



SEASON 2026



LOVE AND PASSION FOR JAPANESE FOOD

INDEX

目次

EDITIE 2026-1

Leveringsvoorwaarden: Leveringen geschieden volgens Algemene Leverings- en betalingsvoorwaarden zoals gedeponeerd 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.

Conditions de livraison : Les livraisons sont effectuées conformément à nos Conditions Générales de Livraison et de Paiement telles qu'elles sont enregistrées auprès de la Chambre de Commerce.

3	~~~~~	YAMA FOODSERVICE Yamaフードサービスへ	32	~~~~~	OIL, VINEGAR & DRESSINGS 油・ドレッシング・酢
6	~~~~~	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 & CONVENIENCE おつまみ・スナック
16	~~~~~	DESSERTS & ICE CREAM デザート&アイス	48	~~~~~	SOY SAUCE 醤油
18	~~~~~	JAPANESE PICKLES & BEANS 漬物・ゆで小豆	52	~~~~~	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	56	~~~~~	SUSHI TOPPINGS & CONDIMENTS すしねた
24	~~~~~	MIRIN & COOKING SAKE みりん、料理酒	60	~~~~~	TEA お茶
26	~~~~~	MISO & TOFU 味噌・豆腐	62	~~~~~	WASABI わさび
28	~~~~~	NON-FOOD ノンフード	64	~~~~~	YAMA SAUCES Yamaオリジナルソース
30	~~~~~	NOODLES 麺類	69	~~~~~	REGISTER 目次

Auteursrechten: Alle rechten voorbehouden. Niets uit deze uitgave mag worden vervoelvoudigd, 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.

Droits d'auteur : Tous droits réservés. Aucune partie même partielle de cette publication ne peut être reproduite, distribuée ou transmise sous quelque forme ou par quelque moyen que ce soit, y compris la photocopie, l'enregistrement ou tout autre procédé électronique ou physique, sans l'autorisation écrite préalable de 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!***

Vous recherchez des produits japonais authentiques, ne cherchez plus !  
Nous plaçons les saveurs authentiques du Japon au cœur de notre activité.  
Les moteurs de notre entreprise familiale sont l'amour de la gastronomie et du goût, le respect des personnes et de la nature. Depuis plus de 50 ans, nous collaborons avec des chefs, partageant ainsi notre savoir-faire et notre passion pour la cuisine japonaise, tout en contribuant à l'essor de la gastronomie moderne.

***Inutile de parler japonais : Yama Foodservice est votre lien privilégié avec le Japon !***



# 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. 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 a number of basic ingredients such as soy, vinegar, sake, mirin, miso, kombu and dashi. Many flavours and techniques from Japan are now indispensable in contemporary gastronomy. With subtle, distinctive and accessible flavours, products from this cuisine add value in all kinds of cooking styles. Umami is not a fantasy name. Umami is what brought Japanese cuisine here: flavour!

## CUISINE JAPONAISE

La cuisine japonaise repose sur des ingrédients de base tels que la sauce soja, le vinaigre, le saké, le mirin, le miso, le kombu et le dashi. Nombre de saveurs et de techniques japonaises sont aujourd'hui devenus des incontournables de la gastronomie contemporaine. Avec leurs saveurs subtiles, distinctives et accessibles, les produits de cette cuisine enrichissent tous les styles culinaires. L'umami n'est pas un concept abstrait : c'est la saveur qui a fait le succès de la cuisine japonaise !







## 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 only the best from the East to the West. We cherish our long-standing relationships with high-quality suppliers. Original Japanese brands that make a difference. For lovers who appreciate balance, umami and subtle flavours.

## MARQUES

Ce sont les marques japonaises authentiques et emblématiques qui font la différence, qui relèvent les saveurs, qui équilibrent les plats et donnent de l'imam. C'est pourquoi chez Yama Foodservice nous avons à cœur de vous proposer le meilleur de la cuisine asiatique en Occident. Et que nous chérissons nos relations de longue date avec des fournisseurs de qualité.





# ALCOHOLIC BEVERAGES

## アルコール飲料



**Toji Kan**  
白鶴 杜氏鑑  
15,3% | 720 ml

116204

Toji-Kan gebruikt 100% Yamada Nishiki-rijst voor een evenwichtige, verfrissende sake.

Toji-Kan uses 100% Yamada Nishiki rice to create a balanced, refreshing sake.

Toji-Kan utilise du riz 100 % Yamada Nishiki pour obtenir un saké équilibré et rafraichissant.



**Tatenokawa Stream**  
楯野川 純米大吟醸 清流  
14% | 12 x 300 ml

116931

Premium sake. De smaak is verfijnd, complex en een zachte balans tussen fruitige aroma's en subtiële umami.

Premium sake. The flavour is refined, complex and has a smooth balance between fruity aromas and subtle umami.

Premium saké. Son goût est raffiné, complexe et présente un équilibre délicat entre des arômes fruités et une subtile saveur umami.



**Tanrei Junmai**  
白鶴 淡麗純米  
13,5% | 20 x 180 ml

116160

Deze sake wordt gekenmerkt door zijn zachte en halfdroge smaak.

This sake is characterised by its smooth and semi-dry flavour.

Ce saké se caractérise par son goût doux et demi-sec.



**Tatenokawa Stream**  
楯野川 純米大吟醸 清流  
14% | 750 ml

116932

Premium sake. De smaak is verfijnd, complex en een zachte balans tussen fruitige aroma's en subtiële umami.

Premium sake. The flavour is refined, complex and has a smooth balance between fruity aromas and subtle umami.

Premium saké. Son goût est raffiné, complexe et présente un équilibre délicat entre des arômes fruités et une subtile saveur umami.





**Junmai Daiginjo Gold**  
白鶴 純米大吟醸 ゴールド  
15,3% | 720 ml  
116192

Sake met een verfijnde smaak.  
Gekenmerkt door zijn zachte textuur  
en verfijnd fruitig aroma.

Sake with a refined taste. Characterized  
by its smooth texture and sophistica-  
ted fruity aroma.

Saké élégant à la saveur sophistiquée.  
Il se caractérise par une texture soyeu-  
se et un arôme délicatement fruité.



**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, met  
een delicate aardseheid.

This sake has been brewed in a tradi-  
tional way for 250 years, resulting in a  
delicate earthiness.

Ce saké est brassé depuis 250 ans  
selon une méthode traditionnelle, avec  
une délicate touche terreuse.



**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, met  
een delicate aardseheid.

This sake has been brewed in a tradi-  
tional way for 250 years, resulting in a  
delicate earthiness.

Ce saké est brassé depuis 250 ans  
selon une méthode traditionnelle, avec  
une délicate touche terreuse.



**Momokawa Jyunmai**  
桃川 純米酒  
15,5% | 720 ml  
116183

Sake met hints van bessen, meloen,  
perzik en rijp fruit. Goed uitgebalan-  
ceerde sake.

Sake with hints of berries, melon, pe-  
ach and ripe fruit. Well balanced sake.  
Saké aux notes de baies, de melon,  
de pêche et de fruits mûrs. Saké bien  
équilibré.



**Hakutsuru Sake Pack**  
白鶴 清酒 まる  
13,5% | 12 x 500 ml  
116107

Sake uit het Nada-district van Kobe.  
Met de smaak van gestoomde rijst en  
meloen. Warm en koud te serveren.

Sake from the Nada district of Kobe.  
With the flavour of steamed rice and  
melon. Serve hot or cold.

Saké provenant du district de Nada,  
à Kobe. Avec des arômes de riz cuit à  
la vapeur et de melon. À servir chaud  
ou froid.



**Nebuta Tanrei Jyunmai**  
ねぶた 純米酒(淡麗)  
14,5% | 720 ml  
116184

Deze knisperige, elegante droge sake  
heeft tonen van cataloupmeloen,  
appel en peer.

This crisp, elegant dry sake has notes  
of cataloup melon, apple, and pear.  
Nebuta est associé à l'été à Aomori.

Ce saké sec, vif et élégant a des notes  
de melon cantaloup, de pomme et de  
poire.



**Sugidama Ginjo Jyunmai**  
杉玉 吟醸純米  
14,5% | 720 ml  
116182

Deze Junmai-sake heeft een zacht  
maar voortreffelijk aroma van versge-  
vallen regen en unieke houttinten.

This Junmai sake has a smooth yet  
exquisite aroma of freshly fallen rain  
and unique wood tones.

Ce saké Junmai a un arôme doux,  
exquis de pluie fraîchement tombée et  
possède des notes boisées uniques.



**Shoune Junmai Daiginjo**  
翔雲 純米大吟醸  
15,5% | 720 ml  
116187

Een prachtige sake met de typische  
floraliteit met tonen van anijs en fruit-  
aroma's van peer, appel en perzik.

A beautiful sake with the typical  
florality with notes of anise and fruit  
aromas of pear, apple and peach.

Un beau saké à la floralité typique avec  
des notes d'anis et des arômes fruités  
de poire, de pomme et de pêche.



**Sparkling Sake Awayuki**  
白鶴淡雪スパークリング  
5,5% | 12 x 300 ml  
116168

Lichte, bruisende junmai sake, met de  
zoetheit van rijst en fruitige aciditeit.  
Laag in alcohol.

Light, effervescent junmai sake, with  
the sweetness of rice and fruity acidity.  
Low in alcohol.

Saké junmai léger et effervescent, avec  
la douceur du riz et l'acidité des notes  
fruitées. Faible teneur en alcool.



**Ginrei Sparkling**  
白鶴 吟零 スパークリング  
ノンアルコール  
0,0% | 24 x 200 ml  
116205

Ginrei vangt de elegante essentie van  
Japanse sakebrouwkunst in een lichte,  
sprankelende drank zonder alcohol.  
Ginrei captures the elegant essence  
of Japanese sake brewing in a light,  
sparkling, alcohol-free drink.

Ginrei capture l'essence élégante de  
l'art japonais du saké dans une boisson  
légère et pétillante sans alcool.



**Junmai Daiginjo Ukiyoe**  
白鶴浮世絵 純米大吟醸

15,3% | 720 ml

116194

Sake met rijst die tot 50% gepolijst is met fruitige aroma's. Je proeft appel, peer, kers en amandel.

Sake made from rice polished to 50% with fruity aromas. You can taste apple, pear, cherry and almond.

Saké à base de riz poli à 50 % aux arômes fruités. On goûte la pomme, la poire, la cerise et l'amande.



**Daiginjo Ukiyoe**  
白鶴浮世絵 大吟醸

15,5% | 720 ml

116195

Sake met aroma's van aardbei, framboos, meloen, banaan en mandarijn.

Sake with aromas of strawberry, raspberry, melon, banana and mandarin.

Saké aux arômes de fraise, de framboise, de melon, de banane et de mandarine.



**Junmai Ukiyoe**  
白鶴浮世絵 純米

15,5% | 720 ml

116196

Medium droog, kruidig, umami en fruit-tonen. Met geroosterde noten, banaan en hints van kaneel en kruidnagel.

Medium dry with spiciness, umami and fruit notes. With toasted nuts, banana and hints of cinnamon and cloves.

Demi-sec avec des notes épicées, umami et notes fruitées. Vous goûterez des noix grillées, de la banane, des notes de cannelle et de clou de girofle.



**Sayuri Nigori Sake**  
さゆり にごり酒

12,5% | 12 x 300 ml

116157

Deze sake heeft een verfrissend aroma, een natuurlijk zoete smaak en een lichte afdronk.

This sake has a refreshing aroma, a naturally sweet taste and a light after-taste.

Ce saké a un arôme rafraichissant, un goût naturellement sucré et un léger arrière-goût.



**Draft Sake**  
白鶴 生 貯蔵酒

14% | 20 x 300 ml

116153

Draft sake heeft een karamelachtige, licht fruitige smaak en een drogere, rijstachtige afdronk.

Draft sake has a caramel-like, slightly fruity flavour and a drier, rice-like aftertaste.

Le saké Draft a une saveur caramélisée légèrement fruitée et un arrière-goût plus sec.



**Shoune Daiginjo**  
翔雲 大吟醸

15,5% | 12 x 300 ml

116159

Een prachtige sake met de typische floraliteit met tonen van anijs en fruit- aroma's van peer, appel en perzik.

A beautiful sake with the typical florality with notes of anise and fruit aromas of pear, apple and peach.

Un beau saké à la floralité typique avec des notes d'anis et des arômes fruités de poire, de pomme et de pêche.



**Ichinokura Honjozo**  
一ノ蔵 本醸造

15,4% | 720 ml

116919

Sake van 100% lokale rijst, met aroma's van graan en gestoomde rijst en een prachtige mineraliteit.

Sake made from 100% local rice, with aromas of grain and steamed rice and a wonderful minerality.

Saké fabriqué à partir de riz 100% local, avec des arômes de grains et de riz étuvé et une merveilleuse minéralité.



**Tokubetsu Junmai**  
澤乃井 純米

14,9% | 720 ml

116924

Medium droge sake van 100% rijstfermentatie.

Medium dry sake of 100% rice fermentation.

Saké demi sec issu d'une fermentation pur riz.



**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.

Gin japonais à base de patate douce.







### Ozeki Nama Sake

大関 生 貯蔵酒

13,8% | 12 x 300 ml

116535

Deze sake van Ozeki word eenmaal gepasteuriseerd voordat deze wordt gebotteld.

*This sake from Ozeki is pasteurized once before it is bottled.*

Ce saké d'Ozeki n'est pasteurisé qu'un seule fois avant d'être embouteillé.



### Junmai Ginjo

白鶴 純米吟醸

14,5% | 12 x 300 ml

116156

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.*

Un saké de qualité supérieure aux notes légères et florales. Fabriqué à partir de riz hautement raffiné et de la célèbre eau japonaise « miyamizu ».



### 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.*

Un saké de qualité supérieure aux notes légères et florales. Fabriqué à partir de riz hautement raffiné et de la célèbre eau japonaise « miyamizu ».



### Choya Plum wine

チョーヤ 梅酒

10% | 6 x 750 ml

116601

Japanse pruimenwijn wordt gemaakt door rijp fruit te laten trekken in shochu. Het geeft een unieke smaak.

*Japanese plum wine is made by infusing ripe fruit in shochu. It gives a unique taste.*

Vin japonais de prune fabriqué en infusant des fruits mûrs dans du shochu. Cela lui donne un goût unique.



### Choya Plum wine

チョーヤ 梅酒

10% | 5 ltr

116602

Japanse pruimenwijn wordt gemaakt door rijp fruit te laten trekken in shochu. Het geeft een unieke smaak.

*Japanese plum wine is made by infusing ripe fruit in shochu. It gives a unique taste.*

Vin japonais de prune fabriqué en infusant des fruits mûrs dans du shochu. Cela lui donne un goût unique.



### Hakutsuru Sake White

白鶴 純米酒 白

14,6% | 18 ltr

116048

Sake uit het Nada-district van Kobe, Japan. Lactische en volle smaak van gestoomde rijst en meloen.

*Sake from the Nada district of Kobe, Japan. Lactic and full flavor of steamed rice and melon.*

Saké issu de Nada, quartier de Kobe au Japon. Lactique et pleine saveur de riz cuit à la vapeur et de melon.



### Hakutsuru Kuradashi

白鶴 清酒 蔵出し

14,3% | 18 ltr

116049

Sake uit het Nada-district van Kobe, Japan. Een uitstekende sake om te drinken en mee te koken.

*Sake from the Nada district of Kobe, Japan. An excellent sake to drink and cook with.*

Saké issu de Nada, quartier de Kobe au Japon. Un excellent saké à boire ou à cuisiner.



**Sapporo Lager Beer**  
サッポロラガービール

4,8% | 24 x 330 ml

116012

Het oudste biermerk van Japan.  
Sapporo-bier heeft een wat pittige  
smaak.

Sapporo beer is Japan's oldest brand.  
It has a spicy flavour.

La plus ancienne marque de bière du  
Japon. La bière Sapporo a un goût  
quelque peu épicé.



**Asahi Super Dry Beer**  
アサヒビール

5,2% | 24 x 330 ml

116165

Herkenbaar aan de 'Karakuchi'- smaak:  
droog en verfrissend van smaak met  
vluchtige, verfijnde afdronk.

Recognisable by its 'Karakuchi' flavour:  
dry and refreshing in taste with  
volatile, refined finish.

Reconnaissable à sa saveur "Karakuchi"  
: goût sec et rafraîchissant avec des  
notes volatile et raffinée en fin de  
dégustation.



**Kirin Ichiban Beer**  
キリンビール

5% | 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.

La bière Kirin est brassée avec  
les meilleurs ingrédients et possède  
un goût pur et riche.



**Kirin Free Beer 0.0%**  
キリンビール ノンアルコール

0,0% | 24 x 330 ml

116016

Japanse Kirin-bier wordt gebrouwen  
van de beste ingrediënten en heeft  
een pure en rijke smaak. Alcoholvrij.

Japanese Kirin beer is brewed from the  
finest ingredients and has a pure and  
rich flavour. Alcoholfree.

La bière Kirin est brassée avec les  
meilleurs ingrédients et possède un  
goût pur et riche. Sans alcool.



**Iki Beer Yuzu**  
「生(いき)」ビール

4,5% | 24 x 330 ml

116034

Bier met de smaak van Japan,  
gebrouwen met groene thee en yuzu.

Beer with the taste of Japan, brewed  
with green tea and yuzu.

Bière au goût du Japon, brassée avec  
du thé vert et du yuzu.







**Nigori Yuzushu**  
白鶴 にごりゆず酒

9,5% | 720 ml

116198

Frisse sake met elegante bitters. De etherische olie uit de yuzuschil geeft deze sake een typische yuzusmaak.

A fresh sake with elegant bitter tones. The etheric oil from the yuzu peel gives a typical yuzu taste.

Un saké frais et agréablement amer. L'huile essentielle d'écorce de yuzu donne à ce saké un goût typique du yuzu.



**Nigori Umeshu**  
白鶴 にごりうめ酒

9,5% | 700 ml

116206

Deze likeur heeft een delicate geur met een aroma van pruimen en biedt een zachte, fluweelachtige smaak.

This liqueur has a delicate fragrance with an aroma of plums and offers a soft, velvety taste.

Cette liqueur a un parfum délicat avec un arôme de prunes et offre un goût doux et velouté.



**Nigori Momoshu**  
白鶴 にごりもも酒

5,5% | 700 ml

116207

Deze likeur is gemaakt van 100% perziken en heeft een rijke, fluweelachtige textuur en verfrissende afdronk.

This liqueur is made from 100% peaches and has a rich, velvety texture and refreshing finish.

Cette liqueur est élaborée à partir de pêches 100 % naturelles. Elle présente une texture riche et veloutée ainsi qu'une finale rafraîchissante.



**Marui Kajitsu Mikan**  
白鶴 まあるい果実 みかんリキュール酒

5% | 720 ml

116208

Een verfijnde sinaasappellikeur, volledig gemaakt van Unshu-mandarijnsap. A refined orange liqueur crafted entirely from Unshu mandarin juice.

Une liqueur d'orange raffinée, entièrement élaborée à partir de jus de mandarine Unshu.



**Marui Kajitsu Mango**  
白鶴 まあるい果実 マンゴーリキュール酒

5% | 710 ml

116209

Een heerlijke mangolikeur gemaakt met Alphonso-mangosap.

A luscious mango liqueur made with Alphonso mango juice.

Une délicieuse liqueur de mangue élaborée à partir de jus de mangue Alphonso.



# BOUILLONS & SOUPS

出汁・スープ



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

1 kg

102006

Basis voor Japanse visbouillon (dashi) in poedervorm.

Base for Japanese fish stock (dashi) in powder form.

Base pour réaliser le bouillon de poisson japonais: dashi en poudre.



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

15 x 48 g

102007

Basis voor Japanse visbouillon (dashi) in poedervorm.

Base for Japanese fish stock (dashi) in powder form.

Base pour réaliser le bouillon de poisson japonais: dashi en poudre.



**Kombu Ramen Soup**  
昆布ラーメンスープ

500 ml

102076

Japans bouillonconcentraat op basis van kombu (kelp) voor ramen.

Japanese broth concentrate based on kombu (kelp) for ramen.

Bouillon japonais concentré à base de kombu (kelp) pour des ramen.



**Tokyo Shoyu Ramen Soup**  
東京醤油ラーメンスープ

500 ml

102074

Japans bouillonconcentraat op basis van shoyu (soja-bonito) voor ramen.

Japanese broth concentrate based on shoyu (soy bonito) for ramen.

Bouillon japonais concentré à base de shoyu (bonite de soja) pour ramen.





**Morita Tsuyu no Moto**  
盛田 万能つゆの素

12 x 340 ml

102034

Bouillon en smaakmaker op basis van sojasaus en katsuo (bonito) dashi.

A concentrated tempura sauce. Ideal to make an oriental broth.

Bouillon et assaisonnement à base de sauce soja et de dashi katsuo (bonite).



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

1,8 ltr

102009

Smaakmaker op basis van sojasaus en katsuo (bonito) dashi.

Seasoning based on soy sauce and katsuo (bonito) dashi.

Assaisonnement à base de sauce soja et de katsuo (bonite) dashi.



**Shirodashi Gold**  
にんべん 白だし

1,8 ltr

102130

Geconcentreerde (1:20) goudgele dashi van bonito en kombu (kelp).

Concentrated (1:20) golden dashi of bonito and kombu (kelp).

Dashi concentré (1:20) doré de bonite et de kombu (kelp).



**Kombu Ekitai**  
昆布だし(濃縮タイプ)

8 x 1 ltr

102142

Kombu dashi, sterk geconcentreerd (1:50). Infusie van Japanse kombu.

Kombu dashi, highly concentrated (1:50). Infusion of Japanese kombu.

Kombu dashi, très concentré (1:50). Infusion unique de kombu japonais.



**Miso Ramen Soup Stock**  
味噌ラーメンスープ

10 x 1 kg

102053

Oosterse bouillon met een volle miso smaak, 1:12 liter.

Oriental broth with a full miso flavour, 1:12 liters.

Bouillon asiatique concentré à la riche saveur miso. Dilution de 1:12.



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

500 ml

102075

Japans bouillonconcentraat op basis van miso voor ramen.

Japanese broth concentrate based on miso for ramen.

Bouillon japonais concentré à base de miso pour ramen.



**Mishima Miso Soup White**  
三島味噌汁 白

12 x 30 g

102115

Witte instant misosoep. MSG-vrij en vegetarisch.

White instant miso soup. MSG-free and vegetarian.

Soupe de miso blanc instantanée. Sans MSG et végétarienne.



**Mishima Miso Soup Red**  
三島味噌汁 赤

12 x 30 g

102114

Rode instant misosoep. MSG-vrij en vegetarisch.

Red instant miso soup. MSG-free and vegetarian.

Soupe de miso rouge instantanée. Sans MSG et végétarienne.





# DEEP-FRY

揚げ物関連







### **Panko** パン粉

28 x 200 g

113200

Japans broodkruim van gestoomd brood voor paneren. Geeft een ultieme crunch.

Japanese breadcrumbs of steamed bread for breading. Gives an ultimate crunch.

Chapelure japonaise de pain cuit à la vapeur pour panure. Donne un croustillant inégalable à vos préparations.



### **Panko** パン粉

1 kg

113203

Japans broodkruim van gestoomd brood voor paneren. Geeft een ultieme crunch.

Japanese breadcrumbs of steamed bread for breading. Gives an ultimate crunch.

Chapelure japonaise de pain cuit à la vapeur pour panure. Donne un croustillant inégalable à vos préparations.



### **Panko** パン粉

10 kg

113201

Japans broodkruim van gestoomd brood voor paneren. Geeft een ultieme crunch.

Japanese breadcrumbs of steamed bread for breading. Gives an ultimate crunch.

Chapelure japonaise de pain cuit à la vapeur pour panure. Donne un croustillant inégalable à vos préparations.



### **Tenshi sheets** 天紙

1 pack | 50 sheets

124079

Papier speciaal gemaakt om olie uit tempura en ander gefrituurd voedsel te halen.

This paper is specially made to draw out oil from tempura and other deep-fried foods.

Papier est spécialement conçu pour extraire l'huile de tempura et d'autres aliments frits.



### **Welna Tempurako** 天ぷら粉 揚げ上手

15 x 600 g

113016

Japanse droge tempuramix voor klassieke Japanse bereiding. Blijft lang krokant na bereiding.

Japanese dry tempura mix for classic Japanese preparation. Remains crispy for a long time after preparation.

Base classique de préparation japonaise pour tempura. Reste croustillant longtemps après la préparation.

# DESSERTS & ICE CREAM

## デザート & アイス

- ❄❄❄ : diepgevroren product  
❄❄❄ : deep frozen product  
❄❄❄ : produit surgelé



### 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 cacao-poeder.

Cookie dough filled with tiramisu ice cream, cappuccino sauce and cocoa powder.

Pâte à cookies fourrée à glace goût tiramisu, sauce cappuccino et poudre de cacao.



### 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.

Pâte à cookies fourrée à la glace à la vanille.



### 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 cheesekesmaak en frambozensaus.

Cookie dough filled with cheesecake-flavoured ice cream and raspberry sauce.

Pâte à cookies fourrée à la glace goût cheesecake et de sauce aux framboises.



### Mochi Ice Cream Vanilla

餅アイスクリーム  
バニラ

6 x 6 pcs | ❄❄❄

138313C

Dun laagje mochi-rijstdeeg gevuld met romig vanille-ijs.

Thin layer of mochi rice dough, filled with creamy vanilla ice cream.

Une fine couche de pâte mochi fourrée de crème glacée à la vanille.



### Mochi Ice Cream Chocolate

餅アイスクリーム  
チョコレート

6 x 6 pcs | ❄❄❄

138314C

Dun laagje mochi-rijstdeeg met chocoladesmaak, gevuld met romig chocoladeijs.

Thin layer of mochi rice dough with chocolate flavour, filled with creamy chocolate ice cream.

Une fine couche de pâte de riz mochi au chocolat, fourrée de crème glacée au chocolat onctueuse.



### Mochi Ice Cream Coconut

餅アイスクリーム  
ココナツ

6 x 6 pcs | ❄❄❄

138327

Dun laagje mochi-rijstdeeg, gevuld met kokosijs.

Thin layer of mochi rice dough, filled with coconut ice cream.

Une fine couche de pâte de riz mochi fourrée de glace à la noix de coco.





### Apple Gyoza

リンゴ餃子

12 x 400 g | 20 pcs | ❄️❄️❄️

134137

Japanse dumplings met een vulling van friszoete appel.

Japanese dumplings with a filling of freshly sweet apple.

Dumplings japonais fourés à la pomme fraîche et sucrée.



### Shiro Goma Ice Cream

白ごまアイス

2,5 ltr | ❄️❄️❄️

138304

Roomijs van geroosterde witte sesam.

Roasted white sesame ice cream.

Glace au sésame blanc grillé.



### Kuro Goma Ice Cream

黒ごまアイス

2,5 ltr | ❄️❄️❄️

138305

Roomijs bereid met Japanse geroosterde zwarte sesampasta en zaadjes.

Ice cream prepared with Japanese roasted black sesame paste and seeds.

Glace à la pâte de sésame noir grillé et aux graines de sésame japonais.



### Matcha Ice Cream

抹茶アイス

2,5 ltr | ❄️❄️❄️

138307

Roomijs met Japanse groene (matcha) thee.

Ice cream with Japanese green (matcha) tea.

Glace au thé vert japonais (matcha).



### Mochi Ice Cream

Caramel

餅アイスクリーム

キャラメル

6 x 6 pcs | ❄️❄️❄️

138310C

Dun laagje mochi-rijstdeeg gevuld met karamelijs.

Thin layer of mochi rice dough, filled with sorbet ice cream caramel.

Fine couche de pâte de riz mochi au goût caramel, fourrée de glace au caramel.



### Mochi Ice Cream Mango

餅アイスクリーム

マンゴー

6 x 6 pcs | ❄️❄️❄️

138311C

Dun laagje mochi-rijstdeeg, gevuld met mango-sorbetijs.

Thin layer of mochi rice dough, filled with mango sorbet ice cream.

Une fine couche de pâte de riz mochi fourrée de sorbet à la mangue.



### Mochi Ice Cream Tropical

餅アイスクリーム

トロピカル

6 x 6 pcs | ❄️❄️❄️

138315C

Dun laagje mochi-rijstdeeg met vanillesmaak, gevuld met tropical-sorbetijs.

Thin layer of vanilla-flavoured mochi rice dough, filled with tropical sorbet ice cream.

Fine couche de pâte de riz mochi à la vanille, fourrée de sorbet tropical.



### Mochi Ice Cream Matcha

餅アイスクリーム

抹茶

6 x 6 pcs | ❄️❄️❄️

138312C

Dun laagje mochi-rijstdeeg, gevuld met matcha-ijs met de smaak van groene thee.

Thin layer of mochi rice dough, filled with matcha ice cream with the taste of green tea.

Une fine couche de pâte de riz mochi fourrée de glace au matcha au goût de thé vert.



### Mochi Ice Cream Raspberry

餅アイスクリーム

ラズベリー

6 x 6 pcs | ❄️❄️❄️

138329

Dun laagje mochi-rijstdeeg, gevuld met sorbetijs framboos.

Thin layer of mochi rice dough, filled with sorbet ice cream raspberry.

Une fine couche de pâte mochi fourrée de glace au sorbet framboise.



### Mochi Ice Cream Lemon

餅アイスクリーム-レモン

6 x 6 pcs | ❄️❄️❄️

138330

Dun laagje mochi-rijstdeeg, gevuld met citroenijs.

Thin layer of mochi rice dough, filled with lemon ice cream.

Fine couche de pâte de riz mochi, fourrée de glace au citron.

# JAPANESE PICKLES & BEANS

漬物・ゆで小豆



## Yude Azuki

ゆで小豆

10 x 200 g

108026

Voorgekookte Japanse rode bonen met een lichtzoete smaak. Lekker in dorayaki of als topping voor desserts.  
Pre-cooked Japanese red beans with a slightly sweet taste. Delicious in dorayaki or as a topping for desserts.

Haricots rouges japonais précuits au goût légèrement sucré. Délicieux comme garniture pour les desserts tel que le dorayaki.



## Yude Azuki

ゆで小豆

1 kg

108020

Voorgekookte Japanse rode bonen met een lichtzoete smaak. Lekker in dorayaki of als topping voor desserts.  
Pre-cooked Japanese red beans with a slightly sweet taste. Delicious in dorayaki or as a topping for desserts.

Haricots rouges japonais précuits au goût légèrement sucré. Délicieux comme garniture pour les desserts tel que le dorayaki.





**Beni Shoga**  
紅しょうが

1 kg

104125

Ingelegde gemberreepjes voor yakisoba.

Pickled ginger slices for yakisoba.

Lamelles de gingembre mariné pour yakisoba.



**Shibazuke**  
しば漬け

1 kg

104155

Ingelegde aubergine en komkommer.

Pickled aubergine and cucumber.

Concombre mariné et aubergine.



**Ajitsuke Kanpyo**  
味付け干びょう

1 kg

105045

Gemarineerde Japanse pompoen (kalebas-achtige), in zoete sojasaus.

Japanese pumpkin (a gourd-like), marinated in sweet soy sauce.

Potiron japonais, mariné dans une sauce soja sucrée.



**Ajitsuke Menma**  
味付メンマ

1 kg

105046

In sojasaus ingelegde bamboeschuiten, traditioneel gebruikt als topping voor ramen.

Bamboo shoots pickled in soy sauce, traditionally used as a topping for ramen.

Pousses de bambou marinées dans de la sauce soja. Traditionnellement utilisée comme garniture dans des ramen.



**Kyurizuke**  
きゅうり漬け

1 kg

104156

Ingelegde komkommerpickle met een fantastische bite.

Pickled cucumber pickles with a fantastic bite.

Concombre marinés avec un croquant inégalable.



**Itamae Gari Shoga White**  
がり 生姜 白

1 kg

104232

Ingelegde witte gember, fris en licht pittig.

Pickled white ginger. Fresh sour and spicy.

Gingembre blanc mariné, frais et légèrement épicé.



# 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

Vloeibare marinade voor teriyaki-bereidingen, met een perfecte balans tussen hartig en zoet.

Liquid marinade for various teriyaki preparations, with a perfect balance between savoury and sweet.

Marinade liquide pour préparations teriyaki, avec un équilibre sucré/salé parfait.



## **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

Woksaus met een zoete en volle smaak van soja.

Wok sauce with a sweet and full taste of soy.

Sauce à base de sauce soja, douce pour wok.



## **Kikkoman Teriyaki Glaze**

キッコーマン  
照り焼き グレーズ

6 x 975 ml

101928

Sojasaus met rijstwijnen en kruiden. Strijk deze glaze over gegrilde producten voor een mooie glans en zoete sojasmaak.

Soy sauce with rice wine and spices. Spread this glaze over grilled products for a nice shine and sweet soy flavour.

Sauce soja au vin de riz et aux épices. Glaçage idéal pour donner de la brillance et une saveur typique à vos grillades.



## **Kikkoman Poke Sauce**

キッコーマン  
ハワイボキソース

6 x 975 ml

101939

Een hartige saus van sojasaus, sesamolie, citroensap en chili. Voor een perfecte poke bowl.

A savoury sauce of soy sauce, sesame oil, lemon juice and chili. For a perfect poke bowl.

Sauce savoureuse à base de sauce soja, d'huile de sésame, de jus de citron et de piment. Idéal pour accompagner vos poké bowl.





#### 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 poke bowl.

A savoury sauce of soy sauce, sesame oil, lemon juice and chili. For a perfect poke bowl.

Sauce savoureuse à base de sauce soja, d'huile de sésame, de jus de citron et de piment. Idéal pour accompagner vos



#### Kikkoman Teriyaki BBQ Sauce Honey

キッコーマン ウォクソース  
クイック&イージー

6 x 250 ml

101925

Kikkoman teriyaki barbecuesaus met honing en knoflook.

Kikkoman teriyaki barbecue sauce with honey and garlic.

Sauce barbecue teriyaki Kikkoman au miel et à l'ail.



#### Kikkoman Teriyaki BBQ Sauce Korean Style

キッコーマン BBQソース  
韓国風

6 x 250 ml

101935

Kikkoman teriyaki barbecuesaus in koreaanse stijl.

Kikkoman Korean-style teriyaki barbecue sauce.

Sauce barbecue teriyaki Kikkoman à la coréenne.



#### Kikkoman Teriyaki Wok Sauce Roasted Garlic

キッコーマン 照り焼きソース  
ローストにんにく風味

6 x 250 ml

101924

Kikkoman teriyaki woksau met geroosterde knoflook.

Kikkoman teriyaki wok sauce with roasted garlic.

Sauce teriyaki Kikkoman pour wok à l'ail rôti.



#### Kikkoman Teriyaki Wok Sauce Toasted Sesame

キッコーマン 照り焼きソース  
焙煎ゴマ風味

6 x 250 ml

101934

Kikkoman teriyaki woksau met geroosterd sesamzaad.

Kikkoman teriyaki wok sauce with roasted sesame seeds.

Sauce teriyaki Kikkoman pour wok aux graines de sésame grillées.



#### 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.

Sauce savoureuse à base de Worcestershire. Traditionnellement servie avec l'okonomiyaki et le 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.

Sauce savoureuse à base de Worcestershire. Traditionnellement servie avec l'okonomiyaki et le takoyaki.



#### Tonkatsu Sauce

とんかつソース

500 ml

101022

Een kant en klare fruitige saus o.a. voor het in Japan populaire gerecht tonkatsu.

A ready-to-use fruity sauce among others for the dish tonkatsu, popular in Japan.

Une sauce fruitée prête à l'emploi pour, entre autres, accompagner le plat tonkatsu, qui est un plat populaire au Japon.



#### Tonkatsu Sauce

とんかつソース

1,8 ltr

101051

Een kant en klare fruitige saus o.a. voor het in Japan populaire gerecht tonkatsu.

A ready-to-use fruity sauce among others for the dish tonkatsu, popular in Japan.

Une sauce fruitée prête à l'emploi pour, entre autres, accompagner le plat tonkatsu, qui est un plat populaire au Japon.



#### Kikkoman Teriyaki Marinade

キッコーマン  
照り焼きマリネ

4 ltr

30243

Vloeibare marinade voor teriyakibereidingen, met een perfecte balans tussen hartig en zoet.

Liquid marinade for teriyaki preparations, with a perfect balance between savoury and sweet.

Marinade liquide pour diverses préparations teriyaki, avec un équilibre parfait entre salé et sucré.



**Kewpie Mayonnaise**  
キューピーマヨネーズ

2,4 ltr

101110

De bekende Japanse mayonaise met een volle, lichtzurige smaak. Lekker in de California-roll.

*This mayonnaise has a full, slightly sour flavour. Nice in the California roll.*  
La fameuse mayonnaise japonaise au goût riche et légèrement acidulé. S'associe très bien avec les California rollss.



**Kewpie Mayonnaise**  
キューピーマヨネーズ

450 g

101020

De bekende Japanse mayonaise met een volle, lichtzurige smaak. Lekker in de California-roll.

*This mayonnaise has a full, slightly sour flavour. Nice in the California roll.*  
La fameuse mayonnaise japonaise au goût riche et légèrement acidulé. S'associe très bien avec les California rollss.



**Kewpie Mayonnaise**  
キューピーマヨネーズ

520 ml

101031

De bekende Japanse mayonaise met een volle, lichtzurige smaak. Lekker in de California-roll.

*This mayonnaise has a full, slightly sour flavour. Nice in the California roll.*  
La fameuse mayonnaise japonaise au goût riche et légèrement acidulé. S'associe très bien avec les California rollss.



**Kewpie Mayonnaise**  
キューピーマヨネーズ

1 kg

101032

De bekende Japanse mayonaise met een volle, lichtzurige smaak. Lekker in de California-roll.

*This mayonnaise has a full, slightly sour flavour. Nice in the California roll.*  
La fameuse mayonnaise japonaise au goût riche et légèrement acidulé. S'associe très bien avec les California rollss.



**Kewpie Wasabi Mayo Sauce**  
キューピー  
わさびマヨネーズ

12 x 300 ml

101075

Saus op basis van de bekende Kewpie mayonaise met de kenmerkende smaak van wasabi.

*Sauce based on the well-known Kewpie mayonnaise and the distinctive taste of wasabi.*

Sauce à base de la célèbre mayonnaise Kewpie et du goût distinctif du wasabi.



**Tobanjan**  
豆瓣醬

1 kg

107026

Umamirijke en pittige pasta van in zout ingelegde chili en bonen.

*Umami-rich and spicy paste of salt-pickled chili and beans.*

Pâte de haricots fermenté et pimenté, riche en umami.



**Ebara Ninniku no Tare**  
スタミナ にんにくのたれ

12 x 270 g

101126

Aromatische barbecuesaus op basis van sojasaus met knoflook en frisse daikon (rettich).

*Aromatic barbecue sauce based on soy sauce with garlic and fresh daikon (rettich).*

Sauce barbecue à base de sauce soja à l'ail et de daikon frais (radis blanc).



**Ebara Yakitori no Tare**  
焼鳥のタレ

12 x 240 ml

101033

Japanse yakitorisaus voor de bereiding van Japanse yakitori.

*Japanese yakitori sauce for the preparation of Japanese yakitori.*

Sauce japonaise yakitori pour la préparation de yakitori japonais.



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

12 x 500 ml

101144

Donkerbruine, fruitige saus met specerijen. Traditioneel voor yakisoba. Geschikt voor een veganistisch dieet.

*Dark brown, fruity sauce with spices. Traditional for yakisoba. Suitable for a vegan diet.*  
Sauce brun foncé, fruitée avec des épices. Traditionnel pour les yakisoba. Convient à un régime végétalien.



**House Foods Curry Sauce**  
ハウスカレーソース

3 kg

115056

Een milde Japanse currysous op roux-basis. Een rijke en romige saus, direct te gebruiken.

*A mild roux-based Japanese curry sauce. A rich and creamy sauce, ready to use.*

Une sauce au curry japonais douce à base de roux. Une sauce riche et crémeuse, prête à l'emploi.





#### Kimuchi no Moto

桃屋 キムチの素

6 x 450 ml

107013

Een donkerrode pikante saus gebaseerd op de smaak van Koreaanse kimchi, met knoflook, chili en bonito.

A dark red spicy sauce based on the taste of Korean kimchi, with garlic, chili and bonito.

Une sauce épicée rouge foncé basée sur le goût du kimchi coréen, avec de l'ail, du piment et de bonite.



#### Kimuchi no Moto

桃屋 キムチの素

1,2 kg

107014

Een donkerrode pikante saus gebaseerd op de smaak van Koreaanse kimchi, met knoflook, chili en bonito.

A dark red spicy sauce based on the taste of Korean kimchi, with garlic, chili and bonito.

Une sauce épicée rouge foncé basée sur le goût du kimchi coréen, avec de l'ail, du piment et de bonite.



#### Ebara Yakiniku no Tare Shoyu

焼肉のたれ 醤油味

1,6 kg

101140

Pikante saus en marinade op basis van gebakken knoflook (niku) en sesam.

Spicy sauce and marinade based on fried garlic (niku) and sesame.

Sauce pour viande grillée, épicée à base d'ail et de sésame.



#### Tobanjan

豆板醬

12 x 130 g

107025

Umamirijke en pittige pasta van in zout ingelegde chili en bonen.

Umami-rich and spicy paste of salt-pickled chili and beans.

Pâte de haricots fermenté et pimenté, riche en umami.



#### S&B Curry Flake

ヴィーガンカレーフレーク

1 kg

115054

Vegan en glutenvrije Japanse curry in handige flakes. Direct te gebruiken.

Vegan and gluten-free Japanese curry in handy flakes. Can be used immediately.

Curry japonais végétalien et sans gluten sous forme de flocons pratiques. Prêt à l'emploi.



#### Otafuku Takoyaki Sauce

たこ焼きソース

12 x 300 g

101145

Een rijke en zoete saus die speciaal wordt gebruikt bij takoyaki, een populair Japans streetfoodgerecht.

A rich and sweet sauce that is used specifically with takoyaki, a popular Japanese street food dish.

Une sauce riche et sucrée spécialement utilisée pour accompagner le takoyaki, un plat de rue japonais très populaire.



#### Otafuku Tonkatsu Sauce

とんかつソース

12 x 340 g

101146

Hartige saus met fruit, groenten en kruiden, vol aroma, perfect bij varkens- of kipperechten.

Savoury sauce with fruit, vegetables and herbs, full of flavour, perfect with pork or chicken dishes.

Sauce savoureuse aux fruits, légumes et herbes aromatiques, pleine de saveurs, parfaite pour accompagner les plats à base de porc ou de poulet.



#### Momiki Gari X Gari Sauce

ガーリックソース

6 x 180 g

101343

Deze verfijnde saus bevat tamari (glutenvrije sojasaus), mirin, kombu en shiitake.

This refined sauce contains tamari (gluten-free soy sauce), mirin, kombu and shiitake mushrooms.

Cette sauce raffinée contient du tamari (sauce soja sans gluten), du mirin, kombu et de shiitake.



# MIRIN & COOKING SAKE

みりん、料理酒







**Mirinfu Choomiryo**  
みりん風調味料

12 x 500 ml

101131

Originele Japanse zoete kookwijn met minder dan 1% alcohol.

Original Japanese sweet cooking wine with less than 1% alcohol.

Original vin doux japonais pour la cuisine avec moins de 1% d'alcool.



**Mirinfu Choomiryo**  
みりん風調味料

12 x 1 ltr

101132

Originele Japanse zoete kookwijn met minder dan 1% alcohol.

Original Japanese sweet cooking wine with less than 1% alcohol.

Original vin doux japonais pour la cuisine avec moins de 1% d'alcool.



**Hon Mirin 14%**  
本みりん

12 x 500 ml

116040

De echte Japanse zoete kookwijn met 14% alcohol.

The real Japanese sweet cooking wine with alcohol.

Le vrai vin de cuisine japonais doux avec 14% alcool.



**Hon Mirin 14%**  
本みりん

12 x 1 ltr

116041

De echte Japanse zoete kookwijn met 14% alcohol.

The real Japanese sweet cooking wine with alcohol.

Le vrai vin de cuisine japonais doux avec 14% alcool.



**Aioi Koshiki Hon Mirin 14%**  
古式 純米本みりん

12 x 500 ml

116042

Premium Japanse mirin, gemaakt volgens tradionele methoden.

Premium Japanese mirin, made according to traditional methods.

Mirin japonais haut de gamme, élaboré selon des méthodes traditionnelles.



**Cooking sake 15%**  
料理酒 相生

20 ltr

116511

Rijstwyn (sake), bijzonder geschikt om mee te koken.

Rice wine (sake), particularly suitable for cooking.

Vin de riz (saké), particulièrement adapté pour la cuisine.



**Mirinfu Choomiryo**  
みりん風調味料

20 ltr

101133

Japanse zoete kookwijn met een laag alcohol percentage.

Japanese sweet cooking wine with a low alcohol percentage.

Vin de cuisine doux japonais à faible pourcentage d'alcool.

# 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 misosoepen, sauzen en marinades.

Rich in umami and ideal as a base for miso soups, sauces and marinades.

Riche en umami, il est idéal comme base pour les soupes miso, les sauces et les 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.

Contient du soja et du riz pour un goût plus doux. Délicieux avec des légumes ou une soupe légère.



## Ichibiki Hatcho Miso

八丁味噌

500 g

110028

Traditioneel gemaakt met alleen soja-bonen, zout en water. Vol met umami en zeer hartige sojasaussmaak.

Traditionally made using only soy-beans, salt and water. Full of umami and very savoury soy sauce flavour.

Fabriquée de manière traditionnelle à partir uniquement de graines de soja, de sel et d'eau. Riche en umami et au goût de sauce soja très savoureuse.



## Kinzanji Miso

金山寺みそ漬の素(甘口)

300 g

110029

Een traditionele miso van sojabonen, gerst en rijst. Lichtbruin van kleur. Hartige mild zoete miso.

A traditional miso made from soy-beans, barley, and rice. This savoury, mildly sweet miso is light brown in colour.

Un miso traditionnel à base de graines de soja, d'orge et de riz. De couleur brun clair. Miso savoureux, légèrement sucré.



## Saikyo Miso

西京白みそ

10 x 500 g

110020

Witte zoete Japanse miso op basis van rijst.

White sweet Japanese miso, rice-based.

Pâte de miso sucrée japonais blanc, à base de riz.





### 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. Een volle misopasta, rijk van smaak.

Lower sodium content (-25%) than ordinary miso. A rich miso paste, full of flavour.

Teneur en sodium inférieure (-25 %) à celle du miso ordinaire. Une pâte de miso onctueuse, riche en saveur.



### 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.

Le koji assure une fermentation supplémentaire et confère un profil gustatif prononcé.



### Shinsyu-ichi Suwa Red Miso

神州一味噌 信州諏訪産無添  
留釜仕込み赤  
750 g

110039

Donkere klassieke Akamiso, krachtig genoeg om te gebruiken in stoof of gesauteerde kipgerechten.

Dark classic Akamiso, powerful enough to use in stews or sautéed chicken dishes.

Le Akamiso classique foncé, suffisamment puissant pour être utilisé dans les plats mijotés ou les sautés à base de poulet.



### Shinsyu-ichi Suwa White Miso

神州一味噌 信州諏訪産無添加  
きぬごし白  
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.

Ce miso est particulièrement onctueux et parfait pour glacer et napper. Il permet également de sublimer les desserts.



### Mori-Nu Tofu

豆腐  
12 x 307 g

106058

Neutrale tofu met stevige structuur, geschikt voor warme en koude bereidingen.

Neutral tofu with a firm structure, suitable for hot and cold preparations.

Tofu nature, ferme, adapté aux préparations chaudes et froides.



### Itachogonomi Shiro Miso

板長好み 白味噌  
1 kg

110001

Ongepasteuriseerde witte miso (shiro) pasta gemaakt van sojabonen en rijst.

Unpasteurized white miso (shiro) paste made from soybeans and rice.

Pâte de miso blanc (shiro) non pasteurisé à base de soja et de riz.



### Itachogonomi Aka Miso

板長好み 赤味噌  
1 kg

110002

Klassieke Akamiso met sojabonen en rijst. Meer stevig en vlezig aroma, veel umami en met de smaak van sojasaus.

Classic Akamiso with soybeans and rice. More robust and meaty aroma, lots of umami and soy sauce flavour.

Akamiso classique à base de graines de soja et de riz. Arôme plus prononcé et charnu, riche en umami et en saveur de sauce soja.



### Inaka Miso

田舎味噌  
1 kg

110003

Klassieke Akamiso met sojabonen en rijst. Meer stevig en vlezig aroma. Veel umami en met de smaak van sojasaus.

Classic Akamiso with soybeans and rice. More robust and meaty aroma. Lots of umami and with the taste of soy sauce.

Akamiso classique à base de graines de soja et de riz. Arôme plus prononcé et charnu. Riche en umami, avec un goût de sauce soja.



### Shiro Miso Waza

白味噌 技  
20 kg

110005

Witte miso (shiro) pasta gemaakt van sojabonen en rijst.

White miso (shiro) paste made from soybeans and rice.

Pâte de miso (shiro) blanc à base de soja et de riz.



### Miso Yuzu

味噌柚子ディップ  
6 x 270 ml

31318

Witte (shiro) misopasta met vers yuzu-sap. Lichtzoet en fris.

White (shiro) miso paste with fresh yuzu juice. Lightly sweet and fresh.

Pâte de miso blanc (shiro) avec du jus de yuzu frais. Légèrement sucré et frais.

# NON-FOOD

ノンフード



**Tamagoyaki  
Aluminium pan**  
玉子焼き器 テフロン加工

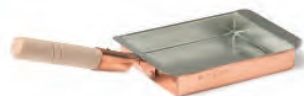
1 piece

124066

Traditionele pan voor het maken van tamagoyaki (Japanse omelet).  
Geschikt voor inductie.

Traditional pan for making tamagoyaki (Japanese omelette).  
Suitable for induction.

Poêle traditionnelle pour préparer le tamagoyaki (omelette japonaise).  
Compatible avec l'induction.



**Tamagoyaki  
Copper pan**  
玉子焼き器 銅製

1 piece

124064

Traditionele koperen pan voor het maken van tamagoyaki (Japanse omelet).

Traditional copper pan for making tamagoyaki (Japanese omelette).

Poêle traditionnelle en cuivre pour la préparation de tamagoyaki (omelette japonaise).



**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.

Utiliser un filet à riz pour cuire votre riz et éviter qu'il ne colle à la casserole.



**Kumazasa Jikunashi**  
笹の葉 軸無し  
100 pcs

132083

Bamboebladeren voor het decoreren en het scheiden van gerechten.

Bamboo leaves for decorating and separating dishes.

Feuilles de bambou pour décorer et séparer les plats.



**Hoba Leaf**  
朴葉 (ほおば) M  
20 pcs

132086

Gedroogd blad van de magnolia (ca. 30 cm lang).

Dried magnolia leaf (approx. 30 cm long).

Feuille séchée de magnolia (environ 30 cm de long).







### 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.

Cuillère à riz japonaise en plastique.

Grâce à sa forme et à ses rainures, le riz ne colle pas à la cuillère.



### Makisu

巻きす

10 x 1 pcs | 24 x 24 cm

124101

Klassieke bamboematjes voor het maken van maki sushi.

Classic bamboo mats for making maki sushi.

Natte en bambou pour faire des makis sushi.



### Genroku Waribashi 20 cm

元禄 割り箸

1 pack | 10 pcs

124031

Houten eetstokjes in papieren sleeve, voor eenmalig gebruik.

Wooden chopsticks in paper sleeve, for single use.

Baguettes en bois à usage unique dans une pochette en papier.



### Genroku Waribashi 20 cm

元禄 割り箸

1 pack | 100 pcs

124221

Houten eetstokjes in papieren sleeve, voor eenmalig gebruik.

Wooden chopsticks in paper sleeve, for single use.

Baguettes en bois à usage unique dans une pochette en papier.



### Baran Yamagata 1-Go

バラン 山型

1 pack | 1.000 pcs

124047

Groene, plastic decoratieblaadjes voor bij sushi of in een bentobox.

Green, plastic decorative leaves for sushi or in a bento box.

Feuilles décoratives vertes, en plastique pour sushis ou boîte à bento.



### Tebukuro Enbos Small

手袋エンボスS

1 pack | 50 pcs

124266

Speciale, niet-plakkende handschoenen (maat S). Ideaal bij het verwerken van sushirijst door de speciale non-stick laag.

Special, non-stick gloves (size S).

Ideal when processing sushi rice due to the special non stick layer.

Gants spéciaux antiadhésifs. (taille S). Idéal pour le manipuler du riz à sushi grâce à la couche antiadhésive spéciale.



### Tebukuro Enbos Medium

手袋エンボスM

1 pack | 50 pcs

124260

Speciale, niet-plakkende handschoenen (maat M). Ideaal bij het verwerken van sushirijst door de speciale non-stick laag.

Special, non-stick gloves (size M).

Ideal when processing sushi rice due to the special non stick layer.

Gants spéciaux antiadhésifs. (taille M). Idéal pour le manipuler du riz à sushi grâce à la couche antiadhésive spéciale.



### Tebukuro Enbos Large

手袋エンボスL

1 pack | 50 pcs

124262

Speciale, niet-plakkende handschoenen (maat L). Ideaal bij het verwerken van sushirijst door de speciale non-stick laag.

Special, non-stick gloves (size L). Ideal when processing sushi rice due to the special non stick layer.

Gants spéciaux antiadhésifs. (taille L). Idéal pour le manipuler du riz à sushi grâce à la couche antiadhésive spéciale.



# NOODLES

## 麺類

❄❄❄ : diepgevroren product  
❄❄❄ : deep frozen product  
❄❄❄ : produit surgelé



### Toa Shokuhin Tororo Soba

深し野庵 とろろそば

20 x 180 g

103010

Gedroogde noedels op basis van yamwortel.

Dried noodles based on yam root.

Nouilles séchées à base de racine d'igname.



### Itsuki Chasoba

茶そば (宇治抹茶入)

20 x 450 g

103258

Groene thee noedels gemaakt van tarwe en boekweit bloem met toevoeging van Japanse matcha.

Green tea noodles made from wheat and buckwheat flour with the addition of Japanese matcha.

Nouilles au thé vert à base de farine de blé et de sarrasin, avec ajout de matcha japonais.







**Sana 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.  
Ready-to-use, pre-cooked noodles. The sturdy texture makes them ideal for stir-fry's.  
Nouilles précuites, prêtes à l'emploi. De texture assez ferme, elles sont idéales pour les sautés.



**Sana 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.  
Ready-to-use, pre-cooked noodles. The soft texture makes them ideal for noodle soup.  
Nouilles précuites, prêtes à l'emploi. De texture assez tendre, elles sont idéales pour les soupes de nouilles.



**Sanuki Udon**  
讃岐生うどん  
20 x 250 g | ❄️❄️❄️  
136430

Voorgegaarde, dikke sanuki noedel, direct te gebruiken.  
Ready-to-use, pre-cooked, thick sanuki noodles.  
Nouilles sanuki épaisses précuites, prêtes à l'emploi.



**Inaka Udon**  
田舎うどん  
20 x 200 g  
103189

Japans, gedroogde witte udon-noedels op basis van tarwebloem.  
Japanese, dried white udon noodles based on wheat flour.  
Nouilles udon blanches séchées japonaises à base de farine de blé.



**Ibono Ito Soomen**  
損保乃糸 素麺  
30 x 300 g  
103095

Zeer dunne, witte, gedroogde noedels van tarwebloem. Dit wordt meestal koud gegeten.  
Very thin, white, dried noodles of wheat flour. This is usually eaten cold.  
Nouilles sèches, très fines, blanches, à base de farine de blé. Généralement consommé froid.



**Zaoh Soba**  
蔵王そば  
50 x 200 g  
103261

Lichtbruine Japanse noedels van tarwe en boekweit.  
Light brown Japanese noodles of wheat and buckwheat.  
Nouilles japonaises brun clair à base de farine de blé et de sarrasin.



**Malony**  
マロニー  
500 g  
105047

Dunne glasnoedels. Met zetmeel uit Hokkaido gebruikt, zodat de noedels veel vocht op kunnen nemen.  
Thin glass noodles. With starch from Hokkaido, so that the noodles can absorb a lot of moisture.  
Fines nouilles de verre. Elles contiennent de l'amidon de Hokkaido, ce qui leur permet d'absorber beaucoup d'eau.



**Harusame**  
春雨  
100 g  
105008

Glasnoedels van aardappelzetmeel uit Hokkaido en zoete-aardappelzetmeel uit Kyushu.  
Glass noodles from potato starch from Hokkaido and sweet potato starch from Kyushu.  
Nouilles transparentes à base de féculé de pomme de terre de Hokkaido et de féculé de patate douce de Kyushu.

# 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

Premium azijn met meer umami en een elegante milde zuurgraad.

Premium rice vinegar with more umami and an elegant mild acidity.

Vinaigre de riz haut de gamme avec plus d'umami et une acidité douce et élégante.



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

6 x 360 ml

121150

De rijst voor deze azijn wordt lokaal verbouwd, wat zorgt voor een subtiële aciditeit.

The rice for this vinegar is grown carefully, giving it a subtle acidity.

Le riz utilisé pour ce vinaigre est cultivé localement, ce qui lui confère une acidité subtile.



**Uchibori Sushi Vinegar**  
寿司酢

10 x 500 ml

121120

Sushi-azijn van junmai-sake. Met suiker en zout voor een perfecte zoet/zuur-balans.

Sushi vinegar from junmai sake. With the addition of sugar and salt for a perfect sweet/sour balance.

Vinaigre à sushi à base de saké junmai. Avec du sucre et du sel pour un équilibre parfait entre sucré et acidulé.



**Uchibori Rice Vinegar**  
米酢

10 x 500 ml

121116

Hoogwaardige rijstazijn gemaakt van junmai-sake.

High-quality, mild rice vinegar made from junmai sake.

Vinaigre de riz de haute qualité fabriqué à partir de saké junmai.





**Uchibori Genmai su**  
美濃 有機純米酢

6 x 360 ml

121151

Door het gebruik van bruine rijst is er meer umami en een milde zuurgraad.  
By using brown rice there is more umami and a mild acidity.  
L'utilisation de riz brun apporte davantage d'umami et une légère acidité.



**Uchibori Sanbaizu**  
三杯酢

6 x 360 ml

121154

Bruine rijstazijn, dashi en sojasaus worden op een evenwichtige manier gecombineerd.  
Brown rice vinegar, dashi and soy sauce are combined in a balanced way.  
Le vinaigre de riz brun, le dashi et la sauce soja sont combinés de manière équilibrée.



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

10 x 500 ml

121153

Rijstazijn van sake kasu, drie jaar gerijpt op houten vaten. Hoog in umami, met een elegante aciditeit.  
Rice vinegar made from sake kasu, aged for three years in wooden barrels. High in umami, with an elegant acidity.  
Vinaigre de riz issu du saké kasu, vieilli pendant trois ans dans des fûts en bois. Riche en umami, avec une acidité subtile.



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

12 x 360 ml

121147

Perfekte balans tussen klassieke ponzu van rijstazijn en sojasaus met toevoeging van dashi en frisse yuzu.  
The perfect balance between classic rice vinegar ponzu and soy sauce with the addition of dashi and fresh yuzu.  
Équilibre parfait entre le ponzu classique à base de vinaigre de riz et de sauce soja, avec l'ajout de dashi et de yuzu frais.



**Uchibori Sushisu**  
寿司酢

1,8 ltr

121141

Sushiazijn met minder aciditeit door suiker. Deze azijn heeft meer zoetheid en is hierdoor minder vloeibaar.  
Sushi vinegar with less acidity due to sugar. This vinegar has more sweetness and is less liquid as a result.  
Vinaigre pour sushi moins acide grâce au sucre. Ce vinaigre est plus sucré et donc moins liquide.



**Uchibori Rinkosan Kurosu**  
臨醐山 黒酢

6 x 360 ml

121139

Azijn op basis van Japanse zwarte rijst. Elegante zuren met subtiel fruitigheid en umami.  
Vinegar based on Japanese black rice. Elegant acidity with subtle fruitiness and umami.  
Vinaigre à base de riz noir japonais. Acidité élégante avec des notes fruitées subtiles et umami.



**Kikkoman Ponzu Lemon**  
レモンポン酢

6 x 250 ml

101937

Ponzu is sojasaus met citrus, deze pure ponzu is de perfecte balans tussen zilt en zuur.  
Ponzu is soy sauce with citrus, this pure ponzu is the perfect balance between salty and sour.  
Le ponzu est une sauce soja aux agrumes. Ce ponzu pur offre un équilibre parfait entre le salé et l'acide.



**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

Ponzu is sojasaus met citrus, de perfecte balans tussen zilt en zuur.  
Ponzu is soy sauce with citrus, the perfect balance between salty and sour.  
Le ponzu est une sauce soja aux agrumes. Un équilibre parfait entre le salé et l'acide.



**Otafuku Ponzu**  
オタフク  
ぽん酢

1,8 ltr

121007

Friszure ponzu-citrusbasis voor het bereiden van ponzu en dressing.  
Fresh and sour ponzu citrus base for preparing ponzu and dressing.  
Base acidulée au citron ponzu pour préparer du ponzu et des vinaigrettes.



**Sushi no Ko**  
すしのこ

20 x 75 g

121020

Kant-en-klare zoetzure poedermix om gestoomde sushirijst op smaak te brengen.  
Ready-to-use sweet and sour powder mix to season steamed sushi rice.  
Mélange en poudre aigre-doux prêt à l'emploi pour assaisonner le riz à sushi cuit à la vapeur.



**Yuzu It**  
 柚子こしょう  
 12 x 148 ml  
 19159

Pittige mosgroene traditionele Japanse saus, vergelijkbaar met tabasco. Met yuzu en groene peper.  
 Spicy moss green traditional Japanese sauce, similar to tabasco. With yuzu and green pepper.  
 Sauce japonaise traditionnelle piquante, de couleur vert mousse, comparable au tabasco. Avec du yuzu et du poivre vert.



**Kewpie Roasted Sesame Dressing**  
 キューピー  
 焙煎ごまドレッシング  
 6 x 1 ltr  
 101038

Dressing met geroosterde sesam voor salades of als dip.  
 Dressing with roasted sesame seeds for salads or as a dip.  
 Vinaigrette au sésame grillé pour les salades ou comme trempette.



**Kewpie Roasted Sesame Dressing**  
 キューピー  
 焙煎ごまドレッシング  
 6 x 210 ml  
 101043

Dressing met geroosterde sesam voor salades of als dip.  
 Dressing with roasted sesame seeds for salads or as a dip.  
 Vinaigrette au sésame grillé pour les salades ou comme trempette.



**Kewpie Sesame Soy Dressing**  
 キューピー  
 ごま醤油ドレッシング  
 6 x 210 ml  
 101044

Frisse dressing op basis van milde sojasaus, sesamolie, gember en citrus.  
 Fresh dressing based on mild soy sauce, sesame oil, ginger and citrus.  
 Vinaigrette fraîche à base de sauce soja douce, d'huile de sésame, de gingembre et d'agrumes.



**Yuzu Kajyu**  
 柚子果汁  
 12 x 100 ml  
 121143

Puur yuzusap, aromatisch en zachtgeel van kleur. Met toevoeging van zout.  
 Pure yuzu juice, aromatic and soft yellow in colour. With the addition of salt.  
 Pur jus de yuzu, aromatique et de couleur jaune pâle. Avec ajout de sel.



**Goma Abura**  
 ゴマ油  
 12 x 170 g  
 112023

Sesamolie, met de warme en diepe smaak van Japanse geroosterde sesam.  
 Sesame oil, with the warm and deep flavour of Japanese toasted sesame.  
 Huile de sésame, avec le goût chaud et profond du sésame japonais torréfié.



**Sesame Oil Seiryu**  
 ゴマ油 星龍  
 16,5 kg  
 112021

Sesamolie van geroosterde en gestampde sesamzaadjes. Milde smaak.  
 Sesame oil from toasted and crushed sesame seeds. Mild in taste.  
 Huile de sésame obtenue à partir de graines de sésame grillées et broyées. Goût doux.



**Uchibori Rice Vinegar Pro**  
 米酢 プロ仕様  
 20 ltr  
 121137

Hoogwaardige, milde rijstazijn gemaakt van junmai-sake.  
 High-quality, mild rice vinegar made from junmai sake.  
 Vinaigre de riz doux de haute qualité, fabriqué à partir de saké junmai.



**Itamae Su**  
 板前 酢  
 20 ltr  
 121114

Gebalanceerde Japanse rijstazijn. Voor de bereiding van sushi-rijst.  
 Balanced Japanese rice vinegar. Use when preparing sushi rice.  
 Vinaigre de riz japonais équilibré. Pour la préparation du riz à sushi.



**Itamae Sushisu**  
 板前 寿司酢  
 19 ltr  
 121113

Kant-en-klare sushiazijn van rijstazijn, op smaak gebracht met suiker en zout (zoetzuur).  
 Ready-to-use sushi vinegar, from rice vinegar, flavoured with sugar and salt (sweet and sour).  
 Vinaigre pour sushi prêt à l'emploi à base de vinaigre de riz, assaisonné de sucre et de sel (aigre-doux).





### Yuzu Seasoning 柚子ドレッシング

750 ml

19152

Voiebare basis zonder olie met fris-zuur aroma van Yuzu. Voor ponzu of als basis voor dressing.

Liquid base without oil with fresh-acid aroma of yuzu. For ponzu or as a base for dressing.

Base liquide sans huile, à l'arôme acidulé de yuzu. Pour le ponzu ou comme base pour les vinaigrettes.



### Yuzu Dressing 柚子ドレッシング

3 kg

31884

Frisse dressing met toevoeging van vers yuzusap.

Fresh dressing with the addition of fresh yuzu juice.

Vinaigrette fraîche avec ajout de jus de yuzu frais.



### Ponzu Citrus Dressing ポン酢シトラドレッシング

2,5 kg

40185

Ideale dressing voor Kaiso-zeewiersalade en poke bowl. Voeg sesamolie toe voor een dipsaus voor dumplings.

Excellent dressing for Kaiso Seaweed salad and poke bowl. Add sesame oil, to make a dipping sauce for dumplings.

Vinaigrette idéale pour la salade d'algues Kaiso et le Poke Bowl. Ajoutez de l'huile de sésame pour obtenir une sauce pour les dumplings.



### Wasabi Shoyu Dressing わさび醤油ドレッシング

2,7 kg

40076

Heerlijke Japanse dressing met hartige soja en een volle wasabismaak.

Delicious Japanese dressing with savoury soy and a full wasabi flavour.

Délicieuse sauce japonaise au soja savoureux et au goût intense de wasabi.



### La-yu ラー油

10 x 33 ml

112025

Rode chili-olie van sesam. Geeft pit aan o.a. dressings en noedelsoepen. Red chili oil with sesame. Gives an extra 'kick' to dressings and noodle soups.

Huile de piment rouge au sésame. Donne du piquant aux vinaigrettes et aux soupes de nouilles, entre autres.



### Uchibori Sushisu Pro 寿司酢 プロ仕様

20 ltr

121130

Sushiazijn met minder aciditeit door suiker. Deze azijn heeft meer zoetheid en is hierdoor iets minder vloeibaar.

Sushi vinegar with less acidity by sugar. This vinegar has more sweetness and is slightly less liquid as a result.

Vinaigre pour sushi moins acide grâce au sucre. Ce vinaigre est plus sucré et donc moins liquide.



### Nisshin Oillio Dressing Black Vinegar 日清 アマニ油ドレッシング 黒酢たまねぎ

12 x 160 ml

101174

Dressing met zwarte azijn in combinatie met de knapperige frisheid van verse uien – vol umami!

Dressing with black vinegar combined with the crisp freshness of fresh onions – full of umami!

Une vinaigrette au vinaigre noir associée à la fraîcheur croquante des oignons frais : plein d'umami !



### Nisshin Oillio Dressing Delicious Kochori 日清 アマニ油ドレッシング 旨口チョレギ

12 x 160 ml

101175

Dressing met een hartige Koreaanse kruidenmix van knoflook, sesam en sojasaus.

Dressing with a savory Korean spice blend of garlic, sesame, and soy sauce.

Vinaigrette à base d'un mélange d'épices coréennes savoureuses composé d'ail, de sésame et de sauce soja.



### Nisshin Oillio Dressing Japanese Onion 日清 MCTドレッシングソース 和風オニオン

12 x 160 ml

101176

Een lichte en hartige dressing met een Japanse uiensmaak.

A light and savoury dressing with a Japanese onion flavour.

Une vinaigrette légère et savoureuse au goût d'oignon japonais.



### Momiki Gari X Gari Sauce ガーリックソース

6 x 180 g

101343

Deze verfijnde saus bevat tamari (glutenvrije sojasaus), mirin, kombu en shiitake.

This refined sauce contains tamari (gluten-free soy sauce), mirin, kombu and shiitake mushrooms.

Cette sauce raffinée contient du tamari (sauce soja sans gluten), du mirin, kombu et de shiitake.

RICE







### Ibuki Rice

伊吹米

20 kg

123058

Japanse stijl sushi rijst met een korte korrel.

Japanese style sushi rice with a short grain.

Riz à sushi de style japonais à grain court.



### New Kenji Rice

新ケンジライス

10 kg

123024

Japanse stijl short grain (sushi) rijst. Met een gelijkmatige ronde korrel.

Japanese style short grain (sushi) rice. With an even round grain.

Riz à grain court (sushi) de style japonais. Avec un grain rond et régulier.



### Itamae Rice

板前ライス

12 x 750 g

123019

Medium grain (sushi) rijst van het type calrose, zachte korrel en na bereiding zeer smaakvol.

(Sushi) rice of the calrose type, with a medium-long, soft grain. Very tasty after preparation.

Riz à grain moyen (pour sushi) de type calrose, grain tendre et très savoureux après cuisson.



### Itamae Rice

板前ライス

10 kg

123020

Medium grain (sushi) rijst van het type calrose, zachte korrel en na bereiding zeer smaakvol.

(Sushi) rice of the calrose type, with a medium-long, soft grain. Very tasty after preparation.

Riz à grain moyen (pour sushi) de type calrose, grain tendre et très savoureux après cuisson.





### Wakame new cut

カットわかめ

500 g

117004

Gedroogde wakame-zeewierstukjes, met een stevige structuur en zilte smaak voor o.a. misosoep en salades.

Dried wakame seaweed pieces, with a firm structure and salty taste for miso soup and salads.

Morceaux d'algues wakame séchées, à la texture ferme et au goût salé, pour agrémenter notamment les soupes miso et les salades.

# SEAWEED

海藻

❄️❄️❄️ : diepgevroren product

❄️❄️❄️ : deep frozen product

❄️❄️❄️ : produit surgelé







**Aonori**  
青のり

10 x 20 g

117013

Gedroogde en ongeroosterde gesneden zeewier. In vlokken van circa 1-2 mm.

Dried and unroasted sliced seaweed. In flakes of ± 1-2 mm.

Algues séchées et non grillées, coupées en flocons d'environ 1 à 2 mm.



**Aonori**  
青のり

100 g

117010

Gedroogde en ongeroosterde gesneden zeewier. In vlokken van circa 1-2 mm.

Dried and unroasted sliced seaweed. In flakes of approxi-mately 1-2 mm.

Algues séchées et non grillées, coupées en flocons d'environ 1 à 2 mm.



**Hidaka Kombu Hokkaido**  
日高産 だし昆布

30 x 60 g

117022

Kombu-bladeren uit Hokkaido. Onder andere voor het bereiden van traditionele dashi.

Kombu leaves from Hokkaido. Among other things, for preparing traditional dashi.

Feuilles de kombu provenant de Hokkaido. Utilisées notamment pour la préparation du dashi traditionnel.



**Hidaka Kombu Hokkaido**  
日高産 だし昆布

1 kg

117021

Lange kombu-bladeren (50 cm) uit Hokkaido. Voor bouillons.

Long kombu leaves (50 cm) from Hokkaido. For broths.

Longues feuilles de kombu (50 cm) provenant de Hokkaido. Pour les bouillons.



**Mehijiki**  
芽ひじき

30 x 35 g

117007

Japans gedroogd hijiki-zeewier voor vullingen en als ingrediënt in salades.

Japanese dried hijiki seaweed for fillings and as an ingredient in salads.

Algues hijiki séchées japonaises pour garnitures et comme ingrédient dans les salades.



**Chuka Wakame, Japanese recipe**  
日本産中華わかめ

2 kg | ❄❄❄

133002

Gemarineerde Japanse zeewiersalade volgens Japans receptuur met chili en sesamzaadjes.

Marinated Japanese seaweed salad according to Japanese recipe. With chilli and sesame seeds.

Salade de algues japonaises marinées selon une recette japonaise, avec du piment et des graines de sésame.



**Chuka Wakame, Chinese recipe**  
中国産中華わかめ

2 kg | ❄❄❄

133032

Gemarineerde zeewiersalade op Chinese wijze met chili en sesamzaadjes. Diepgevroren.

Marinated seaweed salad the Chinese way with chili and sesame seeds.

Salade de algues marinées à la chinoise avec du piment et des graines de sésame.



**Tororo Kombu**  
とろろ昆布

6 x 46 g

117102

Dunne schaafsels van gedroogde kombu (kelp zeewier) uit Hokkaido.

Thin shavings of dried kombu (kelp seaweed) from Hokkaido.

Fines lamelles de kombu séché (algue kelp) provenant de Hokkaido.





### Tosaka Nori Shiro (white)

とさか海苔 白

500 g | ❄❄❄

133028

In zout geconserveerde witte zeewier met een stevige structuur. In zout verpakt dus zorgvuldig ontzouten.

White seaweed preserved in salt with a firm structure. Packed in salt, so carefully desalt.

Algues blanches conservées dans le sel, à la texture ferme. Emballées dans du sel, elles doivent donc être soigneusement dessalées.



### Tosaka Nori Aka (red)

とさか海苔 赤

500 g | ❄❄❄

133026

In zout geconserveerde rode zeewier met een stevige structuur. In zout verpakt dus zorgvuldig ontzouten.

Red seaweed preserved in salt with a firm structure. Packed in salt, so carefully desalt.

Algues rouges conservées dans le sel, à la texture ferme. Emballées dans du sel, elles doivent donc être soigneusement dessalées..



### Tosaka Nori Ao (green)

とさか海苔 緑

500 g | ❄❄❄

133027

In zout geconserveerde groene zeewier met een stevige structuur. In zout verpakt dus zorgvuldig ontzouten.

Green seaweed preserved in salt with a firm structure. Packed in salt, so carefully desalt.

Algues vertes conservées dans le sel, à la texture ferme. Emballées dans du sel, elles doivent donc être soigneusement dessalées.



### Yakinori Gold

焼海苔

10 x 26 g | 10 sheets

117291

Geroosterde norivellen (zeewier).

Roasted nori sheets (seaweed).

Feuilles de nori grillées (algues).



### Yakinori A grade

焼海苔

130 g | 50 sheets

117091

Geroosterde norivellen (zeewier).

Roasted nori sheets (seaweed).

Feuilles de nori grillées (algues).



### Yakinori A grade half sheet

焼海苔 半切り

130 g | 100 sheets

117191

Geroosterde norivellen, gehalveerd.

Roasted nori (seaweed) sheets, halved.

Feuilles de nori grillées (algues), demi-feuilles.



### Itamae Nori

板前海苔

10 x 26 g | 10 sheets

117295

Geroosterde norivellen voor sushi.

Roasted seaweed sheets for sushi.

Feuilles de nori grillées (algues).



### Yakinori Half Premium

寿司海苔 緑 半切

100 g | 60 sheets

117307

Premium norivellen uit japan van de beste gedroogde en geroosterde zeewier. Halve vellen.

Premium Nori from japan of the finest dried, toasted seaweed. Half sheets.

Nori premium du Japon, issu des meilleures algues séchées et grillées. Demi-feuilles.





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

117308

Donkergroene, geroosterde zeewier (nori) van de allerbeste kwaliteit. Zeer intens van smaak en dikker dan reguliere nori.

Dark green, roasted seaweed (nori) of the very best quality. Very intense in taste and thicker than regular nori.

Algues vertes foncées grillées (nori) de la meilleure qualité. Saveur très intense et plus épaisses que les nori classiques.



**Harinori (0,5mm)**  
針のり  
50 g

117311

Donkergroene, geroosterde zeewier (nori) van de allerbeste kwaliteit. Zeer gelijkmatig dun gesneden als engelenhaar.

Dark green, roasted seaweed (nori) of the very best quality. Very evenly thinly sliced like angel hair.

Algues vertes foncées grillées (nori) de la meilleure qualité. Coupées très finement, comme des cheveux d'ange.



**Kizami Nori**  
刻み海苔  
100 g

117023

Gesneden reepjes gedroogd en geroosterde nori (zeewier). In reepjes van circa 2 mm breed.

Sliced strips dried and roasted nori (seaweed). In strips of about 2 mm wide.

Lanières coupées de nori (algue) séchée et grillée. En lanières d'environ 2 mm de large.



# SNACKS, FINGERFOOD & CONVENIENCE

おつまみ・スナック

❄❄❄ : diepgevroren product

❄❄❄ : deep frozen product

❄❄❄ : produit surgelé



## **Vegetable Gyoza (vegan)**

野菜餃子 (ヴィーガン)

10 x 600 g | 30 pcs | ❄❄❄

134199

Japanse dumplings met een vulling van groenten in groengekleurd deeg. Geschikt voor een veganistisch dieet.

Japanese dumplings with a filling of vegetables in green-coloured dough. Suitable for a vegan diet.

Dumplings japonais fourrés aux légumes dans une pâte verte. Convient à un régime végétalien.



## **Mushroom & Edamame Gyoza**

きのこ枝豆餃子 (ヴィーガン)

12 x 400 g | 20 pcs | ❄❄❄

134200

Japanse dumplings met een vulling van champignons en edamame. Geschikt voor een veganistisch dieet.

Japanese dumpling filled with mushrooms and edamame. Suitable for a vegan diet.

Dumplings japonais fourrés aux champignons et edamame. Convient pour un régime végétalien.



## **Wakame & Vegetable Gyoza**

わかめと野菜餃子 (ヴィーガン)

12 x 400 g | 20 pcs | ❄❄❄

134201

Japanse dumplings met een vulling van wakame, tofu en groenten. Geschikt voor een veganistisch dieet.

Japanese dumplings filled with wakame, tofu and vegetables. Suitable for a vegan diet.

Dumplings japonais fourrés aux légumes, tofu et wakame. Convient pour un régime végétalien.





### Noriten Wasabi のり天 ワサビ

10 x 60 g

111412

In tempura gebakken Japanse nori met hartige wasabismaak.  
Japanese nori baked in tempura with a savoury wasabi flavour.  
Nori japonais frit en tempura au goût savoureux de wasabi.



### Noriten Wasabi のり天 ワサビ

8 x 280 g

111416

In tempura gebakken Japanse nori met hartige wasabismaak.  
Japanese nori baked in tempura with a savoury wasabi flavour.  
Nori japonais frit en tempura au goût savoureux de wasabi.



### Ichiban Gua Bao Bun 中華蒸しパン (プレーン)

6 x 900 g | 30 pcs | ❄️❄️❄️

136436

Dubbelgevouwen schelpvormige bao-broodjes om te stomen.  
Folded shell-shaped bao buns for steaming.  
Bao zongles à la vapeur, en forme de coquillage et pliés en deux.



### Shanghai Bun 小籠包

10 x 728 g | 28 pcs | ❄️❄️❄️

136122

Dumpling gevuld met kippenbouillon, varkensvlees, kip en Chinese kool.  
Dumpling filled with chicken broth, pork, chicken and Chinese cabbage.  
Dumpling fourré au bouillon de poulet, porc, poulet et chou chinois.



### Hakau Shrimp Dumpling エビ蒸し餃子

18 x 20 pcs | ❄️❄️❄️

100113

Chinese dumplings met garnaal.  
Chinese dumplings with shrimp.  
Dumplings chinois aux crevettes.



### Beef Gyoza ビーフ餃子

10 x 600 g | 30 pcs | ❄️❄️❄️

134196

Japanse dumpling met een vulling van rundvlees en groenten (wortel, kool en ui).  
Japanese dumplings with a filling of beef and vegetables (carrot, cabbage and onion).  
Dumpling japonais fourré à la viande de bœuf et aux légumes (carottes, chou et oignons).



### Prawn Gyoza エビ餃子

10 x 600 g | 30 pcs | ❄️❄️❄️

134182

Japanse dumplings met een vulling van garnaal.  
Japanese dumplings with a shrimp filling.  
Dumplings japonais fourrés aux crevettes.



### Chicken Gyoza 鶏餃子

10 x 600 g | 30 pcs | ❄️❄️❄️

134181

Japanse dumplings met een vulling met kip, groenten en knoflook.  
Japanese dumplings filled with chicken, vegetables and garlic.  
Dumplings japonais fourrés au poulet, aux légumes et à l'ail.



### Duck Gyoza

鴨餃子

10 x 600 g | 30 pcs | ❄️❄️❄️

134138

Japanse dumplings met een vulling van eend en hoïnsaus.

Japanese dumplings with a duck filling and hoïsin sauce.

Dumplings japonais fourrés au canard et sauce hoïsin.



### Curry Gyoza

チキンカツカレー餃子

10 x 600 g | 30 pcs | ❄️❄️❄️

134183

Japanse dumplings met een vulling van kipcurry in geel-gekleurd deeg.

Japanese dumplings with a filling of chicken curry in yellow-coloured dough.

Dumplings japonais fourrés au poulet au curry dans une pâte de couleur jaune.



### Pork Gyoza

ポーク餃子

10 x 600 g | 30 pcs | ❄️❄️❄️

134184

Japanse dumplings met een vulling van varkensvlees.

Japanese dumplings with a pork filling.

Dumplings japonais fourrés à la viande de porc.



### Apple Gyoza

リンゴ餃子

12 x 400 g | 20 pcs | ❄️❄️❄️

134137

Japanse dumplings met een vulling van friszoete appel voor een bijzonder nagerecht.

Japanese dumplings with a filling of freshly sweet apple for a special dessert.

Dumplings japonais fourrés à la pomme fraîche et sucrée.



### Ichiban Tatsuta Age

竜田揚げ

900 g | 30 pcs | ❄️❄️❄️

134215

Handgesneden kippendij in tempura met gember en knoflook.

Hand-cut chicken thigh in tempura with ginger and garlic.

Cuisses de poulet coupées à la main en tempura avec gingembre et ail.



### Ichiban Kara Age

スパイシー唐揚げ

900 g | 35 pcs | ❄️❄️❄️

134216

Japanse krokante kip in panko.

Japanese crispy chicken in panko.

Poulet japonais croustillant en panko.



### Ichiban Spicy Harumaki

スパイシー 野菜春巻き

900 g | 36 pcs | ❄️❄️❄️

134108

Loempia gevuld met shiitake, glasnoedels en groenten.

Spring roll filled with shiitake, glass noodles and vegetables.

Rouleau de printemps fourré aux shiitakes, vermicelles et légumes.



### Ichiban Duck Springroll

鴨春巻き

1 kg | 50 pcs | ❄️❄️❄️

134152

Springroll met een vulling van speciaal gekruide eend.

Spring roll with a filling of specially seasoned duck.

Rouleau de printemps fourré au canard spécialement assaisonné.





### Gyoza No Kawa

餃子の皮

30 x 140 g | 30 pcs | ❄️❄️❄️

136111

Ronde, dunne, witte deeg velletjes voor het maken van dumplings en gyoza.

Round, thin white dough sheets for making dumplings and gyoza.

Feuilles de pâte rondes, fines et blanches pour la confection dumplings et de gyoza.



### Boneless Roasted Duck

北京ダック

12 x 625 g | ❄️❄️❄️❄️

134118

Geroosterde eendenfilet (voorgegaard) met traditionele bereiding van pekingeend.

Roasted duck fillet (pre-cooked) with traditional preparation of Peking duck.

Filet de canard rôti (précuit) préparé selon la recette traditionnelle du canard laqué.



### Takoyaki

たこ焼き

10 x 480 g | 16 pcs | ❄️❄️❄️

130930

Takoyaki is een Japans hartig poffertje gevuld met octopus, prei en kool.

Takoyaki is a Japanese savoury snack filled with octopus, leek and cabbage.

Le takoyaki est une sorte de beignet japonais salé fourré au poulpe, aux poireaux et au chou.



### Ichiban Chicken Yakitori

焼鳥

0,99 kg | 33 pcs | ❄️❄️❄️❄️

134213

Op houtskool gegaarde kipspiesjes in lichtzoete Japanse teriyakisaus.

Chicken skewers cooked on charcoal in slightly sweet Japanese teriyaki sauce.

Brochettes de poulet cuites au charbon de bois dans une sauce teriyaki japonaise légèrement sucrée.







**Ichiban Yakitori Pure**  
焼き鳥 (たれ無し)

40 x 40 g (1,6 kg) | ❄ ❄ ❄

134220

Malse kip yakitori op een spies, voorgegaard op houtskool.

Tender chicken yakitori on a skewer, pre-cooked on charcoal.

Tendres brochettes de poulet yakitori, précuites au charbon de bois.



**Ichiban Fried Wakadori**  
照り焼き若鶏

5 x 875 g = 4,3 kg | 25 pcs | ❄ ❄ ❄

134101

Houtskool-gegrilde kippendijfilet in teriyakimarinade.

Charcoal-grilled chicken thigh fillet in teriyaki marinade.

Filet de cuisse de poulet grillé au charbon de bois et mariné au teriyaki.



**Ichiban Tori Katsu**  
鶏カツ

4 x 2 kg | ❄ ❄ ❄

134248

Heerlijk malse kip met een krokant laagje. Ideaal voor katsu sando of voor salades.

Deliciously tender chicken with a crispy layer. Ideal for Katsu Sando or salads.

Poulet délicieusement tendre avec une croûte croustillante. Idéal pour les katsu sando ou les salades.



**Ichiban Crispy Wakadori**  
若鶏フライ

880 g | 8 pcs | ❄ ❄ ❄

134114

Voorgegaarde kippendijfilet in knapperige coating.

Pre-cooked chicken thigh fillet in crispy coating.

Filet de cuisse de poulet précuit enrobé d'une panure croustillante.



**Ichiban Aka-Uo**  
Tatsuta Age

赤魚竜田揚げ

6 x 800 g | 21-23 pcs | ❄ ❄ ❄

134260

Handgesneden roodbaarsfilet naar Japans recept.

Hand-cut redfish fillet according to Japanese recipe.

Filet de sébaste coupé à la main selon une recette japonaise.



**Edamame Sayatsuki**  
さや付き枝豆

10 x 500 g | ❄ ❄ ❄

132001

Verse, jonge sojabonen in de schil. Kort afkoken met dashi en zeezout.

Fresh, young soybeans in shell. Boil briefly with dashi and sea salt.

Fèves de soja fraîches et jeunes, non décortiquées. Les faire bouillir brièvement avec du dashi et du sel marin.



**Edamame Muki**  
剥き枝豆

10 x 800 g | ❄ ❄ ❄

132026

Gedopte jonge sojabonen.

Voorgegaard dus direct te gebruiken.

Husked young soybeans. Pre-cooked, so you can use it immediately.

Jeunes fèves de soja écossées. Précuites, elles sont donc prêtes à l'emploi.



**Edamame Muki**  
剥き枝豆

4 x 2,5 kg | ❄ ❄ ❄

132019A

Gedopte jonge sojabonen.

Voorgegaard dus direct te gebruiken.

Husked young soybeans. Pre-cooked, so you can use it immediately.

Jeunes fèves de soja écossées. Précuites, elles sont donc prêtes à l'emploi.





**Authentic Thai Kitchen  
Tom Kha Sauce**  
タイキッチン トムカー ソース  
6 x 1 kg | ❄️❄️❄️

134255

Witte, pittige kip-kokossoep. Kant en klare basis voor Thaise kippensoep.  
White spicy chicken- coconut soup.  
Ready to use base for Thai chicken soup.  
Soupe blanche épicée au poulet et à la noix de coco. Base prête à l'emploi pour soupe thaïlandaise au poulet.



**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

Gele licht zoete Thaise curry met kokos, kaffir en chili.  
Yellow slightly sweet Thai curry with coconut, kaffir and chili.  
Curry thaïlandais jaune légèrement sucré à la noix de coco, au kaffir et au chili.



**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

Rode curry, licht spicy en romig. Basis voor een klassieke curry.  
Red curry, slightly spicy and creamy.  
Base for a classic curry.  
Curry rouge, légèrement épicé et crémeux. Base pour un curry classique.



**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

Spicy groene curry met groene pepers en knoflook, citroengras en basilicum.  
Spicy green curry with green chillies and garlic, lemongrass and basil.  
Curry vert épicé avec poivrons verts et ail, citronnelle et basilic.



**Authentic Thai Kitchen  
Pad Krapow Chicken**  
タイキッチン チキンガパオ  
6 x 1 kg | ❄️❄️❄️

134225

Thais streetfood: pittig gekruid geruld gehakt van kip met diverse verse groenten.  
Thai street food: spicy rolled minced chicken with various fresh vegetables.  
Cuisine de rue thaïlandaise : rouleaux épicés de poulet haché accompagnés de divers légumes frais.



# SOY SAUCE

醤油



## Kikkoman Soy Sauce dispenser

キッコーマン醤油 卓上瓶

12 x 150 ml

101902

Sojasaus op natuurlijke wijze gebrouwen met water, sojabonen, tarwe en zout.

Soy sauce, naturally brewed with water, soybeans, wheat and salt.

Sauce soja naturellement fermentée à partir d'eau, de graines de soja, de blé et de sel.



## Kikkoman Nama Soy Sauce

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.

Une sauce soja naturellement fermentée et non pasteurisée. Plus aromatique et plus délicate en bouche que les sauces soja classiques.



## 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.

Sauce soja Kikkoman avec 43 % de sel en moins.



## 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.

La célèbre sauce Kikkoman, mais sans gluten.





**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 met 43 % minder zout.  
Soy sauce with 43% less salt.  
Sauce soja Kikkoman avec 43 % de sel en moins.



**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

Glutenvrije sojasaus.  
Gluten-free soy sauce.  
La célèbre sauce Kikkoman, mais sans gluten.



**Kikkoman Soy Sauce Sucrée dispenser**

キッコーマン 甘口醤油  
6 x 150 ml

101950

Zoete sojasaus. Voor het karameliseren van noten of voor over gekookte rijst.  
Sweet soy sauce which can be used for caramelising nuts or as a rice topping.  
Sauce soja sucrée. Pour caraméliser les noix ou accompagner le riz cuit.



**Kikkoman Soy Sauce**  
キッコーマン 醤油

12 x 150 ml

101905

Sojasaus op natuurlijke wijze gebrouwen met water, sojabonen, tarwe en zout.  
Soy sauce, naturally brewed with water, soybeans, wheat and salt.  
Sauce soja naturellement fermentée à partir d'eau, de graines de soja, de blé et de sel.



**Kikkoman Soy Sauce**  
キッコーマン 醤油

12 x 250 ml

101906

Sojasaus op natuurlijke wijze gebrouwen met water, sojabonen, tarwe en zout.  
Soy sauce, naturally brewed with water, soybeans, wheat and salt.  
Sauce soja naturellement fermentée à partir d'eau, de graines de soja, de blé et de sel.



**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 wick can be used for caramelising nuts or as a rice topping.  
Sauce soja sucrée. Pour caraméliser les noix ou accompagner le riz cuit.



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

6 x 250 ml

101920

Vloeibare marinade voor teriyaki-bereidingen, met een perfecte balans tussen hartig en zoet.  
Liquid marinade for various teriyaki preparations, with a perfect balance between savoury and sweet.  
Marinade liquide pour préparations teriyaki, avec un équilibre sucré/salé parfait.



**Kikkoman Sushi & Sashimi**  
キッコーマン 寿司・刺身醤油

6 x 250 ml

101909

Kikkoman sushi & sashimi sojasaus.  
Kikkoman sushi & sashimi soy sauce.  
Sauce soja Kikkoman pour sushis et sashimis.



**Kikkoman Soy Sauce**  
キッコーマン 醤油

6 x 500 ml

101929

Sojasaus op natuurlijke wijze gebrouwen met water, sojabonen, tarwe en zout.  
Soy sauce, naturally brewed with water, soybeans, wheat and salt.  
Sauce soja naturellement fermentée à partir d'eau, de graines de soja, de blé et de sel.



**Kikkoman Soy Sauce**  
キッコーマン 醤油

6 x 1 ltr

101913

Sojasaus op natuurlijke wijze gebrouwen met water, sojabonen, tarwe en zout.  
Soy sauce, naturally brewed with water, soybeans, wheat and salt.  
Sauce soja naturellement fermentée à partir d'eau, de graines de soja, de blé et de sel.



**Kikkoman Soy Sauce  
less salt**  
キッコーマン 減塩醤油

6 x 975 ml

101922

Sojasaus met 43 % minder zout.

Soy sauce with 43% less salt.

Sauce soja Kikkoman avec 43 % de sel en moins.



**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

De bekende saus van Kikkoman, maar dan glutenvrij.

The famous sauce of Kikkoman, but gluten-free.

La célèbre sauce Kikkoman, mais sans gluten.



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

6 x 1 ltr

101938

Natuurlijk gebrouwen Japanse soja-saus, gemaakt van organic tarwe en soja.

Naturally brewed Japanese soy sauce made from organic wheat and soy.

Sauce soja japonaise naturellement fermentée, à base de blé et de soja biologiques.



**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

Ponzu is sojasaus met citrus, de perfecte balans tussen zilt en zuur.

Ponzu is soy sauce with citrus, the perfect balance between salty and sour.

Le ponzu est une sauce soja aux agrumes. Un équilibre parfait entre le salé et l'acide.



**Kikkoman Soy Sauce**  
キッコーマン 醤油

4 x 1,9 ltr

101904

Sojasaus op natuurlijke wijze gebrouwen met water, sojabonen, tarwe en zout.

Soy sauce, naturally brewed with water, soybeans, wheat and salt.

Sauce soja naturellement fermentée à partir d'eau, de graines de soja, de blé et de sel.







### Kikkoman Soy Sauce sachet

キッコーマン醤油 小袋

400 x 10 ml

101946

Sojasaus op natuurlijke wijze gebrouwen met water, sojabonen, tarwe en zout.

Soy sauce, naturally brewed with water, soybeans, wheat and salt.

Sauce soja naturellement fermentée à partir d'eau, de graines de soja, de blé et de sel.



### Kikkoman Soy Sauce

キッコーマン 醤油

20 ltr

101911

Sojasaus op natuurlijke wijze gebrouwen met water, sojabonen, tarwe en zout.

Soy sauce, naturally brewed with water, soybeans, wheat and salt.

Sauce soja naturellement fermentée à partir d'eau, de graines de soja, de blé et de sel.



### Kikkoman Soy Sauce less salt

キッコーマン 減塩醤油

20 ltr

101910

Japanse sojasaus, geproduceerd met 43% minder zout bevat dan de originele Japanse sojasaus.

Japanese soy sauce, produced with 43% less salt than the original sauce.

Sauce soja Kikkoman avec 43 % de sel en moins.



### Kikkoman Soy Sauce gluten free

キッコーマン醤油  
グルテンフリー

20 ltr

101916

Kikkoman glutenvrije sojasaus.

Kikkoman Gluten-free soy sauce.

La célèbre sauce Kikkoman, mais sans gluten.



### Tamari Shoyu

たまり醤油

12 x 300 ml

101008

Deze sojasaus is gemaakt van 100% sojabonen, waardoor de saus iets dikker en 'vlezig' van smaak is.

This soy sauce is made from 100% soybeans, making the sauce slightly thicker and 'meatier' in taste.

Cette sauce soja est composée à 100 % de graines de soja, ce qui lui confère une texture légèrement plus épaisse et un goût plus 'charnu'.



### Tamari Shoyu

たまり醤油

1,8 ltr

101009

Sojasaus gemaakt van 100% soja zonder tarwe. Hierdoor een donkere, dikkere sojasaus met vlezig karakter.

Soy sauce made from 100% soybeans, without wheat. This makes this a dark and thicker sauce with a meaty character.

Sauce soja composée à 100 % de soja, sans blé. Il en résulte une sauce soja foncée, plus épaisse, au caractère charnu.

# SPICES & TOPPINGS

香辛料・トッピング・ふりかけ

❄❄❄ : diepgevroren product

❄❄❄ : deep frozen product

❄❄❄ : produit surgelé



## Shichimi Togarashi

七味唐がらし

10 x 15 g

118015

Japanse 7-kruidentmelange. Een pittige smaakmaker met chili, sesam en aonori.

Japanese 7 spice blend. A spicy seasoning with chili, sesame and aonori.

Mélange japonais à base de 7 épices. Un assaisonnement relevé à base de piment, de sésame et d'aonori.




**Yukari Furikake**

ゆかりふりかけ

10 x 20 g

114006

Rijsttopping met o.a. rood shiso-blad.

Rice topping with, among other things, red shiso leaves.

Garniture de riz avec notamment des feuilles de shiso rouge.


**Mishima Furikake Nori Komi**

三島 ふりかけ 海苔香味

5 x 55 g

114107

Japanse topping met geroosterd sesamzaad, zeewier en aonori.

Japanese topping with toasted sesame seeds, seaweed, soy and aonori.

Garniture japonaise à base de graines de sésame grillées, d'algues et d'aonori.


**Kameya Wasabi Furikake**

カメヤ ワサビふりかけ

5 x 80 g

114087

Topping met een intense wasabismaak, met geroosterde sesam, nori en gepofte rijst.

Topping with an intense wasabi flavour, with toasted sesame, nori and puffed rice.

Garniture au goût intense de wasabi, avec du sésame grillé, du nori et du riz soufflé.


**Neri Nanko-Ume**

金印 練り梅

250 g

118056

Pasta van ingelegde Japanse ume (een soort abrikoos/pruim).

Pasta of pickled Japanese ume (a kind of apricot/plum).

Pâte à base d'ume japonais mariné (une sorte d'abricot/prune).


**Tenkasu Nami**

天かす

1 kg | ❄❄❄

122008

Naturel knapperige tempurabolletjes, ca. 5 mm, krokant en goudbruin van kleur.

Plain crispy tempura balls, of approx. 5 mm, Crispy and golden brown in colour.

Petites billes de tempura nature croustillantes d'environ 5 mm de diamètre. Billes croustillantes et dorées.


**Shichimi Togarashi**

七味唐がらし

300 g

118005

Japanse 7-kruidentmélange. Een pittige smaakmaker met chili, sesam en aonori.

Japanese 7 spice blend. A spicy seasoning with chili, sesame and aonori.

Mélange japonais à base de 7 épices. Un assaisonnement relevé à base de piment, de sésame et d'aonori.


**Ito Togarashi**

糸唐がらし

30 g

118027

Zeer dun gesneden, licht gedroogde rode chilipeperdraadjes. Licht spicy en gebruikt als topping.

Very thinly sliced, lightly dried red chilli threads. Slightly spicy and used as a topping.

Fils de piment rouge très finement coupés et légèrement séchés. Légèrement épicés, ils sont utilisés comme garniture.


**Yuzu Kosho**

柚子こしょう

90 g | ❄❄❄

132073

Pittige frisse yuzupasta met groene pepers, zout en yuzuschil.

Spicy fresh yuzu paste with green peppers, salt and yuzu zest.

Pâte de yuzu fraîche et épicée avec poivre vert, sel et zeste de yuzu.


**Kizami Yuzu**

刻み柚子

5 x 100 g | ❄❄❄

132012

Fijngesneden reepjes schil van de yuzu (Japanse citrusvrucht) met een zeer rijk yuzu-aroma.

Finely chopped strips of yuzu (Japanese citrus fruit) with a very rich yuzu aroma.

Finement râpé zeste de yuzu (agrumes japonais) avec un arôme très riche de yuzu.


**Kameya Wasabi Furikake**

カメヤ ワサビふりかけ

500 g

114091

Topping met een intense wasabi-smaak, met geroosterde sesam, nori en gepofte rijst.

Topping with an intense wasabi flavour, with toasted sesame, nori and puffed rice.

Garniture au goût intense de wasabi, avec du sésame grillé, du nori et du riz soufflé.



### Sansho No Kona

粉山椒

10 x 8 g

118018

Japanse sansho peper met een lichte citrussmaak. Variatie op szechuan.  
Japanese sansho pepper with a slight citrus flavour. Variation on Szechuan.  
Poivre japonais sansho au léger goût d'agrumes. Variante du poivre du Sichuan.



### Irigoma Shiro (white, roasted)

煎りゴマ 白

10 x 65 g

117118

Geroosterd wit Japans sesamzaad met een rijke smaak.  
Toasted white Japanese sesame seeds with a rich flavour.  
Graines de sésame blanc japonais grillées au goût riche.



### Irigoma Kuro (black, roasted)

煎りゴマ 黒

10 x 65 g

117119

Geroosterd zwart Japans sesamzaad met een rijke smaak.  
Roasted Japanese black sesame seeds with a rich flavour.  
Graines de sésame noir japonais grillées au goût riche.



### Arai Goma Shiro (white, lightly roasted)

洗いゴマ 白

1 kg

117071

Licht geroosterd wit Japans sesamzaad met een rijke smaak.  
Lightly roasted white Japanese sesame seeds with a rich flavour.  
Graines de sésame blanc japonais légèrement grillées au goût riche.



### Arai Goma Kuro (black, lightly roasted)

洗いゴマ 黒

1 kg

117072

Licht geroosterd zwart Japans sesamzaad met een rijke smaak.  
Lightly roasted black Japanese sesame seeds with a rich flavour.  
Graines de sésame noir japonais légèrement grillées, au goût riche.



### Atarigoma Shiro

當りゴマ 白

300 g

117042

Hoogwaardige kwaliteit witte sesampasta, gemaakt van diepgeroosterde sesamzaadjes.  
High quality white sesame paste, made from deep roasted sesame seeds.  
Pâte de sésame blanche de haute qualité, fabriquée à partir de graines de sésame torréfiées à cœur.



### Atarigoma Kuro

當りゴマ 黒

300 g

117043

Hoogwaardige kwaliteit zwarte sesampasta, gemaakt van diepgeroosterde sesamzaadjes.  
High quality black sesame paste, made from deep roasted sesame seeds.  
Pâte de sésame noire de haute qualité, fabriquée à partir de graines de sésame torréfiées à cœur.



### Irigoma Shiro (white, roasted)

煎りゴマ 白

1 kg

117074

Geroosterd wit Japans sesamzaad met een rijke smaak.  
Toasted white Japanese sesame seeds with a rich flavour.  
Graines de sésame blanc japonais grillées au goût riche.



### Irigoma Kuro (black, roasted)

煎りゴマ 黒

1 kg

117075

Geroosterd Japans zwart sesamzaad met een rijke smaak.  
Roasted Japanese black sesame seeds with a rich flavour.  
Graines de sésame noir japonais grillées au goût riche.



### Tonburi

とんぶり

250 g

106027

Ook wel landkaviaar genoemd, door de gelijkenis qua formaat en bite. Smaak van artisjok en/of broccoli. Also called land caviar, because of the similarity in size and bite. Taste of artichoke and/or broccoli. Également appelé « caviar terrestre » en raison de sa ressemblance en termes de taille et de texture.





**Nerigoma Shiro**  
練りごま 白

1 kg

117029

Pasta van ongeroosterde Japanse witte sesamzaadjes.  
Paste of white, unroasted Japanese sesame seeds.  
Pâte à base de graines de sésame blanc japonais non torréfiées.



**Nerigoma Kuro**  
練りごま 黒

1 kg

117031

Pasta van ongeroosterde Japanse zwarte sesamzaadjes.  
Pasta made from unroasted Japanese black sesame seeds.  
Pâte à base de graines de sésame noir japonais non torréfiées.



**Azuma Foods Bubu Arare Sriracha**  
ぶぶあられ (スリラチャ味)

280 g

114137

Topping van krokant gepofte rijst met sriracha smaak.  
Topping of crispy puffed rice with sriracha flavour.  
Garniture de riz soufflé croustillant au goût sriracha.



**Azuma Foods Bubu Arare**  
ぶぶあられ (プレーン味)

280 g

114138

Topping van krokant gepofte rijst.  
Topping of crispy puffed rice.  
Garniture de riz soufflé croustillant.



**Gyokoroen Tsubu Arare**  
小粒あられ

500 g

114136

Zeer krokante gepofte rijst, doorsnee 2-3 mm. Te gebruiken als topping.  
Very crispy puffed rice, 2-3 mm in diameter. To be used as topping.  
Riz soufflé très croustillant, de 2 à 3 mm de diamètre. À utiliser comme garniture.



**Katsuobushi**  
鰹節 花かつお

20 g

122121

Gedroogde, gerookte en geschaafde bonitovlokken. Gebruik als topping of als ingrediënt voor katsuo dashi.  
Dried, smoked and planed bonito flakes. Use as a topping or as an ingredient for katsuo dashi.  
Flocons de bonite séchés, fumés et râpés. À utiliser comme garniture ou comme ingrédient pour le katsuo dashi.



**Katsuobushi**  
鰹節 花かつお

100 g

122122

Gedroogde, gerookte en geschaafde bonitovlokken. Gebruik als topping of als ingrediënt voor katsuo dashi.  
Dried, smoked and planed bonito flakes. Use as a topping or as an ingredient for katsuo dashi.  
Flocons de bonite séchés, fumés et râpés. À utiliser comme garniture ou comme ingrédient pour le katsuo dashi.



**Mishima Gokoku Gomashio**  
五穀ごましお

10 x 36 g

114109

Een furikake met een milde zoute smaak, die de originele smaak van vijf granen en sesam optimaal benut.  
A furikake with a mild salty flavour that brings out the original taste of five grains and sesame seeds.  
Un furikake au goût légèrement salé, qui met en valeur la saveur originale des cinq céréales et du sésame.



**Mishima Spicy Garlic Furikake**  
ピリ辛にんにくふりかけ

200 g

114112

Deze Japanse-stijl furikake combineert een unieke mix van geroosterde knoflook, sesam, uien en chili-olie.  
This Japanese-style furikake combines a unique blend of roasted garlic, sesame, onions and chilli oil.  
Ce furikake à la japonaise associe un mélange unique d'ail rôti, de sésame, d'oignons et d'huile de piment.



**Amari Ramen Pepper**  
ラーメン用コショウ

100 g

117105

Smaakvolle kruidenmix om bijvoorbeeld ramensop extra pit te geven.  
Flavourful spice mix to add extra spice to ramen soup, for example.  
Mélange d'épices savoureuses pour ajouter du piquant aux ramen rous, par exemple.

# SUSHI TOPPINGS & CONDIMENTS

すしねた

❄❄❄ : diepgevroren product

❄❄❄ : deep frozen product

❄❄❄ : produit surgelé



## Soy Sheet Green

大豆シート 緑

100 g | 20 sheets

106033

Groene flinterdunne sojavelen.  
Te gebruiken als alternatief voor norivellen.

Green wafer-thin soy sheets as an alternative to nori.

Feuilles de soja vertes ultrafines comme alternative au nori.



## Soy Sheet Pink

大豆シート ピンク

100 g | 20 sheets

106032

Roze flinterdunne sojavelen.  
Te gebruiken als alternatief voor norivellen.

Pink wafer-thin soy sheets as an alternative to nori.

Feuilles de soja ultrafines roses comme alternative au nori.



## Sushi Ebi 4L

寿司エビ 4L

1 tray | 30 pcs | ❄❄❄

135040

Gekookte butterfly garnaal (opengevouwen gamba met een staartje in een krokant laagje).

Cooked butterfly prawn (unfolded prawn with a tail in a crispy coating).

Crevettes papillon cuites (crevettes décortiquées avec une queue dans une couche croustillante).



## Sushi Ebi 5L

寿司エビ 5L

1 tray | 30 pcs | ❄❄❄

135041

Gekookte butterfly garnaal (opengevouwen gamba met een staartje in een krokant laagje).

Cooked butterfly prawn (unfolded prawn with a tail in a crispy coating).

Crevettes papillon cuites (crevettes décortiquées avec une queue dans une couche croustillante).





**Ajitsuke Menma**  
味付メンマ

1 kg

105046

In sojasaus ingelegde bamboescheuten  
traditioneel gebruikt voor ramen.

Bamboo shoots pickled in soy sauce,  
traditionally used for ramen.

Pousses de bambou marinées dans de  
la sauce soja. Traditionnellement uti-  
lisée comme garniture dans des ramen.



**Ajitsuke Inariage**  
味付けいなり揚げ

10 x 210 g

106046

Gefrituurde zoete tofuzakjes om te  
vullen.

Deep-fried sweet tofu pockets for  
filling.

Petits sacs de tofu sucré frits à remplir.



**Tamago Yaki**  
卵焼き

400 g | ❄ ❄ ❄

130018

Licht gezoete, Japanse omelet in  
rechthoekige vorm voor onder andere  
tamago sushi.

Lightly sweetened, Japanese omelette  
in rectangular shape for tamago sushi,  
among other things.

Omelette japonaise légèrement  
sucrée, de forme rectangulaire, utilisée  
notamment pour les sushis tamago.



**Naruto Maki**  
なると巻き (3本入り)

150 g | 3 pcs | ❄ ❄ ❄

131135

Viscake te gebruiken in andere andere  
ramen, bekende witte viscake met de  
roze swirl.

Fish cake to be used in ramen, among  
others, famous white cake with the  
pink swirl.

Viscake à utiliser notamment dans les  
fenêtres, célèbre gâteau blanc avec un  
tourbillon rose.





### Amazu Shoga

甘酢生姜

12 x 200 g

104007

Ingelegde witte gember, fris zuur en pittig.

Pickled white ginger. Fresh, sour and spicy.

Gingembre blanc mariné, acidulé et piquant.



### Unagi Kabayaki

ウナギ蒲焼

20 x ± 265 g | ❄ ❄ ❄

130813

Gegrilde en gestoomde paling, geglaceerd met kabayakisaus.

Grilled and steamed eel, glazed with kabayaki sauce.

Anguille grillée et cuite à la vapeur, nappée d'une sauce kabayaki.



### Soy Wrap Sesame

大豆シート (ごま)

20 x 65 g

106035

Flinterdunne sojavellen gedecoreerd met sesamzaadjes.

Wafer-thin soy sheets decorated with sesame seeds.

Feuilles de soja ultrafines décorées de graines de sésame.



### Masago Orange

マサゴ オレンジ

500 g | ❄ ❄ ❄

130969

Capelin viskuit. Deze oranje, knapperige visetjes zijn o.a. populair als garnering voor sushi.

Capelin fish roe. These orange, crispy fish eggs, are popular as a garnish for sushi.

Œufs de capelan. Ces œufs de poisson orange et croquants sont notamment appréciés comme garniture pour les sushis.



### Masago Wasabi

マサゴ ワサビ

500 g | ❄ ❄ ❄

130970

Capelin viskuit. Deze groene, knapperige visetjes, zijn o.a. populair als garnering voor sushi.

Capelin fish roe. These green, crispy fish eggs, are popular as a garnish for sushi.

Œufs de capelan. Ces œufs de poisson verts et croquants sont notamment appréciés comme garniture pour les sushis.



### Masago Red

マサゴ 赤

500 g | ❄ ❄ ❄

130971

Capelin viskuit. Deze rode, knapperige visetjes, zijn o.a. populair als garnering voor sushi.

Capelin fish roe. These red, crispy fish eggs, are popular as a garnish for sushi.

Œufs de capelan. Ces œufs de poisson rouges et croquants sont notamment appréciés comme garniture pour les sushis.





**Itamae Gari Shoga White**  
ガリ 生姜 白

1 kg

104232

Ingelegde witte gember, fris en licht pittig.

Pickled white ginger. Fresh sour and spicy.

Gingembre blanc mariné, frais et légèrement épicé.



**Beni Shoga**  
紅生姜

1 kg

104125

In dunne reepjes gesneden rode gember, ingelegd in umezu.

Red ginger cut into thin strips, pickled in umezu.

Lamelles de gingembre mariné pour yakisoba.



**Mini Pack Gari White**  
ミニパック ガリ 白

5 x 200 x 5 g

104205

Ingelegde witte gember, fris-zuur en pittig.

Pickled white ginger, freshly sour and spicy.

Gingembre blanc mariné, acidulé et piquant.



**Masago Black**  
マサゴ 黒

500 g | ❄️❄️❄️

130972

Capelin viskuit. Deze zwarte, knapperige viseitjes, zijn o.a. populair als garnering voor sushi.

Capelin fish roe. These black, crispy fish eggs, are popular as a garnish for sushi.

Œufs de capelan. Ces œufs de poisson noirs et croquants sont notamment appréciés comme garniture pour les sushis.





# TEA

## お茶



### Ito En Oi Ocha Green Tea

おいお茶 (緑茶)

24 x 330 ml

112130

Groene thee van topkwaliteit. Biedt een verfrissende, verzachtende en stimulerende smaak.

Top quality green tea. Offers a refreshing, soothing and stimulating taste.

Thé vert de qualité supérieure. Offre un goût rafraîchissant, apaisant et stimulant.



### Ito En Oi Ocha Matcha Green Tea

おいお茶 (抹茶入り)

24 x 330 ml

112131

Deze matcha groene thee heeft een energieke smaak, is ongezoet en bevat slechts 5 calorieën.

This matcha green tea has an energetic taste, is unsweetened and contains only 5 calories.

Ce thé vert matcha a un goût énergétique, n'est pas sucré et ne contient que 5 calories.



### Ito En Oi Ocha Green Tea -

teabag  
おいお茶 (緑茶ティーパック)

6 x 40 g | 20 pcs

112140

Deze thee heeft een rijke, krachtige smaak met een delicate smaak.

This tea has a rich, powerful flavour with a delicate taste.

Ce thé a une saveur riche et puissante avec un goût délicat.





**Ito En Oi Ocha Matcha Genmaicha - teabag**  
 おーいお茶 (玄米茶ティーパック)  
 6 x 40 g | 20 pcs

112141

Matcha versterkt het nootachtige, popcornachtige aroma en de smaak van genmaicha, een mix van groene thee en geroosterde rijst.

Matcha enhances the nutty, popcorn-like aroma and flavour of genmaicha, a blend of green tea and roasted rice.

Le matcha renforce l'arôme et le goût de noisette et de pop-corn du genmaicha, un mélange de thé vert et de riz grillé.



**Sencha Tea Bags**  
 煎茶 ティーバック  
 20 x 20 x 2 g

119021

Japane groene sencha thee, gestoomde groene theeblaadjes in zakjes.

Japanese green sencha tea, steamed green tea leaves in bags.

Thé vert japonais sencha, feuilles de thé vert étuvées en sachets.



**Ito En Oi Ocha Hojicha - teabag**  
 おーいお茶 (ほうじ茶ティーパック)  
 6 x 32 g | 20 pcs

112143

Hojicha wordt gestoomd en geroosterd, wat een robuuste, hartige thee met een zachte afdronk geeft.

Hojicha is steamed and roasted, resulting in a robust, savoury tea with a smooth finish.

Le hojicha est cuit à la vapeur puis torréfié, ce qui donne un thé robuste et savoureux avec un arrière-goût doux.



**Ito En Organic Matcha Green Tea Powder**  
 伊藤園 抹茶粉  
 1 kg

112146

Japane groene theepoeder.

Japanese green tea powder.

Thé vert japonais en poudre.



**Ito En Matcha Green Tea Sweet Matcha**  
 抹茶パウダースティック  
 6 x 120 g | 10 pcs

112145

Gezoete groene theepoeder gemaakt van premium Japanse matcha.

Sweetened green tea powder made from premium Japanese matcha.

Poudre de thé vert sucré fabriquée à partir de matcha japonais de première qualité.



**Shirakata Matcha Green Tea Powder**  
 白形 抹茶粉  
 1 kg

119018

Matchapoeder van de beste selectie.

Matcha powder from the best selection.

Poudre de matcha de la meilleure sélection.





# WASABI

わさび

❄❄❄ : diepgevroren product

❄❄❄ : deep frozen product

❄❄❄ : produit surgelé







**Kinjirushi Mini Wasabi**  
金印 ミニワサビ

5 x 200 x 2,5 g

118052

Voorkom verspilling met deze wasabipasta in handige portieverpakkingen.

Avoid waste with this wasabi paste in handy portion packs.

Évitez le gaspillage grâce à cette pâte de wasabi conditionnée en portions pratiques.



**Kinjirushi Grated Wasabi 15%**  
金印 練りわさび

10 x 43 g

118049

Smaakvolle en intense wasabipasta met 15% echte (hon) gepaspte wasabi. Dat geeft een vollere en pure smaak.

Tasty and intense wasabi paste with 15% real (hon) applied wasabi. This gives a fuller and pure taste.

Pâte de wasabi savoureuse et intense contenant 15 % de véritable wasabi râpé (hon). Cela lui confère un goût plus riche et plus pur.



**Kinjirushi Hon Wasabi**  
金印 本わさび

5 x 200 g | ❄️❄️❄️

132050

De wasabi japonica wordt diepgevroren geleverd om kwaliteit en smaak te behouden.

The wasabi japonica is delivered frozen to maintain quality and taste.

Le wasabi japonica est livré congelé afin de préserver sa qualité et son goût.



**Kinjirushi Kizami Wasabi**  
金印 刻みワサビ

10 x 250 g | ❄️❄️❄️

132051

Wasabi-loof, gemarineerd in sojasaus. Grof gesneden met een knapperige bite en met een frisse groene kleur.

Wasabi foliage, marinated in soy sauce. Coarsely cut with a crunchy bite and with a fresh green colour.

Feuilles de wasabi marinées dans de la sauce soja. Coupées grossièrement, elles sont croquantes et d'un vert éclatant.



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

1 kg

118026

Wasabipoeder zonder toevoegingen.

Pure wasabi powder with no additives.

Poudre de wasabi sans additifs.



**House Foods Wasabi Ko**  
ハウス 粉ワサビ

1 kg

118019

Wasabipoeder op basis van Japanse mierikswortel. Lichtgroen en met een intense wasabismaak.

Wasabi powder based on Japanese horseradish. Light green and with an intense wasabi flavour.

Poudre de wasabi à base de raifort japonais. De couleur vert clair, elle a un goût intense de wasabi.



**Kona Wasabi Powder**  
金印粉ワサビ

10 x 25 g

118016

Wasabipoeder zonder toevoegingen.

Wasabi powder without additives.

Poudre de wasabi sans additifs.



**Kameya Orosi Hon Wasabi**  
カメヤ おろし本わさび

10 x 42 g

118057

Wasabipasta met een hoge dosering wasabi met een subtile hint van pittigheid.

Wasabi paste with a high wasabi content and a subtle hint of spiciness.

Pâte de wasabi à forte teneur en wasabi, avec une subtile touche piquante.

# 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 Misosmaak.

Liquid Seasoning for marinating or glazing meat, fish, shellfish and vegetables. Japanese Miso taste.

Assaisonnement liquide pour mariner ou glacer la viande, le poisson, les crustacés et les légumes. Saveur miso japonais.



### 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.

Assaisonnement liquide pour mariner ou glacer la viande, le poisson, les crustacés et les légumes. Saveur Ama Shoyu.



### 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.

Assaisonnement liquide pour mariner ou glacer la viande, le poisson, les crustacés et les légumes. Saveur coréenne épicée.







### Japanese Sesame Sauce 和風ゴマソース

6 x 330 ml

31394

Rode, lichtzoete saus met een diepe smaak van geroosterde sesam.

Red, slightly sweet sauce with a deep taste of toasted sesame.

Sauce rouge légèrement sucrée au goût intense de sésame grillé.



### Teriyaki Mirin Sauce 照り焼きソース

6 x 330 ml

31397

Klassieke teriyakisaus met hon mirin en sake volgens authentiek Japans receptuur.

Classic teriyaki sauce with hon mirin and sake according to authentic Japanese recipe.

Sauce teriyaki classique à base de mirin et de saké, selon une recette japonaise authentique.



### Unagi Kabayaki Sauce ウナギ蒲焼ソース

6 x 330 ml

31955

Een subtiele, zoete Japanse saus op basis van soja en hon mirin. Voor de bereiding van unagi kabayaki.

A subtle, sweet Japanese sauce based on soy and hon mirin. For the preparation of unagi kabayaki.

Une sauce japonaise subtile et sucrée à base de soja et de hon mirin. Pour la préparation de l'unagi kabayaki.



### Yakitori Sauce 焼鳥ソース

6 x 330 ml

31954

Donkere zoete saus op basis van soja, voor o.a yakitori. Glanzend en rijke umami.

Dark sweet soy-based sauce, for yakitori, among other things. Glossy and rich umami.

Sauce sucrée foncée à base de soja, pour notamment les yakitori. Brillante et riche en umami.



### Kimchee Base キムチの素

6 x 750 ml

31616

Te gebruiken als basis voor kimchee of als pittige smaakmaker in diverse gerechten.

Use as a base for kimchee or as a spicy seasoning in various dishes.

À utiliser comme base pour le kimchi ou comme assaisonnement épicé dans divers plats.



### Japanese Sesame Sauce 和風ゴマソース

6 x 750 ml

31540

Rode, lichtzoete saus met een diepe smaak van geroosterde sesam.

Red, slightly sweet sauce with a deep taste of toasted sesame.

Sauce rouge légèrement sucrée au goût intense de sésame grillé.



### Miso Sauce 味噌炒め

6 x 750 ml

31537

Aka misosaus, lichtbruin. Diepe smaak van miso, met gember.

Aka miso sauce, light brown. Deep flavour of miso, with ginger.

Sauce miso Aka, légèrement brune. Saveur profonde de miso, avec du gingembre.



### Unagi Kabayaki Sauce ウナギ蒲焼ソース

6 x 750 ml

31542

Een subtiele, zoete Japanse saus op basis van soja en hon mirin. Voor de bereiding van unagi kabayaki.

A subtle, sweet Japanese sauce based on soy and hon mirin. For the preparation of unagi kabayaki.

Une sauce japonaise subtile et sucrée à base de soja et de hon mirin. Pour la préparation de l'unagi kabayaki.



### Yakitori Sauce 焼鳥ソース

6 x 750 ml

31541

Donkere zoete saus op basis van soja, voor o.a yakitori. Glanzend en rijke umami.

Dark sweet soy-based sauce, for yakitori, among other things. Glossy and rich umami.

Sauce sucrée foncée à base de soja, pour notamment les yakitori. Brillante et riche en umami.



### Teriyaki Gold Sauce 照り焼き炒め

6 x 750 ml

31536

Premium Japanse teriyakisaus, gemaakt met alleen de beste authentieke grondstoffen.

Premium Japanese teriyaki sauce, made with only the finest authentic raw materials.

Sauce teriyaki japonaise haut de gamme, élaborée uniquement à partir des meilleurs ingrédients authentiques.



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

3 kg

40119

Frisse zoet-zure Koreaanse saus geïnspireerd op de klassieke smaak van Koreaanse bulgogi.

Fresh sweet-and-sour Korean sauce inspired by the classic taste of Korean bulgogi.

Sauce coréenne fraîche, sucrée-salée, inspirée du goût classique du bulgogi coréen.



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

3 kg

40051

Pittige donkerrode Koreaanse saus boordevol umami.

Gemaakt met aka miso en chili.

Spicy dark red Korean sauce packed with umami. Made with aka miso and chili.

Sauce coréenne épicée rouge foncé pleine d'umami. À base d'aka miso et de piment.



**Korean Nanban Sauce**  
韓国風 甘辛味噌

3 kg

40052

Pittige Koreaanse saus. Spicy met subtiele zuren en vol umami.

Spicy Korean sauce. Spicy with subtle acidity and full of umami.

Sauce coréenne épicée. Épicée avec une subtile acidité et riche en umami.



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

3 kg

31440

Donkerrode saus geïnspireerd op de smaak van Koreaanse kimchi.

Dark red sauce inspired by the taste of Korean kimchi.

Sauce rouge foncé inspirée du goût du kimchi coréen.



**Fresh Lemon Sauce**  
フレッシュレモンソース

3 kg

31209

Een frisse, zachtgele lemonsous met gember en citroengras.

A fresh, soft yellow lemon sauce with ginger and lemongrass.

Une sauce au citron fraîche et délicatement jaune, agrémentée de gingembre et de citronnelle.



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

3 kg

31063

Kruidige en licht pittige rode saus geïnspireerd op de Indisch-sumatraanse keuken.

Spicy and slightly spicy red sauce inspired by Indian - Sumatran cuisine.

Sauce rouge épicée et légèrement piquante inspirée de la cuisine indienne et sumatranaise.



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

3 kg

31308

Donkere, hartige en pikante saus met o.a. rode peper, ui en knoflook.

Dark, spicy sauce with, among other things, red pepper, onion and garlic.

Sauce sombre et épicée à base, entre autres, de poivron rouge, d'oignon et d'ail.



**Bangkok Sauce**  
タイ風 バンコクソース

3 kg

31064

Op Zuidoost Azië geïnspireerde gele licht pikant currysaus met kokos en chili.

Yellow, spicy Thai oriented sauce with coconut flavour. For stew and wok dishes.

Sauce thaïe jaune, épicée et orientée vers la noix de coco. Pour les plats mijotés et les plats au wok.



**Bombay Bali Sauce**  
ボンベイバリソース

3 kg

31303

Intense gele saus met de smaak van kruidige bombay curry.

Intense yellow sauce with the taste of spicy bombay curry.

Sauce jaune intense au goût de curry épicé de Bombay.



**Yakitori Sauce**  
焼鳥ソース

10 kg

31190

Donkere zoete saus op basis van soja, voor o.a yakitori. Glanzend en rijke umami.

Dark sweet soy-based sauce, for yakitori, among other things. Glossy and rich umami.

Sauce sucrée foncée à base de soja, pour notamment les yakitori. Brillante et riche en umami.





**Gong Bao Sauce**  
四川風 カンパオソース

3 kg

31795

Pikante Chinese, rode saus met een lichte zoet-zure smaak.

Spicy Chinese red sauce with a slight sweet-sour taste.

Sauce chinoise piquante, rouge, avec un léger goût aigre-doux.



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

3 kg

31062

Voor glaceren en wokken. De umami-smaak wordt aangevuld met zoet en zilt gevolgd door knoflook en ui.

For glazing and stir-frying. The umami flavour is complemented by sweet and salty followed by garlic and onion.

Pour glacer et faire sauter. La saveur umami est complétée par des notes sucrées et salées, suivies d'ail et d'oignon.



**Kyoto Teriyaki Sauce**  
京都 照り焼きソース

3 kg

31060

Japanse teriyakisaus met hoog percentage sojasaus voor meer umami.

Japanese teriyaki sauce with high percentage of soy sauce for more umami.

Sauce teriyaki japonaise à forte teneur en sauce soja pour plus d'umami.



**Japanese Sesame Sauce**  
和風ゴマソース

3 kg

31309

Rode, lichtzoete saus met een diepe smaak van geroosterde sesam.

Red, slightly sweet sauce with a deep taste of toasted sesame.

Sauce rouge légèrement sucrée au goût intense de sésame grillé.



**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.

Sauce soja sucrée à l'ail et aux graines de sésame. À utiliser pour faire sauter des aliments, comme trempette ou comme marinade.



**Yakitori Sauce**  
焼鳥ソース

3 kg

31310

Donkere zoete saus op basis van soja, voor yakitori. Glanzend en rijke umami.

Dark sweet soy-based sauce, for yakitori. Glossy and rich umami.

Sauce sucrée foncée à base de soja, pour yakitori. Brillante et riche en umami.



**Pindapinda Sauce**  
ピンダピンダソース

3 kg

40093

Kant-en-klare pikante, Indonesische satésaus. Rijk van smaak door het gebruik van gebrande pinda's.

Ready-to-use spicy, Indonesian satay sauce. Rich of flavour due to the use of roasted peanuts.

Sauce saté indonésienne épicée prête à l'emploi. Riche en saveur grâce à l'utilisation de cacahuètes grillées.



**Teriyaki Mirin Sauce**  
照り焼きみりんソース

3 kg

31302

Klassieke teriyakisaus met hon mirin en sake volgens authentiek Japans receptuur.

Classic teriyaki sauce with hon mirin and sake according to authentic Japanese recipes.

Sauce teriyaki classique à base de mirin et de saké, selon une recette japonaise authentique.



**Teriyaki Gold Sauce**  
照り焼き炒め

3 kg

31797

Premium Japanse teriyakisaus, gemaakt met alleen de beste authentieke grondstoffen.

Premium Japanese teriyaki sauce, made with only the finest authentic raw materials.

Sauce teriyaki japonaise haut de gamme, élaborée uniquement à partir des meilleurs ingrédients authentiques.



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

3 kg

31437

Donkere Japanse teriyakisaus met geroosterde niku (knoflook).

Dark Japanese teriyaki sauce with roasted niku (garlic).

Sauce teriyaki japonaise foncée avec niku (ail) rôti.



### Unagi Kabayaki Sauce ウナギ蒲焼ソース

3 kg

31144

Een subtiele, zoete Japanse saus op basis van soja en hon mirin. Voor de bereiding van unagi kabayaki.

A subtle, sweet Japanese sauce based on soy and hon mirin. For the preparation of unagi kabayaki.

Une sauce japonaise subtile et sucrée à base de soja et de hon mirin. Pour la préparation de l'unagi kabayaki.



### Black Pepper Sauce 黒コショウ炒め

3 kg

31798

Deze saus met een bijzondere balans tussen zoet en pittig, met een volle nasmaak.

This sauce has a special balance between sweet and spicy, with a full-bodied aftertaste.

Cette sauce présente un équilibre particulier entre douceur et piquant, avec un arrière-goût riche.



### Yuzu Dressing 柚子ドレッシング

3 kg

31884

Frisse dressing met toevoeging van vers yuzusap.

Fresh dressing with the addition of fresh yuzu juice.

Vinaigrette fraîche avec ajout de jus de yuzu frais.



### Ponzu Citrus Dressing ポン酢シトラスドレッシング

2,5 kg

40185

Ideale dressing voor Kaiso-zeewiersalade en poke bowl. Voeg sesamolie toe voor een dipsaus voor dumplings.

Excellent dressing for Kaiso Seaweed salad and poke bowl. Add sesame oil, to make a dipping sauce for dumplings.

Vinaigrette idéale pour la salade d'algues Kaiso et le Poke Bowl. Ajoutez de l'huile de sésame pour obtenir une sauce pour les dumplings.



### Yakiniku Sauce 焼肉ソース

3 kg

31966

Donkere, dunne saus met een volle knoflooksmak.

Dark, thin sauce with a full garlic flavour.

Sauce foncée et liquide au goût prononcé d'ail.



### Wasabi Shoyu Dressing わさび醤油ドレッシング

2,7 kg

40076

Heerlijke Japanse dressing met hartige soja, volle wasabismak.

Delicious Japanese dressing with savoury soy and a full wasabi flavour.

Délicieuse sauce japonaise au soja savoureux et au goût intense de wasabi.



# REGISTER

## 目次



### PAGE 6 - 11 ALCOHOLIC BEVERAGES アルコール飲料

Asahi Super Dry Beer  
Choya Plum wine  
Daiginjo Ukiyoe  
Draft Sake  
Ginrei Sparkling  
Hakutsuru Kuradashi  
Hakutsuru Sake Pack  
Hakutsuru Sake White  
Ichinokura Honjoso  
Iki Beer Yuzu  
Junmai Daiginjo Gold  
Junmai Daiginjo Ukiyoe  
Junmai Excellent  
Junmai Ginjo  
Junmai Ukiyoe  
Kirin Free Beer 0.0%  
Kirin Ichiban Beer  
Marui Kajitsu Mango  
Marui Kajitsu Mikan  
Momokawa Jyunmai  
Nebuta Tanrei Jyunmai  
Nigori Momoshu  
Nigori Umeshu  
Nigori Yuzushu  
Ozeki Nama Sake  
Sapporo Lager Beer  
Satsuma Imo Shochu  
Sayuri Nigori Sake  
Shoune Daiginjo  
Shoune Junmai Daiginjo  
Sparkling Sake Awayuki  
Sugidama Ginjo Jyunmai  
Tanrei Junmai  
Tatenokawa Stream  
Toji Kan  
Tokubetsu Junmai

### PAGE 12 - 13 BOUILLONS & SOUPS 出汁・スープ

Kombu Ekitai  
Kombu Ramen Soup  
Marutomo Dashi no Moto

Marutomo Kombu Katsuo Tsuyu  
Mishima Miso Soup Red  
Mishima Miso Soup White  
Miso Ramen Soup Stock  
Miso Strong Ramen Soup  
Morita Tsuyu no Moto  
Shiroadashi Gold  
Tokyo Shoyu Ramen Soup

### PAGE 14 - 15 DEEP-FRY 揚げ物関連

Panko  
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 Cheesecake 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 Lemon  
Mochi Ice Cream Mango  
Mochi Ice Cream Matcha  
Mochi Ice Cream Raspberry  
Mochi Ice Cream Tropical  
Mochi Ice Cream Vanilla  
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

Ebara Ninniku no Tare  
Ebara Yakniku no Tare Shoyu  
Ebara Yakitori no Tare  
House Foods Curry Sauce  
Kewpie Mayonnaise  
Kewpie Wasabi Mayo Sauce  
Kikkoman Poke Sauce  
Kikkoman Teriyaki BBQ Sauce Honey  
Kikkoman Teriyaki BBQ Sauce Korean Style  
Kikkoman Teriyaki Glaze  
Kikkoman Teriyaki Marinade  
Kikkoman Teriyaki Wok Sauce Roasted  
Garlic  
Kikkoman Teriyaki Wok Sauce Toasted  
Sesame  
Kikkoman Wok Sauce Quick & Easy  
Kimuchi no Moto  
Momiki Gari X Gari Sauce  
Okonomi Sauce Vegan  
Otafuku Takoyaki Sauce  
Otafuku Tonkatsu Sauce  
Otafuku Yakisoba Sauce Vegan  
S&B Curry Flake  
Tobanjan  
Tonkatsu Sauce

### PAGE 24 - 25 MIRIN & COOKING SAKE みりん、料理酒

Aioi Koshiki Hon Mirin 14%  
Cooking sake 15%  
Hon Mirin 14%  
Mirinfu Choomiryo  
Mirinfu Choomiryo

**PAGE 26 - 27**  
**MISO & TOFU**  
味噌・豆腐

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

**PAGE 28 - 29**  
**NON-FOOD**  
ノンフード

Baran Yamagata 1-Go  
Genroku Waribashi 20 cm  
Hoba Leaf  
Kumazasa Jikunashi  
Makisu  
Rice Cooking Net  
Rice spoon (shamaji)  
Tamagoyaki Aluminium pan  
Tamagoyaki Copper pan  
Tebukuro Enbos

**PAGE 30 - 31**  
**NOODLES**  
麺類

Harusame  
Ibono Ito Soomen  
Inaka Udon  
Itsuki Chasoba  
Malony  
Sana Ramen Blue  
Sana Ramen Red

Sanuki Udon  
Toa Shokuhin Tororo 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  
Momiki Gari X Gari Sauce  
Nisshin Oillio Dressing Black Vinegar  
Nisshin Oillio Dressing Delicious Kochori  
Nisshin Oillio Dressing Japanese Onion  
Otafuku Ponzu  
Ponzu Citrus Dressing  
Sesame Oil Seiryu  
Sushi no Ko  
Uchibori Dashi-iri Ponzu Yuzu  
Uchibori Genmai Kuru su  
Uchibori Genmai su  
Uchibori Honzukurori Kome su  
Uchibori Mino Sannen  
Uchibori Rice Vinegar  
Uchibori Rice Vinegar Pro  
Uchibori Rinkosan Kurosu  
Uchibori Sanbaizu  
Uchibori Sushi Vinegar  
Uchibori Sushisu  
Uchibori Sushisu Pro  
Wasabi Shoyu Dressing  
Yuzu Dressing  
Yuzu It  
Yuzu Kajyu  
Yuzu Seasoning

**PAGE 36 - 37**  
**RICE**  
米  
Ibuki Rice

Itamae Rice  
New Kenji Rice

**PAGE 38 - 41**  
**SEAWEED**  
海藻

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

**PAGE 42 - 47**  
**SNACKS, FINGERFOOD & CONVENIENCE**  
おつまみ・スナック

Apple Gyoza  
Authentic Thai Kitchen Green Curry Sauce  
Authentic Thai Kitchen Pad Krapow Chicken  
Authentic Thai Kitchen Red Curry Sauce  
Authentic Thai Kitchen Tom Kha Sauce  
Authentic Thai Kitchen Yellow Curry Sauce  
Beef Gyoza  
Boneless Roasted Duck  
Chicken Gyoza  
Curry Gyoza  
Duck Gyoza  
Edamame Muki  
Edamame Sayatsuki





Gyoza No Kawa  
 Hakau Shrimp Dumpling  
 Ichiban Aka-Uo Tatsuta Age  
 Ichiban Chicken Yakitori  
 Ichiban Crispy Wakadori  
 Ichiban Duck Springroll  
 Ichiban Fried Wakadori  
 Ichiban Gua Bao Bun  
 Ichiban Kara Age  
 Ichiban Spicy Harumaki  
 Ichiban Tatsuta Age  
 Ichiban Tori Katsu  
 Ichiban Yakitori Pure  
 Mushroom & Edamame Gyoza  
 Noriten Wasabi  
 Pork Gyoza  
 Prawn Gyoza  
 Shanghai Bun  
 Takoyaki  
 Vegetable Gyoza (vegan)  
 Wakame & Vegetable Gyoza

## PAGE 48 - 51

### SOY SAUCE

醤油

Kikkoman Nama Soy Sauce  
 Kikkoman Organic Soy Sauce  
 Kikkoman Ponzu Citrus Soy Sauce  
 Kikkoman Soy Sauce  
 Kikkoman Soy Sauce gluten free  
 Kikkoman Soy Sauce gluten free  
 Kikkoman Soy Sauce less salt  
 Kikkoman Soy Sauce less salt  
 Kikkoman Soy Sauce Sucrée  
 Kikkoman Sushi & Sashimi  
 Kikkoman Teriyaki Marinade  
 Tamari Shoyu

## PAGE 52 - 55

### SPICES & TOPPINGS

香辛料・トッピング・ふりかけ

Amari Ramen Pepper  
 Arai Goma Kuro (black, lightly  
 roasted)  
 Arai Goma Shiro (white, lightly

roasted)  
 Atarigoma Kuro  
 Atarigoma Shiro  
 Azuma Foods Bubu Arare  
 Azuma Foods Bubu Arare Sriracha  
 Gyokoroen Tsubu Arare  
 Irigoma Kuro (black, roasted)  
 Irigoma Kuro (black, roasted)  
 Irigoma Shiro (white, roasted)  
 Irigoma Shiro (white, roasted)  
 Ito Togarashi  
 Kameya Wasabi Furikake  
 Katsuobushi  
 Kizami Yuzu  
 Mishima Furikake Nori Komi  
 Mishima Gokoku Gomashio  
 Mishima Spicy Garlic Furikake  
 Neri Nanko-Ume  
 Nerigoma Kuro  
 Nerigoma Shiro  
 Sansho No Kona  
 Shichimi Togarashi  
 Shichimi Togarashi  
 Tenkasu Nami  
 Tonburi  
 Yukari Furikake  
 Yuzu Kosho

## PAGE 56 - 59

### SUSHI TOPPINGS & CONDIMENTS

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 60 - 61

### TEA

お茶

Ito En Matcha Green Tea Sweet  
 Matcha  
 Ito En Oi Ocha Green Tea  
 Ito En Oi Ocha Green Tea - teabag  
 Ito En Oi Ocha Hojicha - teabag  
 Ito En Oi Ocha Matcha Genmaicha  
 - teabag  
 Ito En Oi Ocha Matcha Green Tea  
 Ito En Organic Matcha Green Tea  
 Powder  
 Matcha Green Tea Powder  
 Sencha Tea Bags

## PAGE 62 - 63

### WASABI

わさび

House Foods Wasabi Ko  
 Kameya Oroshi Hon Wasabi  
 Kinjirushi Grated Wasabi 15%  
 Kinjirushi Hon Wasabi  
 Kinjirushi Kizami Wasabi  
 Kinjirushi Mini Wasabi  
 Kinjirushi Wasabi All Natural  
 Kona Wasabi Powder

## PAGE 64 - 68

### YAMA SAUCES

YAMA オリジナルソース

Bangkok Sauce  
 Black Pepper Sauce  
 Bombay Bali Sauce  
 Fresh Lemon Sauce  
 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  
 Oriental Grill Sauce  
 Oyster Garlic Sauce  
 Padang Sauce (Red Curry)  
 Pindapinda Sauce  
 Ponzu Citrus Dressing  
 Soy and Garlic 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 Dressing  
 Yakiniku Sauce  
 Yakitori Sauce  
 Yuzu Dressing





LOVE AND PASSION FOR  
JAPANESE FOOD

日本食への情熱

YAMA.NL