

YAMA FOODSERVICE JAPANESE FOOD

50 years
Japanese Food
Specialist

LOVE &
PASSION
FOR JAPANESE FOOD



INDEX

目次



3	~~~~~	YAMA FOODSERVICE Yamaフードサービスへ	32	~~~~~	OIL, VINEGAR & DRESSINGS 油・ドレッシング・酢
8	~~~~~	ALCOHOLIC BEVERAGES アルコール飲料	36	~~~~~	RICE 米
12	~~~~~	BOUILLONS & SOUPS 出汁・スープ	38	~~~~~	SEAWEED 海藻
14	~~~~~	DEEP-FRY 揚げ物関連	42	~~~~~	SNACKS & FINGERFOOD おつまみ
16	~~~~~	DESSERTS & ICE CREAM デザート&アイス	46	~~~~~	SOY SAUCE 醤油
18	~~~~~	JAPANESE PICKLES & BEANS 漬物・ゆで小豆	50	~~~~~	SPICES & TOPPINGS 香辛料・トッピング・ふりかけ
20	~~~~~	JAPANESE SAUCES & MARINADES ソース・たれ・調味料	54	~~~~~	SUSHI TOPPINGS & CONDIMENTS すしねた
24	~~~~~	MIRIN & COOKING SAKE みりん、料理酒	56	~~~~~	TEA お茶
26	~~~~~	MISO & TOFU 味噌・豆腐	58	~~~~~	WASABI わさび
28	~~~~~	NON-FOOD ノンフード	60	~~~~~	YAMA SAUCES Yamaオリジナルソース
30	~~~~~	NOODLES 麺類	65	~~~~~	REGISTER 目次

EDITIE 2023/2024 - 2

Leveringsvoorwaarden: Leveringen geschieden volgens Algemene Leverings- en betalingsvoorwaarden zoals gedeponneerd bij de KvK.

Delivery conditions: Deliveries are made according to our General Terms of Delivery and Payment such as registered at the Chamber of Commerce.

Auteursrechten: Alle rechten voorbehouden. Niets uit deze uitgave mag worden veeveelvoudigd, opgeslagen in een geautomatiseerd gegevensbestand en/of openbaar gemaakt in enige vorm of op enige wijze, hetzij elektronisch, mechanisch, door fotokopieën, opnamen of op enige andere manier zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van Yama Food B.V.

Copyright: All rights reserved. No part of this publication may be reproduced, distributed, or transmitted in any form or by any means, including photocopying, recording, or other electronic or mechanical methods, without the prior written permission of Yama Food B.V.

YAMA FOODSERVICE

YAMAフードサービスへ

~~~~~

Yama Foodservice. Partner en inspirator als het gaat om originele Japanse producten en ingrediënten voor de professionele horeca. Een echt familiebedrijf dat de natuurlijke smaken van Japan in haar genen heeft verankerd. Wat ons drijft, is bezieling voor smaken en gerechten, respect voor elkaar en de natuur. Met chefs delen we al ruim 50 jaar de geheimen van de Japanse keuken en leveren daarmee een waardevolle bijdrage aan onze hedendaagse eetcultuur.

***Japans leren is niet nodig, Yama Foodservice helpt u altijd op weg!***

When it comes to authentic Japanese products, look no further! We are a family company with natural Japanese flavours at our very core. A love of food and taste, respect for people and nature is what motivates us. For more than 50 years we have been working alongside chefs, sharing our knowledge and passion for Japanese cuisine, laying the groundwork for the modern day cuisine.

***It is not necessary to learn the Japanese language; Yama Foodservice is your link to Japan!***



# LOVE AND PASSION FOR JAPANESE FOOD

日本食への思い入れ



## DE JAPANESE KEUKEN

De Japanse keuken kent een aantal basisingrediënten zoals soja, azijn, sake, mirin, miso, kombu en dashi. Over een trend kunnen we niet meer spreken: de Japanse keuken heeft zich definitief gevestigd. Veel smaken en technieken uit Japan zijn inmiddels onmisbaar in de hedendaagse gastronomie. Met subtiele, onderscheidende en toegankelijke smaken zijn de producten uit deze keuken in allerlei kookstijlen van toegevoegde waarde. Umami is geen fantasienaam. Umami is wat de Japanse keuken naar hier heeft gebracht: smaak!



## JAPANESE CUISINE

Japanese cuisine has several basis ingredients e.g. soy, vinegar, sake, mirin, miso, kombu and dashi. We can no longer refer to the Japanese cuisine as a trend. The subtle, distinctive flavours along with the cooking techniques are firmly ingrained in modern culture. Umami is Japan's gift to us all!





## MERKEN

Yama Foodservice haalt alleen het beste uit het oosten naar het westen. We koesteren onze jarenlange relaties met kwalitatief hoogwaardige leveranciers. Originele Japanse merken die het verschil maken. Voor liefhebbers die balans, umami en subtiele smaken weten te waarderen.

## BRANDS

Yama Foodservice brings the best of the East to the West! Our longstanding relationships with high quality suppliers are highly-valued. Food lovers learn to appreciate balance, umami and subtle flavours through original Japanese brands. They truly make a difference.





# ALCOHOLIC BEVERAGES

## アルコール飲料



**Junmai Daiginjo**  
白鶴 純米大吟醸  
ゴールド

15,3% | 720 ml

116192

Een elegante sake met een verfijnde smaak. Gekenmerkt door zijn zachte textuur en verfijnd fruitig aroma. • An elegant Sake with a refined taste. Characterized by its smooth texture and sophisticated fruity aroma.



**Shoune Junmai Daiginjo**  
翔雲 純米大吟醸

15,5% | 720 ml

116187

Een licht droge, zachte sake van hoge kwaliteit. Met zachte aroma's van peer, witte perzik en druif. • A lightly dry and smooth high quality sake with mellow aromas of pear, white peach and grape.



**Nigori Yuzushu**  
にごりゆず酒

10,5% | 720 ml

116188

Frisse sake met elegante bitters. De etherische olie uit de yuzuschil geeft deze sake een typische yuzu smaak. • A fresh sake with elegant bitter tones. The etheric oil from the yuzu peel gives a typical yuzu taste.





**Junmai Excellent**  
白鶴 純米酒エクセレント  
15% | 1800 ml

116189

Deze sake wordt al 250 jaar volgens traditionele methode gebrouwen. Dit resulteert in een sake met een delicate aardsheid. • This sake has been brewed in a traditional way for 250 years, resulting in a delicately earthy sake.



**Junmai Excellent**  
白鶴 純米酒エクセレント  
15% | 720 ml

116191

Deze sake wordt al 250 jaar volgens traditionele methode gebrouwen. Dit resulteert in een sake met een delicate aardsheid. • This sake has been brewed in a traditional way for 250 years, resulting in a delicately earthy sake.



**Momokawa Junmai**  
桃川 純米酒  
15,5% | 720 ml

116183

Een volle, geurige sake met een aangenaam zuurtje. Geschikt om warm of koud te drinken. • Rich and fragrant brings out the sharpness, suitable for both cold or hot.



**Hakutsuru Sake Pack**  
白鶴 清酒 まる  
13,5% | 12 x 500 ml

116107

Sake in een handige kartonverpakking met schenkruit. • Sake in an easy to pour carton.



**Nebuta Tanrei Junmai**  
ねぶた 純米酒(淡麗)  
14.5% | 720 ml

116184

Een droge sake met een licht zuurtje. Geschikt om koud te drinken. • Dry taste with a light sharpness, suitable for cold.



**Sugidama Ginjo Junmai**  
杉玉 吟醸純米  
14.5% | 720 ml

116182

Een zachte, aromatische sake met een fruitige smaak. Geschikt om warm of koud te drinken. • Mellow aroma and fruity taste, suitable for both cold or hot.



**Junmai Daiginjo Ukiyoe**  
白鶴浮世絵 純米大吟醸  
15,3% | 720 ml

116194

Een junmai sake met rijke aroma's van gestoomde rijst en zelfs banaan. Een volle, goed gerijpte, maar elegante sake. • A junmai sake with rich aromas of steamed rice and even banana. A full, well-ripened but elegant sake.



**Daiginjo Ukiyoe**  
白鶴浮世絵 大吟醸  
15,5% | 720 ml

116195

Een daiginjo sake met een zeer elegant aroma en een ingetogen, geraffineerde zoetheid van perzik en anijs. • A daiginjo sake with an elegant aroma and a subdued sweetness of peach and anise.



**Junmai Ukiyoe**  
白鶴浮世絵 純米  
15,5% | 720 ml

116196

Een verfijnde, florale en fruitige junmai sake met een droge afdronk. Op basis van Yamada Nishiki, een superieure sakerijst. • A refined, floral and fruity junmai sake with a dry aftertaste. Based on Yamada Nishiki, a superior sake rice.



**Sparkling Sake**  
白鶴淡雪スパークリング  
5% | 12 x 300 ml

116168

Lichte, fruitige sparkling sake, laag in alcohol en met tonen van perzik en ananas. • Light, fruity sparkling sake. Low alcohol percentage, with tones of peach and pineapple.



**Sayuri Nigori Sake**  
さゆり にがり酒  
12,5% | 12 x 300 ml

116157

Zachte sake met een natuurlijk zoete smaak. • A subtle sake with a fruity flavour.



**Draft Sake**  
白鶴 生 貯蔵酒  
14% | 20 x 300 ml

116153

Lichte, frisse, halfdroge sake met een zachte smaak. • A semi-dry sake with a subtle, fresh taste.



**Ozeki Nama Sake**  
大関 生 貯蔵酒  
13,8% | 12 x 300 ml

116535

Pure sake, zonder toevoegingen. • A pure sake with no extra additives.



**Junmai Ginjo**  
白鶴 純米吟醸  
14,5% | 12 x 300 ml

116156

Licht droge, zijdezachte sake met een bloemig aroma. • A smooth, semi-dry sake with a floral aroma.



**Junmai Ginjo**  
白鶴 純米吟醸  
14,5% | 720 ml

116190

Een superieure sake met lichte, bloemige tonen. Gemaakt van zeer verfijnde rijst en het beroemde 'miyamizu' water uit Japan. • A superior sake with light flowery tones, made from refined rice and the famous Japanese 'miyamizu' water.



**Junmai Daiginjo Ukiyoe**  
白鶴浮世絵 純米大吟醸  
15,5% | 12 x 300 ml

116200

Zachte, delicate en fris droge sake. • Soft, delicate and fresh dry sake.



**Daiginjo Ukiyoe**  
白鶴浮世絵 大吟醸  
15,5% | 12 x 300 ml

116201

Zachte, delicate en fris droge sake. • Soft, delicate and fresh dry sake.



**Junmai Ukiyoe**  
白鶴浮世絵 純米  
15,5% | 12 x 300 ml

116202

Een medium droge sake, die uitstekend te verwarmen is. • A medium dry sake which is excellent for heating.



**Shoune Daiginjo**  
翔雲 大吟醸  
15,5% | 12 x 300 ml

116159

Licht droge sake met een fluweelachtige, fruitige smaak. • A velvety, semi-dry sake with a fruity flavour.



**Ichi no Kura**  
一ノ蔵 本醸造  
15,4% | 720 ml

116919

Droge sake van 100% rijst, gebrouwen in Niigata. • A dry 100% pure rice sake brewed in Niigata.



**Sawanoi**  
澤乃井 純米  
14,9% | 720 ml

116924

Medium droge sake van 100% rijst, gebrouwen in Tokyo. • A medium-dry 100% pure rice sake brewed in Tokyo.



**Satsuma Imo Shochu**  
芋焼酎 薩摩白波  
25% | 720 ml

116124

Japanse jenever op basis van zoete aardappel. • A sweet potato based Japanese jenever.



**Sapporo Lager Beer**  
サッポロラガービール  
4,7% | 24 x 330 ml

116011

Het oudste biermerk van Japan. Sapporo-bier heeft een wat pittige smaak. • Sapporo beer is Japan's oldest brand. It has a spicy flavour.



**Asahi Super Dry Beer**  
アサヒビール  
5,2% | 24 x 330 ml

116165

Asahi Super Dry is te herkennen aan de 'Karakuchi'-smaak: droog en verfrissend van smaak met een vluchtige, verfijnde afdrank. • Asahi Super Dry has the specific 'Karakuchi'-taste: sec and fresh taste with a subtle aftertaste.



### Choya Plum wine

チョーヤ 梅酒

10% | 6 x 750 ml

116601

Zoete pruimenwijn met een lichte smaak. Lekker bij desserts. • A sweet, subtle tasting plum wine. Ideal for desserts.



### Choya Plum wine

チョーヤ 梅酒

10% | 5 ltr

116602

Zoete pruimenwijn met een lichte smaak. Lekker bij desserts. Bag-in-box verpakking. • A sweet, subtle tasting plum wine. Ideal for desserts. Bag-in -box packaging.



### Hakutsuru Sake White

白鶴 純米酒 白

14,6% | 18 ltr

116048

Een kwalitatief uitstekende drinksake met een lichte smaak. Bag-in-box verpakking. • A high quality, subtle tasting drink sake. Bag-in -box packaging.



### Hakutsuru Kuradashi

白鶴 清酒 蔵出し

14,3% | 18 ltr

116049

Een uitstekende sake om te drinken en mee te koken. Bag-in-box verpakking. • This excellent sake can be drunk or used in cooking. Bag-in -box packaging.



### Iki Beer

「生(いき)」ビール

4,5% | 24 x 330 ml

116034

Bier gebrouwen met groene thee en yuzu (Japanse citrusvrucht). • Beer brewed with green tea and yuzu (Japanese citrus fruit).



### Kirin Beer

キリンビール

5.0% | 24 x 330ml

116015

Kirin bier wordt gebrouwen van de beste ingrediënten en heeft een pure en rijke smaak. • Kirin is brewed only with rich ingredients and has a pure and rich taste.



### Kirin Beer 0.0%

キリンビール ノンアルコール

0.0% | 24 x 330 ml

116016

Kirin bier alcoholvrij. Het bier is gebrouwen volgens de Japanse brouwfilosofie. • Kirin beer non-alcoholic. The beer is brewed according to the Japanese brewing philosophy.



# BOUILLONS & SOUPS

出汁・スープ



## Nissin Master Cup Takumi Miso

日清 匠カップラーメン  
味噌

8 x 74 g

103470

Instant noedelsoep met miso-smaak in Japanse stijl. • Instant noodle soup with miso taste in Japanese style.



## Marutomo Dashi no Moto だしの素 (かつお風味)

1 kg

102006

Basis voor visbouillon in poedervorm. Voegt extra umami toe aan o.a. bouillons en soepen. • A base for fish bouillon in powder form. Adds extra umami flavour to bouillon and soups.



## Kombu Ramen Soup 昆布ラーメンスープ

500 ml

102076

Japans bouillonconcentraat op basis van kelp. • Japanese kelp based bouillon concentrate.



## Tokyo Shoyu Ramen Soup 東京醤油ラーメンスープ

500 ml

102074

Japans bouillonconcentraat voor soja-bonitosoep. • Japanese broth concentrate for soy-bonito soup.



**Marutomo Dashi no Moto**  
だしの素 (かつお風味)

15 x 48 g

102007

Basis voor visbouillon in poedervorm. Voegt extra umami toe aan o.a. bouillons en soepen. • A base for fish bouillon in powder form. Adds extra umami flavour to bouillon and soups.



**Morita Tsuyu no Moto**  
盛田 万能つゆの素

12 x 340 ml

102034

Geconcentreerde tempurasaus. Ook te gebruiken als oosterse bouillon. • A concentrated tempura sauce. Ideal to make an oriental broth.



**Marutomo Kombu Katsuo Tsuyu**  
昆布かつおつゆ

1,8 ltr

102009

Geconcentreerde tempurasaus. Ook te gebruiken als oosterse bouillon. • A concentrated tempura sauce. Ideal to make an oriental broth.



**Shirodashi Gold EU**  
にんべん 白だし

1,8 ltr

102130

Geconcentreerde, heldere dashi bouillon van gedroogde bonito en kombu (kelp). • Concentrated, clear dashi broth from dried bonito and kombu (kelp).



**Kombu Ekitai PET**  
昆布だし (濃縮タイプ)

8 x 1 ltr

102142

Geconcentreerde Japanse bouillon (dashi). Naar smaak oplossen in kokend water voor een mooie, heldere bouillon. • Concentrated, Japanese soup stock (dashi). Dissolve in boiling water for a nice, clear bouillon.



**Miso Ramen Soup Stock**  
味噌ラーメンスープ

10 x 1 kg

102053

Japans bouillonconcentraat voor miso-ramensoep. Voor ca. 120 liter bouillon. • A Japanese bouillon concentrate for miso ramen soup (approx. 120 liters of bouillon).



**Miso Strong Ramen Soup**  
味噌ラーメンスープ

500 ml

102075

Japans bouillonconcentraat voor miso-ramensoep. • Japanese bouillon concentrate for miso ramen soup.



**Mishima Miso Soup White**  
三島味噌スープ 白

12 x 30 g

102115

Witte instant miso, 3 porties (msg vrij en vegetarisch). • Instant white miso soup, 3 portions (msg free / vegetarian).



**Maruhachi Ramen soup Tantan**  
マルハチ村松 担々ラーメンスープ

833 ml

102141

Japans bouillonconcentraat voor tantan-ramensoep. • Japanese broth concentrate for tantan ramen soup.



**Maruhachi Ramen soup Shoyu**  
マルハチ村松 醤油ラーメンスープ

833 ml

102143

Japans bouillonconcentraat voor shoyu-ramensoep. • Japanese broth concentrate for shoyu ramen soup.



**Maruhachi Ramen soup Miso**  
マルハチ村松 味噌ラーメンスープ

833 ml

102144

Japans bouillonconcentraat voor miso-ramensoep. • Japanese broth concentrate for miso ramen soup.



**Maruhachi Ramen soup Shio**  
マルハチ村松 塩ラーメンスープ

833 ml

102146

Japans bouillonconcentraat voor shio-ramensoep. • Japanese broth concentrate for shio ramen soup.

# DEEP-FRY

揚げ物関連





**Panko**  
パン粉

28 x 200 g

113200

Japans broodkruim. Neemt weinig vet op en geeft een mooi krokant paneerlaagje. • Japanese breadcrumbs. Minimum fat absorption and gives a beautiful crispy crust.



**Panko**  
パン粉

1 kg

113203

Japans broodkruim. Neemt weinig vet op en geeft een mooi krokant paneerlaagje. • Japanese breadcrumbs. Minimum fat absorption and gives a beautiful crispy crust.



**Panko**  
パン粉

10 kg

113201

Japans broodkruim. Neemt weinig vet op en geeft een mooi krokant paneerlaagje. • Japanese breadcrumbs. Minimum fat absorption and gives a beautiful crispy crust.



**Tenshi sheets**  
天紙

1 pack | 50 sheets

124079

Uitlekpapier voor tempura. Hoog vetabsorberend en mooi als decoratie. • Sheets of tempura paper. For maximum fat absorption and decoration.



**Tenkasu**  
天かす

1 kg

122008

Knapperige tempurabolletjes voor o.a. soepen en salades. Bij voorkeur bewaren in de diepvries. • Crunchy, deep fried tempura pearls. Use in salads and soups. Preferably store in deep freezer.



**Welna Tempurako**  
天ぷら粉 揚げ上手

10 x 1 kg

113015

Tempurabloem die zijn vorm behoudt na opnieuw verwarmen van het product. • Easy to fry, fresh ground tempura powder that does not make any changes over time.



**Tempurako Torigoe**  
鳥越 天ぷら粉

20 kg

113121

Japanse beslagmix voor tempura en andere frituurgerechten. Geeft een mooi broos laagje. • Japanese batter mix for deep-frying e.g. tempura. Makes a beautiful, delicate crust.



**Tempurako**  
天ぷら粉

15 x 600 g

113016

Japanse beslagmix voor tempura en andere frituurgerechten. Geeft een mooi broos laagje. • A Japanese batter mix for deep-frying e.g. tempura. Makes a beautiful, delicate crust.

# DESSERTS & ICE CREAM

## デザート&アイス



**Ice Cookie Bites  
Tiramisu Style**  
ひとくちアイスクッキー  
ティラミス

6 x 6 pcs

138317

Koekjesdeeg gevuld met ijs met tiramisusmaak, cappuccinosaus en gedecoreerd met cacao-poeder. • Cookie dough filled with tiramisu flavoured ice cream, cappuccino sauce and decorated with cocoa powder.



**Ice Cookie Bites  
Black Cookie Style**  
ひとくちアイスクッキー  
ブラッククッキー

6 x 6 pcs

138318

Donker koekjesdeeg gevuld met vanille-ijs. • Black cookie dough filled with vanilla ice cream.



**Ice Cookie Bites  
Lemon Pie Style**  
ひとくちアイスクッキー  
レモンパイ

6 x 6 pcs

138319

Koekjesdeeg gevuld met citroenijs, stukjes met citroensmaak en verkrumelde koekjes. • Cookie dough filled with lemon ice cream, lemon flavoured pieces and crumbled cookies.



**Ice Cookie Bites  
Brownie Style**  
ひとくちアイスクッキー  
ブラウニー

6 x 6 pcs

138326

Koekjesdeeg - brownie stijl - gevuld met een chocolade-ijs. • Cocoa cookie dough brownie style filled with a chocolate ice cream.



**Ice Cookie Bites  
Cheesecake Style**  
ひとくちアイスクッキー  
チーズケーキ

6 x 6 pcs

138328

Koekjesdeeg gevuld met ijs met cheesecakesmaak, frambozensaus en verkrumelde koekjes. • Cookie dough filled with cheesecake-flavoured ice cream, raspberry sauce, and crumbled cookies.





**Mochi Ice Cream  
Coconut**  
餅アイスクリーム  
ココナッツ

6 x 6 pcs

138327

Rijstdeeg (mochi) gevuld met kokosmelkijs. • Rice dough (mochi) filled with coconut milk ice cream.



**Mochi Ice Cream  
Mango**  
餅アイスクリーム  
マンゴー

6 x 6 pcs

138311C

Rijstdeeg (mochi) gevuld met mango ijs. • Rice dough (mochi) filled with mango ice cream.



**Mochi Ice Cream  
Matcha**  
餅アイスクリーム  
抹茶

6 x 6 pcs

138312C

Rijstdeeg (mochi) gevuld met groene thee ijs. • Rice dough (mochi) filled with green tea ice cream.



**Mochi Ice Cream  
Vanilla**  
餅アイスクリーム  
バニラ

6 x 6 pcs

138313C

Rijstdeeg (mochi) gevuld met vanille ijs. • Rice dough (mochi) filled with vanilla ice cream.



**Mochi Ice Cream  
Caramel**  
餅アイスクリーム  
キャラメル

6 x 6 pcs

138310C-

Rijstdeeg (mochi) gevuld met karamel ijs. • Rice dough (mochi) filled with caramel ice cream.



**Shiro Goma Ice Cream**  
白ごまアイス

2,5 ltr

138304

Witte sesamijs. • White sesame ice cream.



**Kuro Goma Ice Cream**  
黒ごまアイス

2,5 ltr

138305

Zwarte sesamijs. • Black sesame ice cream.



**Matcha Ice Cream**  
抹茶アイス

2,5 ltr

138307

Groene thee ijs. • Green tea ice cream.



**Apple Gyoza**  
リンゴ餃子

400 g | 20 pcs

134137

Japanse pasteitjes met een smakelijke vulling van diverse soorten appel. Diepvriesproduct. • Japanese dumplings filled with a variety of apples. Deep frozen product.



**Mochi Ice Cream  
Chocolate**  
餅アイスクリーム  
チョコレート

6 x 6 pcs

138314C

Rijstdeeg (mochi) gevuld met chocolade ijs. • Rice dough (mochi) filled with chocolate ice cream.



**Mochi Ice Cream  
Tropical**  
餅アイスクリーム  
トロピカル

6 x 6 pcs

138315C

Rijstdeeg (mochi) gevuld met tropical ijs. • Rice dough (mochi) filled with tropical ice cream.

# JAPANESE PICKLES & BEANS

漬物・ゆで小豆



## Yude Azuki

ゆで小豆

10 x 200 g

108026

Voorgekookte rode bonen met een lichtzoete smaak. Voor in dorayaki of als topping voor desserts. • Pre-cooked red beans in a light, sweet sauce. Ideal in dorayaki or as a topping for desserts.



## Yude Azuki

ゆで小豆

1 kg

108020

Voorgekookte rode bonen met een lichtzoete smaak. Voor in dorayaki of als topping voor desserts. • Pre-cooked red beans in a light, sweet sauce. Ideal in dorayaki or as a topping for desserts.



**Beni Shoga**  
紅しょうが

1 kg

104125

Ingelegde gemberreepjes voor yakisoba. • Pickled ginger slices for yakisoba.



**Shibazuke**  
しば漬け

1 kg

104155

Ingelegde aubergine en komkommer. • Pickled aubergine and cucumber.



**Ajitsuke Kanpyo**  
味付け干びょう

1 kg

105044

Gemarineerde pompoen voor (maki) sushi. • Marinated pumpkin for (maki) sushi.



**Ajitsuke Menma**  
味付メンマ

1 kg

105046

Ingelegde bamboescheuten, vooral gebruikt als topping voor ramen. • Seasoned bamboo shoot, especially used as a topping for ramen.



**Kyurizuke**  
きゅうり漬け

1 kg

104156

Ingelegde komkommer met sesamzaadjes. • Pickled cucumber with sesame seeds.



**Itamae Gari Shoga White**  
がり 生姜 白

1 kg

104232

Ingelegde, zoetzure witte gember. • Pickled sweet and sour white ginger.





## JAPANESE SAUCES & MARINADES

ソース・たれ・調味料





### Kikkoman Teriyaki Marinade

キッコーマン  
照り焼きマリネ  
6 x 250 ml

101920

Teriyakimarinade op basis van Kikkoman-sojasaus geeft vlees en saus een mooie glans en heerlijke smaak. • A soy sauce based teriyaki sauce, gives meat and sauce a glaze and delicious taste.



### Kikkoman Wok Sauce Quick & Easy

キッコーマン ウォクソース  
クイック&イージー  
6 x 250 ml

101930

Zoete en smakelijke woksau, ook te gebruiken voor sukiyaki, het bekende Japanse eenpansgerecht. • A sweet and delicious stir-fry sauce. Also perfect with sukiyaki, a Japanese one-pot recipe.



### Kikkoman Poke Sauce

キッコーマン  
ハワイポキソース  
6 x 250 ml

101944

Een hartige saus van sojasaus, sesamolie, citroensap en chili. Voor een perfecte poké bowl. • A savoury sauce from soysauce, sesame oil, lemon juice and chilli. For a perfect poké bowl.



### Kikkoman Teriyaki BBQ Honey

キッコーマン  
BBQソース蜂蜜入り  
6 x 250 ml

101925

Teriyaki stir-fry & marinade met honing. Ideaal bij grillen, roerbakken of als dipsaus. • A sweet tasting teriyaki marinade with honey. Ideal for a stir-fry, grilling or as a dip sauce.



### Kikkoman Teriyaki Roasted Garlic

キッコーマン 照り焼き  
ソース ローストガーリック風味  
6 x 250 ml

101924

Teriyaki stir-fry & marinade met geroosterde knoflook. Ideaal voor barbecue- of wokgerechten. • Teriyaki marinade with roasted garlic. Ideal for barbecue or stir-fry.



### Kikkoman Teriyaki Glaze

キッコーマン  
照り焼き グレーズ  
6 x 975 ml

101928

Een milde mix van Kikkoman sojasaus en kruiden. Geeft glans en smaak aan gegrilde gerechten. • A mix of Kikkoman soy sauce and spices. Gives a beautiful glaze and extra taste to grilled dishes.



### Kikkoman Poke Sauce

キッコーマン  
ハワイポキソース  
6 x 975 ml

101939

Een hartige saus op basis van Kikkoman-sojasaus, geroosterde sesamolie, citroensap en chili. • A soy based sauce with roasted sesame oil, lemon juice and chili.



### Okonomiyaki Sauce

お好み焼きソース  
2,7 kg

40075

Saus voor okonomiyaki en takoyaki. • Sauce for okonomiyaki and takoyaki.



### Okonomi Sauce Vegan

お好み焼きソース  
(ヴィーガン対応)  
12 x 500 ml

101142

Hartige saus op basis van worchestershire. Traditioneel geserveerd bij okonomiyaki en takoyaki. • A worchestershire based savoury sauce. Traditionally served with okonomiyaki and takoyaki.



### Okonomi Sauce Vegan

お好み焼きソース  
(ヴィーガン対応)  
2,1 kg

101143

Hartige saus op basis van worchestershire. Traditioneel geserveerd bij okonomiyaki en takoyaki. • A worchestershire based savoury sauce. Traditionally served with okonomiyaki and takoyaki.



### Tonkatsu Sauce

とんかつソース  
500 ml

101022

Bruine, fruitige saus met o.a. appel. Een zeer populaire saus bij gefrituurde tonkatsu steaks. • A fruity, brown sauce made with apple. Extremely popular with fried tonkatsu steaks.



### Tonkatsu Sauce

とんかつソース  
1,8 ltr

101051

Bruine, fruitige saus met o.a. appel. Een zeer populaire saus bij gefrituurde tonkatsu steaks. • A fruity, brown sauce made with apple. Extremely popular with fried tonkatsu steaks.



**Kewpie Mayonaise**  
キューピーマヨネーズ

500 g

101019

De bekende Japanse mayonaise met een volle, licht zurige smaak. • This mayonnaise has a full, slightly sour flavour.



**Kewpie Mayonaise**  
キューピーマヨネーズ

520 ml

101031

De bekende Japanse mayonaise met een volle, licht zurige smaak. • This mayonnaise has a full, slightly sour flavour.



**Kewpie Mayonaise**  
キューピーマヨネーズ

1 kg

101032

De bekende Japanse mayonaise met een volle, licht zurige smaak. • This mayonnaise has a full, slightly sour flavour.



**Kimchee Base**  
キムチの素

6 x 750 ml

31616

Rode, pittige knoflookchilisaus. Te gebruiken als basis voor kimchee of als pittige smaakmaker in diverse gerechten. • A spicy, red, garlic and chili sauce for kimchee or for adding a spicy flavour to a variety of dishes.



**Kewpie Wasabi Mayo Sauce**

キューピー  
わさびマヨネーズ  
12 x 300 ml

101075

Een romige saus op basis van de bekende Kewpie mayonaise en wasabi. • A creamy sauce made from the famous Kewpie mayonnaise and wasabi.



**Kimuchi No Moto**  
桃屋 キムチの素

450 ml  
107013

Pikante chilisaus met knoflook waarin diverse groentepickels zijn verwerkt. Lekker bij salades en als basis in een vleesmarinade. • Spicy chili sauce with garlic in which various vegetable pickles are processed. Delicious with salads and as a base in a meat marinade.



**Kimuchi No Moto**  
桃屋 キムチの素

1,2 kg  
107014

Pikante chilisaus met knoflook waarin diverse groentepickels zijn verwerkt. Lekker bij salades en als basis in een vleesmarinade. • Spicy chili sauce with garlic in which various vegetable pickles are processed. Delicious with salads and as a base in a meat marinade.



**Yakiniku no Tare Shoyu**  
焼肉のたれ 醤油味

1.6kg  
101140

Pikante saus en marinade met knoflook en sesam. Ideaal bij gegrild vlees en gevogelte. • Spicy sauce and marinade with garlic and sesame. Ideal with grilled meat and poultry.



**Tobanjan**  
豆板醤

12 x 130 g  
107025

Pittige Koreaanse chilisaus op basis van gefermenteerde rode pepers. • A spicy Korean chili sauce made from fermented red chili peppers.



**Tobanjan**  
豆板醤

1 kg  
107026

Pittige Koreaanse chilisaus op basis van gefermenteerde rode pepers. • A spicy Korean chili sauce made from fermented red chili peppers.



**Yakisoba Sauce Vegan**  
焼きそばソース  
(ヴィーガン対応)

12 x 500 ml  
101144

Een donkere, fruitige saus voor yakisoba (gebakken ramennoedels). • A dark, fruity sauce for yakisoba (fried ramen noodles).



**Yakisoba Sauce**  
焼きそばソース

3 kg  
40013

Hartige saus voor op de teppan gebakken noedels. • A savoury sauce for teppan fried ramen noodles.



**Stamina Ninniku No Tare**  
スタミナ にんにくのたれ

12 x 270 g  
101126

Rijk aromatische barbecuesaus op basis van sojasaus met geroosterde knoflook. Heerlijk bij rundvlees, varkensvlees, kip en groenten. • Richly aromatic barbecue sauce based on soy sauce with roasted garlic. Delicious with beef, pork, chicken and vegetables.



**Yakitori no Tare**  
焼鳥のたれ

12 x 240 ml  
101033

Geconcentreerde Japanse basis voor yakitorisaus. • A concentrated base for yakitori sauce.



**House Curry Sauce**  
ハウスカレーソース

3 kg  
115056

Japanse curry saus voor professioneel gebruik. Een kant-en-klare basis voor een heerlijke Japanse curry. • Japanese curry sauce for professional use. A ready-made base for a delicious Japanese curry.



**Kikkoman Teriyaki Marinade**  
キッコーマン  
照り焼きマリネ

4 ltr  
30243

Teriyakimarinade voor grillen en wokgerechten. Bag-in-box verpakking. • Kikkoman teriyaki marinade for stir-fry's and grilling. Bag-in-box packaging.

# MIRIN & COOKING SAKE

みりん、料理酒







**Mirinfu Choomiryo**  
みりん風調味料

12 x 500 ml

101131

De originele, zoete Japanse kookwijn (< 1% alcohol). •  
The original, sweet Japanese cooking wine (< 1% alcohol).



**Mirinfu Choomiryo**  
みりん風調味料

12 x 1 ltr

101132

De originele, zoete Japanse kookwijn (< 1% alcohol). •  
The original, sweet Japanese cooking wine (< 1% alcohol).



**Hon Mirin 14%**  
本みりん

12 x 500 ml

116040

De originele, zoete Japanse kookwijn (< 14% alcohol). •  
The original, sweet Japanese cooking wine (14% alcohol).



**Hon Mirin 14%**  
本みりん

12 x 1 ltr

116041

De originele, zoete Japanse kookwijn (< 14% alcohol). •  
The original, sweet Japanese cooking wine (14% alcohol).



**Cooking sake 15%**  
料理酒 相生

20 ltr

116511

Deze sake is bijzonder geschikt om mee te koken. Bag-in-box verpakking (15% alcohol). •  
This sake is particularly suitable for cooking. Bag-in-box packaging (15% alcohol).



**Mirinfu Choomiryo**  
みりん風調味料

20 ltr

101133

De originele, zoete Japanse kookwijn (< 1% alcohol). Bag-in-box verpakking. •  
The original, sweet Japanese cooking wine (< 1% alcohol). Bag-in-box packaging.

# MISO & TOFU

味噌・豆腐



## Shinsyu-ichi Shiro Miso

神州一味噌  
白味噌カップ

500 g

110010

Rijk aan umami en ideaal als basis voor misoepen, sauzen en marinades. • Rich in umami and ideal as a base for miso soups, sauces and marinades.



## Shinsyu-ichi Sweet Miso

神州一味噌  
京風 白味噌

500 g

110038

Bevat soja en rijst voor een mildere smaak. Heerlijk bij groenten of een lichte soep. • Contains soy and rice for a mild taste. Delicious with vegetables or a light soup.



## Ichibiki Hatcho Miso EU

八丁味噌

500 g

110028

Traditioneel gemaakt met alleen sojabonen, zout en water om een dikke en hartige miso-pasta te produceren. • Traditionally made with only soybeans, salt and water to produce a thick and savory miso paste.



## Kinzanji Miso

金山寺みそ漬の素(甘口)

300 g

110029

Deze miso is een traditioneel fermentatieproduct dat wordt gemaakt van sojabonen, gerst, rijst en verschillende groente. • This miso is a traditional fermentation product made from soybeans, barley, rice and various vegetables.



**Shinsyu-ichi Less Salt Miso**

神州一味噌  
無添加 減塩 淡赤  
750 g

110036

Lager natriumgehalte (-25%) dan gewone miso. Het is een volle misopasta, rijk van smaak.  
• Lower sodium content (-25%) than ordinary miso. It's a rich miso paste, full of flavour.



**Shinsyu-ichi Nama Koji Miso**

神州一味噌  
無添加 生こうじ  
750 g

110037

De koji zorgt voor een verdere fermentatie en geeft een uitgesproken smaakprofiel. • The koji provides a further fermentation and gives a distinct flavour profile.



**Shinsyu-ichi Suwa Red Miso**

神州一味噌  
信州諏訪産無添加  
留釜仕込み赤  
750 g

110039

De donkere klassieke Akamiso is krachtig genoeg om te gebruiken in stoof of gesauteerde kipgerechtten. • The dark classic Akamiso is powerfull enough to use in stews or sautéed chicken dishes.



**Shinsyu-ichi Suwa White Miso**

神州一味噌  
信州諏訪産無添加  
ぎぬごし白  
750 g

110042

Deze miso is extra glad en perfect om mee te glaceren en om te verdelen. Maakt ook van desserts iets speciaals. • This miso is extra smooth and perfect for glazing and distributing. Changes desserts into something special.



**Tofu Firm**

豆腐  
12 x 349 g

106056

Een stevige tofu met een neutrale smaak. Ideaal voor misosoep of om te bakken. • A firm, natural tasting tofu. Ideal for miso soup or frying.



**Miso Yuzu**

味噌柚子ディップ  
6 x 270 ml

31318

Kant-en-klare dip op basis van miso en vers yuzusap. Heerlijk bij o.a. vis en rauwkost. • A ready-to-eat miso and fresh yuzu juice based dip sauce. Delicious with fish and salads.



**Itachogonomi Shiro Miso**

板長好み 白味噌  
1 kg

110001

Witte sojabonenpasta, rijk aan umami. Als basis voor misosoep of zelfgemaakte sauzen.  
• A white soybean paste full of umami flavour. A base for miso soup or homemade sauces.



**Itachogonomi Aka Miso**

板長好み 赤味噌  
1 kg

110002

Rode sojabonenpasta, rijk aan umami. Voor een diepe, intense misosoep. • A red soybean paste full of umami flavour for a rich, flavoursome soup.



**Inaka Miso**

田舎味噌  
1 kg

110003

Milde sojabonenpasta van awase miso blend. Te gebruiken als basis voor soepen en sauzen. • A mild soybean paste with a combination of red and white soybeans (awase). Base for soups and sauces.



**Saikyo Miso**

西京白みそ  
10 x 500 g

110020

Een lichtzoete, witte miso uit Kyoto met een laag zoutgehalte. • A lightly sweet, white miso from Kyoto with a low salt content.



**Shiro Miso Waza**

白味噌 技  
20 kg

110005

Witte sojabonenpasta, rijk aan umami. • White soy bean paste full of umami flavour.

# NON-FOOD

## ノンフード



### Japanese teapot

南部鉄瓶

1 piece

Authentieke Japanse theepot van gietijzer. • Authentic Japanese cast iron teapot.



### Japanese tea tin

茶筒

1 piece

Blikje voor Japanse thee. • Tin for Japanese tea.



### Rice Cooking Net

炊飯ネット

110 x 110 mm

124903

Gebruik een rijstnet om rijst te koken en te voorkomen dat het aan de pan blijft plakken. • Use this rice net to cook rice and prevent sticking to the pot.



### Kumazasa Jikunashi

笹の葉 軸無し

100 pcs

132083

Bamboeblad voor het decoreren en/of scheiden van diverse gerechten. Niet geschikt voor consumptie. • Bamboo leaf for decorating and/or separating various dishes. Not suitable for consumption.



**Rice spoon (shamoji)**  
しゃもじ

1 piece

Japanse plastic rijstlepel.

Door de vormgeving en ribbels plakt de rijst niet aan de lepel.

- Japanese plastic rice paddle.
- The special shape and surface prevents rice from sticking to the spoon.



**Makisu**  
巻きす

10 x 1 pcs | 24 x 21cm

124046

Bamboematje voor het maken van sushi. • Bamboo mats for making sushi.



**Genroku Waribashi**  
元禄 割り箸

1 pack | 10 pcs

124031

Houten eetstokjes, disposable. • Disposable wooden chopsticks.



**Genroku 8 Sun**  
元禄 割り箸

1 pack | 100 pcs

124221

Houten eetstokjes, disposable. • Disposable wooden chopsticks.



**Baran Matsugata**  
baran 松型

1 pack | 1.000 pcs

124012

Groene, plastic decoratieblaadjes voor bij sushi of in een bento box. • Green, plastic decorative leaves for sushi or in a bento box.



**Baran Yamagata 1-Go**  
baran 山型

1 pack | 1.000 pcs

124047

Groene, plastic decoratieblaadjes voor bij sushi of in een bento box. • Green, plastic decorative leaves for sushi or in a bento box.



**Hoba Leaf**  
朴葉 (ほおば)

20 pcs

132086

Gedroogde hoba-bladeren (Magnoliablاد). • Dried hoba leaves (Magnolia leaf).



**Tebukuro Embos S**  
手袋エンボスS

1 pack | 50 pcs

124266

Speciale, niet-plakkende handschoenen (maat S). Ideaal bij het verwerken van sushirijst. • Non-stick gloves (Size: S). Ideal for working with sushi rice.



**Tebukuro Embos M**  
手袋エンボスM

1 pack | 50 pcs

124260

Speciale, niet-plakkende handschoenen (maat M). Ideaal bij het verwerken van sushirijst. • Non-stick gloves (Size: M). Ideal for working with sushi rice.



**Tebukuro Embos L**  
手袋エンボスL

1 pack | 50 pcs

124262

Speciale, niet-plakkende handschoenen (maat L). Ideaal bij het verwerken van sushirijst. • Non-stick gloves (Size: L). Ideal for working with sushi rice.



**Tamago pan**  
玉子焼き器

1 piece

Traditionele aluminium pan voor het maken van tamagoyaki (Japanse omelet). Geschikt voor inductie. • Traditional style aluminium pan for making Japanese tamagoyaki (Japanese omelette). Suitable for induction.



**Tamago pan**  
玉子焼き器

1 piece

Traditionele koperen pan voor het maken van tamagoyaki (Japanse omelet). • Traditional style copper pan for making Japanese tamagoyaki (Japanese omelette).

# NOODLES

## 麺類



**Ramen Noodle G75**  
生ラーメン 極細ストレート麺

96 x 110 g

136326

Zeer dunne noedel voor Hakata Tonkotsu ramen stijl. Diepvriesproduct. • Very thin noodle for Hakata Tonkotsu ramen style. Deep frozen product.



**Ramen Noodle E1HW**  
生ラーメン 手もみ太平麺

80 x 140 g

136332

Golvende, brede en platte noedels voor Kitakata ramen-stijl. Diepvriesproduct. • Wavy, wide, and flat shape noodle Kitakata ramen style. Deep frozen product.



**Nissin Master Cup Takumi Miso**  
日清 匠カップラーメン 味噌

8 x 74 g

103470

Instant noedelsoep met miso-smaak in Japane stijl. • Instant noodle soup with miso taste in Japanese style.



**Harusame**  
春雨

100 g

105008

Dunne, gedroogde glasnoedels op basis van mungbonenmeel. O.a. voor in salades of om te frituren. • Thin, dried glass noodles made with mung bean flour. Can be deep fried or served in salads.

**Inaka Udon**

田舎うどん

20 x 200 g

103189

Dikke gedroogde noedels voor soep, roerbakgerechten en zaru udon. • Thick, dried noodles for soups, stir fry's and zaru udon.

**Ibono Ito Soomen**

損保乃糸 素麺

30 x 300 g

103095

Dunne, witte gedroogde noedels van tarwebloem. Kort afkoken en koud serveren met goma dressing. • Thin, dried wheat noodles. Quick-boil then serve cold with a goma dressing.

**Zaoh Soba**

蔵王そば

50 x 200 g

103261

Boekweitnoedels, gedroogd. Voor diverse soba gerechten. • Dried buck wheat noodles for various soba dishes.

**Yamaimo Soba**

山芋蕎麦

30 x 250 g

103009

Gedroogde noedels op basis van yamwortel. Met name gebruikt voor koude soba met dipsaus. • Yam root based dried noodles. For cold soba with a dip sauce.

**Chasoba**

茶そば

20 x 450 g

103258

Groene thee noedels, gedroogd. Afkoken en koud of warm serveren. • Dried green tea noodles. Quick-boil then serve warm or cold.

**Malony**

マロニー

500 g

105047

Dunne, gedroogde glasnoedels op basis van mungbonenmeel. O.a. voor in salades of om te frituren. • Thin, dried glass noodles made with mung bean flour. Can be deep fried or served in salads.

**Ramen Noodle O5W**生ラーメン  
ちぢれ細平麺

80 x 130 g

136337

Gegolfde noedel voor shoyu, tantan, shio en paitan style ramen. Diepvriesproduct. • Wavy noodle suitable for shoyu, tantan, shio and paitan style ramen. Deep frozen product.

**Ramen Noodle O1S**生ラーメン  
ストレート太平麺

80 x 180 g

136338

Rechte, dikke noedel voor abura soba en tsuku men stijl ramen. Diepvriesproduct. • Straight and very thick noodle suitable for abura soba and tsuke men style ramen. Deep frozen product.

**Frozen Noodles  
Waved Ramen**

焼きそば用 ちぢれ麺 緑

30 x 200 g

136334

Golvende noedel voor Yakisoba-stijl (roerbaknoedel in Japanse stijl). Perfect voor yakisoba. Diepvriesproduct. • Wavy noodle for Yakisoba style (Japanese style stir fry noodle). Perfect for yakisoba. Deep frozen product.

**Sanuki Nama  
Ramen red**

讃岐生ラーメン 赤

30 x 125 g

136335

Voorgegaarde noedels, direct te gebruiken. Vrij stevig van structuur dus ideaal om te roerbakken. Diepvriesproduct. • Ready-to-use, pre-cooked noodles. The sturdy texture makes them ideal for stir-fry's. Deep frozen product.

**Sanuki Nama  
Ramen blue**

讃岐生ラーメン 青

30 x 200 g

136336

Voorgegaarde noedels, direct te gebruiken. Vrij zacht van structuur dus ideaal voor noedelsoepen. Diepvriesproduct. • Ready-to-use, pre-cooked noodles. The soft texture makes them ideal for noodle soup. Deep frozen product.

**Sanuki Nama  
Udon**

讃岐生うどん

20 x 250 g

136430

Voorgegaarde, dikke sanuki noedel, direct te gebruiken. Diepvriesproduct. • Ready-to-use, pre-cooked, thick sanuki noodles. Deep frozen product.

# OIL, VINEGAR & DRESSINGS

油・ドレッシング・酢



**Uchibori Genmai Kuru su**  
美濃 有機純玄米黒酢

6 x 360 ml

121149

Biologische JAS-gecertificeerde azijn met een uitgesproken milde smaak. • Organic JAS-certified vinegar with a distinctly mild taste.



**Uchibori Honzukori Kome su**  
美濃 特選本造り米酢

6 x 360 ml

121150

Premium azijn voor sushirijst. Uitstekende balans tussen diepe umami, milde zoetheid en een rijke aroma. • Premium vinegar for sushi rice. Excellent balance between deep umami, mild sweetness and a rich aroma.



**Uchibori Genmai su**  
美濃 有機純米酢

6 x 360 ml

121151

Rijstazijn van biologische bruine rijst met rijkere voedingsstoffen. Kan worden gebruikt als alternatief voor normale azijn. • Organic rice vinegar brown rice with richer nutrients. Can be used as an alternative to regular vinegar.







**Uchibori Sanbaizu**  
三杯酢

6 x 360 ml

121154

Combinatie van rijstazijn, sojasaus, dashibouillon en bonitovlokken. Heeft een elegante smaak met lage zuurgraad. • Combination of rice vinegar, soy sauce, dashi stock and bonito flakes. Has an elegant taste with low acidity.



**Uchibori Mino Sannen**  
美濃 三年酢 (醸造赤酢)

10 x 500 ml

121153

Kasuzu-azijn. De ongeëvenaarde rijkdom en smaak zijn fantastisch. • Kasuzu vinegar. The unparalleled richness and flavour are fantastic.



**Uchibori Dashi-iri Ponzu Yuzu**  
だし入り柚子ポン酢

12 x 360 ml

121147

Citrusazijn met sojasaus, dashi en yuzu. Ideaal om o.a. rauwe vis en oesters op smaak te brengen. • A citrus vinegar with soy sauce, dashi and yuzu. An ideal flavour enhancer for raw fish and oysters.



**Uchibori Sushisu**  
寿司酢

1,8 ltr

121141

Kant-en-klare sushi azijn op basis van rijst. • A ready-to-use rice based sushi vinegar.



**Uchibori Sushi Vinegar**  
寿司酢

12 x 360 ml

121117

Kant-en-klare sushi azijn op basis van rijst. • A ready-to-use rice based sushi vinegar.



**Uchibori Rice Vinegar**  
米酢

10 x 500 ml

121116

Rijstazijn met een verfijnde smaak door het unieke productieproces van Uchibori. • Uchibori's unique production process ensures a delicate rice vinegar.



**Otafuku Nanbanzuke Vinegar**  
オタフク 南蛮漬の酢

12 x 300 ml

101154

Azijn met een milde zuurgraad en verfrissende zoetheid. Om bijv. Nanbanzuke (Nanban-stijl augurken) te marinieren. • Vinegar with mild acidity and refreshing sweetness can be used to marinate Nanbanzuke (Nanban style pickles).



**Rinkosan Kuroso**  
臨醐山 黒酢

6 x 360 ml

121139

Een traditionele, milde zwarte azijn. Een ideale smaakmaker voor gebakken vis. • Traditional mild black vinegar. An ideal flavour enhancer for baked fish.



**Kikkoman Ponzu Lemon**  
レモンポン酢

6 x 250 ml

101937

Mix van sojasaus en citrus. • Mix of soy sauce and citrus.



**Kikkoman Ponzu Citrus Soy Sauce**  
キッコーマン  
ポン酢シトラス醤油

6 x 1 ltr

101926

Dressing op basis van sojasaus en citrus. Te gebruiken als dipsaus voor gyoza en gegrild vlees. • A soy sauce and citrus based dressing. Ideal as a dip sauce for gyoza and grilled meat.



**Otafuku Ponzu**  
オタフク  
ぽん酢

1,8 ltr

121007

Ponzu citrusdressing. Basisproduct om dressings en sauzen mee op smaak te brengen. • Ponzu citrus dressing. Basic product to flavor dressings and sauces.



**Sushi no Ko**  
すしのこ

20 x 75 g

121020

Kant-en-klare poedermix om gestoomde sushirijst op smaak te brengen. • This ready-to-use powder mix enhances the flavour of sushi rice.



**Yuzu It**  
柚子こしょう

12 x 148 ml

19159

Traditionele Japanese seasoning met yuzu (citrus) en peper. • Traditional Japanese seasoning with yuzu (citrus) and pepper.



**Kewpie Roasted Sesame Dressing**

キューピー  
焙煎ごまドレッシング

6 x 1 ltr

101038

Verfijnde romige sesam-dressing. Te gebruiken als saladedressing of als dipsaus voor vlees en vis. • Top-quality creamy sesame dressing. Ideal for salads and as a dip sauce with fish and meat.



**Kewpie Roasted Sesame Dressing**

キューピー  
焙煎ごまドレッシング

6 x 210 ml

101043

Verfijnde romige sesam-dressing. Te gebruiken als saladedressing of als dipsaus voor vlees en vis. • Top-quality creamy sesame dressing. Ideal for salads and as a dip sauce with fish and meat.



**Kewpie Sesame Soy Dressing**

キューピー  
ごま醤油ドレッシング

6 x 210 ml

101044

Donkere, frisse dressing op basis van milde sojasaus en sesamzaadjes. • A dark, fresh dressing made with mild soy sauce and sesame seeds.



**Wasabi Shoyu Dressing**  
わさび醤油ドレッシング

2,7 kg

40076

Aanrader voor Poke Bowl. De combinatie van scherpe wasabi, olie en hartigheid van de sojasaus werkt prima bij rauwe vis en groentes. • Highly recommended for Poke Bowl. The combination of the pungent wasabi, oil and savory of the soy sauce works well with raw fish and vegetables.



**La-yu**  
ラー油

10 x 33 ml

112025

Unieke blend van chili en sesamolie. Geeft pit aan o.a. dressings en noedelsoepen. • A unique blend of chili and sesame oil. Gives an extra 'kick' to dressings and noodle soups.



**Goma Abura**  
ゴマ油

12 x 170 g

112023

Pure Japanse sesamolie (100%) met een mild karakter. Uitmendend geschikt als smaakmaker. • This pure, mild sesame oil is a perfect flavour booster.



**Yuzu Kajyu**  
柚子果汁  
12 x 100 ml

121143

Puur yuzusap (99%), te gebruiken in dressings of als smaakmaker in o.a. salades of visgerechten. • Pure yuzu juice (99%). Use as a dressing or seasoning for salads and fish dishes.



**Yuzu Kajyu**  
柚子果汁  
1,8 ltr

132061

Puur yuzusap (99%), te gebruiken in dressings of als smaakmaker in o.a. salades of visgerechten. Diepvriesproduct. • Pure yuzu juice (99%). Use as a dressing or seasoning for salads and fish dishes. Deep frozen product.



**Yuzu Dressing**  
柚子ドレッシング  
750 ml

19152

Kant-en-klare yuzu dressing met frisse smaaktonen. • This fresh tasting yuzu dressing is ready-to-use.



**Yuzu Dressing**  
柚子ドレッシング  
3 kg

31884

Japanse citrusdressing. • Japanese citrus dressing.



**Sesame Oil Seiryu**  
ゴマ油 星龍  
16,5 kg

112021

Milde Japanse sesamololie. Te gebruiken als olie voor tempura. Uitstekend geschikt als smaakmaker. • A subtle, Japanese sesame oil for tempura. Perfect flavour booster.



**Uchibori Kome Su Pro**  
米酢 プロ仕様  
20 ltr

121137

Pure rijstazijn. Volledig verkregen uit de fermentatie van rijst dus zonder toevoegingen. Bag-in-box verpakking. • Pure rice vinegar made entirely from fermented rice. No extra additives. Bag-in-box packaging.



**Itamae Su**  
板前 酢  
20 ltr

121114

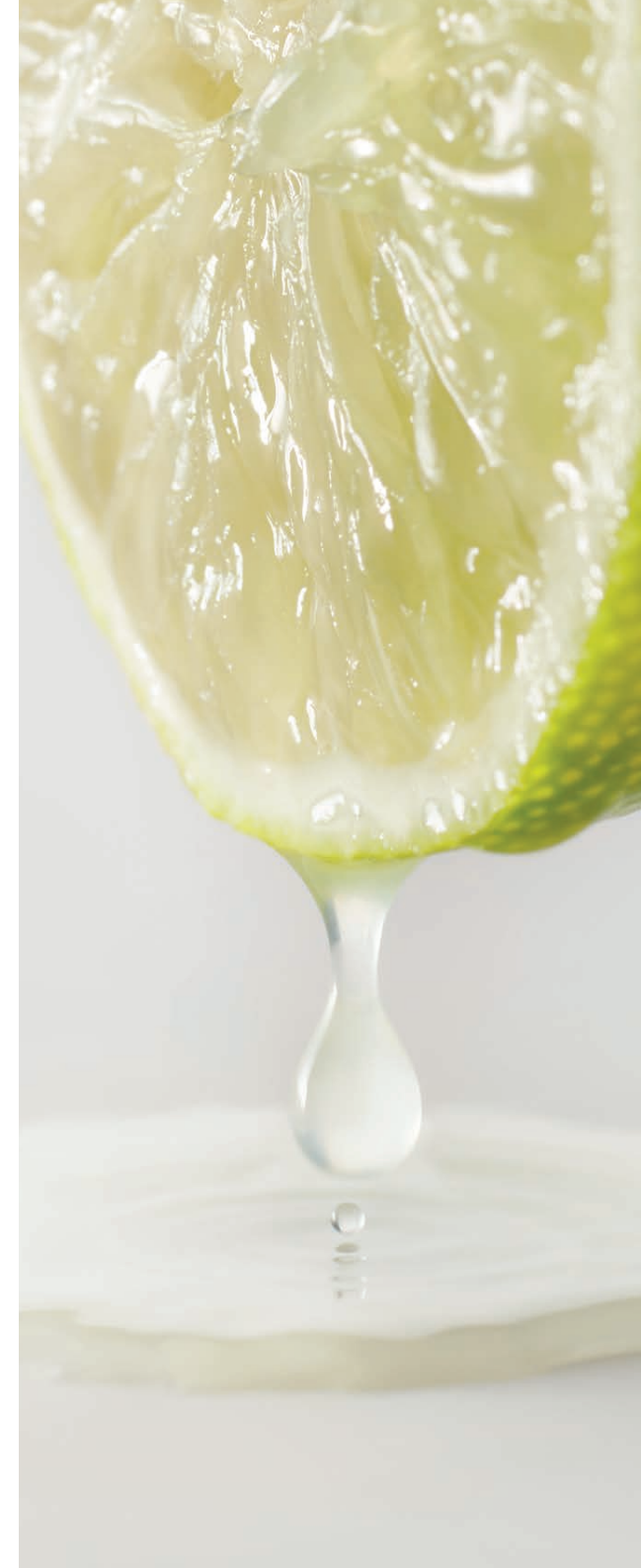
Gebalanceerde azijn van rijst, mais en sake kasu. Voor de bereiding van sushirijst. Bag-in-box verpakking. • A perfectly balanced vinegar made from rice, corn and sake kasu. Use when preparing sushi rice. Bag-in-box packaging.



**Itamae Sushisu**  
板前 寿司酢  
19 ltr

121113

Kant-en-klare sushi azijn. Hoge kwaliteit door het gebruik van sake kasu. Bag-in-box verpakking. • Sake kasu guarantees a high-quality, sushi vinegar. Ready-to-use. Bag-in-box packaging.



# RICE

米



**Ibulki Rice**  
伊吹米

20 kg

123058

Premium kwaliteit short grain sushirijst (type selenio). Wassen voor gebruik. • Premium short grain sushi rice (selenio). Wash before use.



**Ubara Mai**  
うばら米

5 kg

123064

Hoogwaardige kwaliteit Japanse short grain sushirijst. Wassen voor gebruik. • High quality Japanese short grain sushi rice. Wash before use.



**Itamae Rice**  
板前ライス

12 x 750 g

123019

Medium grain gepolijste sushirijst (type calrose).  
Wassen voor gebruik. •  
Medium grain polished sushi rice (calrose). Wash before use.



**Itamae Rice**  
板前ライス

10 kg

123020

Medium grain gepolijste sushirijst (type calrose).  
Wassen voor gebruik. •  
Medium grain polished sushi rice (calrose). Wash before use.



**Nihonmai**  
日本米

4 kg

123062

Hoogwaardige kwaliteit  
Japanse short grain rijst voor  
sushi en poké bowl. Wassen  
voor gebruik. • High-quality  
Japanese short grain rice for  
sushi and poké bowl. Wash  
before use.



**Nanatsuboshi Hokkaido**  
ななつぼし 北海道産

5 kg

123065

Hoogwaardige kwaliteit  
medium short grain sushirijst.  
Wassen voor gebruik. •  
High-quality, medium short  
grain sushi rice. Wash before  
use.



**New Kenji Rice**  
シン・ケンジ

10 kg

123024

Een smaakvolle en glanzende  
short grain sushirijst (type  
selenio). Wassen voor gebruik. •  
A tasteful and shiny short grain  
sushi rice (selenio). Wash before  
use.





**Tosaka Nori Shiro**

とさか海苔 白

500 g

133028

Gevriesdroogde, witte  
zeewierstukjes met een  
licht zoute smaak. Voor in  
salades of als decoratie.

Diepvriesproduct. • Freeze-  
dried, white seaweed pieces  
with a slightly salty taste.

For in salads or as decoration.  
Frozen product.

# SEAWEED

海藻





**Aonori**  
青のり  
10 x 20 g  
117013

Zeewierpoeder van gedroogde zeesla. Als topping op diverse gebakken of gefrituurde gerechten. • A seaweed powder made from dried sea lettuce. Ideal as a topping for deep-fried dishes.



**Aonori**  
青のり  
100 g  
117010

Zeewierpoeder van gedroogde zeesla. Als topping op diverse gebakken of gefrituurde gerechten. • A seaweed powder made from dried sea lettuce. Ideal as a topping for deep-fried dishes.



**Hidaka Kombu Hokkaido**  
日高産 だし昆布  
30 x 60 g  
117022

Lange strengen zeewier, o.a. voor het bereiden van traditionele Japanse bouillons. • Long strands of seaweed, for example for preparing traditional Japanese stocks.



**Hidaka Kombu Hokkaido**  
日高産 だし昆布  
1 kg  
117021

Lange strengen zeewier, o.a. voor het bereiden van traditionele Japanse bouillons. • Long strands of seaweed, for example for preparing traditional Japanese stocks.



**Tororo Kombu**  
とろろ昆布  
46 g  
117102

Lange, dunne schaafsels van gedroogde kombu (kelp). • Long, thin shavings of dried kombu (kelp).



**Mehijiki**  
芽ひじき  
30 x 35 g  
117007

Zachte jonge zeewier. Wordt gebruikt als bijgerecht. • Soft young seaweed. Used as a side dish.



**Wakame new cut**  
カットわかめ  
500 g  
117004

Gedroogde zeewierstukjes voor o.a. soepen. De zeewier zwelt op in water. • Dried pieces of seaweed for soup. Re-hydrates in fluid.





**Chuka Wakame, Japanese recipe**

日本産中華わかめ

2 kg

133002

Gemarineerde Japanse zeewiersalade van 100% zeewier, in een dressing van umami en sesam-chili-olie. Diepvriesproduct. • Marinated Japanese seaweed salad with 100% Seaweed, in sesame chili oil dressing with umami. Deep frozen product.



**Chuka Wakame, Chinese recipe**

中国産中華わかめ

2 kg

133032

Gemarineerde zeewiersalade met Japanse chili-olie en sesamzaadjes. Diepvriesproduct. • Marinated seaweed salad with Japanese chili oil and sesame seeds. Deep frozen product.



**Tosaka Nori Aka (red)**

とさか海苔 赤

500 g

133026

Gevriesdroogde, rode zeewierstukjes met een licht zoute smaak. Voor in salades of als decoratie. Diepvriesproduct. • Lightly salted, freeze dried red seaweed pieces. Ideal in salads or as decoration. Deep frozen product.



**Tosaka Nori Ao (green)**

とさか海苔 緑

500 g

133027

Gevriesdroogde, groene zeewierstukjes met een licht zoute smaak. Voor in salades of als decoratie. Diepvriesproduct. • Lightly salted, freeze dried green seaweed pieces. Ideal in salads or as decoration. Deep frozen product.



**Yakinori A grade**

焼海苔

26 g | 10 sheets

117291

Geroosterde zeewiervellen voor sushi (A grade). • A-grade, roasted seaweed sheets for sushi.



**Yakinori A grade**

焼海苔

130 g | 50 sheets

117091

Geroosterde zeewiervellen voor sushi (A grade). • A-grade, roasted seaweed sheets for sushi.



**Yakinori A grade**

焼海苔 半切り

130 g | 100 sheets

117191

Geroosterde zeewiervellen, gehalveerd. Geschikt voor o.a. hosomaki sushi (A grade). • A-grade, roasted seaweed sheets (halved). Ideal for hosomaki sushi.



**Itamae Nori**

板前海苔

26 g | 10 sheets

117295

Hoogwaardige kwaliteit geroosterde zeewiervellen voor sushi. • High-quality roasted seaweed sheets for sushi.



**Yakinori Half Premium**

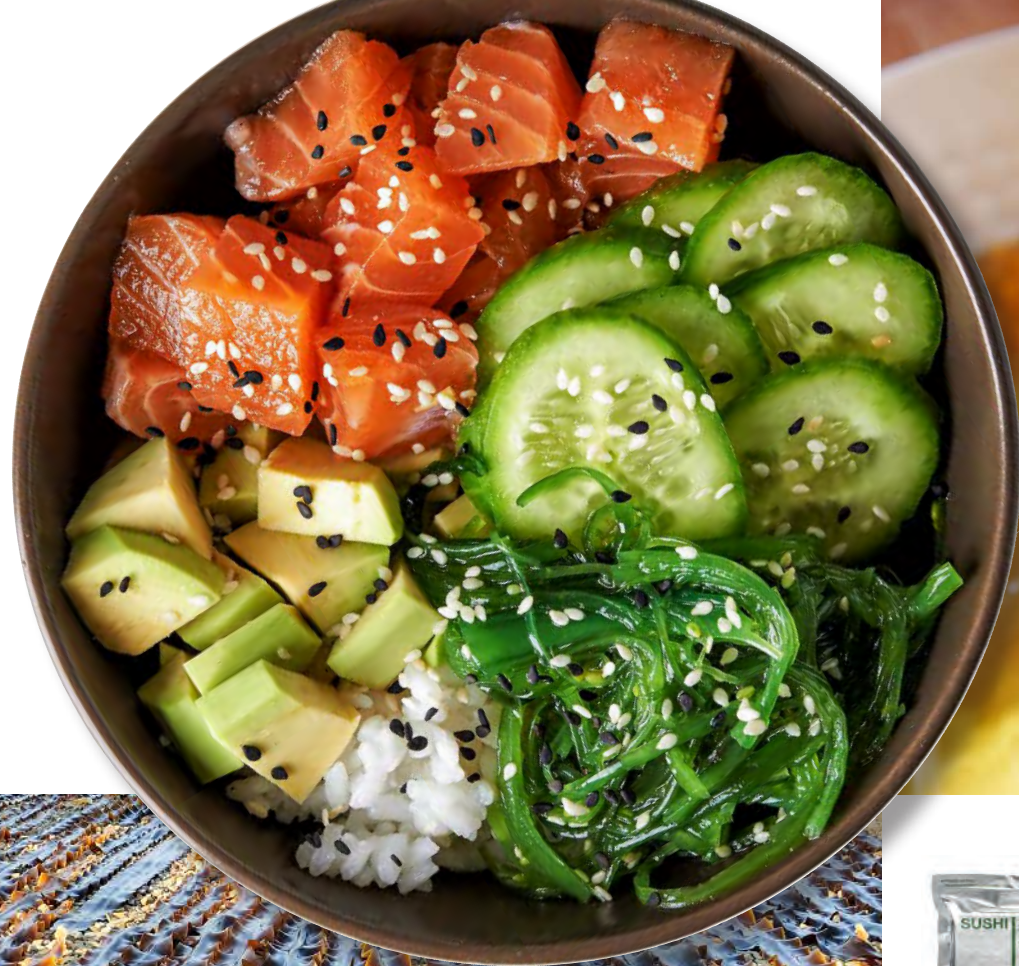
寿司海苔 緑 半切

100 g | 60 sheets

117307

Gedroogde en geroosterde zeewiervellen (halve vellen). Premium kwaliteit. • Dried, toasted seaweed sheet, premium (half-cut).





**Yakinori Green**  
 寿司海苔 緑 全型  
 140 g | 50 sheets

117308

Gedroogde en geroosterde zeewiervellen. Premium kwaliteit. • Dried, toasted seaweed sheet, premium.



**Harinori (0,5mm)**  
 針のり  
 50 g

117311

Zeer fijngesneden zeewier. • Finely cut nori seaweed.



**Kizami Nori**  
 刻み海苔  
 100 g

117023

Reepjes gedroogd zeewier. • Voor salades, soepen en pasta. • Dried seaweed strips. For salads, soups and pasta.

# SNACKS & FINGERFOOD

おつまみ



## Gyoza No Kawa

餃子の皮

140 g | 30 pcs

136111

Ronde, witte gyoza velletjes. Traditioneel gebruikt voor het maken van dumplings en gyoza. Diepvriesproduct. • Round, white gyoza wrappers. Traditionally used for making dumplings and gyoza. Deep frozen product.



## Pork Gyoza

ポーク餃子

600 g | 30 pcs

134184

Japanse pasteitjes met een malse vulling van varkensvlees. Diepvriesproduct. • Japanese dumplings with a juicy pork filling. Deep frozen product.



## Beef Gyoza

ビーフ餃子

600 g | 30 pcs

134196

Japanse pasteitjes met een smakelijke vulling van rundvlees en groenten, gekruid met sojasaus en Rochester-saus. Diepvriesproduct. • Japanese dumplings filled with beef and vegetables, seasoned with soy sauce and Rochester sauce. Deep frozen product.



**Noriten Wasabi**  
のり天 ワサビ

10 x 60 g

111412

Tempura-style pikante crackers met nori en wasabi poeder. Heerlijk als snack. • Spicy, tempura-style crackers with nori and wasabi powder. Delicious as a snack.



**Noriten Wasabi**  
のり天 ワサビ

8 x 280 g

111416

Tempura-style pikante crackers met nori en wasabi poeder. Heerlijk als snack. • Spicy, tempura-style crackers with nori and wasabi powder. Delicious as a snack.



**Shanghai Bun**  
小籠包

780 g x 10 | 30 pcs

136122

Dumpling gevuld met kippenbouillon, varkensvlees, kip en Chinese kool. Diepvriesproduct. • Dumpling filled with chicken broth, pork, chicken and Chinese cabbage. Deep frozen product.



**Ichiban Gua Bao Bun**  
中華蒸しパン(ブレーン)

6 x 900 g | 30 pcs

136436

Dubbelgevouwen broodjes om te stomen. Naar smaak te vullen met geroosterde eend, cha sieuw of ingelegde groenten. Diepvriesproduct. • Folded buns for steaming. Fill to taste with roasted duck, cha sieuw or pickled vegetables. Frozen product.



**Hakau**  
エビ蒸し餃子

18 x 20 pcs

100113

Chinese garnalendumplings. Diepvriesproduct. • Chinese shrimp dumplings. Deep frozen product.



**Prawn Gyoza**  
エビ餃子

600 g | 30 pcs

134182

Japanse pasteitjes met een heerlijke garnalenvulling. Diepvriesproduct. • Japanese dumplings filled with prawns. Deep frozen product.



**Chicken Gyoza EU**  
鶏餃子

600 g | 30 pcs

134198

Japanse pasteitjes met een fijne kipvulling. Diepvriesproduct. • Japanese dumplings with a delicate chicken filling. Deep frozen product.



**Duck Gyoza**  
鴨餃子

600 g | 30 pcs

134138

Japanse pasteitjes met een fijne vulling van eend en hoisinsaus. Diepvriesproduct. • Japanese dumplings with a delicate duck and hoisin sauce filling. Deep frozen product.



**Curry Gyoza**  
チキンカツカレー餃子

600 g | 30 pcs

134183

Japanse pasteitjes met kip-curry vulling in geelgekleurd (kurkuma) deeg. Diepvriesproduct. • Japanese dumplings with chicken curry filling in yellow colored (curcuma) dough. Frozen food.



**Vegetable Gyoza**  
野菜餃子

600 g | 30 pcs

134139

Japanse pasteitjes met vulling van glasnoedels en diverse groenten. Diepvriesproduct. • Japanese dumplings filled with glass noodles and various vegetables. Deep frozen product.



**Apple Gyoza**  
リンゴ餃子

400 g | 20 pcs

134137

Japanse pasteitjes met een smakelijke vulling van diverse soorten appel. Diepvriesproduct. • Japanese dumplings filled with a variety of apples. Deep frozen product.



**Ichiban Fried Wakadori**

照り焼き若鶏

5 x 875 g = 4,3 kg | 25 pcs

134101

Gemarineerde kippendij zonder bot. Gegaard in teriyaki marinade. Diepvriesproduct.

• Marinated, boneless chicken thighs. Marinated in teriyaki marinade. Deep frozen product.



**Itamae Yakitori Pure**

焼き鳥 (たれ無し)

40 x 40 g (1,6 kg)

134220

Malse yakitori, voorgegaard op houtskool. Zonder saus, zodat je zelf variaties kunt maken. Diepvriesproduct. • Tender yakitori, pre-cooked on charcoal. Without sauce, so you can make your own variations. Frozen product.



**Ichiban Tori Katsu**

鶏カツ

4 x 2 kg

134248

Heerlijk malse kip met een krokant laagje. Ideaal voor Katsu Sando of salades. Diepvriesproduct. • Delicious tender chicken with a crispy layer. Ideal for Katsu Sando or salads. Frozen product.



**Ichiban Crispy Wakadori**

若鶏フライ

880 g | 8 pcs

134114

Heerlijk knapperige, voorgegaarde kippendij, zonder bot, in tempurabeslag. Diepvriesproduct. • Delicious, crispy, boneless chicken thighs in tempura batter. Deep frozen product.



**Ichiban Ebi Katsu**

エビカツ

720 g | 24 pcs

135051

Een 90% pure macaron van garnaal, omhuld met nama pankovlokken. Diepvriesproduct. • A 90% pure shrimp macaron, coated with nama panko flakes. Deep frozen product.



**Takoyaki**

たこ焼き

10 x 480 g | 16 pcs

130930

Japanse hartige poffertjes gevuld met stukjes octopus, ingelegde rode gember en lente-ui. Diepvriesproduct. •

A ball-shaped Japanese snack filled with pieces of octopus, red pickled ginger and green onion. Deep frozen product.



### Ichiban Tatsuta Age

竜田揚げ

900 g | 30 pcs

134215

Handgesneden stukjes kippen-dij in tempura coating. Licht gemarineerd in verse gember. Diepvriesproduct. • Hand-cut chicken thighs in tempura batter. Lightly marinated in fresh ginger. Deep frozen product.



### Ichiban Kara Age

スパイシー唐揚げ

900 g | 35 pcs

134216

Handgesneden stukjes kippen-dij in panko coating. Krokant en licht pittig gekruid. Diepvriesproduct. • Hand-cut chicken thighs in panko coating. Crispy and slightly spicy. Deep frozen product.



### Ichiban Chicken Yakitori

焼鳥

1 kg | 40 pcs

134214

Orginele, op houtskool ge-gaarde yakitori kipspiesjes (voorgeglaceerd). Diepvries-product. • Charcoal roasted, pre-glazed yakitori chicken. Deep frozen product.



### Ichiban Spicy Harumaki

スパイシー 野菜春巻き

900 g | 36 pcs

134108

Vegetarische, handgerolde springrolls met licht pittige vulling van groente en glas-noedels. Diepvriesproduct. • Vegetarian, hand-rolled spring rolls with slightly spicy filling of vegetables and glass noodles. Deep frozen product.



### Ichiban Duck Springrolls

鴨春巻き

1 kg | 50 pcs

134152

Handgerolde springrolls met een vulling van eend en 'five spices'. Diepvriesproduct. • Hand-rolled spring rolls with a duck and five spice powder filling. Deep frozen product.



### Boneless Roasted Duck

北京ダック

7,5 kg | 12 pcs

134117

Fijn gekruide en geroosterde eendenfilet (voorgegaard). Naar wens te glaceren met één van onze Aziatische sauzen. Diepvriesproduct. • Slightly seasoned roasted duck (pre-cooked). Glace with one of our Asian sauces. Deep frozen product.



### Cha Siew

チャーシュー

5 kg

140944

Zacht gegaard buikspek, gemarineerd volgens Japans recept. Diepvriesproduct. • Slow-cooked pork belly in Japanese-style marinade. Deep frozen product.



### Nissin Master Cup Takumi Miso

日清 匠カップラーメン  
味噌 味噌

8 x 74 g

103470

Instant noedelsoep met miso-smaak in Japanse stijl. • Instant noodle soup with miso taste in Japanese style.



### Wasabi Green Peas

ワサビ グリーンピース

12 x 85 g

111596

Wasabi-erwtjes van Mishima met een felle wasabismaak en een stevige bite. • Wasabi powder with coarse pieces of wasabi.



### Edamame Sayatsuki

さや付き枝豆

500 g

132001

Verse, jonge sojabonen in de dop. Zowel warm als koud als snack te serveren. Diepvriesproduct. • Unshelled, young soy beans. Can be eaten as a hot or cold snack. Deep frozen product.



### Edamame Muki

剥き枝豆

800 g

132026

Gepelde jonge sojabonen. Voorgekookt dus direct te gebruiken. Diepvriesproduct. • Shelled young soy beans. Pre-cooked and ready for use. Deep frozen product.



### Edamame Muki

剥き枝豆

4 x 2,5 kg

132019A

Gepelde jonge sojabonen. Voorgekookt dus direct te gebruiken. Diepvriesproduct. • Shelled young soy beans. Pre-cooked and ready for use. Deep frozen product.

# SOY SAUCE

醤油



**Kikkoman Soy Sauce dispenser**  
キッコーマン醤油 卓上瓶  
12 x 150 ml

101902

Fancy grade sojasaus van Kikkoman. In de bekende dispenserfles met de rode doseerdop. • Fancy grade Kikkoman soy sauce in the iconic dispenser with red top.



**Kikkoman Soy Sauce less salt**  
キッコーマン 減塩醤油  
6 x 250 ml

101919

Sojasaus van Kikkoman met 43% minder zout. • Kikkoman soy sauce 43% less salt.



**Kikkoman Soy Sauce gluten free**  
キッコーマン グルテンフリー醤油  
6 x 250 ml

101903

Glutenvrije sojasaus van Kikkoman. • Kikkoman gluten free soy sauce.



**Kikkoman Soy Sauce Sucrée**  
キッコーマン 甘口醤油  
6 x 250 ml

101918

Zoete sojasaus van Kikkoman. Voor het karameliseren van o.a. noten of over gekookte rijst. • A sweet Kikkoman soy sauce wich can be used for caramelising nuts or as a rice topping.



**Kikkoman Soy Sauce less salt dispenser**

キッコーマン  
減塩醤油 卓上瓶  
6 x 150 ml

101914

Sojasaus van Kikkoman in de bekende dispenserfles met de groene doseerdop. Bevat 43% minder zout. • Kikkoman soy sauce in the iconic dispenser with a green top. 43% less salt.



**Kikkoman Soy Sauce gluten free dispenser**

キッコーマン  
グルテンフリー 卓上瓶  
6 x 150 ml

101941

Sojasaus van Kikkoman in de bekende dispenserfles met de blauwe doseerdop. Glutenvrij. • Kikkoman soy sauce in the iconic dispenser with a blue top. Gluten free.



**Kikkoman Soy Sucree Sauce dispenser**

キッコーマン 甘口醤油  
6 x 150 ml

101950

Zoete sojasaus van Kikkoman. Voor het karameliseren van noten of over gekookte rijst. • A sweet Kikkoman soy sauce wick can be used for caramelsing nuts or as a rice topping.



**Kikkoman Nama Shoyu**

キッコーマン生醤油

6 x 200 ml

101933

Een natuurlijk gebrouwen, ongepasteuriseerde sojasaus. Aromatischer en delicates van smaak dan reguliere sojasauzen. • A naturally brewed, unpasteurized soy sauce. More aromatic and delicate taste than regular soy sauces.



**Kikkoman Soy Sauce**

キッコーマン 醤油

12 x 150 ml

101905

Fancy grade sojasaus van Kikkoman in standaard fles. • Fancy grade Kikkoman soy sauce. Standard bottle.



**Kikkoman Soy Sauce**

キッコーマン 醤油

12 x 250 ml

101906

Fancy grade sojasaus van Kikkoman in standaard fles. • Kikkoman soy sauce. Standard bottle.



**Kikkoman Teriyaki Marinade**

キッコーマン  
グルテンフリー照り焼き  
マリネ

6 x 250 ml

101945

Kikkoman glutenvrije teriyaki marinade. • Kikkoman gluten-free teriyaki marinade.



**Kikkoman Sushi & Sashimi Soy Sauce**

キッコーマン 寿司・刺身  
醤油

6 x 250 ml

101909

Verrijkte sojasaus van Kikkoman. Ideaal voor sushi en sashimi. • Kikkoman soy sauce. Perfect for sushi and sashimi.



**Kikkoman Soy Sauce**

キッコーマン 醤油

6 x 500 ml

101929

Fancy grade sojasaus van Kikkoman. In handige PET-fles. • Fancy grade Kikkoman soy sauce in a PET bottle.



**Kikkoman Soy Sauce**

キッコーマン 醤油

6 x 1 ltr

101913

Fancy grade sojasaus van Kikkoman. In handige PET-fles. • Fancy grade Kikkoman soy sauce in a PET bottle.



**Kikkoman Soy Sauce less salt**

キッコーマン 減塩醤油

6 x 975 ml

101922

Sojasaus van Kikkoman met 43% minder zout. In handige PET-fles. • Kikkoman soy sauce 43% less salt in a PET bottle.



**Kikkoman Soy Sauce gluten free**

キッコーマン  
グルテンフリー醤油

6 x 1 ltr

101948

Kikkoman glutenvrije sojasaus • Kikkoman gluten-free Soy Sauce.



**Kikkoman Organic Soy Sauce**  
キッコーマン オーガニック  
醤油

6 x 1 ltr

101938

Biologische sojasaus van Kikkoman in PET-fles. • Organic soy sauce from Kikkoman in PET bottle.



**Kikkoman Ponzu Citrus Soy Sauce**  
キッコーマン ポン酢シ  
ラス醤油

1 ltr

101926

Dressing op basis van sojasaus verrijkt met citrus. • Dressing based on soy sauce enriched with citrus.



**Kikkoman Soy Sauce**  
キッコーマン 醤油

4 x 1,9 ltr

101904

Fancy grade sojasaus van Kikkoman in handige jerrycan. • Fancy grade Kikkoman soy sauce in a jerry can.



**Kikkoman Soy Sauce Sucrée**  
甘口醤油

4 x 1,9 ltr

101917

Zoete sojasaus van Kikkoman. Voor het karameliseren van noten of over gekookte rijst. • A sweet Kikkoman soy sauce wich can be used for caramelsing nuts or as a rice topping.







**Kikkoman Soy Sauce sachet**

キッコーマン醤油 小袋

400 x 10 ml

101901

Fancy grade sojasaus van Kikkoman in sachet (take-away verpakking). • Fancy grade Kikkoman soy sauce sachets (take-away packaging).



**Kikkoman Soy Sauce**

キッコーマン 醤油

20 ltr

101911

Standard grade sojasaus van Kikkoman. Bag-in-box verpakking. • Standard grade Kikkoman soy sauce. Bag-in-box packaging.



**Kikkoman Soy Sauce less salt**

キッコーマン 減塩醤油

20 ltr

101910

Sojasaus van Kikkoman met 43% minder zout. Bag-in-box verpakking. • Kikkoman soy sauce 43% less-salt. Bag-in-box packaging.



**Kikkoman Soy Sauce gluten free**

キッコーマン醤油  
グルテンフリー

20 ltr

101916

Fancy grade sojasaus van glutenvrije sojasaus van Kikkoman. Bag-in-box verpakking. • Kikkoman gluten-free soy sauce. Bag-in-box packaging.



**Tamari Shoyu**

たまり醤油

12 x 300 ml

101008

Geblende sojasaus. Te gebruiken voor sashimi. • A blended soy sauce for sashimi.



**Tamari Shoyu**

たまり醤油

1,8 ltr

101009

Geblende sojasaus. Te gebruiken voor sashimi. • A blended soy sauce for sashimi.

# SPICES & TOPPINGS

香辛料・トッピング・ふりかけ



## Nichifuri Tamago-fumi Furikake

たまご風味 ふりかけ

500 g

114102

Furikakemelange met de smaak van ei als topping voor rijst. • Furikake blend with the taste of egg as a topping for rice.



## Nichifuri Ume-fumi Furikake

梅風味 ふりかけ

500 g

114103

Furikakemelange met de smaak van Japanse pruim als topping voor rijst. • Furikake blend with the taste of Japanese plum as a topping for rice.



## Nichifuri Yuzu-fumi Furikake

ゆず風味 ふりかけ

500 g

114104

Furikakemelange met de smaak van citrus als topping voor rijst. • Furikake blend with the taste of citrus as a topping for rice.



## Nichifuri Kimchi-fumi Furikake

キムチ風味 ふりかけ

500 g

114105

Furikakemelange met de smaak van kimchi als topping voor rijst. • Furikake blend with the taste of kimchi as a topping for rice.



## Shichimi Togarashi 七味唐がらし

10 x 15 g

118015

Japanse 7-kruidentmelange met o.a. chilipeper, sesamzaad en zeewier. • Japanese 7-spice mix. Ingredients include chili pepper, sesame seeds and seaweed.

**Yukari Furikake**

ゆかりふりかけ

10 x 26 g

114005

Furikake melange van o.a. rood shisoblad. Traditioneel gebruikt als topping voor rijst. • Furikake seasoning with red shiso leaves. Traditionally used as a rice topping.

**Mishima Furikake Nori Komi**

三島 ふりかけ 海苔香味

5 x 55 g

114107

Furikake melange met o.a. sesamzaad en zeewier. Als topping voor rijst of voor uramaki sushi. • Furikake seasoning with sesame seeds and seaweed. Ideal as a rice topping or for umaki sushi.

**Kameya Wasabi Furikake**

カメヤ ワサビふりかけ

5 x 80 g

114087

Furikake melange met wasabi-smaak en nori. Als topping voor rijst of voor uramaki sushi. • Furikake seasoning with wasabi and nori. Ideal as a rice topping or for uramaki sushi.

**Neri Nanko-Ume Furikake**

金印 練り梅

250 g

118056

Pruimenpasta, scherp en licht gezouten. Te gebruiken in yakitori en sushi. Bij dressings en sauzen voor een extra umami smaak! • Plum paste, very tart and slightly salty. Use as a seasoning in yakitori and sushi. With dressings and sauces for an extra umami flavour!

**Shichimi Togarashi**

七味唐がらし

300 g

118005

Japanse 7-kruidentmelange van S&B met o.a. chilipeper, sesamzaad en zeewier. • Japanese 7-spice mix. Ingredients include chili pepper, sesame seeds and seaweed.

**Ito Togarashi**

糸唐がらし

30 g

118027

Prachtige, geurige rode chili-peper. Minder pittig. Gebruik als topping voor soep, salade of gefrituurd vlees. • Beautiful, fragrant red chili pepper. Less spicy. Use as a topping for soup, salad or fried meat

**Yuzu Kosho**

柚子こしょう

90 g

132073

Mild pittige pepersaus met frisse yuzu (Japanse citrusvrucht). • Mildly spicy pepper sauce with fresh yuzu (Japanese citrus).

**Kizami Yuzu**

刻み柚子

5 x 100 g

132012

Fijne schillettjes van 100% yuzu. O.a. te gebruiken als topping op sashimi. Diepvriesproduct. • Grated yuzu peel (100%). Used as a topping for sashimi. Deep frozen product.





**Kameya Wasabi Furikake**  
カメヤ ワサビふりかけ  
500 g

114091

Furikake melange met wasabi-smaak en nori. Als topping voor rijst of voor uramaki sushi. •

Furikake seasoning with wasabi and nori. Ideal as a rice topping or for uramaki sushi.



**Sansho No Kona**  
粉山椒  
10 x 15 g

118014

Japane peper met een lichte citrussmaak. • Japanese pepper with a light lemon flavor.



**Irigoma Shiro (white, roasted)**  
煎りゴマ 白  
10 x 65 g

117118

Geroosterd wit sesamzaad met een rijke smaak. Zeer hoge kwaliteit door zorgvuldige selectie. • Roasted white sesame seeds with a rich flavour. High-quality due to careful selection.



**Irigoma Kuro (black, roasted)**  
煎りゴマ 黒  
10 x 65 g

117119

Geroosterd zwart sesamzaad met een rijke smaak. Zeer hoge kwaliteit door zorgvuldige selectie. • Roasted black sesame seeds with a rich flavour. High-quality due to careful selection.



**Arai Goma Shiro (white, unroasted)**  
洗いゴマ 白  
1 kg

117071

Ongeroosterd wit sesamzaad. Geselecteerde kwaliteit kleine, ronde zaadjes. • Unroasted white sesame seeds. Small, round seeds selected for their high-quality.



**Arai Goma Kuro (black, unroasted)**  
洗いゴマ 黒  
1 kg

117072

Ongeroosterd zwart sesamzaad. Geselecteerde kwaliteit kleine, ronde zaadjes. • Unroasted black sesame seeds. Small, round seeds selected for their high-quality.





**Ajigoma**  
にんにく味ごま  
(黒金混合)

200 g

114133

Geroosterd sesamzaad met knoflook en soja. Gebruik als topping. • Toasted sesame seeds with garlic and soy. Use as a topping.



**Itogaki**  
糸がき  
(かつお糸け削り)

20 g

122200

Gedroogde en gerookte bonito. Gebruik in soepbouillons of bij tofu, ook als topping. • Dried and smoked bonito. Use in soup stocks or with tofu, also as a topping.



**Nerigoma Shiro**  
練りごま 白

1 kg

117029

Witte sesampasta. • White sesame paste.



**Nerigoma Kuro**  
練りごま 黒

1 kg

117031

Zwarte sesampasta. • Black sesame paste.



**Atarigoma Shiro**  
當りごま 白

300 g

117042

Hoogwaardige kwaliteit witte sesampasta van Atari. Origineel gebruikt in shabu shabu gerechten. • A high-quality, white sesame paste. Traditionally used in shabu shabu recipes.



**Atarigoma Kuro**  
當りごま 黒

300 g

117043

Hoogwaardige kwaliteit zwarte sesampasta van Atari. Origineel gebruikt voor tofu en ijsbereiding. • A high-quality black sesame paste. Traditionally used with tofu and in ice cream.



**Irigoma Shiro**  
(white, roasted)  
煎りごま 白

1 kg

117074

Geroosterd wit sesamzaad met een rijke smaak. Zeer hoge kwaliteit door zorgvuldige selectie. • Roasted white sesame seeds with a rich flavour. High-quality due to careful selection.



**Irigoma Kuro**  
(black, roasted)  
煎りごま 黒

1 kg

117075

Geroosterd zwart sesamzaad met een rijke smaak. Zeer hoge kwaliteit door zorgvuldige selectie. • Roasted black sesame seeds with a rich flavour. High-quality due to careful selection.



**Katsuobushi**  
鰹節 花かつお

20 g

122121

Gedroogde, geschaafde bonito-vlokken voor o.a. (vis)bouillons of als garnering. • Dried bonito flakes used for (fish) bouillon. Use as a garnish.



**Katsuobushi**  
鰹節 花かつお

100 g

122122

Gedroogde, geschaafde bonito-vlokken voor o.a. (vis) bouillons of als garnering. • Dried bonito flakes used for (fish) bouillon. Use as a garnish.



**Tonburi**  
とんぶり

280 g

106026

Eetbare zaden van de zomer-cypres, ook wel 'landkaviaar' genoemd. Wordt in Japan als garnering gebruikt. • Edible seeds of the summer cypress, also known as 'field caviar'. Traditionally used as a garnish.

# SUSHI TOPPINGS & CONDIMENTS

すしねた



**Naruto Maki**  
なると巻き(5本入り)  
160 g  
131134

Viscake, te gebruiken in onder andere ramen. • Fish cake, to be used in windows, among other things.



**Soy Wrap Sesame**  
大豆シート(ごま)  
10 x 65 g  
106035

Sojavellen met sesam. • Soy wraps with sesame.



**Amazu Shoga**  
甘酢生姜  
12 x 170 g  
104007

Ingelegde, zoetzure witte gember. Wordt geserveerd om de smaak te neutraliseren tussen verschillende gerechten. • Pickled, sweet and sour white ginger. Served as a taste neutraliser between courses.



**Soy Sheet Green**  
大豆シート 緑  
20 sheets  
106033

Groene sojavellen. Gebruik als alternatief voor norivellen voor groene sushirollen. • Green soy sheets. Use as an alternative to nori sheets for green sushi rolls.



**Soy Sheet Pink**  
大豆シート ピンク  
20 sheets  
106032

Roze sojavellen. Gebruik als alternatief voor norivellen voor roze sushirollen. • Pink soy sheets. Use as an alternative to nori sheets for pink sushi rolls.



**Ajitsuke Menma**  
味付メンマ  
1 kg  
105046

Gemarineerde Japanse bamboescheuten. • Seasoned Japanese bamboo shoots.



**Itamae Gari Shoga White**  
ガリ 生姜 白  
1 kg  
104232

Ingelegde, zoetzure witte gember. • Pickled sweet and sour white ginger.



**Beni Shoga**  
紅生姜  
1 kg  
104125

Ingelegde gemberreepjes voor yakisoba. • Pickled ginger slices for yakisoba.



**Ajitsuke Inariage**  
味付けいなり揚げ

10 x 210 g

106046

Voorgefrituurde tofu voor inarizushi (gevulde tofubuideltjes). • Pre-fried tofu for inarizushi (filled tofu pouches).



**Aburaage (3 pcs)**  
油揚げ

57 g | 3 pcs

136139

Gefrituurde tofu-envelopjes. Diepvriesproduct. • Fried tofu pasties. Deep frozen product.



**Sushi Ebi 4L**  
寿司エビ 4L

1 tray | 30 pcs

135040

Opgevouwen, voorgekookte garnalen, te gebruiken als sushitopping. Diepvriesproduct. • Pre-cooked butterfly prawns. Use as a sushi topping. Deep frozen product.



**Sushi Ebi 5L**  
寿司エビ 5L

1 tray | 30 pcs

135041

Opgevouwen, voorgekookte garnalen, te gebruiken als sushitopping. Diepvriesproduct. • Pre-cooked butterfly prawns. Use as a sushi topping. Deep frozen product.



**Ebi-Fry 3L**  
エビフライ

20 trays | 10 pcs x 30 g

135050

Grote garnalen met panko paneer. Diepvriesproduct. • Large prawns with panko breadcrumbs. Deep frozen product.



**Tamago Yaki**  
卵焼き

400 g

130018

Licht gezoete, Japanse omelet voor tamago sushi. Diepvriesproduct. • Slightly sweet, Japanese omelet for tamago sushi. Deep frozen product.



**Mini Pack Gari White**  
ミニパック ガリ 白

5 x 200 x 5 g

104205

Ingelegde, zoetzure witte gember. Take-away verpakking. • Pickled sweet and sour white ginger. Take-away packaging.



**Unagi Kabayaki**  
ウナギ蒲焼

25 x 200 g

130813

Gegrilde en gestoomde paling, geglaceerd met kabayakisaus. Diepvriesproduct. • Grilled, steamed eel, glazed with kabayaki sauce. Deep frozen product.



**Masago Orange**  
マサゴ オレンジ

500 g

130969

Capelin viskuit, oranje. Diepvriesvriesproduct. • Orange, caplin fish roe. Deep frozen product.



**Masago Wasabi**  
マサゴ ワサビ

500 g

130970

Capelin viskuit met wasabismaak, groen. Diepvriesproduct. • Green, wasabi flavoured caplin fish roe. Deep frozen product.



**Masago Red**  
マサゴ 赤

500 g

130971

Capelin viskuit, rood. Diepvriesvriesproduct. • Red, caplin fish roe. Deep frozen product.



**Masago Black**  
マサゴ 黒

500 g

130972

Capelin viskuit, zwart. Diepvriesvriesproduct. • Black, caplin fish roe. Deep frozen product.

TEA

お茶







**Ooi Ocha**  
おいお茶

24 x 500 ml

112135

De meest gedronken groene thee in Japan (kant-en-klaar). Ongezoet. • The most popular green tea in Japan (ready-to-drink). Unsweetened.



**Jasmine Green Tea**  
ジャスミン茶

24 x 525 ml

112152

Groene thee gearomatiseerd met geurige jasmijnbloesem (kant-en-klaar). Ongezoet. • Green tea flavoured with fragrant jasmine flowers (ready-to-drink). Unsweetend.



**Sencha Tea Bags**  
煎茶 ティーバック

20 x 20 x 2 g

119021

Japanse groene thee (theezakjes). • Japanese green tea (tea bags).



**Matcha Green Tea powder**  
抹茶粉

1 kg

119018

Groene thee poeder, gemaakt van sencha. • Green tea powder made from sencha.



WASABI

わさび





**Wasabi Shio**  
金印 わさび塩

100 g

118054

Wasabizout met een pittig, uitgebalanceerd aroma en een delicate smaak. Voegt umami toe aan tal van gerechten.

• Wasabi salt with a spicy, balanced aroma and a delicate taste. Adds umami to many dishes.



**Kinjirushi Mini Wasabi**  
金印 ミニワサビ

5 x 200 x 2,5 g

118052

Wasabipasta. Take-away-verpakking. • Wasabi paste in take-away packaging.



**Kinjirushi Grated Wasabi**  
15%

金印 練りわさび

10 x 43 g

118049

Premium Japanese wasabipasta met 15% wasabi. Verpakt in een handige tube. • Premium Japanese wasabi paste with 15% wasabi in a tube.



**Kinjirushi Hon Wasabi FS-208**  
金印 本わさび

5 x 200 g

132050

Shock frozen 100% wasabi. Zonder kleurstoffen. Diepvriesproduct. • Flash frozen wasabi. No colour additives. Deep frozen product.



**Kinjirushi Kizami Wasabi YKA-250**  
金印 刻みワサビ

10 x 250 g

132051

Grof geraspte verse wasabi, gemarineerd in sojasaus. Diepvriesproduct. • Fresh wasabi chopped and marinated in soy sauce. Deep frozen product.



**Kinjirushi Wasabi All Natural**  
金印 粉ワサビ

1 kg

118026

Wasabipoeder zonder toevoegingen. • Pure wasabi powder. No additives.



**House Foods Wasabi Ko**  
ハウス 粉ワサビ

1 kg

118019

Wasabipoeder. • Wasabi powder.



**Kona Wasabi Powder**  
金印粉ワサビ

10 x 25 g

118016

Wasabipoeder zonder toevoegingen. • Wasabi powder without additives.



**Kinjirushi Wasabits**  
金印 おろし風粉ワサビ

1 kg

118012

Wasabipoeder met grove stukken wasabi. • Wasabi powder with coarse pieces of wasabi.

# YAMA SAUCES

## YAMA オリジナルソース



### Tare Liquid Seasonings Japanese Miso

味噌たれ

6 x 400 ml

40134

Liquid Seasoning voor het marineren of glazen van vlees, vis, schaaldieren en groenten. Japanse Miso smaak. • Liquid Seasoning for marinating or glazing meat, fish, shellfish and vegetables. Japanese Miso taste.



### Japanese Sesame Sauce 和風ゴマソース

6 x 750 ml

31540

Rode, licht zoete saus met geroosterd sesamzaad. Om te glaceren, als dipsaus of in wokgerechten. • A slightly sweet, red sauce with roasted sesame seeds. For glazing, as a dip sauce or in stir-fry's.



**Tare Liquid Seasonings  
Ama Shoyu**  
甘醤油たれ  
6 x 400 ml

40141

Liquid Seasoning voor het marineren of glazen van vlees, vis, schaaldieren en groenten. Ama Shoyu smaak. • Liquid Seasoning for marinating or glazing meat, fish, shellfish and vegetables. Ama Shoyu taste.



**Tare Liquid Seasonings  
Korean Spicy**  
韓国甘辛たれ  
6 x 400 ml

40143

Liquid Seasoning voor het marineren of glazen van vlees, vis, schaaldieren en groenten. Pittige Koreaanse smaak. • Liquid Seasoning for marinating or glazing meat, fish, shellfish and vegetables. Korean Spicy taste.



**Japanese Sesame Sauce**  
和風ゴマソース  
6 x 330 ml

31394

Rode, licht zoete saus met geroosterd sesamzaad. Om te glaceren, als dipsaus of in wokgerechten. • A slightly sweet, red sauce with roasted sesame seeds. For glazing, as a dip sauce or in stir-fry's.



**Teriyaki Mirin Sauce**  
照り焼きソース  
6 x 330 ml

31397

Authentieke, donkere Japanse saus met mirin (Japanse kookwijn) en een zachte gember-smaak. • This authentic, dark Japanese sauce with mirin (Japanese cooking wine) has a mild ginger flavour.



**Unagi Kabayaki Sauce**  
ウナギ蒲焼ソース  
6 x 330 ml

31955

Donkere glaceersaus met een volle sojasmaak. Voor o.a. gegrilde paling of om vlees af te lakken. • A dark glazing sauce with a full soy flavour. Ideal as a meat glaze and with grilled eel.



**Yakitori Sauce**  
焼鳥ソース  
6 x 330 ml

31954

Donkere saus op basis van soja. Te gebruiken voor Japanse kipspiesjes of als woksau. • A dark sauce based on soy. Ideal for chicken yakitori and in stir-fry's.



**Yakisoba Sauce**  
焼きそばソース  
6 x 750 ml

40041

Dankzij toevoeging van sesam krijgt deze lichtpittige saus zijn Japanse karakter en heeft deze saus vele toepassingen, zowel koud als warm bereid. • Thanks to the addition of sesame, this slightly spicy sauce gets its Japanese character and this sauce has many applications, both cold and hot.



**Miso Sauce**  
味噌炒め  
6 x 750 ml

31537

Een aka miso sauce die zich makkelijk laat glaceren. Ook te gebruiken om wokgerechten een Japans karakter te geven. • An aka miso sauce to glaze delicious meat or fish. Gives stir-fries a delicious Japanese touch.



**Unagi Kabayaki Sauce**  
ウナギ蒲焼ソース  
6 x 750 ml

31542

Origineel gebruikt als topping/ glaze op nigiri van gestoomde en gegrilde paling. Als garnering op inside out sushi rollen heeft de saus een nieuwe dimensie gekregen. • Originally used as a topping/glaze on steamed and grilled eel nigiri. As a garnish on inside out sushi rolls, this sauce has taken on a new dimension.



**Yakitori Sauce**  
焼鳥ソース  
6 x 750 ml

31541

Deze saus vindt zijn oorsprong door de bereiding op de grill. Het glaceren en afbakken op de grill geeft vleesstokjes een onweerstaanbare smaak & bite. • This sauce originates from the preparation on the grill. Glazing and baking on the grill gives meat sticks an irresistible taste & bite.



**Teriyaki Gold Sauce**  
照り焼き炒め  
6 x 750 ml

31536

Deze saus heeft van ons het predikaat 'Gold' gekregen. Vol van soja, mirin en sesam is dit de woksau om groenten een scheutje extra power te geven. • This sauce has received the predicate 'Gold' from us. Full of soy, mirin and sesame, this is the wok sauce to give vegetables a dash of extra power.



**Kimchee Base**  
キムチの素  
6 x 750 ml

31616

Pittige saus naar Koreaans recept. Ideaal om zelf Kimchee te maken. Ook zeer geschikt voor roerbakken en/of 'spicen' van gerechten. • Spicy sauce to Korean recipe. Ideal for making your own Kimchee. Also very suitable for stir-frying and/or 'spicing' dishes.



**Korean Bulgogi Sauce**  
韓国風 ブルコギソース

3 kg

40119

Frisse zoet-zure Koreaanse saus. Ideaal voor zowel marinieren, als saus bij warme bereidingen en als laksaus. • Sweet and sour Korean sauce. Ideal for marinating, as a sauce for hot preparations and as a lacquer sauce.



**Korean Spicy Red Miso Sauce**  
韓国風 赤辛味噌

3 kg

40051

Pittige Koreaanse saus boordevol umami. Ideaal voor zowel marinieren, als (lak)saus bij warme bereidingen. Ook heerlijk als dip! • Spicy Korean sauce packed with umami. Ideal for marinating, as a (lacquer)sauce for hot preparations. Also delicious as a dip!



**Korean Nanban Sauce**  
韓国風 甘辛味噌

3 kg

40052

Pittige Koreaanse saus. Ideaal voor zowel marinieren, als saus bij warme bereidingen en als laksaus. • Spicy Korean sauce. Ideal for marinating, as a sauce for hot preparations and as a lacquer sauce.



**Soy and Garlic Sauce**  
にんにくゴマソース

2,5 kg

31923

Zoete sojasaus met knoflook en sesamzaadjes. Om te roerbakken of als dip of marinade. • Sweet soy sauce with garlic and sesame seeds. For stir-frying or as a dip or marinade.



**Bombay Bali Sauce**  
ボンベイバリソース

3 kg

31303

Deze kruidige pittige saus is een combinatie van Indonesische pittigheid en Indiase curry. Geschikt voor wok- en suddergerechten. • This spicy sauce is a combination of Indonesian spiciness and Indian curry. Suitable for wok and simmering dishes.



**Pindapinda Sauce**  
ピンダピンダソース

3 kg

40093

Dankzij het hoge percentage Pindakaas heeft deze kant-en-klare saus een vol karakter. Deze saus is koud en warm te serveren. Thanks to the high percentage of peanut butter, this side has ready-made sauce full of character. This sauce can be served cold and warm.



**Padang Sauce (Red Curry)**  
ペダン レッドカレーソース

3 kg

31063

Padang is een pittige Indonesische saus. Deze kruidige saus is gebaseerd op een Sumatraans recept. Zowel geschikt voor wok- als suddergerechten. • Padang is a spicy Indonesian sauce. This spicy sauce is based on a Sumatran recipe. Both suitable for wok and simmer dishes.



**Kimchee Korean BBQ Sauce**  
韓国風 キムチBBQソース

3 kg

31440

Pittige saus naar Koreaans recept. Ideaal om zelf Kimchee te maken. Ook zeer geschikt voor roerbakken en/of 'spicing' van gerechten. • Spicy sauce to Korean recipe. Ideal for making your own Kimchee. Also very suitable for stir-frying and/or 'spicing' dishes.



**Oriental Grill Sauce**  
オリエンタルグリルソース

3 kg

31308

Dit is een pittige authentieke Chinese saus. Deze saus is geschikt voor wokgerechten of te gebruiken als marinade bij vleesgerechten. • This is a spicy authentic Chinese sauce. This sauce is suitable for wok dishes or as a marinade for meat dishes.



**Bangkok Sauce**  
タイ風 バンコクソース

3 kg

31064

Deze licht pittige saus is gebaseerd op een authentiek Thais curryrecept. Zeer geschikt voor zowel wok- als suddergerechten. • This slightly spicy sauce is based on an authentic Thai curry recipe. Very suitable for both wok and simmer dishes.



**Unagi Kabayaki Sauce**  
ウナギ蒲焼ソース

3 kg

31144

Origineel gebruikt als topping/ glaze op nigiri van gestoomde en gegrilde paling. Als smaakvolle garnering op inside out sushi rollen heeft deze saus een hele nieuwe dimensie gekregen. • Originally used as a topping/ glaze on steamed and grilled eel nigiri. As a tasty garnish on inside out sushi rolls, this sauce has taken on a whole new dimension.



**Yakitori Sauce**  
焼鳥ソース

3 kg

31310

Deze saus vindt zijn oorsprong door de bereiding op de grill. Het glazen en afbakken op de grill geeft vleesstokjes een onweerstaanbare smaak & bite. • This sauce originates from the preparation on the grill. Glazing and baking on the grill gives meat sticks an irresistible taste & bite.



**Fresh Lemon Sauce**  
フレッシュレモンソース

3 kg

31209

Deze exotische saus heeft een frisse smaak van citroen en is licht pittig door de gember en peper. Lekker bij vis en kip.

• This exotic sauce has a fresh taste of lemon and is slightly spicy due to the ginger and pepper. Delicious with fish and chicken.



**Oyster Garlic Sauce**  
にんにくオイスターソース

3 kg

31062

De ideale saus om te glaceren en te wokken. Een kenmerkende umami-smaak wordt aangevuld met zoet en zilt gevolgd door knoflook en ui. • The ideal sauce for glazing and stir-frying. A distinctive umami flavour is complemented by sweet and salty followed by garlic and onion.



**Japanese Sesame Sauce**  
和風ゴマソース

3 kg

31309

De hoge kwaliteit sesamzaad en de perfecte umami-balans geven deze lichtpittige saus zijn Japanse karakter. Ideaal voor gevogelte en wokgerechten.

• The high quality sesame seeds and the perfect umami balance give this slightly spicy sauce its Japanese character. Ideal for poultry and wok dishes.



**Kyoto Teriyaki Sauce**  
京都 照り焼きソース

3 kg

31060

Milde teriyakisaus met een volle, rijke smaak en een fijne garnering. Voor wok- en grillgerechten. • A mild teriyaki sauce with a full, rich flavour and a delicate garnish. Ideal for stir-frying and grilling.



**Teriyaki Mirin Sauce**  
照り焼きみりんソース

3 kg

31302

Authentieke, donkere Japanse saus met mirin (Japanse kookwijn) en een zachte gember-smaak. • This authentic, dark Japanese sauce with mirin (Japanese cooking wine) has a mild ginger flavour.



**Tamari Teriyaki Sauce**  
てり焼きたまりソース

3 kg

40006

Dit is een glutenvrije kant-en-klare teriyakisaus. Ideaal voor vis, groenten en tofu. Als lak-saus, en als basis voor sukiyaki stoofgerechten. • This is a gluten free ready-to-use teriyaki sauce. Ideal for fish vegetables and tofu. As a lacquer sauce, and as a basis for sukiyaki stews.



**Black Pepper Sauce**  
黒コショウ炒め

3 kg

31798

Gebaseerd op bekende Chinese receptuur. De saus heeft een volle- en pittige nasmaak. Een ideale smaakmaker in vele Chinese gerechten. • Based on well-known Chinese recipes. The sauce has a full and spicy aftertaste. An ideal seasoning in many Chinese dishes.



**Gong Bao Sauce**  
四川風 カンパオソース

3 kg

31795

Deze saus vindt zijn oorsprong in de provincie Szechuan. Kenmerkend is de speciale kruiding. Zoetpittige saus voor Chinese wokgerechten. • This sauce has its origin in the Szechuan province. Characteristic is the special seasoning. Sweet-spicy sauce, ideal for Chinese wok dishes.



**Teriyaki Gold Sauce**  
照り焼き炒め

3 kg

31797

Deze volgens Japanse traditie gemaakte saus is een bekende smaak: rijk aan umami en veelzijdig inzetbaar. • Popular sauce made according to the authentic Japanese recipe. Rich umami flavours and can be used in countless recipes.



**Teriyaki Roasted Garlic**  
照り焼きローストガーリックソース

3 kg

31437

Deze receptuur is gemaakt om te marinieren. De marinade/saus smaak is umami-knoflook. Laat zich ook gemakkelijk verwerken in roerbakgerechten. • This recipe is made for marinating. The marinade/sauce flavour is umami-garlic. Easy to use in stir-fries.



**Yakitori Sauce**  
焼鳥ソース

10 kg

31190

Deze saus vindt zijn oorsprong door de bereiding op de grill. Het glaceren en afbakken op de grill geeft vleesstukjes een onweerstaanbare smaak & bite. • This sauce originates from the preparation on the grill. Glazing and baking on the grill gives meat sticks an irresistible taste & bite.



**Goma Dressing**

10 kg

40154

Onze meest populaire dressing. Vol van smaak en de geroosterde sesam maakt elke salade af. Kan ook als dip en op de poké bowl. • Our most popular dressing. Full of flavour and the toasted sesame finishes off any salad. Can be used as a dip and on the Poke Bowl.



**Authentic Thai Kitchen  
Red Curry Sauce**  
タイキッチン レッドカレーソース

6 x 1 kg

134253

Deze rode curry is licht spicy en romig. Uitstekend te gebruiken als een klassieke curry met gegrilde kip, in dressings, sauzen en crèmes. • This red curry is light spicy and creamy. Excellent to use as a classic curry with grilled chicken, in dressings, sauces and creams.



**Authentic Thai Kitchen  
Green Curry Sauce**  
タイキッチン グリーンカレーソース

6 x 1 kg

134254

Groene pepers en specerijen zoals knoflook, citroengras en basilicum vormen de basis. Heerlijk met vis, vlees en groenten. • Green chillies and spices such as garlic, lemongrass and basil forms the basis. Delicious with fish, meat and vegetables.



**Authentic Thai Kitchen  
Yellow Curry Sauce**  
タイキッチン イエローカレーソース

6 x 1 kg

134256

Deze gele curry saus is heerlijk bij verse vis en zeevruchten, maar ook prima te combineren met gevogelte zoals kip en kalkoen. • This yellow curry sauce is delicious with fresh fish and seafood, but also great to combine with poultry such as chicken and turkey.



**Authentic Thai Kitchen  
Tom Kha Sauce**  
タイキッチン トム・カーソース

6 x 1 kg

134255

Tom kha kai, een klassiek Thais gerecht. Fantastisch te combineren met groenten als bimi en asperge of met verse zeevruchten. • Tom kha kai, a classic Thai dish. Fantastic to combine with vegetables such as bimi and asparagus or with fresh seafood.



**Yuzu Dressing**  
柚子ドレッシング

3 kg

31884

Deze frisse dressing krijgt zijn karakter door de toevoeging van Yuzusap. Er is veel umami en kruiding aanwezig waardoor deze dressing multifunctioneel is. • This fresh dressing gets its character from the addition of Yuzu juice. There is a lot of umami and spices present, making this dressing multifunctional.



**Wasabi Shoyu Dressing**  
わさび醤油ドレッシング

2,7 kg

40076

Een aanrader voor poké bowl. De combinatie van de scherpe wasabi, olie en hartigheid van de sojasaus werkt prima bij rauwe vis en groentes. • Highly recommended for Poke Bowl. The combination of the pungent wasabi, oil and savory of the soy sauce works well with raw fish and vegetables.



**Okonomiyaki Sauce**  
お好み焼きソース

2,7 kg

40075

Deze speciaal voor Japanse panenkoek gemaakte saus heeft een zoete, kruidige smaak. Ook hartig, dus prima te gebruiken bij BBQ- en roerbakgerechten. • This sauce, specially made for Japanese pancake, has a sweet, spicy taste. It is also savory, so it can be used with BBQ- and stir-fry dishes.



**Yakisoba Sauce**  
焼きそばソース

3 kg

40013

Dankzij de toevoeging van sesam krijgt deze lichtpittige saus zijn Japanse karakter en heeft deze saus vele toepassingen, zowel koud als warm bereid. • Thanks to the addition of sesame, this slightly spicy sauce gets its Japanese character and this sauce has many applications, both cold and hot.



**Yakiniku Sauce**  
焼肉ソース

3 kg

31966

Deze marinade is een krachtige toevoeging. De smaak valt te omschrijven als sesam, gebakken knoflook en umami. Perfect te gebruiken bij BBQ-(vlees)gerechten. • This marinade is a powerful addition. The taste can be described as sesame, fried garlic and umami. Perfect to use with BBQ (meat) dishes.



# REGISTER

## 目次



### PAGE 8 - 11

#### ALCOHOLIC BEVERAGES

##### アルコール飲料

Asahi Super Dry Beer  
Choya Plum wine  
Daiginjo Ukiyoe  
Draft Sake  
Hakutsuru Kuradashi  
Hakutsuru Sake Pack  
Hakutsuru Sake White  
Ichi no Kura  
Iki Beer  
Junmai Daiginjo  
Junmai Daiginjo Ukiyoe  
Junmai Excellent  
Junmai Ginjo  
Junmai Ukiyoe  
Kirin Beer  
Kirin Beer 0.0%  
Momokawa Jyunmai  
Nebuta Tanrei Jyunmai  
Nigori Yuzushu  
Ozeki Nama Sake  
Sapporo Lager Beer  
Satsuma Imo Shochu  
Sawanoi  
Sayuri Nigori Sake  
Shoune Daiginjo  
Shoune Junmai Daiginjo  
Sparkling Sake  
Sugidama Ginjo Jyunmai

### PAGE 12 - 13

#### BOUILLONS & SOUPS

##### 出汁・スープ

Kombu Ekitai PET  
Kombu Ramen Soup  
Maruhachi Ramen soup Miso  
Maruhachi Ramen soup Shio  
Maruhachi Ramen soup Shoyu  
Maruhachi Ramen soup Tantan  
Marutomo Dashi no Moto  
Marutomo Kombu Katsuo Tsuyu  
Mishima Miso Soup White

Miso Strong Ramen Soup  
Miso Ramen Soup Stock  
Morita Tsuyu no Moto  
Nissin Master Cup Takumi  
Shirodashi Gold EU  
Tokyo Shoyu Ramen Soup

### PAGE 14 - 15

#### DEEP-FRY

##### 揚げ物関連

Panko  
Tempurako  
Tempurako Torigoe  
Tenkasu  
Tenshi sheets  
Welna Tempurako

### PAGE 16 - 17

#### DESSERTS & ICE CREAM

##### デザート&アイス

Apple Gyoza  
Ice Cookie Bites Black Cookie Style  
Ice Cookie Bites Brownie Style  
Ice Cookie Bites Cheesecake Style  
Ice Cookie Bites Lemon Pie Style  
Ice Cookie Bites Tiramisu Style  
Kuro Goma Ice Cream  
Matcha Ice Cream  
Mochi Ice Cream Caramel  
Mochi Ice Cream Chocolate  
Mochi Ice Cream Coconut  
Mochi Ice Cream Mango  
Mochi Ice Cream Matcha  
Mochi Ice Cream Vanilla  
Mochi Ice Cream Tropical  
Shiro Goma Ice Cream

### PAGE 18 - 19

#### JAPANESE PICKLES & BEANS

##### 漬物・ゆで小豆

Ajitsuke Kanpyo  
Ajitsuke Menma  
Beni Shoga  
Itamae Gari Shoga White  
Kyurizuke  
Shibazuke  
Yude Azuki

### PAGE 20 - 23

#### JAPANESE SAUCES & MARINADES

##### ソース・たれ・調味料

House Curry Sauce  
Kewpie Mayonaise  
Kewpie Wasabi Mayo Sauce  
Kikkoman Poke Sauce  
Kikkoman Teriyaki BBQ Honey  
Kikkoman Teriyaki Glaze  
Kikkoman Teriyaki Roasted Garlic  
Kikkoman Teriyaki Marinade  
Kikkoman Wok Sauce Quick & Easy  
Kimchee Base  
Kimuchi No Moto  
Okonomi Sauce Vegan  
Okonomiyaki Sauce  
Stamina Ninniku No Tare  
Tobanjan  
Tonkatsu Sauce  
Yakisoba Sauce  
Yakisoba Sauce Vegan  
Yakitori no Tare  
Yakiniku no Tare Shoyu

**PAGE 24 - 25**

**MIRIN & COOKING SAKE**

みりん、料理酒

~~~~~  
Cooking sake 15%
Hon Mirin 14%
Mirinfu Choomiryo

PAGE 26 - 27

MISO & TOFU

味噌・豆腐

~~~~~  
Ichibiki Hatcho Miso EU  
Inaka Miso  
Itachogonomi Aka Miso  
Itachogonomi Shiro Miso  
Kinzanji Miso  
Miso Yuzu  
Saikyo Miso  
Shiro Miso Waza  
Shinsyu-ichi Shiro Miso  
Shinsyu-ichi Sweet Miso  
Shinsyu-ichi Less Salt Miso  
Shinsyu-ichi Nama Koji Miso  
Shinsyu-ichi Suwa Red Miso  
Shinsyu-ichi Suwa White Miso  
Tofu Firm

**PAGE 28 - 29**

**NON-FOOD**

ノンフード

~~~~~  
Baran Matsugata
Baran Yamagata 1-Go
Genroku 8 Sun
Genroku Waribashi
Hoba Leaf
Japanese tea tin
Japanese teapot
Kumazasa Jikunashi
Makisu
Rice Cooking Net
Rice spoon (shamoji)

Tamago pan
Tebukuro Enbos

PAGE 30 - 31

NOODLES

麺類

~~~~~  
Chasoba  
Frozen Noodles Waved Ramen  
Harusame  
Ibono Ito Soomen  
Inaka Udon  
Malony  
Nissin Master Cup Takumi Miso  
Ramen Noodle EIHW  
Ramen Noodle G7S  
Ramen Noodle O5W  
Ramen Noodle O1S  
Sanuki Nama Ramen blue  
Sanuki Nama Ramen red  
Sanuki Nama Udon  
Yamaimo Soba  
Zaoh Soba

**PAGE 32 - 35**

**OIL, VINEGAR & DRESSINGS**

油・ドレッシング・酢

~~~~~  
Goma Abura
Itamae Su
Itamae Sushisu
Kewpie Roasted Sesame Dressing
Kewpie Sesame Soy Dressing
Kikkoman Ponzu Citrus Soy Sauce
Kikkoman Ponzu Lemon
La-yu
Otafuku Nanbanzuke Vinegar
Otafuku Ponzu
Rinkosan Kurosu
Sesame Oil Seiryu
Sushi no Ko
Uchibori Dashi-iri Ponzu Yuzu
Uchibori Genmai Kuru su
Uchibori Honzukurori Kome su

Uchibori Organic Genmai su
Uchibori Mino Sannen
Uchibori Kome Su Pro
Uchibori Rice Vinegar
Uchibori Sanbaizu
Uchibori Sushi Vinegar
Uchibori Sushisu
Wasabi Shoyu Dressing
Yuzu Dressing
Yuzu Kajyu
Yuzu it

PAGE 36 - 37

RICE

米

~~~~~  
Ibuki Rice  
Itamae rice  
Nanatsuboshi Hokkaido  
New Kenji Rice  
Nihonmai  
Ubara Mai

**PAGE 38 - 41**

**SEAWEED**

海藻

~~~~~  
Aonori
Chuka Wakame, Chinese recipe
Chuka Wakame, Japanese recipe
Harinori (0,5mm)
Hidaka Kombu Hokkaido
Hidaka Kombu Hokkaido
Itamae Nori
Kizami Nori
Mehijiki
Tororo Kombu
Tosaka Nori Aka (red)
Tosaka Nori Ao (green)
Tosaka Nori Siro
Wakame new cut
Yakinori A grade
Yakinori Half Premium
Yakinori Green



PAGE 42 - 45

SNACKS & FINGERFOOD

おつまみ

Apple Gyoza
Beef Gyoza
Boneless Roasted Duck
Cha Sieuw
Chicken Gyoza EU
Curry Gyoza
Duck Gyoza
Edamame Muki
Edamame Sayatsuki
Gyoza No Kawa
Hakau
Ichiban Chicken Yakitori
Ichiban Crispy Wakadori
Ichiban Duck Springrolls
Ichiban Ebi Katsu
Ichiban Fried Wakadori
Ichiban Gua Bao Bun
Ichiban Kara Age
Ichiban Spicy Harumaki
Ichiban Tatsuta Age
Ichiban Tori Katsu
Itamae Yakitori Pure
Nissin Master Cup Takumi Miso
Noriten Wasabi
Prawn Gyoza
Pork Gyoza
Shanghai Bun
Takoyaki
Vegetable Gyoza
Wasabi Green Peas

PAGE 46 - 49

SOY SAUCE

醤油

Kikkoman Nama Shoyu
Kikkoman Organic Soy Sauce
Kikkoman Ponzu Citrus Soy Sauce
Kikkoman Soy Sauce
Kikkoman Soy Sauce gluten free
Kikkoman Soy Sauce less salt
Kikkoman Soy Sauce sachet
Kikkoman Soy Sauce Sucrée

Kikkoman Sushi & Sashimi
Kikkoman Teriyaki Marinade
Tamari Shoyu

PAGE 50 - 53

SPICES & TOPPING

香辛料・トッピング・ふりかけ

Ajigoma
Arai Goma Shiro (white, unroasted)
Arai Goma Kuro (black, unroasted)
Atarigoma Shiro
Atarigoma Kuro
Irigoma Kuro (black, roasted)
Irigoma Shiro (white, roasted)
Itogaki
Ito Togarashi
Kameya Wasabi Furikake
Katsubushi
Kizami Yuzu
Mishima Furikake Nori Komi
Nerigoma Kuro
Nerigoma Shiro
Neri Nanko-Ume
Nichifuri Kimchi-fumi Furikake
Nichifuri Tamago-fumi Furikake
Nichifuri Ume-fumi Furikake
Nichifuri Yuzu-fumi Furikake
Sansho No Kona
Shichimi Togarashi
Tonburi
Yukari Furikake
Yuzu Kosho

PAGE 54 - 55

SUSHI TOPPING & CONDIMENT

すしねた

Aburaage
Ajitsuke Menma
Ajitsuke Inariage
Amazu Shoga
Beni Shoga
Ebi-Fry
Itamae Gari Shoga White
Masago Black

Masago Orange
Masago Red
Masago Wasabi
Mini Pack Gari White
Naruto Maki
Soy Sheet Green
Soy Sheet Pink
Soy Wrap Sesame
Sushi Ebi
Tamago Yaki
Unagi Kabayaki

PAGE 56 - 57

TEA

お茶

Jasmine Green Tea
Matcha Green Tea Powder
Ooi Ocha
Sencha Tea Bags

PAGE 58 - 59

WASABI

わさび

House Foods Wasabi Ko
Kinjirushi Grated Wasabi 15%
Kinjirushi Hon Wasabi FS-208
Kinjirushi Kizami Wasabi YKA-250
Kinjirushi Mini Wasabi
Kinjirushi Wasabi All Natural
Kinjirushi Wasabits
Kona Wasabi Powder
Wasabi Shio

PAGE 60 - 64

YAMA SAUCES

YAMA オリジナルソース

Authentic Thai Kitchen
Green Curry Sauce
Authentic Thai Kitchen
Red Curry Sauce
Authentic Thai Kitchen

Tom Kha Sauce
Authentic Thai Kitchen
Yellow Curry Sauce
Bangkok Sauce
Black Pepper Sauce
Bombay Bali Sauce
Fresh Lemon Sauce
Goma Dressing
Gong Bao Sauce
Japanese Sesame Sauce
Kimchee Base
Kimchee Korean BBQ Sauce
Korean Bulgogi Sauce
Korean Nanban Sauce
Korean Spicy Red Miso Sauce
Kyoto Teriyaki Sauce
Miso Sauce
Okonomiyaki Sauce
Oriental Grill Sauce
Oyster Garlic Sauce
Padang Sauce (Red Curry)
Pindapinda Sauce
Soy and Garlic Sauce
Tamari Teriyaki Sauce
Tare Liquid Seasonings
Ama Shoyu
Tare Liquid Seasonings
Japanese Miso
Tare Liquid Seasonings
Korean Spicy
Teriyaki Gold Sauce
Teriyaki Mirin Sauce
Teriyaki Roasted Garlic
Unagi Kabayaki Sauce
Wasabi Shoyu Sauce
Yuzu Dressing
Yakiniku Sauce
Yakisoba Sauce
Yakitori Sauce

YAMA PRODUCTS B.V.
IS A MEMBER OF

JETRO Japan External Trade
Organization



LOVE AND PASSION FOR JAPANESE FOOD

日本食への情熱

INFO@YAMA.NL | T 030 240 80 30 | WWW.YAMA.NL