

La promesa de todos los sabores del mundo



HUEVAS PESCADO p.3
魚卵
MARISCOS p.4-5
魚介類
PESCADOS p.6
魚
ENSALADAS p.7
サラダ
CARNE Y POLLO p.8
肉類
GYOZAS p.9
ギョーザ
POSTRES p.10
デザート
SALSA SOJA p.11
醤油
VINAGRES-MIRIN p.12
酢・みりん
SALSAS p.13-14
ソース
ARROZ, TEMPURA... p.15
米・天ぷら
FIDEOS Y PASTA p.16-17
麺類
VERDURAS p.18
野菜
CONSERVAS - HARINAS p.19
缶詰
CURRY p.20
カレー
ESPECIAS-OTROS p.21-22
スパイス・その他
WASABI -VARIOS p.23
わさび各種
ALGAS-SESAMO p.24-25
海苔・ごま
MISO-TOFU p.26
味噌・豆腐
SAKE -SHOCHU p.27-31
日本酒・焼酎
O.LICORES - APERITIVOS p.32
その他リキユール
CERVEZA p.33
ビール
SODAS Y OTRAS BEBIDAS p.34
炭酸飲料・その他飲料
TE E INFUSIONES p.35
日本茶
UTENSILIOS VARIOS p.36-39
調理器具類
PALILLOS y BROCHETAS p.40
割箸・串
ENVASES p.41
プラスチック容器



Importación de productos

Nuestra empresa garantiza una logística organizada y flexible para asegurar el transporte de los productos en las condiciones más seguras, en todo el mundo.

Un solo objetivo : preservar la calidad, la frescura y la conservación de los productos y la optimización de los flujos. ECR utiliza los medios de transporte más adaptados : avión, barcos, cargas refrigerados...

Almacenamiento

Nuestro almacenes en tri-temperatura, localizados en España, fueron diseñados para adaptar una recepción y una conservación específica por cada tipo de producto.

Para asegurar a nuestros clientes productos seguros y en el cumplimiento de los requisitos reglamentarios (y con los requisitos específicos) en nuestro almacén, en Madrid, trabajamos sobre la practica de la HACCP.

Selección y origen

De USA al Japón, pasando por Europa, los compradores de ECR seleccionan todos los sabores y los mejores productos del mundo.

Nuestro «marca de calidad» nos permite representar las más grandes y acreditadas marcas internacionales. Todos nuestros productos son evaluados, probados y en pleno cumplimiento de la ley europea.

Distribución

Nuestras bases logísticas europeas nos permiten estar más cerca de nuestros clientes, de rotar los productos en las mejores condiciones posible y de asegurar un servicio comercial lo más adecuado.

Asegurar un servicio 100% para adecuarnos a sus necesidades, nuestro equipo comercial multi-idioma están a su disposición de Lunes a Viernes.





HUEVAS DE SALMÓN KETA
 いくら (アラスカ産)
 Ikura de Alaska
Código 1001
 1 KG



HUEVAS DE PEZ VOLADOR
 とびっこ オレンジ
 Tobiko Naranja
Código 1004 (USA)
 500 Grs
Código 1107 (Taiwan)
 500 Grs



HUEVAS DE PEZ VOLADOR
 とびっこ わさび味
 Tobiko Wasabi
Código 1005 (USA)
 500 Grs
Código 1108 (Taiwan)
 500 Grs



HUEVAS DE PEZ VOLADOR
 とびっこ ゆず
 Tobiko yuzu
Código 1005A
 500 Grs



HUEVAS DE PEZ VOLADOR
 とびっこ ブラック
 Tobiko Negro
Código 1111
 500 Grs



HUEVAS DE PEZ VOLADOR
 とびっこ ゴールド
 Tobiko gold
Código 1005B
 500 Grs



HUEVAS DE PEZ VOLADOR
 とびっこ 赤
 Tobiko rojo
Código 1009
 500 Grs

PRODUCTO FRESCO



HUEVAS DE ERIZO GALICIA
 うに Uni
Código 0745
 1 KG



HUEVAS DE ERIZO CANADA
 うに Uni
Código 1015B
 100 Grs



HUEVAS DE ERIZO EN LATA
 うに Uni
Código 1015B
 120 Grs



HUEVAS DE CAPELAN
 真砂
 Masago Naranja
Código 1024
 1 KG



HUEVAS DE CAPELAN
 真砂 わさび味
 Masago Wasabi
Código 1089
 1 KG



HUEVAS DE BACALAO PICANTE
 明太子
 Mentaiko pasta
Código 1074
 250 Grs



**COLAS DE LANGOSTINOS
PELADAS Y DESVENADAS**
尾付きむき海老
Código 1013-16/20 (40P)
Código 1013B-21/25 (50P)
1 Kg



OSTRAS GILLARDEAU
Media Concha nº2
Código 1045
48 piezas caja



CONGELADO
A BORDO SIN
GLASEO
SISTEMA IQF

VIEIRAS
ホタテ貝 Hotate
Código 1007
10/20 (33P) 1KG
Código 1101
20/30 (45-50P) 1KG



LANGOSTINO COCIDO SUSHI
寿司エビ - Sushi Ebi
Código 1009B
Taille : 8-8,5 cm
30 pcs
Código 1009D
Taille : 9-9,5 cm
30 pcs



GAMBA DULCE PELADA
Mukimi Amaebi
むき身 甘エビ
Código 1103
30 UDS



**AMA EBI - GAMBA DULCE CON
CABEZA**
Amaebi
甘エビ
Código 1003 - 70/90
1 KG



GAMBA PELADA
むき海老
Código 1012B
30 / 50 UDS - 1 KG



LANGOSTINO TEMPURA
Nobashi Ebi
伸ばしエビ
Código 1011
4L (20 pcs)
Código 1011A
3L (20 pcs)



LANGOSTINOS TIGRE
ブラックタイガー
Black Tiger
Código 1033
1 KG



LANGOSTINO TENSHI NO EBI
天使の海老
Nueva Caledonia
Código 1038
21 / 30
1KG



BOTAN EBI
ボタンエビ
Gamba de Alaska XL
Código 1031
1KG



LANGOSTINO CON PATATA
エビポテトロール
Código 1047
10 unidades
250 G



**ROLLITO DE LANGOSTINO EN
PASTA FILO**
エビ春巻き
Código 1071
50 pcs/kg
1 KG



LANGOSTINO CON PANKO
エビフライ Ebi Fry
Código 1015L **Código** 1053 A
Grande - 390 G Mediano - 250 G
Bandeja de 10 unidades



LANGOSTINO PREFRITO TEMPURA
エビ天ぷら
Código 1072 **Código** 1079
Grande - 250 G Mediano - 190 G
Bandeja de 10 unidades



MEDIUM
Código 1065B
 1 KG
 40 GR (24 P)

SOFT SHELL CRAB - CANGREJO DE CONCHA BLANDA
 ソフトシェルクラブ

HOTEL
Código 1065 C
 1 KG
 55 GR (18 P)

PRIMES
Código 1065
 1 KG
 80 GR (14 P)

JUMBO
Código 1065 J
 1 KG
 100 GR (12 P)

WHALES
Código 1065 W
 1 KG
 130 GR (8 P)



KANIKAMA SUSHI
 カニカマ
Código 1030
 50 pcs x 10 GR - 500 GR



PALITOS DE SURIMI
 かにかまぼこ kanikamaboko
Código 1028
 1 KG



CARNE DE CANGREJO
 Snow crab Canada
 ずわいがに肉 zuwaigani
Código 1014
 400 G



SNOW CRAB PATAS
 ポイルズわいがに 足
Código 1007A
 KG



LANGOSTA CRUDA TRISTAN
 イセエビ
Código 1087
 330 GRS Aprox



CARNE DE BOGAVANTE CRUDO
 ロブスター
 Cola + Pinzas
Código 1019
 pieza. Aprox 130-150 grs



PASTEL DE PESCADO
 かまぼこ
 Kamaboko - Japón
Código 1097
 160 GR



PASTEL DE PESCADO
 なんと巻き
 Kibun Naruto Maki - Tailandia
Código 1039
 160 GR



SALMÓN SUSHI NETA
 寿司ネタ用サ-モン
 Lonchas de salmón
Código 1041
 8 G x 20 piezas



SEPIA EN LONCHAS
 Ika sushi neta
 イカスライス
Código 1027
 8 GR x 20 piezas



ALMEJA ROJA
 北寄貝 Hokkigai
Código 1016
 1 KG



CABALLA MARINADA
 しめ鯖スライス Shime Saba
Código 1029 (Filetes) **Código** 1029A (Lonchas)
 190 GR 160 Grs
 Shimesaba



ANAGO KABAYAKI
 あなご蒲焼
 Congrio Preparado
Código 1002
 9 oz (250 Grs)



UNAGI KABAYAKI
 うなぎ蒲焼き スライス
 Sushi neta (Lonchas)
Código 1105
 8 G x 20 piezas



UNAGUI KABAYAKI
 うなぎ蒲焼き
 Anguila preparada
Código 1006 **Código** 1102
 8 oz (225 GR) 9 oz (250 GR)



TAKO SUSHI NETA
 タコスライス
 Pulpo Lonchas
Código 1182
 8 G x 20 piezas

SALMÓN

ATÚN



FRESCO



SALMÓN FRESCO NORUEGO

Fresco
ノルウエー産サーモン
Código 0741

SALMÓN SOCKEYE SALVAJE DE ALASKA H&G

野生のアラスカ サーモン
Eviscerado y sin cabeza Congelado
Código 1092

El **Salmón Rojo** es famoso por el color de su carne -rojo intenso-, más prieta que la de las demás especies. Muy apreciado por ahumadores, el **Salmón Rojo** se transforma en un ahumado al frío (lox) de un color, textura y sabor excepcionales. Ideal para platos de pescado crudo. El **Salmón Rojo** se presta a métodos de cocción mínima, sellados así, quedando sus jugos dentro.



ATÚN BLOQUE ESPECIAL
マグロ刺身ブロック
Sashimi ultracongelado
-60°C
Código 0327 KG



ATÚN SAKU TABLETA SASHIMI
冷凍マグロ 柵
Ultracongelado -60°C
Código 1003A KG



ATÚN -60°
Descongelado -
Barqueta sashimi
Código 1020B
KG

HAMACHI

HAMACHI FILETE

はまち Hamachi



Código 1052
KG



HAMACHI FILETE FRESCO (HIRAMASA)

はまち Hamachi

Código 0325
KG



HAMACHI ENTERO HIRAMASA

はまち Hamachi

Código 0328
KG



FRESCO

ATUN



FRESCO

LOMO Y VENTRESCA DEL MEJOR ATÚN BLUEFIN

Atún fresco - KG 本まぐろbluefinn
Código 0740

CONSULTA PARA OTROS CORTES DE ATUN ULTRACONGELADOS.

MORRILLO
CARRILLERA
GALETE
OSOBUCO
PALADAR
PARPATANA

BLACK COD - BACALAO NEGRO



Guindara de Alaska

ぎんだら ファイレ
Eviscerado y sin cabeza
Código: 1076
5-7 Lbs
Kg

Código: 1026
+7 Lbs
Kg



MERLUZA NEGRA PATAGONIAN TOOTFISH

銀むつ

Código: 1021

4 a 6 Kgs/pieza



IZUMAI
イズミダイ
Filete Tilapia
Código 1043
225 Grs



TAKOYAKI
たこ焼き
Buñuelos de pulpo
Código 1091
480 G - 16 piezas



PULPO ENTERO COCIDO
蒸しタコ
Mushi tako
Código 1025
KG



ESCOLAR NEGRO LOMO
バターフィッシュ
Pez mantequilla
Código 1020
KG



ENSALADAS Y VERDURAS



GOMA WAKAME
 Ensaladas preparada de algas y sésamo
 冷やしわかめ (米国産)
Código 1049 (USA)
 1KG
Código 1109 (CHINA)
 1KG



HIJIKI Y QUINOA
 キヌアとヒジキサラダ
 Ensalada preparada alga hijiki y quinoa
Código 1085
 1 KG



HIJIKI Y RAIZ DE LOTO
 ひじきサラダ
 Ensalada preparada de hijiki y loto
Código 1048
 1 KG



CALAMARES Y VERDURAS
 中華いか山菜 Chuka ika Sansai
 Ensalada preparada de calamar y verdura
Código 1080
 1 KG



EDAMAME PRECOCIDAS
 Judías de soja verde
 枝豆 塩味 Edamame
Código 1055
 400 G



TAMAGO YAKI
 Tortilla japonesa
 厚焼き卵 Atsuyaki Tamago
Código 1075
 400 g



TAMAGO ROLL
 Lámina de tortilla japonesa
 錦糸/茶巾卵シート (ロール状)
 Kinshi / Chakin Egg Sheet
Código 1010
 40 cm x 20 cm
 170 Grs (22 udes)



RENKON SLICE
 レンコンスライス
 Raiz de loto cortada
Código 1054
 500 G



OBA
 大葉
 Hojas de shiso
Código 0743
 Bandejas



HOJA DE LIMA
 ライムリーフ
Código 1747
 114 G



HOJA DE BANANO
 バナナの葉
 Hoja de plátano
Código 1053
 454 G



NATO
 納豆
 Soja fermentado
Código 1090
 45 G x 3 Paq.



YAKITORI DE POLLO

焼き鳥-もも肉

Brochetas de pollo asadas al carbón con salsa yakitori

Código 1050

(40 G x 50 brochetas) x 2 paq



TSUKUNE

つくね

Brocheta de bolitas de pollo a la parrilla con salsa yakitori.

Código 137490

(40 G x 25 brochetas) x 4 paq



ALITAS DE POLLO AL SÉSAMO

ごま手羽

Código 1122

43 GR x 20 piezas



BOCADITOS DE POLLO CON ESPECIAS JAPONESAS - TORI KARAAGE

Microondas

若鶏唐揚げレンジ対応 (もも肉)

Código 1170

500 Grs



BOCADITOS DE POLLO CON ESPECIAS JAPONESAS TORI KARAAGE

若鶏唐揚げ

Código 1139

600 Grs



TIRAS DE POLLO «SWEET & CHILI»

フライドチキン スウィートチリ

Código 1051

2 KG



TIRAS POLLO ASADAS

焼きチキン ストリップ

Código 1903

2,5 KG

WASHUGYU



CARNE DE KOBE WASHUGYU
和州牛牛肉
LOMO Y SOLOMILLO
KG

PRODUCTO FRESCO

OTROS CORTES

- Hamburguesas 150 G
- Mini Burger 30 G
- Rabillo Cadera
- Picaña
- Secreto

La carne de Washugyu cuya traducción es, mejor carne de vacuno japonesa, está producida por una empresas japonesa siguiendo los mismos métodos japoneses, y un programa de alimentación y cuidado único.



POLLO PECHUGA «ARITZIA»

鶏ささみ

Código 1009A

IQF 150/170 G

5 KG



PATO DESHUESADO

鴨肉 骨なし

Código 1022

Paq. 650 grs



FOIE MI-CUIT 98%

フォアグラ・ミ・キュイ

Lata

Código 0744

1 KG



MAGRET DE PATO

マグレカナル

Entero

Código 1017

KG



FOIE ESCALOPES

フォアグラ エスカロップ

Código 1036

1 KG



EMPADILLAS GYOZA Y OTROS



GYOZAS DE CERDO 豚餃子

Código 1195
30 pcs (600 Grs)

GYOZAS YASAI DE VERDURAS

野菜餃子
Código 1023
30 pcs (600Grs)

GYOZAS DE POLLO Y VERDURAS

チキン&野菜餃子
Código 1032
30 pcs (600 Grs)

GYOZAS DE MANZANA アップル餃子

Código 1044
20 pcs (400 Grs)



PASTA DE ROLLO DE PRIMAVERA

春巻きの皮
Código 1008
40 hojas 21,5 cm

PASTA DE WANTUN

ワンタンの皮
Código 1046
200 Grs

GYOZA NO KAWA

餃子の皮
Pasta de Gyoza
Código 1056
24 unidades

HAGKAO

エビ蒸し餃子(ハーカオ)
EMPANADILLAS MARISCO
Código 1066
20 piezas - 450 Grs

Código 1185
30 hojas 25 cm



GYOZA COMINPORT

豚餃子
Empadillas de cerdo y verduras
Código 1062
20 piezas - 360 Grs

SHUMAI

エビ焼売
Empadillas de cerdo
Código 1061
20 piezas - 450 Grs

GYOZA LANGOSTINO

エビ餃子
Código 1042
20 piezas - 400 Grs

SAMOSAS DE POLLO AL CURRY

チキンサモサ カレ-味
Código 1015c
12 piezas - 325 Grs



MINI ROLLITOS 4 ESTACIONES
4色ミニ春巻き
Código 1073
40 piezas

DISCOS DE ARROZ
ライスパンズ Rice Bun
Código 1113
10 piezas

PASTA PATO PEKIN
北京ダツクの皮 カオヤーピン
Código 1037A
130 mm
17 Paq.x 6 Pzas

PAN « GWA BAO »
割包(アアバオ)
Código 1114
30 Grs x 10 pzas

Código 1172
60 Grs x 20 pzas



POSTRES



MOCHI CHEESE CAKE

もち ストロベリーチーズケーキ
Código 1179
32 Grs x 6 Uds.



MOCHI TÉ VERDE

もち 抹茶
Código 1184
32 Grs x 6 Uds.



MOCHI SÉSAMO

もち 黒ごま
Código 1565
32 Grs x 6 Uds.



MOCHI SAKURA

桜餅 Sakura Mochi
Código 1188
50 Grs x 6 Uds.



MOCHI CHOCOLATE

もち チョコレート
Código 1088
32 Grs x 6 Uds.



MOCHI MANGO

もち マンゴー
Código 1190
32 Grs x 6 Uds.



MOCHI COCO

もち ココナッツ
Código 1186
32 Grs x 6 Uds.



MOCHI YUZU

もち ゆず
Código 1095
32 Grs x 6 Uds.



MOCHI CREPS

BLANCO
もちクレープ 白
Código 1035
10P X 35 Grs



MOCHI CREPS TE

VERDE
もちクレープ 緑
Código 1037
10P X 35 Grs



DAIFUKU FRESA JAPON

イチゴ大福
Código 1087A
30 Grs x 12 Uds.



DORAYAKI ORIGINAL

どら焼き
Judía roja
Código 1083A
60 Grs x 5 Uds.



DORAYAKI TÉ VERDE Y

JUDÍA ROJA
どら焼き 抹茶
Código 1191
60 Grs x 5 Uds.



DORAYAKI YUZU

どら焼き ゆず
Código 1083
60 Grs x 5 Uds



DORAYAKI CHOCOLATE

どら焼き チョコレート
Código 1192
60 Grs x 5 Uds



TRUFAS SAKE

トリュフ 酒
Código 0742
KG



TRUFAS TÉ VERDE

トリュフ 抹茶
Código 0748
KG



TIRAMISÚ DE TÉ VERDE

抹茶ティラミス
Código 1098
Por unidad



YUKIMI DAIFUKU

雪見だいふく
Relleno helado de vainilla
Código 1084
8 cajitas x 9 Uds.



YUKIMI DAIFUKU

雪見だいふく 生キャラメル
Relleno helado de caramelo
Código 1189A
8 cajitas x 9 Uds.



HELADOS Y SORBETES



HELADO TE VERDE

抹茶 アイスクリーム
Código 1063 (1 L)
Código 1064 (4 L)



GOMA ICE

Helado de sésamo
黒ごま アイスクリー
ム
Código 1059 (1 L)
Código 1060 (4 L)



HELADO DE JUDÍA

ROJA

小倉 アイスクリーム
Código 1068 (1 L)
Código 1067 (4 L)



SORBETE DE WASABI

わさびシャーベット
Código 1106
4L



SORBETE SAKE

酒のシャーベット
Código 1069
4 L



SORBETE DE LIMA

ライム シャーベット
Código 1070
4L





SALSAS DE SOJA



SALSA SOJA

Formato BIB con grifo
濃口醤油 (GMOフリー) Koikuchi Shôy

Código 3213
18 L
Shoda Japón

SALSA DE SOJA

濃口醤油 (GMOフリー)
Koikuchi Shôy

Código 3204
1L
Shoda Japón

SALSA SOJA BAJA EN SAL

減塩醤油
Gen-en Usukuchi Shôy

Código 3203
18 L
Shoda Japón

SALSA SOJA BAJA EN SAL

減塩醤油
Gen-en Usukuchi Shôy

Código 3208
1 L
Shoda Japón



SALSA DE SOJA

DISPENSADOR
濃口醤油 (GMOフリー)
Koikuchi Shôy

Código 3306
150 ML
Shoda Japón

SALSA DE SOJA MINI -

FORMA DE PEZ
魚型 ミニ醤油

Código 3230
4,3 ml x 300 Piezas
Shoda Japón

SALSA DE SOJA MINI SHOYU EN BOLSITAS

(JAPON)
濃口醤油 (GMOフリー)
ミニパック

Código 3229
(15 ML x 250 Pcs)X2
Shoda Japón

Código 3309
6,8 ml x 200 Pcs
Shoda Japón



SALSA DE SOJA SIN GLUTEN

濃口醤油 (GMOフリー)
Koikuchi Shôy

Código 3323
500 ml

Código 3505
20L
Shoda Japón

SALSA DE SOJA ESPECIAL

たまり醤油
Tamari Shoyu "Ichibiki"

Código 3221
300 ml

Código 3222
1,8 L

SOJA CLARA SALADA

薄口醤油
Usukuchi Shôy
Código 3201
1,8 L
Hihashimaru

SALSA DE SOJA

濃口醤油
Código 3207
18 L
Yamasa

SALSA DE SOJA

Elaborada a base de habas de soja, fermento "koji", agua y sal. Es uno de los ingredientes clave de la cocina japonesa. Su uso ha trascendido a las cocinas asiáticas de todo el mundo y los mejores chefs encuentran en su sabor una inmejorable ayuda para todas sus creaciones. Hay 3 categorías esenciales:

- * KOIKUCHI-SHOYU: La más utilizada. Color marrón oscuro, aroma complejo y potente sabor. Se puede usar como ingrediente de cualquier salsa o plato.
- * USUKUCHI-SHOYU: Color y textura más claros. Su aroma y sabor son más ligeros, pero tiene más contenido en sal. Para recetas de sabor y color suave.
- * TAMARI-SHOYU: La salsa de soja más pura. Elaborada sólo con habas de soja. De color marrón oscuro, sabor y aroma fuertes y puros. Se usa como condimento o para añadir sabor al final de una receta.

ECR sólo comercializa salsa de soja elaborada de forma tradicional en Japón, y sin ingredientes genéticamente modificados.



VINAGRES Y MIRIN

VINAGRE DE ARROZ



VINAGRE DE ARROZ

SHIRAGIKU

米酢 白菊
Acidez: 4.5%

El vinagre de arroz Shiragiku tiene un sabor dulce y estructurado que permite la difusión de los sabores y aromas del arroz.

Es perfecto para el shushi, es un vinagre muy popular entre los chefs.

Código 3500
20 L

VINAGRE TAMANOI

(Japón)

タマノイさくら

Código 3504
20 L



VINAGRE MIZKAN

穀物酢

Código 3499
500 ml

VINAGRE DE CEREALES



VINAGRE GINMAI

穀物酢 銀米

Código 3506
18 L

VINAGRE DE CEREALES

穀物酢 末広

Acidez: 4.2%

El vinagre de cereales Suehiro tiene un sabor dulce y leve. Se utiliza para todas las cocinas, japonesas, occidentales o chino.

Código 3501

20 L

VINAGRE PREPARADO



VINAGRE PREPARADO PARA

SUSHI

合わせ酢 JS-47 Awasezu

Código 3503
18 L

Sal: +++

Azúcar: ++

Acidez: +++

Aromas: ++

VINAGRE PREPARADO PARA

SUSHI

合わせ酢 JS-47 Awasezu

Código 4554
360 ml

HON MIRIN

タカラみりん

Código 3402

750 ml
Alcohol 12%
Takara

MIRIN



HON MIRIN

タカラみりん

Código 3404

18 L
Alcohol 12%
Takara

HONTERI MIRIN sin alcohol

ほんてり / みりん風味

Código 3405

18 L



MIRIN

Es un sake dulce para cocinar, dorado y de rica textura. Suele tener 14% de grado alcohólico, aunque también existe otro tipo con 1%. Puede sustituir al azúcar y añade un exquisito sabor en la preparación de los platos. Cuando se utiliza con salsa de soja, la base para la salsa teriyaki, da lugar a un delicioso sabor caramelizado.



VINAGRE DAIDAI

だいだい酢
NARANJA AMARGA

Código 3690
1,8 L



PONZU

ぼん酢
Vinagre de cítricos

Código 4585
1,9 L



PONZU

ぼん酢
Vinagre de cítricos

Código 3502A
360 ML



ZUMO DE YUZU 100%
ゆず 100% 果汁
Código 4011E
1,8 L



Código 4011F
100 ML



YUZU IT
YUZU CON GUINDILLA
柚子こしょう
(液体タイプ)
Código 4542
148 ML

ESPECIAL MARINADOS
new



YUZU MISO
ゆず味噌
Código 4101
946 ml



Código 3299
20 L



SALSA TONKATSU
とんかつソース
Bulldog

Código 3300
1,8 L



Código 3312
500 ml



SALSA DE SÉSAMO
Goma Shabu "Haguruma"
ごまだれ
Código 3322A
1,7 L



SALSA WORCESTER
ウスター ソース
Código 3301
1,8 L
Bulldog



SALSA KABAYAKI
(ANGUILA)
うなぎのタレ
Código 3682
1,8 L



SALSA YAKITORI
焼き鳥ソース
Código 3303A Código 3304A
2,5 L 15 kg
Shoda Shoda



SALSAS YAKINIKU (BARBACOA)
焼肉のたれ
Código 3256 Código 3257
575 GR 1,15 KG
CON AJO Y SÉSAMO



SALSA TERIYAKI
照り焼きソース
Código 3326
185 GR
Morita



SALSA YAKISOBA
焼きそばソース
Código 3317 Código 3307
1,2 L 500 ml



SUSHI SAUCE
すしソース
(うなぎ蒲焼のたれ)
Código 4584
1,9 L
Yama



SALSAS
OKONOMIYAKI
お好み焼きソース
Código 3311 Código 3311B
500 ml 1,2 L



ESPECIAL PIZZA, TALLARINES...



SALSAS TERIYAKI
照り焼きソース
Código 3314
2,5 L
Espesa



Código 3302A
2,5 L
Kabayaki



SALSA AJIPON (SOJA Y CÍTRICOS)
味ぼん
Código 4586
1,9 L



SALSA TSUYU NO MOTO (Para tempuras, sopa...)
つゆ (鰹一番だし)
Código 3310
750 ml
Higashimaru



Código 3310C
1,8 L
Higashimaru



Código 3406
1,9 L
Yama

PARA CARNES Y PESCADOS



SALSAS



ACEITE DE CHILE PICANTE
ラー油 La-Yu
Código 3608



ACEITE DE SÉSAMO 100%
純正 ごま油 (業務用タイプ)
Código 4021
550 ml



ACEITE DE SÉSAMO 100%
純正 ごま油 (業務用タイプ)
Código 4556
1,65 L



ACEITE AL AROMA DE TRUFA NEGRA
黒トリュフ オイル
Código 3733
250 ML



SALSA GOLDEN MOUNTAIN
HOT CHILI SAUCE
辛口 チリソース
Código 4203
680 G



KIMUCHI NO MOTO (JAPÓN)
キムチの素
Código 3308
450 GR

Código 3308A
1,2 KG



SALSA SIRACHA HUY FONG
シラチャーソース
Salsa Chile Picante
Código 4402
793 G



SALSA HOISIN
海鮮醬 ホイシン
ソース
Código 3705
397 GR



Código
2.27KG



SALSA DE OSTRAS
オイスターソース
Código 3315
907 GR



Código 3704
2,27 KG



SALSA GUILIN
桂林ソース
Código 8002
368 Grs



SALSA CHILI GARLIC
ガーリック チリソース
Código 8003
368 Grs



SALSA BLACK PEPPER
黒胡椒ソース
Código 8004
368 Grs



SALSA PATO PEKIN
北京ダックソース
Código 8005
368 Grs



SALSA TOBAN JAN
豆板醬
Código 3305
368 Grs



SAKE KASU
酒粕
Código 4405
200 GR



SALSA DE CHILE DULCE
スイートチリソース
Especial carne y pollo
Código 3325
730 ml

Código 4026
4 KG



SALSA AGRIDULCE CIRUELA
スイートプラムソース
Código 3318
920 GR



SALSA DE PESCADO
ニョクマム (魚醬)
Código 3324
700 ml
Cock

ESPECIAL ENSALADAS



AOJISO DRESSING
青じそドレッシング
Shiso
Código 3316
1 L



ADEREZO DRESSING
わさび&柚子風味
和風ドレッシング
Yuzu / Wasabi
Código 3321
1L



DRESSING DE SÉSAMO
ごまドレッシング
Código 3334
1 L
Nihon Shoken



DRESSING DE SÉSAMO
ごまドレッシング
Código 3335
1 L
Kewpie

SIN CACAHUETE



ARROZ, PANKO Y TEMPURA



SHINJUMAI ITALIA
イタリア米 プレミアム

Grano corto de Italia.
Sabrosos, estables, excelente
relación calidad precio.

Código 3000
20 KG



SHINJUMAI ITALIA
イタリア米

Granos cortos de Italia.
Sabrosos, estables, excelente
relación calidad precio.
Arroz al vacío

Código 3010
10 KG



SHINJUMAI ROJO MUSENMAI
カリフォルニア米
カルローズ 赤 【無洗米】

Granos medios de California,
Arroz prelavado, fácil de preparar,
estable en calidad.

Código 3002
22,68 KG



SHINJUMAI PREMIUM
カリフォルニア米 M 401 シル
バー

Grano medios de California. La
más alta calidad de Shiinjumai
Buena resistencia en el tiempo.
Sabores sutiles y delicados

Código 3006
22,68 KG



ARROZ PARA SUSHI
イタリア米

Arroz italiano de grano corto.
Arroz al vacío
Código 3007
1KG



ARROZ NEGRO VENERO

Arroz italiano integral de grano
largo.No valido para sushi.
Ideal para guarnición
Código 3206
1KG



ARROZ JAPONÉS
"Toyama Koshihikari"
富山県産 こしひかり

Código 3008
5 KG



ARROZ JAZMÍN
ジャスミン ライス

Largo y aromático
Código 4406
20 KG



MASAGO ARARE

真砂あられ
Perlas de arroz
Código 4183
300 G

SHINJUMAI es la marca de arroz de FOODEX-ECR

SHINJUMAI significa «la perla del arroz» y los arroces seleccionados son objeto de atención durante la selección y la importación.

Nativo de Italia o de California, prelavado, granos medios o cortos, el arroz Shinjumai se podría utilizar en todas las cocinas japonesas o asiáticas.



PANKO

パン粉
Pan rallado estilo japonés
Código 4103
9,07 KG



Código 4109
340 G



TEMPURAKO

天ぷら粉 USA
Harina de tempura
Código 4105
22,68 KG



Código 4098
600 GR



TEMPURAKO

天ぷら粉 JAPON
Harina de tempura

Código 4097A
10 KG



Código 4100
20 kg



FIDEOS DE ALFORFON
Nihon Soba
そば (乾めん)
Código 4202



FIDEOS PLANOS SECOS
Hoshi Udon "Kaku"
うどん (乾めん)
Código 4562



FIDEOS AL TÉ VERDE
茶そば
Cha soba
Código 4201



FIDEOS AL TÉ VERDE
茶そば
Cha Soba
Código 4200



FIDEOS DE ARROZ
ライススティック
Wai Wai
Código 3905

FIDEOS SOBA

Los fideos soba están elaborados con harina de alforfón, que les da su característico color oscuro. Este tipo de fideos se pueden preparar fríos o calientes, en sopa o a la plancha. Exquisitos y muy sanos.



TALLARINES DE ARROZ
ライススティック
3 y 5 mm
Código 4007
375 G



FIDEOS UDON
じゃんぼうどん
Código 4208
Código 1201 Congelado
5 x 200 G



YAKISOBA FRESCO
焼きそば麺
Código 4563
5 x 150 G



FIDEOS DE SOJA
春雨
Harusame Chino
Código 4006
1 KG

FIDEOS UDON

Están hechos de trigo. Son fideos largos y gruesos que retienen su firmeza incluso después de haberlos cocinado. Muy apreciados.

FIDEOS SOMEN

Están hechos de trigo. Son fideos muy finos que se toman fríos en verano.



FIDEOS FINOS DE TRIGO
そうめん
Somen
Código 4207
250 G



FIDEOS DE SOJA
春雨
Harusame Japonés
Código 4006B
1 KG



CHUKASOBA
ラーメン麺
Ramen - Japón
Código 4212
180 G



CHUKASOBA MIE ASLI
ラーメン麺
Ramen - Indonesia
Código 4564
200 G



FIDEOS

YAKISOBA CON VERDURAS
野菜焼きそば (電子レンジ対応)
255 G

Código 1205



PRODUCTO CONGELADO MICROONDAS



NOODLES RAMEN ARTESANALES



SUN NOODLES RAMEN ラーメン
TOKYO WAVY NOODLE 東京縮れ



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



40 a 60 segundos de cocción

Código 1015
140 G x 5
Ø 1,3 mm



RAMEN CALDO POLLO
ラーメンスープ
suomi Shokunin
Código 4210
1 KG



60 a 75 segundos de cocción

Código 1110
130 G x 5
Ø 1,43 mm





**JENGIBRE BLANCO
ENCURTIDO**

ガリ生姜 色無し

Código 3696 (China)
1 KG

Código 3698 (Japón)
1 KG



**JENGIBRE ROSA
ENCURTIDO**

ガリ生姜 色付き

Código 3697 (China)
1 KG



**MINI GARI JENGIBRE ENCURTIDO
BOLSITA**

ガリ生姜 色無し ミニパック

Código 3701 rosa **Código** 3701A blanco
6 G x 200 pcs



**JENGIBRE ROJO RALLADO
ENCURTIDO**

BENI SHOGA
紅生姜 千切り

Código 3706
1 KG



AMAZU SHOGA

ガリ生姜 色付き
JENGIBRE ENCURTIDO

Código 3714
100 Grs



HAJIKAMI

Blanco / Roja
はじかみ
Palitos de jengibre

Código 3700
30 pcs



**VERDURAS VARIADAS
ENCURTIDAS**

しば漬
Shibazuke « Tokai »

Código 3709
1 KG



PEPINOS ENCURTIDOS

キュウリ醤油漬け
Kyuchanzuke

Código 3723
1 KG



TILAS CALABAZA PREPARADAS

AJITSUKE KAMPYO
味付け かんぴょう

Código 4116 China

Código 4209 Japón



SHIITAKE SETAS DESECADAS

乾燥しいたけ

Código 3210
3 KG



MENMA AJITSUKE

味付けメンマ
穂先メンマ

Código 4301
1 KG



NABO AMARILLO

たくあん
Takuwan (Oshinko)

Código 3702
400 G



HOJAS DE BAMBÚ

AOSASA
青笹

Código 5014A
100 pcs



CEBOLLA FRITA

フライドオニオン

Código 3908
500 G



CONSERVAS



AJO NEGRO FERMENTADO
黒にんにく
Código 4565



LYCHEES EN ALMIBAR
ライチ缶
Código 3600
565 G



JUDÍA ROJA DULCE
ゆであずき Yude Azuki
Código 3902
1 KG



BROTOS DE BAMBÚ
筍
Código 3707
3 KG



PASTA DE CIRUELA
ねり梅 Neri Ume
Código 3730
480 Grs



ATÚN AL NATURAL
En conserva
ツナフレーク
Código 3605
650 Grs



NAMEKO CHAMPIÑONES
なめこ
Código 3901
400 Grs



UMEBOSHI JAPONÉS
Ciruelas aliñadas
梅干し
Código 3708
1 KG



HARINAS y OTROS



HARINA DE KUZU
くず粉
Código 4561
150 G



HARINA ESPECIAL
Okonomiyaki
お好み焼き粉
Código 4097
1 KG



KARAAGE KO
からあげ粉
Harina especial Frituras
Código 3711
1 KG



TENKATSU
Migas de tempura crujiente
天かす
Código 4099
1 KG



KATAKURIKO «HINOUKI»
片栗粉
Almidón de patata
Código 4017A
1 KG



OBLATO
Obleas de almidón de patata
オブラート
Código 2008
100 hojas



PAPEL DE ARROZ
ライスペーパー
Código 4115
400 G - 22 cm
30 Unidades



KIRIMOCHI
Pasta de arroz
切り餅
Código 4526
300 G



PASTA DE CURRY THAI

ROJO,

VERDE

AMARILLO

タイ風 カレーペースト (レッド/グリーン)



Código 4025
1 kg

Código 3906
1 kg

Código 4407
1 kg

CURRY JAPONÉS

El curry japonés es singular por su rica textura debido a la adición de harina. También es más dulce debido a la adición de frutas y verduras. Se diferencia del curry indio en que es más suave, menos picante y aromático. El curry japonés preparado está disponible en pasta, tabletas o copos.

Las variantes que hay son: dulce, picante y medio picante.



CURRY VERMONT
Picante
バーモント カレー
Código 4501
230 Grs



CURRY VERMONT
Medio Picante
バーモント カレー
Código 4502
230 Grs



CURRY VERMONT
Suave
バーモント カレー
Código 4503
230 Grs



GOLDEN CURRY « S&B »
Karakuchi picante
ゴールドン カレー
Código 4508
240 G



CURRY SALSA PREPARADA
S&B
カレーソース
Código 4127
2.9 KG



JAVA CURRY « HOUSE »
En tableta
ジャワカレー 〈中辛〉
Código 4018
1 KG



JAVA CURRY FLAKES
Copos de curry
ジャワカレー 〈中辛〉
Código 4016
1 KG



AZÚCAR JAPONÉS BLANCO
上白糖
Código 8020
1 KG



AZÚCAR JAPONÉS MORENO
三温糖
Código 8021
1 KG



AZÚCAR DE PALMA
パームシュガー
Código 8022
400 Grs



PATÉ DE TRUFA NEGRA
トリュフペースト
Código 1114A
280 Grs



LECHE DE COCO BRICK
ココナッツ ミルク
Código 3713
1 L



LECHE DE COCO LATA
ココナッツ ミルク
Código 3903
400 ML



LECHE DE COCO DULCE
ココナッツ ミルク
Código 3907
400 ML



QUESO CREMA
クリーム チーズ Quescrem
Código 0749
1 KG



TREHALOSA
トレハロース
Código 4211
20 KG



GLUTAMATO MONOSODICO
味の素 Ajinomoto
Código 4005
1 Kg



YUZU NO KAWA
ゆず粉末
Piel de yuzu en polvo
Código 4011C
4,5 G



TAMARINDO
タマリンド ペースト
Código 4024
454 G



GOCHU JANG
コチュジャン
Hot pepper paste
Pasta picante coreana
Código 3403
500 G



PASTA DE SATE EN POLVO
サテペースト
Código 4549
500 G



MOMIJI OROSHI
紅葉おろし
Código 4023
180 G

Nabo rallado con guindilla. Se usa como condimento picante y suele acompañar a platos de pescado a la plancha, frituras y al vapor.



MIOHA GOLD
ミオラゴールド
Cond. arroz sushi
Código 4022
1 KG

Se añade al agua para cocer el arroz de sushi. Absorbe mejor el vinagre preparado y da más brillo y textura al arroz.



CALDO DE BONITO

シマヤ かつおだし
Shimaya Dashi

Código 4000
1 KG

Código 4001
120 G



CALDO DE BONITO

ほんだし
Hondashi

Código 4003
1 KG



7 ESPECIAS PICANTES

七味唐辛子
Shichimi tougarashi

Código 4004
300 G



7 ESPECIAS PICANTES

七味唐辛子 小瓶
Shichimi tougarashi

Código 4004A
15 G



PIMIENTA JAPONESA

山椒粉 小瓶
Sansho Ko

Código 4012
12 G



GUINDILLA JAPONESA

たかの爪
Takano Tsume

Código 3766
170 G



FILAMENTOS DE GUINDILLA

糸唐辛子
Ito Tougarashi

Código 3999
100 G



PASTA ESPECIAS JAPONESAS

なま七味
Nama Shichimi

Código 3732
55 G



FURIKAKE MORITAMA

Con alga y huevo
ふりかけ のりたま

Código 4530
250 G



FURIKAKE YUKARI

Shiso Morado
ふりかけ ゆかり

Código 4213
60 G



KATSUOBUSHI

Bonito seco en virutas
花かつお

Código 3606
500 G



WASABI, MOSTAZA Y MAYONESA

POLVO



KONA WASABI BITS
« KINJIRUSHI »
Con Trozitos
粉わさび
Código 4020
1 KG



WASABI DE MONTAÑA
山わさび
Yama wasabi.
Wasabi, miso, salsa soja y mirin
Código 1096
100GR



SANSHO CONGELADO
実山椒
Pimienta entera macerada en soja.
Código 1094
200 GR



KINJIRUSHI BRAND

¿ Qué es el wasabi ?

Raiz originaria de Japón. Crece silvestre en las laderas de las montañas y se cultiva en terrenos húmedos y fríos. De sabor fuerte, su picante final es muy popular.

Uso: como condimento del sushi, aplicando un poco en el pescado o entre el arroz y el pescado.



WASABI NAMA OROSHI
Wasabi Natural Rallado
おろしわさび
Código 1115
200 G



HON WASABI
Wasabi Natural 100%
Rallado
本わさび
Código 1082
200 G



KIZAMI WASABI
Wasabi Natural Picado (Tallo y hoja)
きざみわさび
Código 1086
250 G



OROSHI SHOGA
Jengibre rallado
おろし生姜
Código 1180
200 GR



YUZU KOSHO
Pasta piel yuzu y chile
ゆずコシヨウ
Código 1187
90 GR



KIZAMI YUZU
Piel yuzu rayada
きざみゆず
Código 1207
100 GR



KONA WASABI
« Kiwami »
粉わさび
Código 4014
1 KG



WASABI SAUCE
わさびソース
Código 4102
170 GR



MINI WASABI
練りわさび ミニパック
En sobrecito
Código 4017
2,6 GR x 500



WASABI
Tubo Pasta
チューブわさび
Código 4008
43 GR



WASABI LATA POLVO
粉わさび
Código 4544
30 Grs



MAYONESA JAPONESA QP
マヨネーズ Japon
Código 4525
500 Grs



KARASHI KO
Mostaza en polvo
からし粉
Código 4010
300 Grs



ALGA YAKINORI GRQDO SUPER A
焼き海苔 プレミアム

Código 3639
50 hojas



ALGAS YAKINORI GRADO A
焼き海苔 Aグレード

Código 3642 **Código 3643**
100 hojas 10 hojas



ALGAS YAKINORI GRADO B
焼き海苔 Bグレード

Código 3645
50 hojas



ALGAS YAKINORI GRADE C
焼き海苔 Cグレード

Código 3648
50 hojas



YAKINORI GREEN
焼き海苔 グリーン

Código 3649
100 hojas



ALGA YAKINORI MIYABI
焼き海苔 雅
Premium
Código 3635
50 hojas



AO NORI KO
海苔粉末
Alga verde en polvo
Código 3612
200 GR

Polvo de alga de agua dulce, recogida en los deltas de los ríos. Tiene un suave aroma marino. Se espolvorea en el Yakisoba y el Okonomiyaki.



KIZAMI NORI
刻み海苔
Cortado en tiras
Código 3640
100 GR

SOY CREPE / HOJAS DE SOJA PARA MAKI
HOJAS ELABORADAS CON HUEVO Y PROTEINAS DE SOJA
Sobre de 20 hojas

SOY CREPE / HOJAS DE SOJA ROSA 豆シート ピンク
Código 3725

SOY CREPE / HOJAS DE SOJA VERDE 豆シート グリーン
Código 3726

SOY CREPE / HOJAS DE SOJA AMARILLA 豆シート イエロー
Código 3727

SOY CREPE / HOJAS DE SOJA CON SÉSAMO 豆シート ごま
Código 3728

SOY CREPE / HOJAS DE SOJA CHILI 豆シート チリ
Código 3729



SOY CREPE / HOJAS DE SOJA PARA MAKI

SOY CREPE / HOJAS DE SOJA ROSA 豆シート ピンク
Código 3809

SOY CREPE / HOJAS DE SOJA VERDE 豆シート グリーン
Código 3810

SOY CREPE / HOJAS DE SOJA AMARILLA 豆シート イエロー
Código 3811

SOY CREPE / HOJAS DE SOJA NARANJA 豆シート ごま
Código 3812

SIN HUEVO



ALGAS



HIJIKI "DAICHU"
芽ひじき

Código 3613
1 KG



CUT WAKAME
Para ensalda, sopa...

カットわかめ
Código 3607 **Código 3609**
200 GR 500 GR



KOMBU
昆布

Código 3611
1 KG

IDEAL ENSALADAS Y GUARNICIÓN



ALGAS TOSAKA VERDE

En sal
青とさか

Código 3620
500 GR



ALGAS TOSAKA ROJA

En sal
赤とさか

Código 3621
500 GR



ALGAS TOSAKA BLANCA

En sal
白とさか

Código 3622
500 GR



KAISO SALADA

Algas variadas secas
海藻サラダ

Código 3634
100 GR



SÉSAMO



PASTA DE SÉSAMO BLANCO

あたりごま <白> 小瓶
Neri Goma Shiro

Código 4130A
240 G



SÉSAMO BLANCO TOSTADO

白ごま <コーシャー>
Shiro Goma

Código 4029 **Código 4128**
1 KG 100 Grs



SÉSAMO NEGRO TOSTADO

黒ごま <コーシャー>
Kuro Goma

Código 4030 **Código 4129**
1 KG 91 G



SÉSAMO TOSTADO AL WASABI

わさびごま

Código 4028
100 Grs

¿QUÉ ES EL MISO?

El miso es una pasta de soja fermentada, hecha de habas de soja, arroz o cebada, sal, marina y koji (fermentado). El color marca el tipo de soja y arroz, así como el grado de fermentación.

Los tipos de miso que hay son los siguientes:

Aka miso : El miso rojo tiene un 70% de habas de soja y 30% de arroz o cebada. El largo período de fermentación, entre un año y año y medio, produce un color oscuro y un sabor más fuerte y salado. El miso rojo contiene aproximadamente un 13% de sal.

Shiro Miso: el miso blanco es de color amarillento - beige. El período de fermentación es más corto y es algo menos salado que el Aka miso, siendo un sabor más suave.

Saikyo Shiro Miso: Elaborado con más arroz y menos soja. Tiene color pálido, sabor dulce y contiene 77% de sal. Es más adecuado para marinar pescados y verduras.



MISO BLANCO
白みそ Shiro miso
Código 1202
1 KG



MISO ROJO
赤みそ Aka miso
Código 1058
1 KG



MISO BLANCO
白みそ Shiro miso
Código 1203
20 KG



MISO ROJO
赤みそ Aka miso
Código 1284
20 KG



SAIKYO MISO DULCE
酉哀冬アム 白みそ
Código 1204
2 KG



SAIKYO MISO DULCE
酉哀冬アム 白みそ
Código 1093
500 G



AKADASHI MISO
赤出しみそ
Código 1099
1 KG



TOFU FIRME MORINAGA BRICK
豆腐〈ハードタイプ〉
Código 2009
349 G
CAJA 12 BRICK



TOFU FRITO
味付けいなり
Ajitsuke Inari
Código 3710
40 Piezas



INSTANTÁNEA
Sopa Miso Individual
インスタント味噌汁
Código 4558
7,5 G x 12 P



HISTORIA DEL SAKE

Los orígenes del Sake son muy antiguos y los primeros escritos son del siglo VIII D.C. Sin embargo, ciertos historiadores piensan que el Sake fue destilado desde mucho tiempo atrás ya por los japoneses, antes incluso que fuera presentado en la Corte Imperial de Yamato en el siglo IV D.C, en la época donde la cultura y las tecnologías chinas se propagaron a través de todo el país. Aunque el Sake, finalmente ha sido comercializado, a partir del periodo Edo (1603-1867), fue el resultado del Sake Imperial. Es en esta época que muchas y diferentes marcas empiezan, antes del mundo moderno del Sake.

TIPOS DE SAKE

Hay decenas de categorías de sake que dependen del modo de fabricación y de su composición pero podemos, sin embargo, dividir el mundo del sake en 2 clases:

Futsushu “estándar de mesa”: es el sake más consumido, ninguna regla acerca del pulido del arroz y sin aditivos. Consumido, la mayor parte del tiempo, caliente.

Tokutei-meishoshu: equivalente a nuestra denominación controlada de calidad superior. Las denominaciones controladas son 3: Honjozo-shu: arroz pulido menos de 30%, proporción de Koji 15%, adición del alcohol destilado antes de la filtración. Es el más vendido de los Sakes superiores.

Junmai-shu (arroz puro sin alcohol añadido) : con arroz pulido al 30% mínimo, hoy libre de restricciones de pulido, a condición de indicar la tasa en el embalaje.

Ginjo-shu, reagrupa las nominaciones superiores del Sake. Ginjo y Daiginjo sake. Existen numerosas subcategorías que se combinan una con otras, tales como: Yamahai, Kimoto, Nigori, Koshu, Genshu, Muroka...

DEGUSTACIÓN

El Sake se puede degustar de diferentes maneras. Los Ginjo y otros sakes de calidad son generalmente consumidos fríos. Los Junmai, por ser un poquito más ácidos, son muy agradables a temperatura ambiente o ligeramente calientes.

Cada Sake es único y se puede degustar de diferentes maneras. Las principales :

Hiya: Sake servido frío (entre 8 y 12°C) especialmente los “grandes Ginjo”.

Kan: Sake calentado, tradicionalmente, al baño María.

Atsukan: Sake calentado cerca de 50°C, generalmente reservado a los Sake de mesa.

Hitohada: a temperatura del cuerpo es decir 36-37°C.

PRESERVACIÓN

El sake un producto artesanal, fruto de una sutil alquimia entre el trabajo de destilado y la calidad del agua y del arroz. Es fabricado a partir de una fermentación lenta y maestra, y sigue siendo frágil. El sake guarda sus propiedades gustativas si se conserva sin luz y sin humedad, y se es posible, refrigerado.

Particularmente los Namazaké (sake no pasteurizado) que necesita aun más atención. Una vez abierto, consumir rápidamente en 2 o 3 días. El sake no es un “vino de guardar”, y a parte, muy raras excepciones (Koshu), no existen sake antiguos. Un sake se consume como máximo un año después de su fabricación.

TIPO GINGO

La característica de este sake tiende a tener el sabor limpio, seco y aroma elegante.

TIPO JUNMAI

La característica de este sake tiende a tener el cuerpo, el sabor seco.

Los premium

Junmai Daiginjo

Arroz pulido a por lo menos 50% de su tamaño original.

Junmai Ginjo

Arroz pulido a por lo menos 60% de su tamaño original.

Junmai

Junmai = «Arroz puro». Junmai sake se compone de sólo arroz, agua, koji y levadura. No se agregó alcohol.

Daiginjo

Arroz pulido a por lo menos 50% de su tamaño original. Añadido alcohol.

Ginjo

Arroz pulido a por lo menos 60% de su tamaño original. Añadido alcohol.

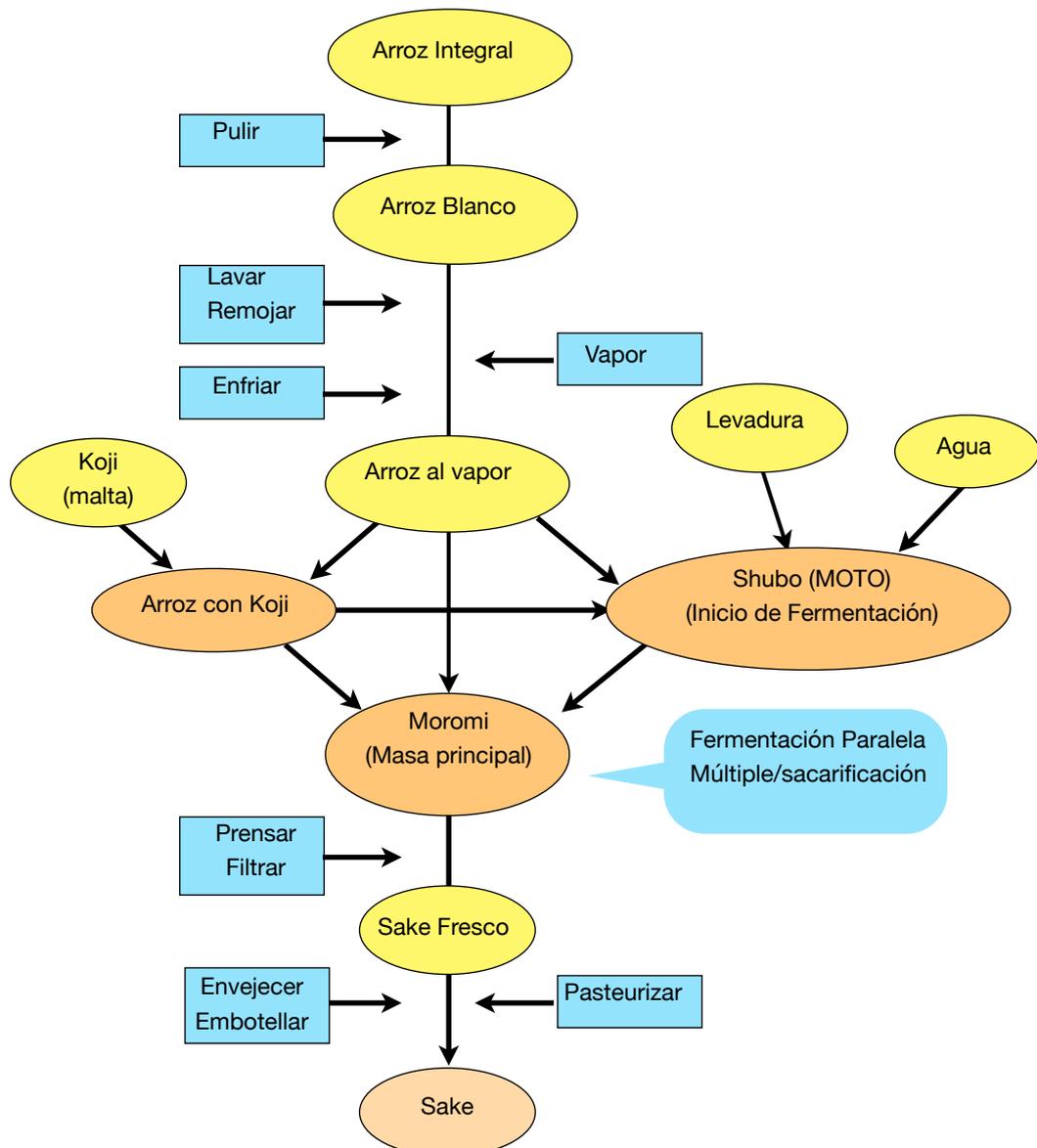
Honjozo

Arroz pulido a por lo menos 70% de su tamaño original. Añadido alcohol.

Futsu Shu

Hecho de arroz, agua, koji y la levadura. Añadido alcohol. Significa «Sake normal»

Proceso de producción del sake





SAKE

Takara ~ USA



SAKÉ KOSHU MASAMUNE

JUNMAI
日本酒 甲州正宗 <純米>
Sake tradicional y bien
equilibrado. Perfecto para
la cocina.
Alcohol 14%

Código 6012
18 L

Código 6019
5 L



SAKÉ KYOTO FUSHIMIZU

日本酒 松竹梅 京都伏
水仕立て
Elaborado con agua
especial en Kyoto llamada
Fushimizu. Ideal para
amantes del sake seco
Alcohol 13,5%

Código 3624
300 ML

Código 3625
1,8L



SAKÉ SCB NIGORI

JUNMAI
にごり酒
Hecho exclusivamente
con arroz y koji, este
sake Junmai nigori
sutilmente dulce y
suave es una delicia
aterciopelada.
Alcohol 10,5%

Código 6026
240 ML



SAKÉ SHOCHIKUBAI CLASSIC JUNMAI

日本酒 松竹梅クラシック <純米>
El sake más tradicional de la gama Takara.
Para apreciarlo completamente, servirlo caliente o a
temperatura ambiente.
Es ideal para los platos sazonados.
Alcohol 15%

Código 6009
18 L

Código 6010
180 ML

Código 6007
750 ML x 12

TAKARA USA - LA FÁBRICA

Takara USA, filial de la empresa Takara Shuzo, hace Sake en USA desde 1982. Usa las mejores técnicas de producción del Sake, arroz de calidad superior del fértil valle de Sacramento y un agua clara de la Sierra Nevada, Takara nos propone una gama completa, de Sho Chiku Bai Classic, ideal durante una comida y para consumir caliente o frío, el Ginjo, fino y refinado, perfecto para un aperitivo.



SAKE

Takara ~ JAPÓN



SAKÉ DAIGINJO <MUROKA- GENSHU> DAIGINJO

日本酒 松竹梅「白壁蔵」<大吟醸>
無濾過原酒
La mas preciosa de las
denominaciones del Sake. El arroz
utilizado en la elaboración de este
sake esta pulido más del 50%.
Sabores sutiles y complejos, muy
perfumados, florales.

Código 6263
640 ML x 6
Alcohol 17%



SAKÉ JUNMAI DAIGINJO

日本酒 松竹梅「白壁蔵」
<純米大吟醸>
100% arroz de «Yamada Nashiku» es
la mejor clase de arroz para hacer
Sake. Elbarado con arroz pulido al
45%. Fragancia de Ginjo que
recuerda al plátano y que extiende el
rico sabor del arroz en cada trago.

Código 6020
640 ML
Alcohol 15%



SAKÉ AI PAÑADO "MIO" SPARKL

JUNMAI
日本酒 松竹梅「白壁蔵」
スパークル

Sparkling Sake de nueva
creación con espuma
agradable y refrescante.

Código 6014
300 ML / 12
Alcohol 5%



SAKÉ GOKAI

日本酒 松竹梅「豪快」
辛口
Ligero y seco
fermentado con
levadura propia
Hanbei de nuestra
fábrica. Sabores
Gokai vienen a la vida
cuando se calienta.

Código 3626
1,8L
Alcohol 15%

SHIRAKABEGURA - LA FÁBRICA

La empresa Takara Shuzo, tiene más de 100 años, es muy famosa en Japon por sus producciones de Mirin, de Shochu y de Sake.



SHIRAKABEGURA "KIMOTO" GINJO
日本酒 松竹梅 「白壁蔵」<生酛吟醸>

Este sake ginjo se produce con el método tradicional 'Kimoto' usado desde el período Edo, que con habilidad permite el funcionamiento de levaduras y bacterias lácticas. Más ligero que nuestros Junmai Kimoto, Ginjo Kimoto se caracteriza por su aroma frutal humilde y paladar sedoso.

Código 6267
640 ML
Alcohol 15%



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

Sake junmai para tomar frío, elaborado según el método tradicional de sale, "método de kimoto" utilizando hábilmente la función de microorganismos, tanto las bacterias des ácido láctico como la levadura. La característica del sabor es que la sensación en la boca es suave aunque tiene la sabores complejos y condensados.

Código 6023
180 ML
Alcohol 15%



SHIRAKABEGURA "KIMOTO JUNMAI"

日本酒 松竹梅 「白壁蔵」<生酛純米>
Este sake Junmai elaborado totalmente con arroz Gohyakumangoku se hace con el método tradicional Kimoto usado desde el período Edo, que con habilidad permite el funcionamiento de levaduras y bacterias lácticas. El resultado es un sake singularmente complejo y concentrado, pero suave y elegante.

Código 6266
640 ML
Alcohol 15%



SAKE "FUKUMITSUYA"
Kuroobi yu yu
Tokubetsu Junmai

日本酒 「黒帯 悠々」<特別純米>
Código 6024 300 ML
Código 6029 720 ML



YAMAHAI JUNMAI
Karakuchi
日本酒 「加賀鶯」<山麩純米>

Código 6027
720 ML



KIOKA
Dry Ginjo
日本酒 鏡花 DRY
Código 6022
370 ML



SAKE FUKUJU
Ginjo
日本酒 「福寿」<純米吟醸>
Código 9018
720 ML

Para tomar frío o caliente (en este último caso resulta más potente en boca). Sinfonía de sabores debido a que en su elaboración se utilizan dos tipos de arroz: Yamada Nishiki y Kinmon Nishiki. Especial para pescado crudo y sushi.



KAGATOBI
Dai Ginjo
日本酒 「加賀鶯」<純米大吟醸>
Código 6021
300 ML



KAZEYO MIZUYO
Hitoyo Ginjo
日本酒 「風よ水よ人よ」<純米大吟醸>
Código 6025
300 ML



SAKE "MANAHIME"
8% (Dulce)
日本酒 「まな姫」
Código 9005
300 ML

EL SHOCHU

El Shochu es un alcohol blanco que es casi lo mismo que el vodka. Entre 20 y 45°, el Shochu es destilado a partir de diferentes ingredientes como la batata dulce, el arroz, la cebada o el azúcar moreno. Este bebida es muy famosa en Japón y se puede beber "straight", "on the rock" o en cocktails.

Podemos pensar que el Shochu ha llegado de Asia del Sur por las islas Ryu-Kyu (Okinawa), que continua destilando un Shochu local que se llama Awamori, hecho con arroz de grano largo, mientras que el arroz cultivado en Japón es un arroz de grano corto (Japonica). Un poco más al norte de Okinawa, Kyushu constituye el terreno original del Shochu japonés pero en este momento se destila a base de batatas dulces, una cultura emblemática de la región.

Hoy, hay tantos Shochu porque hay diferentes cereales o plantas: alforfón, shiso, cebada, arroz, batatas...



Shochu Takara
Jun 20%
宝焼酎 「純」
Código 9010
720 ML



Shochu Hamada
"Kaido aka"
焼酎 「海童」 祝の赤
Código 9021
720 ML



Shochu Hamada
"Kaido aka"
焼酎 「海童」 祝の赤
Código 9023
300 ML



Shochu Hamada 25%
Shuzo "Kakushigura"
焼酎 「隠し蔵」
Código 9022
720 ML



Shochu Imo Kurokama de Batata
薩摩本格芋焼酎 「黒甕」
Código 9012
720 ML



Shochu Hamada
"Satsuma Fuji"
本格焼酎 「薩摩富士」
Código 9025
900 ML



Shochu Takara
宝焼酎
Código 9013
18 L



OTROS LICORES



VINO DE CIRUELA
TAKARA PLUM
梅酒「タカラプラム」

El Umeshu es un licor de ciruela del Japón.
Servido seco, con hielos (rokky, del inglés rock) o diluido con agua (la mayoría del tiempo con gas) o con soda, El Umeshu es muy apreciado por sus características de fragancia y filtrado, sabor dulce. Vino de ciruela.

Código 6000
750 ML x 6
Alcohol 10% vol.



Código 6001
5 L
Alcohol 10% vol.



MIDORI LICOR DE MELÓN
メロンリキュール ミドリ

Código 9020
70 CL



APERITIVOS



CHIPS DE ALGA NORI
海苔チップ

Código 4555
30 G



CHIPS DE GAMBAS
えびせんべい

Código 3202
200 G



WASABI PEAS - GUISANTES
AL WASABI
わさびグリーン豆
Código 4540
1KG



MIXED ARARE - APERITIVOS
JAPONÉS DE ARROZ
あられミックス
Código 4548
8,5 KG



NERI YOKAN
Dulce de judía roja
練り羊羹
Código 4303
235 G



CERVEZA SAPPORO «SILVER CAN»
 サッポロ シルバー 缶
Código 4027
 650 ML
Color: Dorado.
Alcohol: 5%vol.
 Con el uso de lúpulos de aroma intenso, Sapporo Premium tiene un sabor increíblemente fresco, un gusto crujiente y amargor refinado para un final limpio.



COERO SHIRO
 小江戸ビール白
Código 3228
 330 ML
Color: Pajizo, ligeramente turbia.
Alcohol: 5.5%vol.

Cerveza de trigo, estilo Witbier, presenta un aroma intenso a trigo, refrescante, dulce y afrutado para el paladar pero con sabor y carácter.



GINGA KOGEN
 銀河高原ビール
Código 2003
 300 ML
Color: Dorado claro.
Alcohol: 5%vol.
 Destilada a los pies de Monte Wagadake, Tipo "hefeweizen", una cerveza con una gran fermentación de levadura de trigo, elaborada con más del 50% de malta de trigo. Cerveza no filtrada, distinguible por su aroma afrutado y color apagado.



STOUT
 エチゴビール スタウト
Código 2006
 330 ML
Color: Negro con tonos rojizos.
Alcohol: 7%vol.
 tiene un agradable sabor con un ligero amargor; malta quemada, bolas de chocolate y café tostado. Elaborada a base de malta, lúpulo y arroz

KOSHIHIKARI
 こしひかり越後ビール
Código 2005
 500 ML
Color: Dorado pálido.
Alcohol: 5%vol.
 50 % es arroz, lo que le da su color oro pálido. Tiene un aroma ligeramente a cítrico y granos

RED "ALE"
 エチゴビール レッドエール
Código 2007
 330 ML
Color: Rojo intenso
Alcohol: 6%vol.
 Se caracteriza por su hermoso color rojo intenso, complejo y refrescante. De refinado aroma y de equilibrio entre amargo y dulce.

CERVEZAS KIRIN 5% vol. Cerveza malteada y compleja de primer prensado

キリン 一番搾り 瓶

CERVEZA DE BARRIL KIRIN Barril de 30 L (Acero inoxidable)

Código 2000



Código 2001
24 x 33 CL

Código 2004
20 x 50 CL

Código 2002
24 x 33 CL

Código 2004A
24 x 50 CL



CERVEZA ASAHI 5% vol. «SUPER DRY» LATA Y BOTELLA
 アサヒ スーパードライ

JAPAN'S #1 BEER



Código 6002
24 x 33 CL



Código 6003
20 x 50 CL



Código 6013
24 x 33 CL



Código 6003B
24 x 50 CL

mangajo
happy, healthy days



LIMÓN & TE VERDE
レモン & グリーンティー
Código 6015
250mlx12



BAYAS GOJI & TE VERDE
ゴージ & グリーンティー
Código 6016
250mlx12



GRANADA & TE VERDE
ざくろ & グリーンティー
Código 6017
250mlx12



new

LIMÓN SPARKLING
レモン & グリーンティー
Código 4580
330ml x 24

GRANADA SPARKLING
ざくろ & グリーンティー
Código 4581
330 ml x 24



RAMUNE ORIGINAL
ラムネ

Código 4543
200 ML x 24



RAMUNE FRESA
ラムネ イチゴ味

Código 4543A
200 ML x 24



RAMUNE MELÓN
ラムネ メロン味

Código 4543B
200 ML x 24

PARA TOMAR
FRIO O CALIENTE



OISHI OCHA
緑茶 缶

Código 3904
340 GR



CALPIS
Concentrado
カルピス

Código 4404
1,5 L

new



TONICA "QYUZU"
柚子トニック

Código 4900
200 ML x 24



TÉ VERDE / SENCHA

煎茶
Código 3800
1 KG



TÉ GENMAICHA BANCHA TÉ CON ARROZ TOSTADO

玄米 番茶
Código 3806
1 KG



TÉ VERDE EN POLVO MATCHA

Para helado, ceremonia
抹茶
Código 3805
1 KG

TÉ JAPONÉS

Hay muchas variedades de té en Japón, pero todas son igual de beneficiosas para el organismo. El té japonés es diurético, regula el tráfico intestinal, etc. El té japonés es verde o no fermentado y principalmente se comercializan las siguientes variedades :

Sen-Cha: Té en hojas de calidad. Uno de los más populares y consumidos en Japón. se divide en categorías según el momento en que es recolectado. El mejor Sen-Cha se produce en la cosecha de mayo. Tiene agradable y suave sabor amargo. En su proceso de elaboración va quedando un polvo que se conoce como Kona-Cha.

Matcha: El Matcha es un té en polvo, utilizado para la tradicional 'Ceremonia del Té'. Más que una infusión, se toma con el polvo en suspensión. Está elaborado con hojas de té Gyokuro de la mejor calidad. También se utiliza para la elaboración de postres y helados.

Genmaicha: Una mezcla de Sen-Cha y arroz tostado que le aporta un sabor muy característico.



TÉ GENMAICHA
TE MATCHA CON ARROZ
TOSTADO
玄米茶 - 玄米茶ティーバッグ
CÓDIGO 3808 Código 3808A
70 Grs 12grs x 16 bolsitas
Takaokaya



TÉ SEN-CHA BAG
TÉ VERDE EN BOLSITAS
煎茶 ティーバッグ
Código 3807
2g x 20 bolsitas
Takaokaya



GENMAICHA «TAKAOKAYA»
TÉ CON ARROZ TOSTADO
煎茶 ティーバッグ
Código 3808A
5grs x 20 bolsitas
Takaokaya



MUGI CHA
INFUSIÓN DE CEBADA
麦茶
Código 3803
10 Grs x 52 bolsitas



BARAN YAMAGATA
Adorno plástico Montaña
山形パラシ

Código 5058
1000 piezas



BARAN EBIGATA
Adorno plástico Langostino
海老型パラシ

Código 5059
1 000 piezas



BARAN OBA
Adorno plástico Hoja de
大葉 パラシShisho

Código 5057
500 piezas



GAS PARA SOPLETE
ガスボンベ

Código 5062
Pack de 4



PISTOLA SOPLETE
ガスバーナー

Código 5316A



HONENUKI
Pinzas para pescado
魚ピンセット

Código 5265



NORI CAN ZEN KEI
Lata para conservar nori
海苔の缶

Código 5270
Grande

Código 5270B
Mediana



KATSURA MUKI
Rallador de verduras
-かつらむき

Código 5274



CUCHILLO USUBA
Para verdura
薄刃包丁

Código 5266
18 cm



CUCHILLO DEBA
Para cabeza y cortar
出刃包丁

Código 5268
16,5 cm

Código 5269
19,5 cm



CUCHILLO YANAGIBA
Para sushi y sashimi
柳葉包丁

Código 5272
27 cm

Código 5272B
30 cm



MANDOLINA JAPONESA
Sin recogedor
ベンリナー 野菜スライサー

Código 5287
320 x 100 mm



NANIWA
Piedra de afilar doble cara
ナニワ 砥石

Código 5277A
20,5 x 5 x 2,5 cm



NAKATO
Piedra de afilar grande
中砥石

Código 5276
23 x 10 x 8 cm



MAKISU
まきす (太)
Esterilla bambú

Código 5061B
24 cm

Código 5061
27 cm



TIGER
Cocedera eléctrica arroz Japón
炊飯器
Código 5267
3,6 L



CUCKOO
Cocedera eléctrica de arroz Korea
炊飯器
Código 5267A
1,8 L

Código 5267D
4,6 L



TIGER
Termo para conservar arroz
米専用保温ジャー JAPON
Código 5285
3,9 L

Código 5285A
5,7 L



JELCO
Termo para conservar arroz
米専用保温ジャー TAIWAN
Código 5295
6 L



OHITSU
Termo de madera para arroz
おひつ
Código 5254
24 cm x 75 alto



VAPORERA BAMBU
せいろう
Código 5298
varios diámetros



HANGIRI DE MADERA
はんぎり
Código 5279
66 cm

Código 5279A
48 cm

Código 5279B
33 cm



ESPATULA DE MADERA
Para mezclar arroz
宮島
Código 5262
45 cm

Código 5278
57 cm



ESCAMADOR
De metal
魚スクレーパー
Código 5283
21 cm

Código 5284
19 cm



TAMAGOYAKI PAN
Sartén para tortilla
玉子焼き器
Código 5290
18 cm



TOBIDASE OSUSHI
Molde Nigiri
握り寿司型「とびだせ!
おすし」
Código 5253



MOLINILLO JAPONÉS
Manual para sésamo
ごますり器
Código 5227



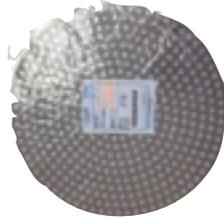
OSHSUSHI NO KATA
Molde para Oshisushi
押し寿司の型
Código 5291
145 x 54 x 50 cm



PAPEL PARA TEMPURA
天ぷら敷紙
Código 5275
50 hojas



RED
Para arrocera
炊飯ネット
Código 5286
105 x 100 cm



GOMA
Para arrocera - Suihan Sheet
炊飯シート
Código 5288
25,5 cm



RALLADOR PARA WASABI
Piel de tiburón
鯨皮おろし器
Código 5219
18,2 x 8,8 cm



BARBACOA
Hoda Konro
飛騨コンロ
Código 5282
14,5 cm



PLATITO PARA SOJA
醤油皿
Código 5299



JARRITA DE SAKE
Sabi marrón
德利
Código 5256
320 ml



CHUPITO DE SAKE
Sabi
お猪口
Código 5257
50 ml



JARRITA PARA SOJA
Tesa Marrón
醤油差し
Código 5255
200 ml



DISPENSADOR SOJA
Takeya
醤油差し
Código 5249
180 ml



CUENCO KIKKOWAN
Negro Para Sopa
亀甲椀
Código 5217



Código 7000
Unidad



Código 5248
Unidad



VASO CERÁMICA TE
Yunomi 9 cm
湯呑み
Código 5280



TEMAKI STAND TRIPLE
手巻きスタンド
Código 5296



PLATO SANMA MOKUME
サンマ皿木目
Código 5240
33X10 cm



PLATO HAKEME
刷毛目皿
Código 5241
33X10 cm

MEJOR CARBON DEL MUNDO



CARBON BINCHOTAN
備長炭
Código 4504
Caja 12kg

CARBON JAPONES BINCHOTAN

Este carbón vegetal, de mayor densidad y dureza, es considerado el de mejor calidad porque ofrece combustión más limpia (casi sin humo ni olor) y duradera, que permite reutilizarlo (mojarlo al final de cada uso 30 segundos en agua fría, y dejarlo secar). Emite gran cantidad de rayos infrarrojos, que transmiten un aroma especial a la comida. Al caer las grasas sobre el binchotan, este emite un olor delicioso.



VITRINA HOSHIZAKI

Tecnología japonesa espaciales para pescado fresco
冷蔵 ネタケース

Código 6250
1,20 m

Código 6251
1,50 m

Código 6252
1,80 m

Código 6252B
2,10 m



CONGELADORES - 60°

マイナス60度冷凍庫
Varios tamaños Consultar
Código 6265



PLATO DE MADERA

木皿

Código 5239
14 x 14 cm

300 pcs



BARCO DE MADERA PINO

舟形経木

Código 5238
18 cm
100 Uds.



CONO DE MADERA PINO

松木コーン

Código 6004
120 mm

Código 6005
170 mm

100 Uds.



HOJAS MADERA

Hojas madera para cocinar
木製シート
Código 5281
300 Udes.



MANTEL DE PAPEL

紙ランチヨンマット
Código 5292
100 unidades



PAPEL TITUSEC

Especial pescado
食品保鮮ペーパー
Código 3712
1 paquete 2 rollos



SUJETAPALILLOS GOMA

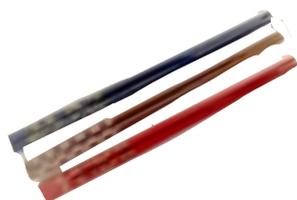
お箸サポート
Surtidos
Código

Especial para 5002A



SUJETAPALILLOS

お箸サポート
Código 5242



PALILLOS LACADOS PARA COMER 塗り箸
Código 5001
Unidad



PALILLOS DE BAMBÚ SIN FUNDA - 21 cm 割箸 竹天削
Código 5002
100 Pares



PALILLOS TWIN BAMBÚ SIN FUNDA - 21 cm 割箸 竹双生
Código 5002A
100 Pares



PALILLOS DE BAMBÚ CON FUNDA - 21 cm 割箸 竹天削 袋入り
Código 5002B
100 Pares



PALILLOS TWIN BAMBÚ CON FUNDA - 21 cm
割箸 竹双生 8寸 箸袋付
Código 5002F
100 Pares



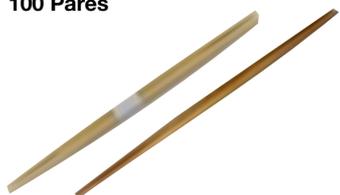
PALILLOS BAMBÚ SIN FUNDA OSCUROS - 21 cm
割箸 炭化 竹天削
Código 5002G
100 Pares



PALILLOS BAMBÚ TWIN OSCUROS - 21 cm
割箸 炭化 竹双生
Código 5002GR
100 Pares



PALILLOS SIN FUNDA - 24 cm
割箸 エゾ天削 9寸 24cm Ezo Pino
Código 5003
100 Pares



PALILLOS RIKYU- 24 cm
割箸 利休
Dos puntas con vitola
Código 5004
Código 5004F (carbonizado)
100 Pares



PALILLOS JOKOBAN CON FUNDA
割箸 上小判 袋入り
Código 5005
100 pares



PALILLOS JOKOBAN SIN FUNDA
割箸 上小判
Código 5006
100 pares



PALILLOS TAKE BAMBÚ - 24 cm
割箸 竹天削
Código 5007
100 Pares



PALILLOS NABASHI
Para cocinar - Bambú
菜箸
Código 5044
Unidad



PALILLOS AGEBASHI
Para tempura
揚げ箸
Código 5271
Unidad



PALILLOS MORIBASHI
Para cocinar - Metal
盛箸
Código 5273
Unidad



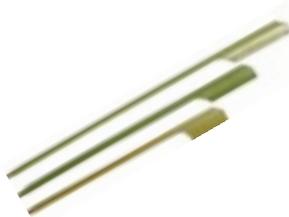
MATSUBA GUSHI - 8 cm
Palillos Bambú - 2 puntas
松葉串
Código 5011
10 Bolsitas x 100 udes.



DENGAKU GUSHI
Brocheta Bambú
田楽串
Código 5012 (17 cm)
100 piezas
Código 5013 (10 cm)
50 piezas



BROCHETA DE BAMBÚ
Takegushi
竹串
Código 5008 (15 cm)
Código 5008B(12 cm)
Código 5008C (18 cm)
caja 1000 udes.



BROCHETA PISTOLA BAMBU
Teppo Gushi
鉄砲串
Código 5009 (12 cm)
Código 5009B(15 cm)
Código 5009C (18 cm)
250 udes.



NOSHI GUSHI - 9 cm
Palillos Lazo
のし串
Código 5010
100 udes.



SUSHI YOKI 0.6

Tamaño largo - Negro
 寿司容器 黒 巻き寿司用
 50 piezas (217 x 90 mm)
Código 6249 (A-06)

SUSHI YOKI 0.8

Tamaño pequeño - Negro
 寿司容器 黒 0,8合
 50 piezas (165 x 114 mm)
Código 6254 (A-01)

SUSHI YOKI 1

Tamaño Normal - Negro
 寿司容器 黒 1合
 50 pièces (185 x 129 mm)
Código 6239 (A-02)

SUSHI YOKI 1.5

Tamaño medio - Negro
 寿司容器 黒 1.5合
 50 piezas (216 x 135 mm)
Código 6245 (A-03)

SUSHI YOKI 2

Tamaño grande - Negro
 寿司容器 黒 2合
 50 piezas (230 x 155 mm)
Código 6245B (A-07)

SUSHI YOKI 0.4

Tamaño pequeño - Negro
 寿司容器 黒 0.4合
 50 pièces (165 x 90 x 18 mm)
Código 6229 (A-05)

SUSHI YOKI 0.2

Tamaño muy pequeño - Negro
 寿司容器 黒 0,2合
 50 piezas (140 x 81 mm)
Código 6227 (A-09)

SUSHI YOKI 4

Tamaño gigante - Negro
 寿司容器 正方形 黒 4合
 50 pièces (255 x 255 mm)
Código 6218 (A-10)



SUSHI YOKI 0.6

Tamaño largo - Aka Hana
 寿司容器 赤花 巻き寿司用
 50 piezas (217 x 90 mm)
Código 6248 (A-06)

SUSHI YOKI 0.8

Tamaño pequeño - Aka Hana
 寿司容器 赤花 0,8合
 50 piezas (165 x 114 mm)
Código 6253 (A-01)

SUSHI YOKI 1

Tamaño Normal - Aka Hana
 寿司容器 赤花 1合
 50 pièces (185 x 129 mm)
Código 6238 (A-02)

SUSHI YOKI 1.5

Tamaño medio - Aka Hana
 寿司容器 赤花 1.5合
 50 piezas (216 x 135 mm)
Código 6225 (A-03)

SUSHI YOKI 2

Tamaño grande - Aka Hana
 寿司容器 赤花 2合
 50 piezas (230 x 155 mm)
Código 6245C (A-07)

SUSHI YOKI 0.4

Tamaño muy pequeño - Aka Hana
 寿司容器 赤花 0.4合
 50 pièces (165 x 90 x 18 mm)
Código 6228 (A-05)



TARRINA PARA SALSAS

Con tapa - Blanco
 透明プラスチックカップ
Código 5019
 100 piezas



TABERIN HYOTAN 15 ML

Forma calabaza
 たれびん ひょうたん
Código 5017
 100 piezas



BOL PARA SOPA

味噌汁用カップ
Código 5216 -
 50 piezas (93 x 66 mm)



TAREBIN 15 ML

Mini botellita de plástico
 たれびん赤
Código 5015
 100 piezas



TAREBIN 20 ML

Mini botellita de plástico
 たれびん赤
Código 5015
 100 piezas



TAREBIN 33 ML

Mini botellita de plástico
 たれびん赤
Código 5021
 50 piezas



SUSHI YOKI

Tamaño especial - Negro
 サラダ用 容器
Código 5077
 (140 x 115 x 50 mm)



SUSHI OKE

Plástico
 寿司用 正方形 黒
Código 6264
 312 x 312 x 40 mm
 25 pcs.



DOMBURI PARA MICROONDAS

丼用 ボウル もみじ柄 小 (ふた付)

Código 5244
 17 cm x 50 Uds.

Código 5243
 15 cm x 50 Uds.



BENTO BOX

Plástico
 仕切り弁当箱
Código 6247
 265 x 205 x 35 mm
 50 pcs.



SUSHI OKE P-14

Redondo
 寿司桶
Código 5264
 45 x 310 mm
 25 pcs.



YAKUMIZARA ROJO / PLATA

プラスチック薬味皿

7,5 x 5,5 x 1,5 cm
Código 5226
 250 piezas