le riz, principalement pour les
Onigiri et les Bento.

MÉLANGE SHISO, PRUNE, ALGUES, SEL
Yukari ume
ゆかり 梅味

Code 200799
50 G

WAKAME
カットわかめ

Code 136070
200 G

CHAMPIGNONS SHIITAKE
乾燥しいたけ

Code 170080
3 KG x 4

CHAMPIGNONS NOIRS
乾燥きくらげ

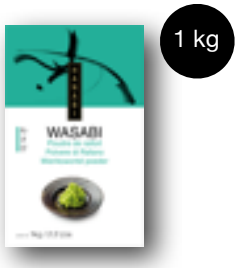
Code 141200
1 KG

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 EN POUDRE
粉わさび

Code 200275
1 KG

WASABI EN POUDRE PREMIUM
高級粉わさび

Code 200274
1 KG

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
Kaneku

MÉLANGE 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

SANCHO
ÉPICES POUR ANGUILLE
山椒粉 小瓶

10 G x 10

Code 140120
Hachi

HONDASHI
ほんだし

Code 140050
1 KG
Ajinomoto

HANA KATSUO
COPEAUX DE BONITES SÉCHÉES
花かつお

Code 136060
500 G x 6

GLUTAMATE
味の素

Code 122460
454 G
Ajinomoto

KIZAMI NORI
刻み海苔

Code 136400
100 G

CONDIMENTS & ÉPICERIE

GINGEMBRE MARINÉ BLANC
ガリ生姜　色無し

Code 137910 (Chine)
1 KG x 10

Code 137190 (Thailande)
1 KG x 10

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 137940 (Chine)
10 G x 1000
«Certif Cacher»

Code 200567 (Chine)
6g x 1000

GINGEMBRE MARINÉ EN DOSETTES
ガリ生姜　色無し　ミニパック

Code 137010 (Japon)
4 G x 200

GINGEMBRE ROUGE EN LAMELLES
BENI SHOGA
紅生姜 千切り

Code 137060
1 KG x 10

RADIS MARINÉ TAKUAN TARO
たくあん太郎

Code 137040
500 G x 20

GOURDES PRÉPARÉES EN LAMELLES
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 (KONJAC)
こんにゃく

Code 141130
250 G

FEUILLES DE BAMBOU
AOSASA
青笹

Code 182150
100 feuilles

TEMPURAKO
天ぷら粉

Code 141001
22,68 KG

PANKO
パン粉

Code 141091
340 G
Murakami

PANKO
パン粉

Code 141011
9,07 KG

OIGNONS FRITS
フライドオニオン

Code 122470
1KG X 10

CREAM CHEESE - TYPE AMERICAIN
クリームチーズ

Barquette
Code 120070
200 G x 10

Seau
Code 120090
3,5 KG x 2

INARI SUSHI
いなり

Code 143010
40 pcs
Poche de tofu frit et mariné à la sauce soja

TOFU
Ferme
豆腐〈ハードタイプ〉

Code 141080
349 G x 12
«Certif Cacher»

CONDIMENTS & ÉPICERIE

PATE DE SESAME
あたりごま〈黒〉

Code 200112
240 G
Foreway

Code 140350
18 KG
Foreway

PATE DE SESAME
あたりごま〈白〉

Code 200111
240 G
Foreway

Code 140340
18 KG
Foreway

HUILE DE SÉSAME PURE
PRESSÉE À FROID 100%
純正 ごま油（業務用タイプ）

Code 140200
1,65 L
Foreway

CURRY JAPONAIS (BLOC)
ジャワカレー〈中辛〉

Code 145030
1 KG
House

RAYU
Huile de sésame pimentée
ラー油

Code 140180
33 ML x 10
House

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 APÉRITIFS KOSAKI MIX
コサキ　あられミックス

Code 200145
5 KG

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

RIZ POUR SUSHI
和食好適品種米

1 KG x 10
Code 200400

NATTE BAMBOU
まきす

20 pcs
Code 182510

BAGUETTE BAMBOU
割り箸（竹製）

8 pcs x 20
Code 182520

WASABI EN TUBE
練りわさび（チューブ入）

43 G x 10
Code 182610

GINGEMBRE MARINÉ
ガリ生姜

190 G x 6
Code 182620

KIT SUSHI POUR 2 PERSONNES
寿司キット 2人用

6 sets / carton
Code 200945

VINAIGRE DE RIZ
米酢

150 ML x 6
Code 182600

MIRIN
みりん

150 ML x 6
Code 182590

GRAINES DE SÉSAME NOIR
黒ごま

100 G x 8
Code 200467

GRAINES DE SÉSAME BLANC
白ごま

100 G x 8
Code 200466

SAUCE SOJA SANS GLUTEN ALLEGÉE EN SEL
減塩醤油　グルテンフリー

150 ML
Code 182580

NOUILLES SAUTÉES AUX LÉGUMES
野菜焼きそば（電子レンジ対応）
255 G x 24

Code 139950

PRODUIT SURGELÉ MICRO-ONDABLE

NOUILLES RAMEN ARTISANALES

NOUILLES RAMEN　冷凍生ラーメン
TOKYO WAVY NOODLE　東京ちぢれ麺

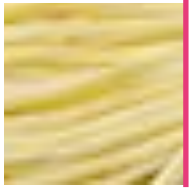
40 à 60 secondes de cuisson

Code 200568
140 G x 50
Ø 1,30 mm

NOUILLES RAMEN　冷凍生ラーメン
TOKYO STRAIGHT NOODLE　東京ストレート麺

40 à 60 secondes de cuisson

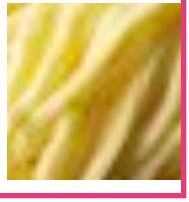
Code 200569
140 G x 50
Ø 1,30 mm



NOUILLES RAMEN　冷凍生ラーメン
SAPPORO WAVY NOODLE　札幌ちぢれ麺

60 à 75 secondes de cuisson

Code 200570
130 G x 50
Ø 1,43 mm



Des bouillons concentrés pour la préparation de Soupes Râmen

La soupe Râmen (prononcé « Lâmen ») est un plat complet et équilibré, très populaire au Japon, constitué de nouilles servies dans un bouillon à base de viande ou de poisson, garni de légumes et souvent assaisonné à la sauce soja. Nos bouillons concentrés permettent de composer des soupes Râmen, à l'identique des meilleurs restaurants japonais.

- Simple d'utilisation : on dilue le bouillon concentré dans l'eau bouillante puis on ajoute des nouilles (japonaises ou autre) et la garniture de son choix
- 100 % naturel : sans exhausteurs de goût (glutamate), sans colorants, sans conservateurs
- 4 bases, une multitude d'ingrédients : poissons, viandes, crustacés, tofu, œufs, maïs, carottes, champignons, épinards, poireaux, brocolis, poivrons, oignons, ciboule, pousses de soja, « pickles » de bambou, sésame, algues de nori…

Rapide, peu coûteux et qui laisse au chef un large choix de recettes !

2 bases de soupe prêtes à l'emploi et simple d'utilisation

- Miso : excellente base de soupe miso
  Au Japon : les « Miso Râmen » sont originaires d'Hokkaido. On les sert traditionnellement avec des branches de ciboule coupées en tronçons, du brocolis et du maïs

- Shoyu : savoureux bouillon à base de poulet et sauce soja
  Au Japon : shoyu signifie « soja », les « Shoyu Râmen » viennent de Tokyo et regroupent les soupes Râmen à base de bouillon de soja. On les sert traditionnellement avec du bambou, des oignons nouveaux, des algues de nori, des œufs durs et des germes de soja

BASE RAMEN SOUPE
- Shoyu ramen soup
醤油ラーメンスープの素（濃縮タイプ）

Code 200643
1 paquet de 1 KG
1 L = 10 L de bouillon
UV Paquet

BASE RAMEN SOUPE
- Miso ramen soup
味噌ラーメンスープの素（濃縮タイプ）

Code 200645
1 paquet de 1 KG
1 L = 10 L de bouillon
UV Paquet

Infos pratiques

Conditionnement : poche d'1 L ≃ 10 L de bouillon (350 ML = 1 bol)
Pour une personne 35 ML de fond de soupe concentrée soit 350 mL

Conservation : 12 mois à T° ambiante

NOUILLES

NOUILLES UDON SURGELÉES
讃岐うどん（冷凍ゆで麺）

Code 137510
(220 G x 5) / 6
Katokichi

NOUILLES RAMEN SURGELÉES
ラーメン（冷凍ゆで麺）

Code 137850
(200 G x 5) / 6
Katokichi

NOUILLES RAMEN SOUS VIDE
焼きそば （真空パック生めん）

Code 142100
180 G x 30
Fami Fresha

NOUILLES JAUNES
YELLOW NOODLES
卵麺

Code 170160
400 G x 30

NOUILLES CHINOISES
中華麺

Code 170170
454 G x 30

NOUILLES

NOUILLES SOBA THÉ VERT
茶そば（乾麺）

Code 200819
250 G
Japon

NOUILLES SOBA
そば（乾めん）

Code 142020
250 G
Marutsune

NOUILLES UDON
うどん（乾めん）

Code 145630
250 G
Marutsune

NOUILLES SOBA THE VERT
茶そば（乾麺）

Code 142001

NOUILLES SOBA SÈCHES
そば（乾麺）

Code 200132

NOUILLES UDON SÈCHES
うどん（乾麺）

Code 200131

VERMICELLE

SHIRATAKI (VERMICELLE DE TARO)
しらたき

Code 141120
200 G
Murakami

VERMICELLE DE RIZ 1 mm
米麺

Code 120530
400 G x 34

VERMICELLE DE RIZ 5 mm
米麺

Code 120500
400 G x 34

POULPE EN TRANCHE
タコ スライス

Code 136820
8 G x 20 tranches
Uo Kichi

SEICHE EN TRANCHE
イカ スライス

Code 136810
7 G x 20 tranches
Uo Kichi

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
Uo Kichi

MAQUEREAU MARINÉ EN TRANCHE
しめ鯖スライス Shime Saba

Code 200101
8 G x 20 tranches
Uo Kichi

SÉRIOLE / YELLOW TAIL EN TRANCHE
はまち Hamachi

Code 200144
20 tranches x 25
Sur demande, le produit peut être vendu au plateau de 20 pcs

MORUE CHARBONNIÈRE EN FILETS MARINÉE AU MISO
ぎんだら フィレ 味噌漬け

Code 139830
10 KG

CREVETTE SUSHI
寿司エビ - Sushi Ebi

Code 200264
Taille : 8-8,5 cm
30 pcs x 20
Uo Kichi

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

ANGUILLE GRILLÉE EN FILET
うなぎ蒲焼き Unagi Kabayaki

Code 139590
200 G
Chine
Uokichi

CREVETTE CRUE POUR FRITURE - 14 CM
Nobashi Ebi
伸ばしエビ

Code 200271
20 pcs
Uokichi

CREVETTE TEMPURA CUITE
エビ天ぷら Eby tempura

Code 139730
10 pcs

CREVETTE PANÉE - 12/13 CM
≈ 25 g / piece

Ebi Fry
エビフライ

Code 200213
10 pcs x 20 pqts
Uokichi

«Uo Kichi» signifie « la pêche de la bonne fortune» et nous apportons à cette gamme tout le soin et l'attention nécessaires.
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.

Uo Kichi est une marque de FOODEX

BARRAMUNDI EN TRANCHE
バラムンディ

Code 200818
160 G x 20 pcs
UV Paquet

SAKU DE THON ALBACORE
ビンナガマグロ〈さく〉

Code 200802
UV 1 KG
-60°C

Sashimi Quality ★★★

Crevettes

SEAFOOD

Elaborée et conditionnée 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
オーガニック海老

Code 200360
Taille : 50/60
2 KG
Lady Rose

CREVETTE BIO
オーガニック海老

Code 200359
Taille : 40/50
2 KG
Lady Rose

CREVETTE BIO
オーガニック海老

Code 200947
Taille : 30/40
2 KG
Lady Rose

CREVETTE OBSIBLUE
天使の海老

Code 136791
Taille : 21/30
1 KG
Obsiblue

Poissons

SEAFOOD

MORUE CHARBONNIÈRE EN FILETS / BLACK COD
ぎんだら フィレ

Code 200571
6 filets = 22,68 KG

GINDARA-BLACK COD MORUE CHARBONNIÈRE

Un produit de qualité :

- Poisson péché 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
- Calibre 5/7

FILET DE SÉRIOLE / YELLOW TAIL はまち HAMACHI

Code 200551
Entre 1,5 et 2 KG / filet
Péché au Japon

Crabe, coquillages, oeufs SEAFOOD

ŒUFS DE POISSON VOLANT NATURES
とびっこ オレンジ Tobikko

Code 200844
500 G

ŒUFS DE POISSON VOLANT AU WASABI
とびっこ わさび味 Wasabi

Tobikko
Code 200845
500 G

ŒUFS DE POISSON VOLANT AU YUZU
とびっこ ゆず味 Yuzu Tobikko

Code 200846
500 G

ŒUFS DE CAPELAN
真砂 Masago

Code 136690
1 KG

ŒUFS DE CAPELAN WASABI
真砂 わさび味 Wasabi Masago

Code 200332
1 KG

OEUFS DE SAUMON «ALASKA»
いくら (アラスカ産) Ikura

Code 200336
4 x 250 G

OEUFS DE TRUITE
いくら (マスコ)

Code 200698
1 KG

NOIX DE ST JACQUES DE HOKKAIDO
ホタテ貝 Hotate

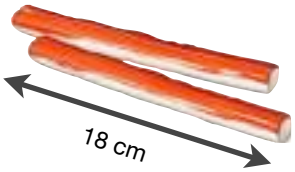
Code 200716
1 KG 20/30

NOIX DE ST JACQUES DE HOKKAIDO
ホタテ貝 Hotate

Code 200743
1 KG 10/20

SURIMI / BÂTONNETS AROMATISÉS AU CRABE
かにかまぼこ

Code 136780
250 G x 20



SURIMI POUR HOSSOMAKI
細巻き用 かにかまぼこ

Code 136940 (premium)
500 G x 20
Code 200833
500 G x 20

CHAIR DE CRABE DES NEIGES
ずわいがに肉 zuwaigani

Code 139400
500 G x 20

PATTES DE CRABE DES NEIGES CUITES AVEC CARAPACE
ボイルずわいがに らっきょ付

Code 139410
500 G x 20

PATTES DE CRABE DES NEIGES CUITES SANS CARAPACE
ボイルずわいがに 棒ポーション

Code 139430
500 G x 20

PINCES DE CRABE DES NEIGES CUITES
ずわいがに 一本爪

Code 200590
1 KG x 10

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

Code 136550 ou 200104
30/55 G ou 75/90 G

Références selon arrivage

COQUILLAGE MACTRE / CLAM
北寄貝 Hokkigai

Code 136540
1 KG

CORAIL D'OURSIN
うに Uni

Code 136710
100 G

TENTACULES DE POULPES CUITS ET COUPÉS
ゆでタコ

Code 180980
500 G / 20 paquets

SALADES

HIYASHI WAKAME (US)
冷やしわかめ

Code 136560
1KG x 8
«Certifié Casher»

HIYASHI WAKAME (CHINE)
冷やしわかめ

Code 200033
1,5 KG x 10
«Certifié Casher»

SALADE WAKAME D'ALGUES
冷やしわかめ

Code 200676
1 KG x 12

Le wakame (terme japonais, en katakana : ワカメ), Undaria pinnatifida ou fougère de mer, est une algue comestible populaire en cuisine japonaise et cuisine coréenne. Elle est riche en fibres et en calcium.

HIJIKI ET LOTUS (US)
ひじきサラダ

Code 137350
1KG x 8
«Certifié Casher»

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

Code 137370
1 KG x 8

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

Code 200288
1 KG x 10

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

Code 139870
1 KG x 8

LÉGUMES DE MONTAGNE
山くらげ中華

Code 139880
1 KG x 8

TAKO AGE
たこ揚げ

Code 136611
500 G

HIYASHI WAKAME
冷やしわかめ 170 G

Code 120580
170 G

SOJA
枝豆 塩味 Edamame

Code 136750
400 G x 20

SOJA ECOSSES
むきみ枝豆 Mukimi edamame

Code 136751
500 G x 20

SOJA
枝豆 塩味 Edamame

Code 200591
400 G x 20

PETITS POULPES AU SOJA (US)
中華いいだこ

Code 137890
1 KG x 8

SALADE D'ÉCREVISSES
エビガニサラダ

Code 200289
500 G x 20

ALGUES ET GINGEMBRE
生姜冷やしわかめ

Code 137620
1 KG x 8

OMELETTE POUR SUSHI
厚焼き卵 Atsuyaki Tamago

Code 136480
400 G x 15

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 0,01 cm

Goma Wakame

ALGUE

HANABI

SALADE D'ALGUES
冷やしわかめ
Code 200676

Gwa Bao

PAIN

HANABI

PAIN GWA BAO 30 G
グアバオ

Pain à base de farine de blé
30 G x 10pcs
Code 200746

PAIN GWA BAO 60 G
グアバオ

60G x 20pcs x 6
Code 200796

Produit surgelé
micro-ondable ou en vapeur

Street Food Made in Taiwan

Le Gwa Bao est un pain Taïwanais, à base de farine de blé, que l'on cuit à la vapeur. Très tendance, ce burger asiatique fera la joie de vos clients.
A garnir comme vous le souhaitez : Poulet, boeuf, tomate, salade, oignons, épices...

BROCHETTES

TSUKUNE POULET
つくね

Brochettes de boulettes de poulet au soja, poireau, oignon, oeuf, gingembre, poivre.
Code 200650
(40 G x 40 pcs)

BROCHETTES LÉGUMES
ベジボール串

Oignons, pois chiche, sauce soja, herbes et épices.
Code 200775
(40 G x 30 pcs)

YAKITORI POULET NATURE
焼き鳥 - もも肉

Brochettes de poulet à la sauce soja.
Code 200652
(40 G x 40 pcs)

BOEUF FROMAGE
チーズの牛肉包み

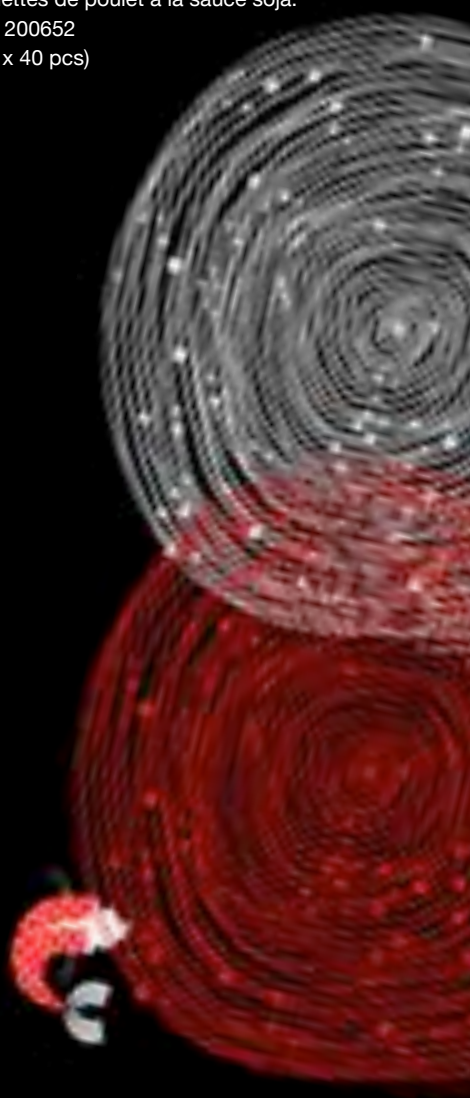
Brochettes de boeuf & fromage.

Code 200649
(31 G x 50 pcs)

SAUMON
焼き鮭

Brochettes de saumon.

Code 200880
(35 G x 45 pcs)



POULET katsu, teriyaki, ookii tori

KATSU TORI
チキンカツ

Poulet pané et frit

Code 200815
1 KG x 5 sachets

POULET TERIYAKI
チキン照り焼き

Petits morceaux de poulet rôti, marinés à la sauce soja

Code 200702
1 KG x 5 sachets

OOKII TORI
チキンフィレ照り焼き

Haut de cuisse de poulet avec la peau, cuit au barbecue à la sauce teriyaki

Code 200816
(4 x 100g) x 5 sachets

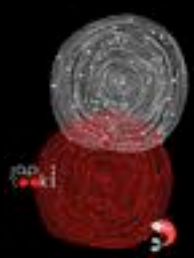
GYOZA CREVETTES
エビ餃子

Code 200817
20 G x 50 pcs

Créativité Expertise Qualité

En vous faisant bénéficier de ses 20 années d'expertise, JapCook relève le défi d'être l'ambassadeur de l'art culinaire nippon à l'échelle industrielle et cela dans le respect des traditions et du raffinement.

JapCook vous apporte un concept et des solutions uniques offrant ainsi au consommateur final une évasion vers l'art culinaire japonais.



TSUKUNE
つくね

Brochettes de boulettes de poulet à la sauce japonaise.
Code 137490
(40 G x 25 pcs) x 4
Ajinomoto

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
Ajinomoto

BOEUF GYUDON
Marinade sauce soja, mirin, oignon, vinaigre de riz
レトルト 牛丼

Code 100921
500 G x 20 poches

POULET FRIT A LA JAPONAISE
Micro-ondable
若鶏唐揚げレンジ対応（もも肉）

Cuisse de poulet
Code 137670
20 pcs
Ajinomoto

POULET FRIT A LA JAPONAISE
Karaage à frire ou au four
若鶏唐揚げ（もも肉）

Cuisse de poulet
Code 137700
24 pcs
Ajinomoto

AIGUILLETTES DE POULET PANÉES 21G «SWEET & CHILI»
フライドチキン スウィートチリ

Code 100980
1 KG x 3

NEMS DE POULET
チキン春巻き

Code 137870
30G x 100 pcs x 4

NEMS AUX LÉGUMES
野菜春巻き

Code 137880
30G x 50 pcs x 10

FOIE GRAS MI CUIT
半生フォアグラ

18 cm et 3 cm de diamètre

Code 200801
125 G

Fabriqués en Europe

GYOZAS

GYOZAS AU PORC
ポーク餃子

Code 200708
30 pcs (600 G)
Ajinomoto

GYOZAS AUX POMMES
アップル餃子

Code 200586
20 pcs (400 G)
Ajinomoto

GYOZAS POULET, LÉGUMES
チキン&野菜餃子

Code 200709
30 pcs (600 G)
Ajinomoto

Fabriqués en Thaïlande

GYOZAS

GYOZAS LÉGUMES
野菜餃子

Code 137481
30 pcs
Ajinomoto

GYOZAS POULET, LÉGUMES
チキン&野菜餃子

Code 137720
30 pcs
Ajinomoto

GYOZAS CREVETTES
エビ餃子

Code 136720
20 pcs
UoKichi

BOUCHÉES CREVETTES
エビ焼売

Code 136730
20 pcs
UoKichi

FEUILLE DE PATE GYOZA
餃子の皮

Code 120600
35 feuilles x 50 paquets

FEUILLE DE PATE WAN TAN
ワンタンの皮

Code 102150
110 feuilles x 20 paquets / carton

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

MINI CHEESE CAKE YUZU
ミニ 柚子チーズケーキ

Code 200461
24 x 45 G

MINI CHEESE CAKE AU THÉ
ミニ 抹茶チーズケーキ

Code 200460
24 x 45 G

CHEESE CAKE
チーズケーキ

Code 108611
1 gâteau (14 parts)

FINANCIER AU THÉ VERT
抹茶フィナンシェ

Code 137560
30 G x 50

ENTREMET THÉ 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

DORAYAKI
どら焼き

Haricot rouge
Code 200341
60 G x 5
Sakaeya

HARICOTS ROUGE SUCRÉS
ゆで小豆

Code 139020
1 KG

PANNA COTTA VANILLE COULIS YUZU
バニラパンナコッタ
柚子ソース

Code 200737
100 G x 20

PANNA COTTA VANILLE COULIS THÉ VERT
バニラパンナコッタ
抹茶ソース

Code 200548
100 G x 20

PERLES DU JAPON COULIS PASSION
タピオカ
パッションフルーツソース

Code 200549
100 G x 20

GLACES ARTISANALES

Japanese Ice cream

MENU

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

SORBET YUZU
柚子 シャーベット
Code 200398 (2,5 L)

SORBET LAIT DE COCO Sri Lanka
ココナッツミルクシャーベット
Code 200813 (2,5 L)

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

SORBET CITRON VERT et GINGEMBRE
ライム&生姜シャーベット
Code 200814 (2,5 L)

GLACE GINGEMBRE
生姜 アイスクリーム
Code 200423 (2,5 L)

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

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

GLACE MISO CHOCOLAT
みそ＆チョコレートアイス
Code 200898 (2,5 L)

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

GLACE THÉ VERT
抹茶 アイスクリーム
Code 200419 (2,5 L)
Code 200469 (130 ML x 12)

ICE CREAM MOCHI
ハワイ産

もちアイスクリーム

Bubbies Homemade Ice Cream & Desserts Hawaii

Délicieuses crèmes glacées enrobées d'une fine pâte de riz

THÉ VERT
抹茶

Code 139130
100 pièces
Code 139131
8 pièces

VANILLE
バニラ

Code 139110
100 pièces
Code 139111
8 pièces

LI HING MANGUE
LI HING «Prune»
リーヒンマンゴー

Code 139280
100 pièces
Code 139281
8 pièces

MYRTILLE
ブルーベリー

Code 139150
100 pièces
Code 139151
8 pièces

PISTACHE
ピスタチオ

Code 139101
8 pièces

CHOCOLAT VANILLE
バニラ&チョコレート

Code 139120
100 pièces
Code 139121
8 pièces

FLEUR DE CERISIER
さくら

Code 139140
100 pièces
Code 139141
8 pièces

PASSION
パッションフルーツ

Code 139180
100 pièces
Code 139181
8 pièces

LITCHI
ライチ

Code 139160
100 pièces
Code 139161
8 pièces

CHOCOLAT ET NOIX DE COCO
チョコレート&ココナッツ

Code 139170
100 pièces
Code 139171
8 pièces

BENTO MAKI (base + couvercle)
寿司容器　黒 巻き寿司用

500 pièces (220 x 90 x 22 mm)
Code 150351 (A-06)

BENTO SUSHI 0,2 (base + couvercle)
寿司容器　黒　0,2合

1200 pièces (140 x 81 x 22 mm)
Code 150270 (A-09)

BENTO SUSHI 0,8 (base + couvercle)
寿司容器　黒　0,8合

500 pièces (166 x 115 x 22 mm)
Code 150760 (A-01)

BENTO SUSHI 1 (base + couvercle)
寿司容器　黒　1合

500 pièces (189 x 129 x 22 mm)
Code 150331 (A-02)

BENTO SUSHI 1,5 (base + couvercle)
寿司容器　黒　1.5合

500 pièces (214 x 135 x 22 mm)
Code 150341 (A-03)

BENTO SUSHI 2 (base + couvercle)
寿司容器　黒　2合

400 pièces (230 x 155 x 22 mm)
Code 150290 (A-07)

BENTO SUSHI GRAND (base + couvercle)
寿司容器　正方形 黒　4合

200 pièces (265 x 265 x 32 mm)
Code 152540

BENTO GRAND RECTANGLE
寿司容器　長方形　黒

«Foodex Sud uniquement»
Code 150420 (AH-10)
275x325mm / 100 pièces par carton

BOÎTE BENTO
5 compartiments
仕切り弁当箱

300 pièces
(200 x 260 x 60 mm)
Code 150410

BOÎTE BENTO
5 compartiments
仕切り弁当箱

400 pièces
(210 x 210 x 45 mm)
Code 150400

BOL / DONBURI MOMIJI
丼用　ボウル　もみじ柄　小（ふた付）

600 pièces
D155 x H60 mm
Code 200214

BOL / DONBURI MOMIJI
丼用　ボウル　もみじ柄
大（ふた付）

400 pièces
D168 x H60 mm
Code 150360

BENTO SUSHI GRAND (base + couvercle)
寿司用　正方形　黒

100 pièces (312 x 312 mm)
Code 150370

BOL POUR SALADE
サラダ用 容器

400 pièces (140 x 115 x 50 mm)
Code 150770

BOÎTE BATEAU (base + couvercle)
寿司用　船

400 pièces (260 x 140 mm)
Code 150380

BENTO SUSHI GRAND (base + couvercle)
寿司桶　3RB Sushi Oke

100 pièces (314 mm de diamètre)
Code 152641

BARQUETTE PLASTIQUE POUR TAKOYAKI, SOBA et YAKI SOBA
たこ焼き・焼きそば用容器

23 cm x 11 cm x 5,5 cm

1000 pièces
Code 152080

BOL PLASTIQUE TRANSPARENT
透明プラスティックカップ

D70.3mm xH49mm

Code 152150 - **FOND**
3000 pièces

透明プラスティックカップのふた

Code 152151 - **COUVERCLE**
3000 pièces

COUPELLE PLASTIQUE
プラスチック薬味皿

ROUGE
12000 pièces
7,5 x 5,5 x 1,5 cm
Code 152260

NOIRE
12000 pièces
Code 180790

FEUILLES PLASTIQUE
Yamagata Baran
山形バラン

1000 feuilles
Code 150580

BOL POUR SOUPE MISO
味噌汁用カップ

D93 x H66 mm

Code 152161 - **FOND**
1000 pièces

味噌汁用カップのふた

Code 152162 - **COUVERCLE**
1000 pièces

TAREBIN VIDES 6 ML
たれびん赤

100 pièces
Code 150140

TAREBIN VIDES 15 ML
たれびん緑

100 pièces
Code 150170

TAREBIN VIDES 15 ML
たれびん赤

100 pièces
Code 150150

TAREBIN VIDES 33 ML
たれびん赤

50 pièces
Code 150210

BOÎTE BENTO SUSHI CARTON
紙製寿司用 折箱

500 pièces (110x80x40 mm)
Code 200441

BOÎTE BENTO SUSHI CARTON
紙製寿司用 折箱

400 pièces (220x90x40 mm)
Code 200442

BOÎTE BENTO SUSHI CARTON
紙製寿司用 折箱

35 pièces (270x270x50 mm)
Code 200440

BOÎTE BENTO SUSHI CARTON
紙製寿司用 折箱

400 pièces (185x130x40 mm)
Code 200443

BOÎTE BENTO SUSHI CARTON
紙製寿司用 折箱

400 pièces (215x135x40 mm)
Code 200444

SAC TRAITEUR STANDARD
お持ち帰り用クラフトバッグ小

260x175x245 mm de 70 g/m²
Code 200951
250 sacs par carton

SAC PARTY BOX
お持ち帰り用クラフトバッグ大

360 x 315 x 360 mm de 110 g /m²
Code
150 sacs par carton

NOODLE BOX 780 ml
ヌードルボックス

500 pièces
D95 mm x H 97
Code 200446

NOODLE BOX 450 ml
ヌードルボックス

500 pièces
D78 mm x H 98
Code 200445

COUPELLE PAPIER
紙製 薬味カップ

14 G = 1/2 OZ
5000 coupelles
Code 109140

56 G = 2 OZ
250 coupelles x 20
Code 109100

AUTOCUISEUR À RIZ PANASONIC
炊飯器

Code : 152780

- 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

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
はんぎり

Code : 150630

60 cm de diamètre

CUILLÈRE EN BOIS Miyajima
宮島

Code 150640

NATTE BAMBOU «fine»
まきす（細）

Code 150610

NATTE BAMBOU «large»
まきす（太）

Code 150611

RÂPE ACIER INOXYDABLE
27,5 cm x 14,3 cm
ステンレスミニおろし

Code 200320

KINPIRA PEELER
キンピラピーラー

Code 200311

包丁収納ケース **Code :** 200318

Pince à arêtes 13,9 cm
Acier inoxydable
骨抜き

Code : 200319

うろこ取り **Code :** 200330

砥石 **Code :** 200329

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 a été développé exprès pour la série Wasabi et offre une hygiène optimale grâce à son mélange de poudre de bambou (anti-bactérien 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 **6716N**, 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 **6710D**, Lame 4.25" / 10,5 cm, Poignée 12,6 cm

出刃 **Code :** 200323

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

出刃 **Code :** 200324

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

出刃 **Code :** 200325

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

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

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.

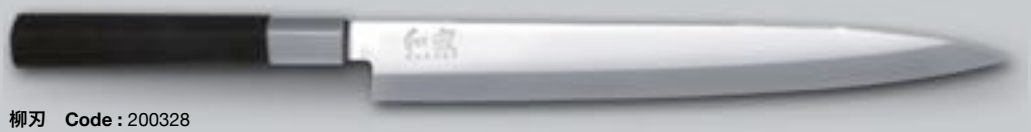
La lame étroite et effilée s'adapte parfaitement à lever des très fins filets et est utilisée surtout pour la préparation de sushi et sashimi.

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

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

DÉSIGNATION	CONDITIONNEMENT	CODE
BAGUETTES EN BOIS 'JOKOBAN' AVEC POCHETTE 割箸　上小判　袋入り　8寸　21cm	100 pièces / 40	150050
BAGUETTES EN BOIS 'JOKOBAN' SANS POCHETTE 割箸　上小判　8寸　21cm	100 pièces / 50	150060
BAGUETTES EN BAMBOU 'TAKE TENSOGE' AVEC POCHETTE 割箸　竹天削　袋入り　8寸　21cm	100 pièces / 30	150120
BAGUETTES EN BAMBOU 'TAKE TENSOGE' SANS POCHETTE 割箸　竹天削　8寸　21cm	100 pièces / 30	150020
BAGUETTES EN BAMBOU 'TAKE TENSOGE' SANS POCHETTE 割箸　竹天削　9寸　24cm	100 pièces / 30	150070
BAGUETTES EN PIN 'EZO TENSOGE' SANS POCHETTE 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

販売規約

口座開設

初回のお取引前には、まず弊社営業部を通じて新規口座開設手続きが必要となります。 これに伴い、弊社所定の口座開設申請書類に必要事項をご記入いただき、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）のコピーと共に追って弊社まで当該書類をご送付ください。

ご注文

お客様が弊社に商品をご注文されることにより、本規約を承諾し、本規約が適用されることに同意したものとみなされます。
弊社にお客様が直接ご注文された場合 及び、弊社の各営業担当を通じてご注文された場合は、ご注文商品が配送に向け弊社の倉庫を出発した時点で売買が成立致します。
尚、商品発送手配にあたり 与信枠内でのご発注金額である旨を事前確認させていただきます。
ご注文内容の変更は弊社より確認通知があった場合のみ、保証されます。
商品価格はご注文数量により変動する場合があります。ご注文数量の変更に伴う価格の変動を予めご了承下さい。

パリ市内

平日18時迄に承りましたご注文は、翌営業日にご配達致します。（週末・祝祭日を除く）
※無料配送ご注文額：100ユーロ（税抜）以上

パリ近郊

平日15時迄に承りましたご注文は、48～72時間以内にご配達致します。（週末・祝祭日を除く）
ご配送日程は、下記の通り地域によって異なります。

郊外内側（92県＝水曜･金曜） （93県､94県＝火曜･木曜）

200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。

郊外外側（91県＝火曜･木曜） （95県＝水曜･金曜）

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。

郊外外側（77県＝火曜･木曜） （78県＝水曜･金曜）

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。

地方

毎週定期便（59県、62県）

59県及び62県には、毎週火曜日の14時迄に承りましたご注文を翌々日、木曜日に2温度帯輸送（常温・冷凍）にてご配達※致します。

※無料配送ご注文額：2温度帯商品 合計400ユーロ（税抜）以上

毎週定期便（44県）

44県には、毎週水曜日の14時迄に承りましたご注文を翌々日、金曜日に2温度帯輸送にてご配達※致します。
※無料配送ご注文額：2温度帯商品 合計650ユーロ（税抜）以上

その他の県

平日14時までに承りましたご注文は、72～96時間以内※にご配達致します。常温品と冷凍品各々650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（コルシカ島、海外県並びに海外領土を除く）。
※上記金額未満のご注文の際には、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下さい。
※72～96時間以内配達条件
- 受注後、経理部が承認すること
- 配送業者による商品ピックアップの遅延・中止がないこと
- 輸送に関する障害がないこと

販売規約

南仏エリア

南仏（01，04，05，06，07，11，12，13，15，26，30，31，34，38，42，43，48，63，66，69，73，74，81，82，83，84県）並びにコルシカ島、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致します。

【FOODEX SUD社　詳細に関する問合せ先】

FOODEX SUD
Zone Ecopole
2, Rue Joseph Fourier
13310 SAINT MARTIN DE CRAU
Tél : 04 90 96 07 01
Fax : 04 90 47 33 97
Mail : commande-sud@foodex.fr

2016年2月29日より、24県、33県、40県、47県、64県、65県につきましては、FOODEX SUD-OUEST 社管轄となり、同社独自の販売規約および配送条件によりご配達致します。49ページ、50ページをご覧下さい。

【FOODEX SUD-OUEST社　詳細に関する問合せ先】

FOODEX SUD-OUEST
Centre International Bordeaux Fret
Rue de Barcelone – Bâtiment J
33520 BRUGES
Tél : 05 40 25 25 25
Fax : 05 40 25 25 26
Mail : commande-sudouest@foodex.fr

2016年7月1日より、16県、17県、19県、23県、24県、33県、40県、47県、64県、65県、79県、86県、87県は、FOODEX SUD-OUEST 社管轄となります。

郵便配達

5kg以下の常温食品のご注文は、郵便にてご発送致します。配送料はお客様のご負担となりますことを予めご了承下さい。

商品価格

商品価格は原料価格の高騰や為替の変動などに伴い、予告なしに変更されることがありますことを予めご了承願います。

税率

付加価値税（VAT)の規定は各種食材に関しては5,5％の課税、アルコール飲料 及び 調理器具、プラスチック容器等に関しては、20％の課税となります。付加価値税(VAT) の規定は予告なしに請求書上、変更されることがありますことを予めご了承下さい。

お支払い

商品代金(税込)は、請求書発行日より必ず 30日以内 に銀行振込 または 小切手にてお支払い手続きを完了いただけますようお願い致します。初回のご注文時には、商品ご配達時にご請求額の全額即金払いをお願いしております。お支払い期限を過ぎますと、遅延損害金として 月1% の延滞利息が適用される場合もありますのでご注意願います。

当該裁判管轄

全ての弊社商品の売買に関する訴訟は、いかなる支払い方法、配達条件、第三者及び複数の被告の関与があってもフランス・パリの専属裁判管轄権を有するものとします。

Conditions générales de vente

OUVERTURE DE COMPTE

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

COMMANDE

Toute commande de produits distribués par Foodex SAS, qu'elle qu'en soit l'origine, implique l'adhésion sans réserve aux présentes Conditions Générales de Vente (CGV).
Les commandes reçues par Foodex ou transmises par les représentants de Foodex constituent une vente ferme, dès l'expédition au départ des entrepôts de Foodex des produits correspondants.
Aucune commande ne sera expédiée sans acceptation d'une couverture financière par notre assureur crédit.
Toute demande de modification, par rapport à la commande initiale acceptée, engagera la société Foodex à condition d'une acceptation écrite ou par tout autre moyen à sa convenance.
Le prix est convenu en fonction des quantités commandées. Toute modification des quantités pourrait entraîner une modification du prix.

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)
Livraison gratuite pour toutes commandes supérieures à 200€ HT
2ème couronne (départements 91,95)
Livraison gratuite pour toutes commandes supérieures à 300€ HT
3ème couronne (départements 77, 78)
Livraison gratuite pour toutes commandes supérieures à 300€ HT

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

III. Province
Départements 59 et 62 / Tournées Hebdomadaires
Un départ est prévu le mercredi pour livraison le jeudi en bi-température absolue ; FRANCO à 400 € en bi-température, pour toutes commandes passées le mardi avant 14h.
Département 44 / Tournées Hebdomadaires
Pour le département 44, le départ de la marchandise est planifié le jeudi pour une livraison le vendredi, pour toutes commandes passées le mercredi avant 14h.. Toutes les livraisons sur ce département sont en bi température absolue ; FRANCO à 650 € en bi-température
Autres Départements
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 d'une livraison gratuite (hors DOM-TOM).

* Sous réserve :
- De l'acceptation de la transaction par notre service comptabilité,
- De l'enlèvement de la marchandise à notre entrepôt effectué en temps et en heure par la société de transport,
- Des dysfonctionnements inhérents à l'activité de Fret.

IV. Zone SUD
Les départements 01, 04, 05, 06, 07, 11, 12, 13, 15, 26, 30, 31, 34, 38, 42, 43, 48, 63, 66, 69, 73, 74, 81, 82, 83, 84, la Corse et Monaco, sont desservis par FOODEX SUD et sont, de ce fait, soumis à une logistique indépendante de FOODEX PARIS (voir conditions de livraison en page 48).

Foodex Sud
Zone Ecopole
2, Rue Joseph Fourier
13310 SAINT MARTIN DE CRAU
Tél : 04 90 96 07 01
Fax : 04 90 47 33 97
Mail : commande-sud@foodex.fr

V. Zone SUD-OUEST
A partir du 29 février 2016, les départements 24, 33, 40, 47, 64, et 65 sont desservis par FOODEX SUD-OUEST et sont, de ce fait, soumis à une logistique indépendante de FOODEX PARIS (voir conditions de livraison en pages 49 et 50).

Foodex Sud-Ouest
Centre International Bordeaux Fret
Rue de Barcelone – Bâtiment J
33520 BRUGES
Tél : 05 40 25 25 25
Fax : 05 40 25 25 26
Mail : commande-sudouest@foodex.fr

A partir du 1er juillet 2016, les départements 16, 17, 19, 23, 24, 33, 40, 47, 64, 65, 79, 86, et 87 seront desservis par FOODEX SUD-OUEST.

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

TARIFS

Les produits sont facturés aux prix de notre tarif en vigueur à la date de livraison, et celui-ci peut être revu à tout moment en fonction de la variation du cours des devises et/ou des matières premières.

REGIME FISCAL

Le régime de la TVA applicable aux produits alimentaires est le taux réduit de 5,5%, et de 20% pour les produits alcoolisés, les confiseries et le matériel.
Toute modification de taux dans le cadre de la législation en vigueur sera répercutée sur les factures sans avis préalable.

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.

ATTRIBUTION DE COMPETENCES

Tout litige relatif à toute vente des produits Foodex sera de la compétence exclusive du Tribunal de Commerce de Paris, quelles que soient les modalités de paiement ou les conditions de livraisons, même en cas d'appel en garantie ou de pluralité de défendeurs.

Départ Foodex Sud

LES EXPÉDITIONS

Foodex Sud dessert les régions suivantes :

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

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 du 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 €

	FRANCO TRANSPORTEUR / PAR TEMPÉRATURE		
Prix HT/Département	06, 13, 30, 34, 66, 69, 83, 84 FRANCO = 550 €	04, 05, 26, 31, 38, 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 TOURNÉE	
	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	400,00 €	30,00 €
NICE	400,00 €	30,00 €
LYON	400,00 €	30,00 €
TOULOUSE	400,00 €	30,00 €

LES LIVRAISONS 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.

	EXPRESS		
Prix HT/Département	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 passée avant 13H00 livraison le lendemain avant 11h30.

Départ Foodex Sud Ouest

LES EXPEDITIONS

A partir du 7 mars 2016, Foodex Sud-Ouest dessert les départements suivants :

- 24 / Dordogne
- 33 / Gironde
- 40 / Landes
- 47 / Lot et Garonne
- 64 / Pyrénées Atlantiques
- 65 / Haute Pyrénées

Au 1er juillet 2016, la zone de livraison sera élargie à l'ensemble de la région Aquitaine-Limousin-Poitou-Charentes, ajoutant ainsi les départements :

- 16 / Charente
- 17 / Charente-Maritime
- 19 / Corrèze
- 23 / Creuse
- 79 / Deux-Sèvres
- 86 / Vienne
- 87 / Haute-Vienne

Les commandes doivent être passées avant 12h pour être livrées en 48h ouvrées.
Ci-dessous les conditions du franco de port (livraisons gratuites) par zone, et les frais de transports supplémentaires au cas échéant :

	FRANCO TRANSPORTEUR PAR DEPARTEMENT / TEMPERATURE	
MONTANT COMMANDE HT / FRAIS TRANSPORT	DPT 33, hors CUB 400 € HT	DPT 24 / 40 / 47 / 64 / 65 550 € HT
0 € - 200 €	50 € HT	50 € HT
200 € - 400 €	35 € HT	35 € HT
400 € - 550 €	Livraison Gratuite	20 € HT
Plus de 550 €	Livraison Gratuite	Livraison Gratuite

LES TOURNEES HEBDOMADAIRES POUR LA ZONE CUB

Les communes de la Communauté Urbaine de Bordeaux ont la possibilité de profiter d'une tournée journalière bi-tempérée sous réserve des places disponibles, et en fonction du planning par zone présenté ci-dessous :

	ZONE CUB = FRANCO TOURNEE 300 € HT (toutes températures mélangées)	
JOURS TOURNEE	ZONES DESSERVIES	FRAIS DE PORT SI FRANCO NON ATTEINT
LUNDI	ZONE A / ZONE D	30 € HT
MARDI	ZONE A / ZONE B	30 € HT
MERCREDI	ZONE A / ZONE C	30 € HT
JEUDI	ZONE A / ZONE B	30 € HT
VENDREDI	ZONE A / ZONE C	30 € HT

ORGANISATION DES DEUX TOURNEES JOURNALIERES

TOURNEES	HORAIRES DE PASSAGE	ORDRE DE COMMANDE
Tournée du matin	9H00 – 12H00	La veille avant 15H
Tournée de l'après-midi	14H00 – 17H00	Le matin avant 11H30

Départ Foodex Sud Ouest

CONTROLER SA LIVRAISON

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

- 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 :

- Émettre des réserves quant aux qualités des conditionnements,
- Noter les quantités de colis réellement reçus.

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

« RÉSERVES : un carton écrasé dans une palette filmée »

Après le départ du chauffeur vérifier ce que contient le carton ; dans le cas où un article est abimé nous contacter.
Les réserves type : « sous réserve de déballage », « sous réserve de contrôle » n'ont aucune valeur légale ; une réserve doit être explicite.

FOODEX (Headquarters)

4, impasse des carrières
75016 Paris

FOODEX (Warehouse)
11, rue Alfred Kastler
94460 Valenton

commande@foodex.fr
+331 45 10 24 00
www.foodex.fr

FOODEX (Southern France)

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

commande-sud@foodex.fr
+334 90 96 07 01

www.foodex-sud.fr

FOODEX (Southern West France)

CI Bordeaux Fret
Rue de Barcelone – Bât J
33520 Bruges
France

commande-sudouest@foodex.fr
+335 40 25 25 25
www.foodex-sud.fr

FOODEX (Belgium)

Brixtonlaan
UNIT 9B HALL 13
1930 Zaventem

commande@foodex.be
+32 2 721 14 21

www.foodex.be

FOODEX (Switzerland)

Main Office
Grand-Rue 38 A
1297 Founex
VD Suisse
Zürich Rep. Office
Badenerstrasse 549
CH-8048 Zürich

commande@foodex.ch
+41 22 960 80 80
www.foodex.ch

FOODEX (Italy)

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

info@foodex.it
+39 039 626 08 66

www.foodex.it

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 the highest standard of quality for its products.

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

Import and distribution

Fast delivery in try-temperature

FOODEX (Netherlands)

www.foodex-holland.com
order@foodex-holland.com

FOODEX TEX MEX (France)
14-16 Boulevard Arago
91320 Wissous

+331 64 47 54 74
order@foodex.fr

foodex-bistronomy.com

Cominport Distribución (Spain Head Office)
Marconi, 1 - 28021 Madrid

info@cominport.com
+34 915 413 750

www.cominport.com

Cominport Distribución
C/ Pintor Joan Miró, 22
Pol. Can Humet Dalt
Barcelona

info@cominport.com
+34 93 713 35 41

www.cominport.com

Cominport Distribución
Mercalicante
03007 Alicante

info@cominport.com
+34 966 146 846

www.cominport.com

Cominport (Poland)
Raszynska 13,
Warsaw

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

www.cominport.pl