



**ICHIBAN
SNACKS®**

**AUTHENTIC JAPANESE
FINGERFOOD**



ICHIBAN
SNACKS®

”
SNACKS BEREID
MET DE BESTE
INGREDIËNTEN
EN VOLGENS
EEN EEUWENOUD,
ORIGINEEL
JAPANS RECEPT.

ICHIBAN

AUTHENTIC JAPANESE FINGERFOOD

Ichiban snacks zijn hoogwaardige handgesneden snacks die uitstekend passen in de Japanse izakaya cultuur. Snacks bereid met de beste ingrediënten en volgens een eeuwenoud, origineel Japans recept. De harmonieuze samenstelling van onze ingrediënten

zorgen voor een rijke smaakervaring. Een collectie heerlijke Japanse snacks die met passie en aandacht zijn bereid. De producten vormen een prachtige basis voor een origineel voorgerecht, lunchgerecht, sandwich of als verrijking in een (maaltijd)salade.

ONGEËVENAARDE KWALITEIT

De wens naar een topkwaliteit gemakproduct vanuit de horeca was groot. Dat was voor ons reden om 'Ichiban Snacks' te ontwikkelen. Alle snacks worden met de hand gesneden en gemarineerd, waarbij niet één stukje hetzelfde is. In de recepturen gebruiken we originele Japanse ingrediënten, waaronder de beste sojasaus en mirin. Zonder concessies, sinds 1996. Bij de introductie in Nederland bestond ons assortiment uit **Chicken Yakitori**, **Kara Age** en

Tatsuta. Deze heerlijke snacks behoren nog steeds tot het vaste assortiment. In de loop der jaren zijn daar **Crispy Wakadori**, **Fried Wakadori**, **Duck Springroll**, **Spicy Harumaki**, **Tori Katsu**, **Aka-Uo** en **Flatbone Karaage** aan toegevoegd. De kwaliteit en het smaakprofiel van onze Ichiban snacks wordt geborgd in gecertificeerde fabrieken. Ichiban betekent 'de eerste of de beste'. Ervaar zelf waarom we de snacks deze bijzondere naam hebben meegegeven.



TATSUTA

竜田揚げ



Handgesneden stukjes kippendij, licht gemarineerd in verse gember en knoflook, met een coating van tempura beslag.

Yama artikelnr.: 134215

Verpakking: 900 g (ca. 30 stuks)

✳ Diepvriesproduct

RECEPTSUGGESTIE

Sticky Tatsuta

Meng de Tatsuta na het frituren rijkelijk met Japanse Sesamsaus.

Voor extra pittigheid voeg je een halve eetlepel Kimchee saus toe.

Garneer met fijngesneden lente-ui.

Handgesneden stukjes kippendij in panko paneer. Krokant en licht pittig gekruid.

Halal

Yama artikelnr.: 134216

Verpakking: 900 g (ca. 35 stuks)

✳ Diepvriesproduct

RECEPTSUGGESTIE

Kara Age Bites

Garneer de gefrituurde stukjes Kara Age met wat fijngesneden bieslook en een halve ui in ringen. Serveer met een schaalje Japanse Sesamsaus.

KARA AGE

唐揚げ



TORI KATSU

とりかつ



Heerlijk malse kip met een krokant laagje. Ideaal voor een Katsu Sando. Maar ook uitstekend te verwerken in (maaltijd)salades.

Halal

Yama artikelnr.: 134248

Verpakking: 4 x 2 kg

* Diepvriesproduct

RECEPTSUGGESTIE

Tori Katsu

Een echte Japanse topper: de Tori Katsu. Serveer met spitskool en citroen en top af met Kewpie mayonaise en Okonomiyaki saus.

EXTRA

RECEPTSUGGESTIE

Katsu Sando

Misschien wel het hipste broodje dat je momenteel in een trendy restaurant kunt bestellen: de Katsu Sando. Het zachte brood en de krokant gebakken kip zorgen samen voor een ware smaaksensatie.



AKA-UO TATSUTA AGE

赤魚竜田揚げ



Aka-Uo, perfect gesneden stukjes roodbaars in krokante tempura, met die karakteristieke, luchtige crunchy belletjes. Veel vis, dunne laag tempura, precies zoals het hoort.

Yama artikelnr.: 134260

Verpakking: 800 g (ca. 22 stuks)

* Diepvriesproduct

RECEPTSUGGESTIE

Aka-Uo als amuse

Aka-Uo is met de juiste garnituren het perfecte hapje. Garneer met rode ui en radijs en bestrooi met zalmkaviaar.

RECEPTSUGGESTIE

Ramen met Aka-Uo

Bereid je ramen zoals gebruikelijk, met een rijke bouillon, noedels en eventuele groenten of toppings. Voeg de gefrituurde Aka-Uo als laatste toe aan de kom, zodat ze mooi bovenop de noedels en andere ingrediënten liggen. Dit zorgt voor een smaakvolle en visuele traktatie die de authentieke Japanse ramen-ervaring naar een hoger niveau tilt.





RECEPTSUGGESTIE

Aka-Uo met groene curry

Aka-uo vormt een verfijnde basis voor een levendige groene curry met zeekraal, koriander en rode pepers. De groene curry biedt een rijke en aromatische saus die perfect past bij de zachte, sappige vis. Zeekraal voegt een ziltige frisheid toe, terwijl koriander en rode pepers zorgen voor een pittige toets, waardoor dit gerecht zowel smaakvol als visueel aantrekkelijk is. Serveer met gestoomde rijst voor een complete maaltijd.

Originele, op houtskool gegaarde Yakitori kipstokjes. Met de hand bereid en afgelakt met Yakitorisaus.

Yama artikelnr.: 134214

Verpakking: 1 kg (40 stuks)

* Diepvriesproduct

RECEPTSUGGESTIE

Japanse Chicken Yakitori

Traditioneel voorgedaard op houtskool. Met Yakitorisaus, dus kant-en-klaar! Ideaal als fingerfood. Serveer met rijst en edamame of met spitskool en citroen op traditionele wijze.

CHICKEN YAKITORI

焼き鳥



FLATBONE KARAAGE

ORIGINAL FLAVOUR

骨付きせせりのからあげ



Flatbone Karaage is eigenlijk het spare-ribje van de kip, boter mals vlees aan een botje bereid op de Japanse kara age wijze.

Original Chicken ribs

Yama artikelnr.: 134245

Verpakking: 750 g

* Diepvriesproduct

RECEPTSUGGESTIE

Original Flatbone Karaage

Serveer met Kewpie mayonaise en een pittige kick van Shichimi Toga-rashi. Voor een authentieke Japanse twist, strooi je er wat nori overheen.

Spicy Chicken ribs

Yama artikelnr.: 134246

Verpakking: 750 g

* Diepvriesproduct

RECEPTSUGGESTIE

Spicy Flatbone Karaage

De spicy variant van deze chicken ribs is gemarineerd met een mix van verschillende kruiden. Heerlijk pittig! Voeg een paar partjes limoen toe voor een frisse touch en om alle smaken mooi in balans te brengen.

FLATBONE KARAAGE

SPICY FLAVOUR

骨付きせせりのからあげ



DUCK SPRINGROLL

鴨春巻き



Handgerolde ambachtelijke springrolls met een vulling van eend en 'five spices' kruiden.

Yama artikelnr.: 134152

Verpakking: 1 kg (50 stuks)

* Diepvriesproduct

RECEPTSUGGESTIE

Izakaya on a tray

Combineer de Duck Springrolls met Yakitori, Gyoza, Tatsuta en Spicy Harumaki op een dienblad.

Serveer hier verschillende dipsauzen bij en je hebt de ultieme fingerfood beleving voor je gasten.

Handgerolde springrolls met een licht pittige vulling van groenten en glasnoedels.

Yama artikelnr.: 134108

Verpakking: 900 g (36 stuks)

* Diepvriesproduct

RECEPTSUGGESTIE

Springrolls

Deze springrolls zijn niet alleen lekker als losse snack maar zijn ook een ideale toevoeging in bijvoorbeeld een voorgerecht, salade, sushirol of rijstbowl.

SPICY HARUMAKI

スパイシー野菜春巻き



CRISPY WAKADORI

クリスピー若鶏



Heerlijk knapperige kippendij in tempurabeslag. Goed te combineren met rijst of in een salade.

Halal

Yama artikelnr.: 134114

Verpakking: 880 g (8 stuks)

✳ Diepvriesproduct

RECEPTSUGGESTIE

Steamy Wakadori

Heerlijke fluffy steamed Ichiban Gua Bao Buns met Crispy Wakadori. Garneer met kool en Kewpie mayonaise. Wil je wat meer pit in dit gerecht? Serveer de Wakadori dan met Kimchee saus.

Gemarineerde kippendij zonder bot, gegaard in Teriyaki marinade en dus direct te gebruiken. Ideaal in een bentobox, salade of op sandwiches.

Yama artikelnr.: 134101

Verpakking: 4,3 kg (5 x 5 stuks)

✳ Diepvriesproduct

RECEPTSUGGESTIE

Fried Wakadori salade

De Fried Wakadori is voorgedaard in een Japanse marinade. Zo serveer je heel eenvoudig een smaakvolle en kleurrijke Fried Wakadori salade.

FRIED WAKADORI

照り焼き若鶏





Izakaya: Food om te delen

Een izakaya is een Japanse bar, waar diverse kleine hapjes geserveerd worden, die je met elkaar deelt. Je kunt het vergelijken met de Spaanse tapas. Bij de kleine gerechten wordt vaak een Japans biertje, sake, cocktail of een high-ball gedronken.

RECEPTSUGGESTIE

Izakaya on a tray

Verschillende Ichiban Snacks op een dienblad. Combineer bijvoorbeeld Duck Springrolls met Yakitori, Gyoza, Tatsuta en Spicy Harumaki. Serveer hier dipsauzen bij en je hebt de ultieme fingerfood beleving!



IZAKAYA ON A TRAY
スパイシー唐揚げ



Love and passion
for Japanese food



2024-2025