



ASSORTIMENTS BROCHURE

INDEX

目次

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

EDITIE 2024/2025 - 1

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

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

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

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

YAMA FOODSERVICE

YAMAフードサービスへ

~~~~~

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

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

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

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





# LOVE AND PASSION FOR JAPANESE FOOD

日本食への思い入れ



## DE JAPANESE KEUKEN

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





## JAPANESE CUISINE

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







## MERKEN

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

## BRANDS

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









# ALCOHOLIC BEVERAGES

## アルコール飲料



**Junmai Daiginjo Gold**  
白鶴 純米大吟醸  
ゴールド

15,3% | 720 ml

116192

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



**Shoune Junmai Daiginjo**  
翔雲 純米大吟醸

15,5% | 720 ml

116187

Een prachtige junmai daiginjo kwaliteitssake met de typische floraliteit met tonen van anijs en fruitaroma's van peer, appel en perzik. • A beautiful junmai daiginjo quality sake with the typical florality with notes of anise and fruit aromas of pear, apple and peach.



**Nigori Yuzushu**  
にごりゆず酒

10,5% | 720 ml

116188

Frisse sake met elegante bitteren. 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.





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

116189

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



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

116191

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



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

116183

Sake met hints van bessen, meloen, perzik en rijp fruit. Goed uitgebalanceerde sake. • Sake with hints of berries, melon, peach and ripe fruit. Well balanced sake.



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

116107

Sake uit het Nada-district van Kobe, Japan. Lactische en volle smaak van gestoomde rijst en meloen. Zowel warm als koud te serveren. • Sake from the Nada district of Kobe, Japan. Lactic and full flavor of steamed rice and melon. Can be served both hot and cold.



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

116184

Deze knisperige, elegante droge sake heeft tonen van cataloup-meloen, appel en peer. • This crisp, elegant dry sake has notes of cataloup melon, apple, and pear.



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

116182

Deze Junmai-sake heeft een zacht maar voortreffelijk aroma van versgevalle regen en unieke houttinten. • This Junmai sake has a smooth yet exquisite aroma of freshly fallen rain and unique wood tones.



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

116194

Junmai daiginjo sake, met rijst die tot 50% gepolijst is met prachtige, fruitige aroma's. Je proeft appel, peer, kers en amandel. • Junmai daiginjo sake, with rice that is polished to 50% which releases beautiful, fruity aromas. You can taste apple, pear, cherry and a touch of almond.



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

116195

Daiginjo sake met aroma's van aardbei, framboos, meloen, banaan en mandarijn. Heerlijk bij diverse kip- en vleesgerechten. • Daiginjo sake with aromas of strawberry, raspberry, melon, banana and mandarin. Delicious with various chicken and meat dishes.



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

116196

Medium droge sake met kruidigheid, umami en bescheiden fruittonen. Je proeft geroosterde noten, banaan en hints van kaneel en kruidnagel. • Medium dry sake with spiciness, umami and modest fruit notes. You taste toasted nuts, banana and hints of cinnamon and cloves.



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

116166

Lichte, bruisende junmai sake, met de zoetheid van rijst en fruitige aciditeit. Laag in alcohol. • Light, effervescent junmai sake, with the sweetness of rice and fruity acidity. Low in alcohol.



**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 aftertaste.



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

116153

Draft sake heeft een karamellachtige, licht fruitige smaak en een drogere, rijstachtige afdronk. • Draft sake has a caramel-like, slightly fruity flavour and a drier, rice-like aftertaste.





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

116535

Deze sake van Ozeki word eenmaal gepasteuriseerd voor dat deze wordt gebotteld. • This sake from Ozeki is pasteurized once before it is bottled.



**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.



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

116190

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



**Junmai Daiginjo Ukiyoe**  
白鶴浮世絵 純米大吟醸  
15,3% | 12 x 300 ml

116200

Sake met rijst die tot 50% gepolijst is met prachtige, fruitige aroma's. Je proeft appel, peer, kers en amandel. • Sake with rice that is polished to 50% which releases fruity aromas. You can taste apple, pear, cherry and a touch of almond.



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

116201

Daiginjo sake met aroma's van aardbei, framboos, meloen, banaan en mandarijn. • Daiginjo sake with aromas of strawberry, raspberry, melon, banana and mandarin.



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

116202

Medium droge sake met kruidigheid, umami en fruittonen. Je proeft geroosterde noten, banaan en hints van kaneel en kruidnagel. • Medium dry sake with spiciness, umami and fruit notes. You taste toasted nuts, banana and hints of cinnamon and cloves.



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

116159

Een prachtige junmai daiginjo kwaliteitssake met de typische floraliteit met tonen van anijs en fruitaroma's van peer, appel en perzik. • A beautiful junmai daiginjo quality sake with the typical florality with notes of anise and fruit aromas of pear, apple and peach.



**Ichinokura Honjozo**  
一ノ蔵 本醸造  
15,4% | 720 ml

116919

Junmai sake van 100% lokale rijst, met aroma's van graan en gestoomde rijst en een prachtige mineraliteit. • Junmai sake made from 100% local rice, with aromas of grain and steamed rice and a wonderful minerality.



**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.



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

116124

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



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

116011

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



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

116165

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.





### Choya Plum wine

チョーヤ 梅酒

10% | 6 x 750 ml

116601

Japanese pruimen wijn word 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.



### Choya Plum wine

チョーヤ 梅酒

10% | 5 ltr

116602

Japanese pruimen wijn word 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.



### 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.



### 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.



### 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.



### Kirin Ichiban Beer

麒麟ビール

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.



### Kirin Free Beer 0.0%

麒麟ビール 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.





# BOUILLONS & SOUPS

出汁・スープ



## Nissin Master Takumi Miso Cup

日清 匠カップラーメン  
味噌

8 x 74 g

103470

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



## Marutomo Dashi no Moto だしの素(かつお風味)

1 kg

102006

Basis voor Japanse visbouillon (dashi) in poedervorm. • Base for Japanese fish stock (dashi) in powder form.



## Kombu Ramen Soup 昆布ラーメンスープ

500 ml

102076

Japans bouillonconcentraat op basis van kombu (kelp) voor de lekkerste ramen. • Japanese broth concentrate based on kombu (kelp) for the tastiest 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.



## 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.



**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.



**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.



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

1,8 ltr

102009

Smaakmaker op basis van sojasaus en katsuo (bonito) dashi. Verdund ook te gebruiken als bouillon. • Seasoning based on soy sauce and katsuo (bonito) dashi. Diluted also to be used as a broth.



**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).



**Kombu Ekitai**  
昆布だし (濃縮タイプ)

8 x 1 ltr

102142

Kombu dashi, sterk geconcentreerd (1:50). Unieke infusie van Japanse kombu. • Kombu dashi, highly concentrated (1:50). Unique infusion of Japanese kombu.



**Miso Ramen Soup Stock**  
味噌ラーメンスープ

10 x 1 ltr

102053

Oosterse bouillon met een volle miso smaak, 1:12 liter. • Oriental broth with a full miso flavour, 1:12 liters.



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

12 x 30 g

102115

Witte instant miso soep. MSG-vrij en vegetarisch. • White instant miso soup. MSG-free and vegetarian.



**Mishima Miso Soup Red**  
三島味噌スープ 白

12 x 30 g

102114

Rode instant miso soep. MSG-vrij en vegetarisch. • Red instant miso soup. MSG-free and vegetarian.



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

833 ml

102141

Zeer smakvolle en licht pittige Japans bouillonconcentraat met miso. • Very tasty and slightly spicy Japanese broth concentrate with miso.



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

833 ml

102143

Krachtige Japans bouillonconcentraat met sojasaus en vleesbouillon. • Powerful Japanese broth concentrate with soy sauce and meat stock.



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

833 ml

102144

Hartig en robuuste Japans bouillonconcentraat met miso. • Savoury and robust Japanese broth concentrate with miso.



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

833 ml

102146

Lichte Japans bouillonconcentraat met kip en bonito. • Light Japanese broth concentrate with chicken and bonito.



# 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.



**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.



**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.



**Tenshi sheets**  
天紙

1 pack | 50 sheets

124079

Dit papier is speciaal gemaakt om olie uit tempura en ander gefrituurd voedsel te halen. Leg het gefrituurde goed op het papier en laat rusten. • This paper is specially made to draw out oil from tempura and other deep-fried foods. Place the fried good on the paper and let it sit.



**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.



**Welna Tempurako**  
天ぷら粉 揚げ上手

10 x 1 kg

113015

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.



**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.



**Torigoe Tempurako**  
鳥越 天ぷら粉

20 kg

113121

Japanse beslagmix voor tempura. • Japanese batter mix for tempura.



# DESSERTS & ICE CREAM

## デザート&アイス

\*\*\* : diepgevroren product

\*\*\* : deep frozen product



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

6 x 6 pcs | \*\*\*

138327

Japanse traditie en Italiaanse elegantie smelten samen ineen. Dun laagje mochi rijstdeeg, gevuld met kokosijs. • Japanese tradition and Italian elegance merge. Thin layer of mochi rice dough, filled with coconut ice cream.



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

6 x 6 pcs | \*\*\*

138311C

Japanse traditie en Italiaanse elegantie smelten samen ineen. Dun laagje mochi rijstdeeg, gevuld met mango-sorbetijs. • Japanese tradition and Italian elegance merge. Thin layer of mochi rice dough, filled with mango sorbet ice cream.



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

6 x 6 pcs | \*\*\*

138312C

Japanse traditie en Italiaanse elegantie smelten samen ineen. Dun laagje mochi rijstdeeg, gevuld met matcha-ijs met de smaak van groene thee. • Japanese tradition and Italian elegance merge. Thin layer of mochi rice dough, filled with matcha ice cream with the taste of green tea.



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

6 x 6 pcs | \*\*\*

138313C

Japanse traditie en Italiaanse elegantie smelten samen ineen. Dun laagje mochi deeg gevuld met romig vanille-ijs. • Japanese tradition and Italian elegance merge. Thin layer of mochi rice dough, filled with creamy vanilla ice cream.



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

6 x 6 pcs | \*\*\*

138310C

Japanse traditie en Italiaanse elegantie smelten samen ineen. Dun laagje mochi rijstdeeg met karamelsmaak, gevuld met karamelijs. • Japanese tradition and Italian elegance merge. Thin layer of mochi rice dough with caramel flavour, filled with caramel ice cream.



**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, cappuccino-saus en gedecoreerd met cacao-poeder. • Cookie dough filled with tiramisu flavoured ice cream, cappuccino sauce and decorated with cocoa powder.



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

6 x 6 pcs | ❄️❄️❄️

138318

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



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

6 x 6 pcs | ❄️❄️❄️

138319

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



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

6 x 6 pcs | ❄️❄️❄️

138326

Koekjesdeeg in browniestijl, gevuld met chocolade-ijs. • Brownie-style cookie dough filled with chocolate ice cream.



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

6 x 6 pcs | ❄️❄️❄️

138328

Koekjesdeeg gevuld met ijs met cheesekakesmaak, frambozen-saus en koekjes. • Cookie dough filled with cheesecake-flavoured ice cream, raspberry sauce, and cookies.



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

6 x 6 pcs | ❄️❄️❄️

138314C

Japane traditie en Italiaanse elegantie smelten samen ineen. Dun laagje mochi rijstdeeg met chocoladesmaak, gevuld met romig chocoladeijs. • Japanese tradition and Italian elegance merge. Thin layer of mochi rice dough with chocolate flavour, filled with creamy chocolate ice cream.



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

6 x 6 pcs | ❄️❄️❄️

138315C

Japane traditie en Italiaanse elegantie smelten samen ineen. Dun laagje mochi rijstdeeg met vanillesmaak, gevuld met tropisch-sorbetijs. • Japanese tradition and Italian elegance merge. Thin layer of vanilla-flavoured mochi rice dough, filled with tropical sorbet ice cream.



**Apple Gyoza**  
リンゴ餃子

400 g | 20 pcs | ❄️❄️❄️

134137

Japane dumplings met een vulling van friszoete appel voor een bijzonder nagerecht. • Japanese dumplings with a filling of freshly sweet apple for a special dessert.



**Shiro Goma Ice Cream**  
白ごまアイス

2,5 ltr | ❄️❄️❄️

138304

Roomijs van geroosterde witte sesam. • Roasted white sesame ice cream.



**Kuro Goma Ice Cream**  
黒ごまアイス

2,5 ltr | ❄️❄️❄️

138305

Roomijs bereid met Japane geroosterde zwarte sesampasta en zaadjes. • Ice cream prepared with Japanese roasted black sesame paste and seeds.



**Matcha Ice Cream**  
抹茶アイス

2,5 ltr | ❄️❄️❄️

138307

Roomijs met Japane groene (matcha) thee. • Ice cream with Japanese green (matcha) tea.



# 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 bijvoorbeeld dorayaki of als topping voor desserts. • Pre-cooked Japanese red beans with a slightly sweet taste. Delicious in, for example, dorayaki or as a topping for desserts.



## Yude Azuki

ゆで小豆

1 kg

108020

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









**Kikkoman Teriyaki  
Marinade**

キッコーマン  
照り焼きマリネ

6 x 250 ml

101920

Vloeibare marinade voor teriyakibereidingen, met een perfecte balans tussen hartig en zoet. • Liquid marinade for various teriyaki preparations, with a perfect balance between savoury and sweet.

# JAPANESE SAUCES & MARINADES

ソース・たれ・調味料







**Kikkoman Teriyaki Marinade Glutenfree**

キッコーマン  
照り焼きマリネ  
6 x 250 ml

101945

Vloeibare glutenvrije marinade voor teriyakibereidingen, met een perfecte balans tussen hartig en zoet. • Liquid gluten-free marinade for teriyaki preparations, with a perfect balance between savoury and sweet.



**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.



**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.



**Kikkoman Teriyaki BBQ Honey**

キッコーマン  
BBQソース蜂蜜入り  
6 x 250 ml

101925

Zoete teriyaki BBQ-saus met honing en knoflook. • Sweet teriyaki barbecue sauce with honey and garlic.



**Kikkoman Teriyaki Roasted Garlic**

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

101924

Kikkoman teriyakisaus met geroosterde knoflook. • Kikkoman teriyaki sauce with roasted garlic.



**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.



**Kikkoman Poke Sauce**

キッコーマン  
ハワイポキソース  
6 x 975 ml

101939

Een hartige saus 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.



**Okonomiyaki Sauce**

お好み焼きソース  
2,7 kg

40075

Traditionele donkerbruine saus, authentiek voor bereiding van okonomiyaki en takoyaki. • Traditional dark brown sauce, authentic for preparation of okonomiyaki and takoyaki.



**Okonomi Sauce Vegan**

お好み焼きソース  
(ヴィーガン対応)  
12 x 500 ml

101142

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



**Okonomi Sauce Vegan**

お好み焼きソース  
(ヴィーガン対応)  
2,1 kg

101143

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



**Tonkatsu Sauce**

とんかつソース  
500 ml

101022

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.



**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.



**Kewpie Mayonaisse**  
キューピーマヨネーズ

500 g

101019

De bekende Japanse mayonaisse met een volle, licht zurige smaak. Lekker in de California-roll. • This mayonnaise has a full, slightly sour flavour. Nice in the California roll.



**Kewpie Mayonaisse**  
キューピーマヨネーズ

520 ml

101031

De bekende Japanse mayonaisse met een volle, licht zurige smaak. Lekker in de California-roll. • This mayonnaise has a full, slightly sour flavour. Nice in the California roll.



**Kewpie Mayonaisse**  
キューピーマヨネーズ

1 kg

101032

De bekende Japanse mayonaisse met een volle, licht zurige smaak. Lekker in de California-roll. • This mayonnaise has a full, slightly sour flavour. Nice in the California roll.



**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.



**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 (gebakken noedels). Geschikt voor een veganistisch dieet. • Dark brown, fruity sauce with spices. Traditional for yakisoba (fried noodles). Suitable for a vegan diet.





### 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.



### Kimuchi no Moto

桃屋 キムチの素  
6 x 450 ml

107013

Kimuchi no moto is een donker rode pikante saus gebaseerd op de smaak van Koreaanse kimchi, met knoflook, chili en bonito. • Kimuchi no moto is a dark red spicy sauce based on the taste of Korean kimchi, with garlic, chili and bonito.



### Kimuchi no Moto

桃屋 キムチの素  
1,2 kg

107014

Kimuchi no moto is een donker rode pikante saus gebaseerd op de smaak van Koreaanse kimchi, met knoflook, chili en bonito. • Kimuchi no moto is a dark red spicy sauce based on the taste of Korean kimchi, with garlic, chili and bonito.



### 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.



### Tobanjan

豆板醤  
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.



### Tobanjan

豆板醤  
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.



### Yakisoba Sauce

焼きそばソース  
3 kg

40013

Hartige donkerbruine saus, traditioneel voor gebakken noedels. • Savoury dark brown sauce, traditional for fried noodles.



### Ninniku no Tare

スタミナ にんにくのたれ  
12 x 270 g

101126

Rijke aromatische barbecuesaus op basis van sojasaus met knoflook en frisse daikon (rettich). • Rich aromatic barbecue sauce based on soy sauce with garlic and fresh daikon (rettich).



### Yakitori no Tare

焼鳥のタレ  
12 x 240 ml

101033

Japanse Yakitori saus voor de bereiding van Japanse yakitori. • Japanese Yakitori sauce for the preparation of Japanese yakitori.



### House Foods Curry Sauce

ハウスカレーソース  
3 kg

115056

Een milde Japanse currysaus 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.



### 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.



### 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.

# 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.



**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.



**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.



**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.



**Cooking sake 15%**  
料理酒 相生

20 ltr

116511

Rijstwijn (sake), bijzonder geschikt om mee te koken. • Rice wine (sake), particularly suitable for cooking.



**Mirinfu Choomiryo**  
みりん風調味料

20 ltr

101133

Japanse zoete kookwijn met laag alcohol percentage. • Japanese sweet cooking wine with low alcohol percentage.

# MISO & TOFU

味噌・豆腐



## Shinsyu-ichi Shiro Miso

神州一味噌  
白味噌カップ

500 g

110010

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



## Shinsyu-ichi Sweet Miso

神州一味噌  
京風 白味噌

500 g

110038

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



## Ichibiki Hatcho Miso

八丁味噌

500 g

110028

Traditioneel gemaakt met alleen sojabonen, zout en water. Vol met umami en zeer hartige sojasaus smaak. • Traditionally made using only soybeans, salt and water. Full of umami and very savoury soy sauce flavour.



## Kinzanji Miso

金山寺みそ漬の素(甘口)

300 g

110029

Kinzanji miso is een traditionele miso van sojabonen, gerst en rijst. Lichtbruin van kleur. Hartige mild zoete miso. • Kinzanji miso is a traditional miso made from soybeans, barley, and rice. This savoury, mildly sweet miso is light brown in colour.





### Shinsyu-ichi Less Salt Miso

神州一味噌  
無添加 減塩 淡赤  
750 g

110036

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



### Shinsyu-ichi Nama Koji Miso

神州一味噌  
無添加 生こうじ  
750 g

110037

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



### Shinsyu-ichi Suwa Red Miso

神州一味噌  
信州諏訪産無添加  
留釜仕込み赤  
750 g

110039

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



### Shinsyu-ichi Suwa White Miso

神州一味噌  
信州諏訪産無添加  
ぎぬごし白  
750 g

110042

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



### Tofu Firm

豆腐  
12 x 349 g

106056

Neutrale tofu met een stevige structuur, geschikt voor warme bereidingen. • Neutral tofu with a firm structure, suitable for hot preparations.



### Miso Yuzu

味噌柚子ディップ  
6 x 270 ml

31318

Witte (shiro) misopasta met vers yuzusap. Lichtzoet en fris.  
• White (shiro) miso paste with fresh yuzu juice. Lightly sweet and fresh.



### Itachogonomi Shiro Miso

板長好み 白味噌

1 kg

110001

Ongepasteuriseerde witte miso (shiro) pasta gemaakt van soja-bonen en rijst. • Unpasteurized white miso (shiro) paste made from soybeans and rice.



### Itachogonomi Aka Miso

板長好み 赤味噌

1 kg

110002

Klassieke rode (aka miso) met als hoofdbestanddeel sojabonen en dan rijst. Meer stevig en vlezig aroma, veel umami en smaak van sojasaus. • Classic red (aka miso) with the main ingredient being soybeans and then rice. More firm and fleshy aroma, lots of umami and taste of soy sauce.



### Inaka Miso

田舎味噌

1 kg

110003

Klassieke rode (aka) misopasta, met als hoofdbestanddeel sojabonen en dan rijst. Meer stevig en vlezig aroma, veel umami en met de smaak van sojasaus. • Classic red (aka) miso paste, with soybeans as the main ingredient and then rice. More firm and meaty aroma, lots of umami and with the taste of soy sauce.



### 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.



### 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.

# NON-FOOD

ノンフード



**Japanese teapot**

南部鉄瓶

1 piece

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



**Japanese tea tin**

茶筒

1 piece

Blikje voor Japanse thee. • Tin for Japanese tea.



**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.





**Rice spoon (shamoji)**  
しゃもじ

1 piece

Japanse plastic rijstlepel.

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

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



**Makisu**  
巻きす

10 x 1 pcs | 24 x 21cm

124046

Klassieke bamboematjes voor het maken van maki sushi.

- Classic bamboo mats for making maki 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.



**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.



**Baran Yamagata 1-Go**  
バラン 山型

1 pack | 1.000 pcs

124047

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



**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.



**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).



**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.



**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.



**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.



**Tamagoyaki Aluminium pan**  
玉子焼き器

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.



**Tamagoyaki Copper pan**  
玉子焼き器

1 piece

124064

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

# NOODLES

## 麺類



**Ramen Noodle G75**  
生ラーメン 極細ストレート麺

96 x 110 g

136326

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



**Ramen Noodle E1HW**  
生ラーメン 手もみ太平麺

80 x 140 g

136332

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



**Harusame**  
春雨

100 g

105008

Japanse glasnoedels van aardappelzetmeel uit Hokkaido en zoete aardappelzetmeel uit Kyushu. Voor salades, soepen, loempia's en meer. • Japanese glass noodles from potato starch from Hokkaido and sweet potato starch from Kyushu. Ideal for salads, soups, spring rolls and more.



**Inaka Udon**

田舎うどん

20 x 200 g

103189

Japans, gedroogde witte udonnoedels op basis van tarwebloem. • Japanese, dried white udon noodles based on wheat flour.

**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.

**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.

**Yamaimo Soba**

山芋蕎麦

30 x 250 g

103009

Gedroogde noedels op basis van yamwortel. • Dried noodles based on yam root.

**Chasoba**

茶そば

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.

**Malony**

マロニー

500 g

105047

Dunne glasnoedels uit Japan. Hiervoor is het beste zetmeel uit Hokkaido gebruikt, zodat de noedels veel vocht op kunnen nemen. • Thin glass noodles from Japan. The best starch from Hokkaido has been used for this, so that the noodles can absorb a lot of moisture.

**Ramen Noodle O5W**生ラーメン  
ちぢれ細平麺

80 x 130 g

136337

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

**Ramen Noodle O1S**生ラーメン  
ストレート太平麺

80 x 180 g

136338

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

**Sanuki Nama**Ramen red  
讃岐生ラーメン 赤

30 x 125 g

136335

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

**Sanuki Nama**Ramen blue  
讃岐生ラーメン 青

30 x 200 g

136336

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

**Sanuki Nama**Udon  
讃岐生うどん

20 x 250 g

136430

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

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

8 x 74 g

103470

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

# 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

Door het gebruik van speciaal geselecteerde Japanse rijst bevat deze premium azijn meer umami en een elegante milde zuurgraad. • By using specially selected Japanese rice this premium rice vinegar contains more umami and an elegant mild acidity.



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

6 x 360 ml

121150

De rijst voor deze azijn word zeer lokaal en zorgvuldig verbouwd, wat zorgt voor een prachtige subtiele aciditeit. • The rice for this vinegar is grown very locally and carefully, giving it a wonderful subtle acidity.



**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 elegante milde zuurgraad. • By using brown rice there is more umami and elegant mild acidity.





**Uchibori Sanbaizu**  
三杯酢

6 x 360 ml

121154

Bruine rijstazijn, dashi en sojasaus worden op een evenwichtige manier gecombineerd. Umami, aciditeit en zoetheid in perfect balans. • Brown rice vinegar, dashi and soy sauce are combined in a balanced way. Umami, acidity and sweetness in perfect balance.



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

10 x 500 ml

121153

Deze rijstazijn van sake kasu wordt drie jaar op houten vaten gerijpt. Zeer hoog in umami, met een elegante aciditeit. • This special rice vinegar from sake kasu is aged in wooden barrels over a period of three years. Very high in umami, with an elegant acidity.



**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. • Dashi iring ponzu, the perfect balance between classic rice vinegar ponzu and soy sauce with the addition of dashi and fresh yuzu.



**Uchibori Sushisu**  
寿司酢

1,8 ltr

121141

Sushiazijn met minder aciditeit door het toevoegen van suiker. Deze azijn heeft meer zoetheid en is hierdoor minder vloeibaar. • Sushi vinegar with less acidity by adding sugar. This vinegar has more sweetness and is less liquid as a result.



**Uchibori Sushi Vinegar**  
寿司酢

12 x 360 ml

121117

Hoogwaardige sushiazijn van junmai sake. Met toevoeging van suiker en zout voor een perfecte zoet/zuur-balans. • High-quality sushi vinegar from junmai sake. With the addition of sugar and salt for a perfect sweet/sour balance.



**Uchibori Rice Vinegar**  
米酢

10 x 500 ml

121116

Hoogwaardige rijst azijn gemaakt van junmai sake. • High-quality, mild rice vinegar made from junmai sake.



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

12 x 300 ml

101154

Nanbanzuke basis is een zoetzure basis met soja en dashi, voor de traditionele bereiding van nanbanzuke. • Nanbanzuke base is a sweet and sour base with soy and dashi, for the traditional preparation of nanbanzuke.



**Uchibori Rinkosan Kurosu**  
臨醐山 黒酢

6 x 360 ml

121139

Azijn op basis van Japanse zwarte rijst. Elegante zuren met subtiele fruitigheid en umami. • Vinegar based on Japanese black rice. Elegant acidity with subtle fruitiness and 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.



**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, 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.



**Otafuku Ponzu**  
オタフク  
ぽん酢

1,8 ltr

121007

Frizure ponzu-citrusbasis voor het bereiden van ponzu en dressing. • Fresh and sour ponzu citrus base for preparing ponzu and dressing.



**Sushi no Ko**  
すしのこと

20 x 75 g

121020

Kant-en-klare zoetzure poeder-mix om gestoomde sushirijst op smaak te brengen. • Ready-to-use sweet and sour powder mix to season steamed sushi rice.



**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.



**Kewpie Roasted Sesame Dressing**  
キューピー  
焙煎ごまドレッシング

6 x 1 ltr

101038

Romige dressing met geroosterde sesam. Te gebruiken als saladedressing of als dipsaus voor vlees en vis. • Creamy dressing with roasted sesame. Ideal for salads and as a dip sauce with fish and meat.



**Kewpie Roasted Sesame Dressing**  
キューピー  
焙煎ごまドレッシング

6 x 210 ml

101043

Romige dressing met geroosterde sesam. Te gebruiken als saladedressing of als dipsaus voor vlees en vis. • Creamy dressing with roasted sesame. Ideal for salads and as a dip sauce with fish and meat.



**Kewpie Sesame Soy Dressing**  
キューピー  
ごま醤油ドレッシング

6 x 210 ml

101044

Frisse dressing op basis van milde sojasaus, sesamolie, gember en citrus. • Fresh dressing based on mild soy sauce, sesame oil, ginger and citrus.



**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.



**Yuzu Kajyu**  
柚子果汁  
1,8 ltr

132061

100% Puur yuzusap, ongepasteuriseerd. • 100% pure yuzu juice, unpasteurized and without additives.



**La-yu**  
ラー油  
10 x 33 ml

112025

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



**Goma Abura**  
ゴマ油  
12 x 170 g

112023

Een prachtige sesamolie, met de warme en diepe smaak van Japanse geroosterde sesam. • A beautiful sesame oil, with the warm and deep flavour of Japanese toasted sesame.



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

112021

Japanse sesamolie van geroosterde en gestampte sesamzaadjes. Mild van smaak. • Japanese sesame oil from toasted and crushed sesame seeds. Mild in taste.





**Yuzu Seasoning**  
柚子ドレッシング

750 ml

19152

Voiebare basis zonder olie met frisse-zure aroma van Yuzu. Ponzu of basis voor dressing.  
• Liquid base without oil with fresh-acid aroma of yuzu. For ponzu or as a base for dressing.



**Yuzu Dressing**  
柚子ドレッシング

3 kg

31884

Frisse dressing met toevoeging van vers yuzusap. Met soja en dashi een smaakvolle dressing vol umami en frisse aroma's.  
• Fresh dressing with the addition of fresh yuzu juice. With soy and dashi a tasty dressing full of umami and fresh aromas.



**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 een paar druppels sesamolie toe voor een dipsaus voor gyoza en dumplings. • Excellent dressing for Kaiso Seaweed salad and poke bowl. Add a few drops of sesame oil, to make a dipping sauce for gyoza and 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, volle wasabismaak.  
• Delicious Japanese dressing with savoury soy and a full wasabi flavour.



**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.



**Itamae Su**  
板前 酢

20 ltr

121114

Gebalanceerde Japanse rijstazijn. Voor de bereiding van sushirijst. • Balanced Japanese rice vinegar. Use when preparing sushi rice.



**Itamae Sushisu**  
板前 寿司酢

19 ltr

121113

Kant-en-klare sushiazijn. Een product gemaakt van rijstazijn, op smaak gebracht met suiker en zout (zoetzuur). • Ready-to-use sushi vinegar. A product made from rice vinegar, flavoured with sugar and salt (sweet and sour).



**Uchibori Sushisu Pro**  
寿司酢 プロ仕様

20 ltr

121130

Sushiazijn met minder aciditeit door het toevoegen van suiker. Deze azijn heeft meer zoetheid en is hierdoor iets minder vloeibaar. • Sushi vinegar with less acidity by adding sugar. This vinegar has more sweetness and is slightly less liquid as a result.





# RICE

米



**Ibuki Rice**  
伊吹米

20 kg

123058

Japanse stijl sushi rijst met een korte korrel. • Japanese style sushi rice with a short grain.



**Ubara Mai**  
うばら米

5 kg

123064

Hoogwaardige kwaliteit Japanse short grain sushi rijst. • High quality Japanese short grain sushi rice.





**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.



**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.



**Nihonmai**  
日本米

4 kg

123062

Hoogwaardige kwaliteit Japanse short grain rijst voor sushi en poke bowl. • High-quality Japanese short grain rice for sushi and poke bowl.



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

5 kg

123065

Premium kwaliteit medium short grain rijst sushirijst.

• Premium quality medium short grain rice sushi rice.



**New Kenji Rice**  
シン・ケンジ

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.







**Tosaka Nori Shiro (white)**

とさか海苔 白

500 g

133028

In zout geconserveerde witte zeewier met een stevige structuur. Volledig in zout verpakt dus zorgvuldig ontzouten. • White seaweed preserved in salt with a firm structure. Completely packed in salt, so carefully desalt.

# SEAWEED

海藻







**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 approximately 1-2 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 approximately 1-2 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.



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

Lange kombu-bladeren (50 cm) uit Hokkaido. Voor traditionele Japanse bouillons. • Long kombu leaves (50 cm) (Saccharina angustata) from Hokkaido. For preparing traditional Japanese broths.



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

Dunne schaafsels van gedroogde kombu (kelp zeewier) uit Hokkaido. Vol van smaak, met een zeer rijk umami-aroma. • Thin shavings of dried kombu (kelp seaweed) from Hokkaido. Full of flavour, with a very rich umami aroma.



**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.



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

Gedroogde wakama-zeewier-stukjes, met een stevige structuur en zilte smaak. Te gebruiken voor o.a. misosoen en salades. • Dried wakama seaweed pieces, with a firm structure and salty taste. Can be used for miso soup and salads.





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

133002

Gemarineerde Japanse zee-  
wiersalade volgens Japans  
receptuur met chili en  
sesamzaadjes. • Marinated  
Japanese seaweed salad  
according to Japanese recipe.  
With chilli and sesame seeds.



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

133032

Gemarineerde zee-wiersalade  
op chinese wijze met chili en  
sesamzaadjes. Diepgevroren.  
• Marinated seaweed salad  
the Chinese way with chili and  
sesame seeds.



**Tosaka Nori Aka (red)**  
とさか海苔 赤  
500 g

133026

In zout geconserveerde rode  
zeewier met een stevige struc-  
tuur. Volledig in zout verpakt  
dus zorgvuldig ontzouten.  
• Red seaweed preserved in  
salt with a firm structure.  
Completely packed in salt, so  
carefully desalt.



**Tosaka Nori Ao (green)**  
とさか海苔 緑  
500 g

133027

In zout geconserveerde  
groene zeewier met een  
stevige structuur. Volledig in  
zout verpakt dus zorgvuldig  
ontzouten. • Green seaweed  
preserved in salt with a firm  
structure. Completely packed in  
salt, so carefully desalt.



**Yakinori Gold**  
焼海苔  
26 g | 10 sheets

117291

Geroosterde norivellen  
(zeewier). • Roasted nori sheets  
(seaweed).



**Yakinori A grade**  
焼海苔  
130 g | 50 sheets

117091

Geroosterde norivellen  
(zeewier). • Roasted nori sheets  
(seaweed).



**Yakinori A grade  
half sheet**  
焼海苔 半切り  
130 g | 100 sheets

117191

Geroosterde nori (zeewier)  
sheets, gehalveerd. • Roasted  
nori (seaweed) sheets, halved.



**Itamae Nori**  
板前海苔  
26 g | 10 sheets

117295

Geroosterde zeewiervellen  
voor sushi. • Roasted seaweed  
sheets for sushi.

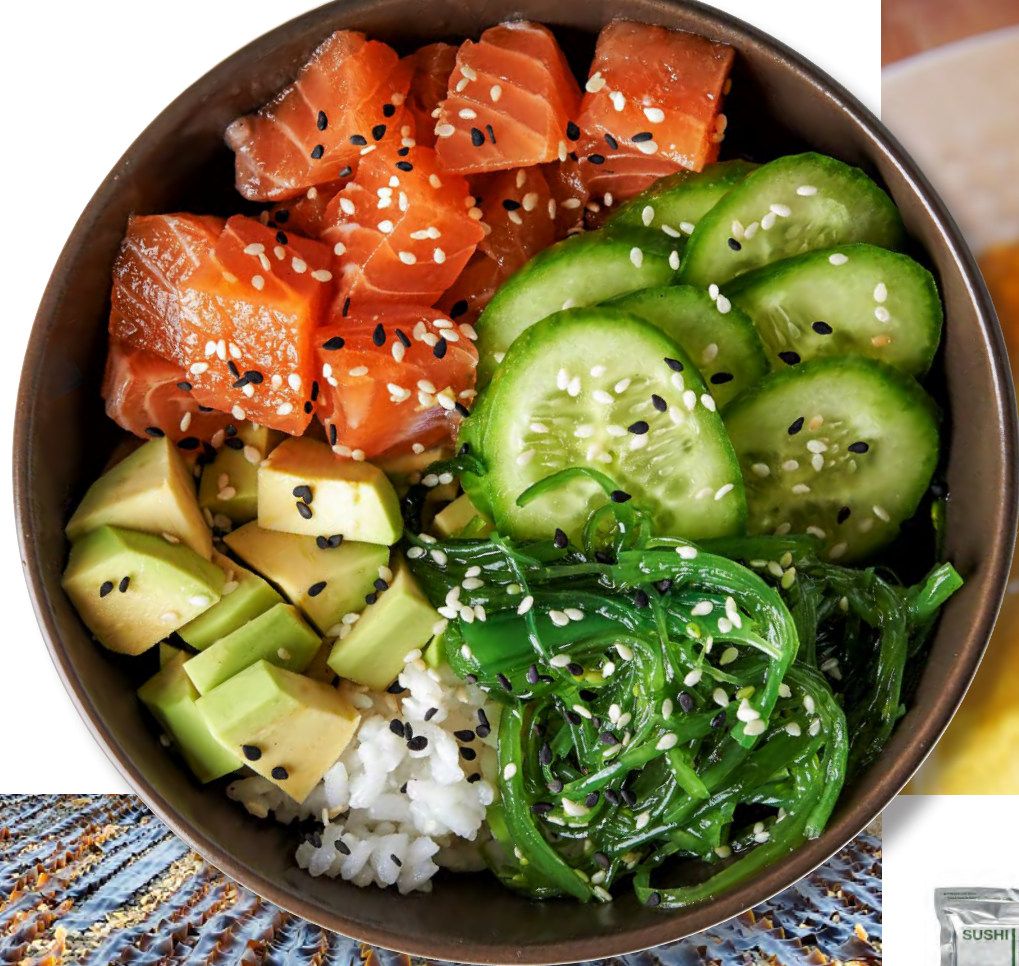


**Yakinori Half Premium**  
寿司海苔 緑 半切  
100 g | 60 sheets

117307

Premium Nori uit japan van de  
beste gedroogde en geroos-  
terde zeewier. Halve vellen. •  
Premium Nori from japan of the  
finest dried, toasted seaweed.  
Half sheets.





**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.



**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.



**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.



# SNACKS & FINGERFOOD

おつまみ



**Gyoza No Kawa**  
餃子の皮

140 g | 30 pcs

136111

Ronde, dunne, witte deeg velletjes voor het maken van dumplings en gyoza.  
Diepvriesproduct. • Round, thin white dough sheets for making dumplings and gyoza. Deep frozen product.



**Pork Gyoza**  
ポーク餃子

600 g | 30 pcs

134184

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



**Beef Gyoza**  
ビーフ餃子

600 g | 30 pcs

134196

Japanse dumpling met een vulling van rundvlees en groenten (wortel, kool en ui).  
Diepvriesproduct. • Japanese dumplings with a filling of beef and vegetables (carrot, cabbage and onion).





**Noriten Ume and Shiso**  
紀州産梅と赤しそ香るのり天  
10 x 65 g  
111421

In tempura gebakken Japanse nori met een frisse smaak van ume en kruidige shiso.  
• Japanese nori baked in tempura with a fresh taste of ume and spicy shiso.



**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.



**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.



**Shanghai Bun**  
小籠包  
10 x 728 g | 28 pcs  
136122

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



**Ichiban Gua Bao Bun**  
中華蒸しパン(ブレン)  
6 x 900 g | 30 pcs  
136436

Dubbelgevouwen schelpvormige bao-broodjes om te stomen. Diepvriesproduct.  
• Folded shell-shaped bao buns for steaming. Deep frozen product.



**Hakau Shrimp Dumpling**  
エビ蒸し餃子  
18 x 20 pcs  
100113

Chinese dumplings met garnaal. Diepvriesproduct.  
• Chinese dumplings with shrimp. Deep frozen product.



**Prawn Gyoza**  
エビ餃子  
600 g | 30 pcs  
134182

Japanse dumplings met een vulling van garnaal. Diepvriesproduct. • Japanese dumplings with a shrimp filling. Deep frozen product.



**Chicken Gyoza**  
鶏餃子  
600 g | 30 pcs  
134198

Japanse dumplings met een vulling met kip, groenten en knoflook. Diepvriesproduct.  
• Japanese dumplings filled with chicken, vegetables and garlic. Deep frozen product.



**Duck Gyoza**  
鴨餃子  
600 g | 30 pcs  
134138

Japanse dumplings met een vulling van eend en hoïnsaus. Diepvriesproduct. • Japanese dumplings with a duck filling and hoïsin sauce. Deep frozen product.



**Curry Gyoza**  
チキンカツカレー餃子  
600 g | 30 pcs  
134183

Japanse dumplings met een vulling van kipcurry in geelgekleurd deeg. Diepvriesproduct. • Japanese dumplings with a filling of chicken curry in yellow-coloured dough. Deep frozen product.



**Vegetable Gyoza (vegan)**  
野菜餃子(ヴィーガン)  
600 g | 30 pcs  
134199

Japanse dumplings met een vulling van groenten in groengekleurd deeg. Geschikt voor een veganistisch dieet. Diepvriesproduct. • Japanese dumplings with a filling of vegetables in green-coloured dough. Suitable for a vegan diet. Deep frozen product.



**Apple Gyoza**  
リンゴ餃子  
400 g | 20 pcs  
134137

Japanse dumplings met een vulling van friszoete appel voor een bijzonder nagerecht. Diepvriesproduct. • Japanese dumplings with a filling of freshly sweet apple for a special dessert. Deep frozen product.



**Ichiban Fried Wakadori**  
照り焼き若鶏

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

134101

Houtskool-gegrilde kippendijfilet in teriyaki-marinade. Diepvriesproduct. • Charcoal-grilled chicken thigh fillet in teriyaki marinade. Deep frozen product.



**Itamae Yakitori Pure**  
焼き鳥 (たれ無し)

40 x 40 g (1,6 kg)

134220

Malse kip yakitori op een spies, voorgedaard op houtskool. Zonder saus, zodat je zelf variaties kunt maken Diepvriesproduct. • Tender chicken yakitori on a skewer, pre-cooked on charcoal. Without sauce, so you can make your own variations. Deep frozen product.



**Ichiban Snacks Tori Katsu**  
鶏カツ

4 x 2 kg

134248

Heerlijk malse kip met een krokant laagje. Ideaal voor katsu sando of voor salades. Diepvriesproduct. • Deliciously tender chicken with a crispy layer. Ideal for Katsu Sando or salads. Deep frozen product.



**Ichiban Crispy Wakadori**  
若鶏フライ

880 g | 8 pcs

134114

Vorgedaarde kippendijfilet in knapperige coating. Diepvriesproduct. • Pre-cooked chicken thigh fillet in crispy coating. Deep frozen product.



**Ichiban Ebi Katsu**  
エビカツ

720 g | 24 pcs

135051

90% Garnaal en Japanse panko. Superkrokant van buiten, sappig en smaakvol van binnen. Diepvriesproduct. • 90% Shrimp and Japanese panko. Super crispy on the outside, juicy and flavourful on the inside. Deep frozen product.



**Mrs. Duck-To**  
北京ダック

7,5 kg | 12 pcs

134117

Geroosterde eendenfilet (voorgedaard) met de traditionele bereiding van pekingeend. Diepvriesproduct. • Roasted duck fillet (pre-cooked) with the traditional preparation of Peking duck. Deep frozen product.



**Takoyaki**  
たこ焼き

10 x 480 g | 16 pcs

130930

De traditionele takoyaki, een Japans hartig poffertje dat gevuld is met stukjes octopus, prei en kool. Diepvriesproduct. • The traditional takoyaki, a Japanese savoury poffertje that is filled with pieces of octopus, leek and cabbage. Deep frozen product.





**Ichiban Aka-Uo Tatsuta Age**  
赤魚竜田揚げ  
6 x 800 g | 21-23 pcs

134260

Handgesneden roodbaarsfilet naar Japans recept. Diepvriesproduct. • Hand-cut redfish fillet according to Japanese recipe. Deep frozen product.



**Ichiban Tatsuta Age**  
竜田揚げ  
900 g | 30 pcs

134215

Handgesneden kippendij in tempura met gember en knoflook. Diepvriesproduct. • Hand-cut chicken thigh in tempura with ginger and garlic. Deep frozen product.



**Ichiban Kara Age**  
スパイシー唐揚げ  
900 g | 35 pcs

134216

Japane krokante kip in panko. Diepvriesproduct. • Japanese crispy chicken in panko. Deep frozen product.



**Ichiban Chicken Yakitori**  
焼鳥  
1 kg | 40 pcs

134214

Op houtskool gegaarde kipspiesjes in lichtzoete Japanse teriyakisaus. Diepvriesproduct. • Chicken skewers cooked on charcoal in slightly sweet Japanese teriyaki sauce. Deep frozen product.



**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. Diepvriesproduct. • Spring roll filled with shiitake, glass noodles and vegetables. Deep frozen product.



**Ichiban Duck Springroll**  
鴨春巻き  
1 kg | 50 pcs

134152

Springroll met een vulling van speciaal gekruide eend. Diepvriesproduct. • Spring roll with a filling of specially seasoned duck. Deep frozen product.



**Cha Siew**  
チャーシュー  
5 kg

140944

Zacht gegaard buikspek in marinade. Gemarineerd volgens Japans recept. Diepvriesproduct. • Softly cooked pork belly. Marinated according to Japanese recipe. Deep frozen product.



**Nissin Master Takumi Miso Cup**  
日清 匠カップラーメン  
味噌  
8 x 74 g

103470

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



**Wasabi Green Peas**  
ワサビ グリーンピース  
12 x 85 g

111596

Gepofte groene erwten met een krokante wasabicoating. Door de stevige bite en pittige smaak een ideale snack voor bij de borrel. • Puffed green peas with a crispy wasabi coating. Because of the firm bite and spicy taste an ideal snack for drinks.



**Edamame Sayatsuki**  
さや付き枝豆  
500 g

132001

Verse, jonge sojabonen in de schil. Kort afkoken met dashi en wat zeezout. Diepvriesproduct. • Fresh, young soybeans in shell. Boil briefly with dashi and some sea salt. Deep frozen product.



**Edamame Muki**  
剥き枝豆  
800 g

132026

Gedopte jonge sojabonen. Voorgegaard dus direct te gebruiken. Diepvriesproduct. • Husked young soybeans. Pre-cooked, so you can use it immediately. Deep frozen product.



**Edamame Muki**  
剥き枝豆  
4 x 2,5 kg

132019A

Gedopte jonge sojabonen. Voorgegaard dus direct te gebruiken. Diepvriesproduct. • Husked young soybeans. Pre-cooked, so you can use it immediately. Deep frozen product.

# SOY SAUCE

醤油



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

101902

Een echte klassieker. Kikkoman sojasaus is op natuurlijke wijze gebrouwen met water, soja-bonen, tarwe en zout. • A real classic. Kikkoman soy sauce is naturally brewed with water, soybeans, wheat and salt.



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

101919

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



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

101903

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



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

101918

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





**Kikkoman Soy Sauce less salt dispenser**

キッコーマン  
減塩醤油 卓上瓶  
6 x 150 ml

101914

Kikkoman sojasaus met 43 % minder zout. • Kikkoman soy sauce with 43% less salt.



**Kikkoman Soy Sauce gluten free dispenser**

キッコーマン  
グルテンフリー 卓上瓶  
6 x 150 ml

101941

Kikkoman glutenvrije sojasaus. • Kikkoman Gluten-free soy sauce.



**Kikkoman Soy Sauce Sucrée dispenser**

キッコーマン 甘口醤油  
6 x 150 ml

101950

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



**Kikkoman Nama Soy Sauce**

キッコーマン生醤油

6 x 200 ml

101933

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



**Kikkoman Soy Sauce**

キッコーマン 醤油

12 x 150 ml

101905

Een echte klassieker. Kikkoman sojasaus is op natuurlijke wijze gebrouwen met water, soja-bonen, tarwe en zout. • A real classic. Kikkoman soy sauce is naturally brewed with water, soybeans, wheat and salt.



**Kikkoman Soy Sauce**

キッコーマン 醤油

12 x 250 ml

101906

Een echte klassieker. Kikkoman sojasaus is op natuurlijke wijze gebrouwen met water, soja-bonen, tarwe en zout. • A real classic. Kikkoman soy sauce is naturally brewed with water, soybeans, wheat and salt.



**Kikkoman Teriyaki Marinade**

キッコーマン  
グルテンフリー照り焼き  
マリネ

6 x 250 ml

101920

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.



**Kikkoman Teriyaki Marinade Gluten Free**

キッコーマン  
グルテンフ  
リー照り焼きマリネ

6 x 250 ml

101945

Vloeibare glutenvrije marinade voor teriyakibereidingen, met een perfecte balans tussen hartig en zoet. • Liquid gluten-free marinade for teriyaki preparations, with a perfect balance between savoury and sweet.



**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.



**Kikkoman Soy Sauce**

キッコーマン 醤油

6 x 500 ml

101929

Een echte klassieker. Kikkoman sojasaus is op natuurlijke wijze gebrouwen met water, soja-bonen, tarwe en zout. • A real classic. Kikkoman soy sauce is naturally brewed with water, soybeans, wheat and salt.



**Kikkoman Soy Sauce**

キッコーマン 醤油

6 x 1 ltr

101913

Een echte klassieker. Kikkoman sojasaus is op natuurlijke wijze gebrouwen met water, soja-bonen, tarwe en zout. • A real classic. Kikkoman soy sauce is naturally brewed with water, soybeans, wheat and salt.



**Kikkoman Soy Sauce less salt**

キッコーマン 減塩醤油  
6 x 975 ml

101922

Kikkoman sojasaus met 43 % minder zout. • Kikkoman soy sauce with 43% less salt.



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

6 x 1 ltr

101948

De bekende saus van Kikkoman, maar dan glutenvrij.  
• The famous sauce of Kikkoman, but gluten-free.



**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 sojasaus, gemaakt van organic tarwe en soja. • Naturally brewed Japanese soy sauce made from organic wheat and soy.



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

1 ltr

101926

Ponzu is sojasaus met citrus, deze pure ponzu is de perfect balans tussen zilt en zuur.  
• Ponzu is soy sauce with citrus, this pure ponzu is the perfect balance between salty and sour.



**Kikkoman Soy Sauce**  
キッコーマン 醤油

4 x 1,9 ltr

101904

Een echte klassieker. Kikkoman sojasaus is op natuurlijke wijze gebrouwen met water, sojabonen, tarwe en zout. • A real classic. Kikkoman soy sauce is naturally brewed with water, soybeans, wheat and salt.



**Kikkoman Soy Sauce  
Sucrée**  
甘口醤油

4 x 1,9 ltr

101917

Kikkoman zoete sojasaus. Te gebruiken over gekookte rijst of voor het karameliseren van o.a. noten. • Kikkoman sweet soy sauce. Use over cooked rice or for caramelising nuts, among other things.







### Kikkoman Soy Sauce sachet

キッコーマン醤油 小袋

400 x 10 ml

101901

Een echte klassieker. Kikkoman sojasaus is op natuurlijke wijze gebrouwen met water, soja-bonen, tarwe en zout. • A real classic. Kikkoman soy sauce is naturally brewed with water, soybeans, wheat and salt.



### Kikkoman Soy Sauce

キッコーマン 醤油

20 ltr

101911

Een echte klassieker. Kikkoman sojasaus is op natuurlijke wijze gebrouwen met water, soja-bonen, tarwe en zout. • A real classic. Kikkoman soy sauce is naturally brewed with water, soybeans, wheat and salt.



### Kikkoman Soy Sauce less salt

キッコーマン 減塩醤油

20 ltr

101910

Japane sojasaus, geproduceerd op innovatieve wijze waardoor deze variant 43% minder zout bevat dan de originele Japanse sojasaus. • Japanese soy sauce, produced in an innovative way, so that this variant contains 43% less salt than the original Japanese soy sauce.



### 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.



### 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. Traditioneel gebruikt bij sashimi. • This soy sauce is made from 100% soybeans, making the sauce slightly thicker and 'meatier' in taste. Traditionally used with sashimi.



### Tamari Shoyu

たまり醤油

1,8 ltr

101009

Sojasaus gemaakt van 100% sojabonen zonder toevoeging van tarwe. Hierdoor een donkere en wat dikkere sojasaus met vlezig karakter. • Soy sauce made from 100% soybeans, without the addition of wheat. This makes this a dark and somewhat thicker soy sauce with a meaty character.





# SPICES & TOPPINGS

香辛料・トッピング・ふりかけ



## Shichimi Togarashi

七味唐がらし

10 x 15 g

118015

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

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



## Shichimi Togarashi

七味唐がらし

300 g

118005

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

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





**Yukari Furikake**

ゆかりふりかけ

10 x 26 g

114005

Topping met zeer fijn gesneden en gedroogd rood shiso-blad, met toevoeging van zout.

• Rice topping with, among other things, red shiso leaves. Traditionally, furikake is used to give flavour to cooked rice.



**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.



**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.



**Neri Nanko-Ume Furikake**

金印 練り梅

250 g

118056

Pasta van ingelegde Japanse ume (een soort abrikoos/pruim). De pasta is lichtpaars tot roze van kleur. • Pasta of pickled Japanese ume (a kind of apricot/plum). The paste is light purple to pink in colour.



**Ito Togarashi**

糸唐がらし

30 g

118027

Zeer dun gesneden, licht gedroogde rode chilipeper draadjes. Licht spicy en gebruikt als topping. • Very thinly sliced, lightly dried red chilli threads. Slightly spicy and used as a topping.



**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.



**Kizami Yuzu Furikake**

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.



**Kameya Wasabi Furikake**

カメヤ ワサビふりかけ

500 g

114091

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.







**Sansho No Kona**

粉山椒

10 x 8 g

118018

Japanse sansho peper met een lichte citrusmaak. Milde variatie op szechuan peper.

• Japanese sansho pepper with a slight citrus flavour. Mild variation on Szechuan pepper.



**Irigoma Shiro  
(white, roasted)**

煎りゴマ 白

10 x 65 g

117118

Geroosterd wit Japans sesamzaad met een rijke smaak. Zeer hoge kwaliteit door zorgvuldige selectie in formaat en egaal geroosterd. • Toasted white Japanese sesame seeds with a rich flavour. Very high quality due to careful selection in size and evenly roasted.



**Irigoma Kuro  
(black, roasted)**

煎りゴマ 黒

10 x 65 g

117119

Geroosterd Japans zwart sesamzaad met een rijke smaak. Zeer hoge kwaliteit door zorgvuldige selectie in formaat en egaal geroosterd. • Roasted Japanese black sesame seeds with a rich flavour. Very high quality due to careful selection in size and evenly roasted.



**Arai Goma Shiro  
(white, unroasted)**

洗いゴマ 白

1 kg

117071

Ongeroosterd wit Japans sesamzaad met een rijke smaak. Zeer hoge kwaliteit door zorgvuldige selectie in formaat. • Unroasted white Japanese sesame seeds with a rich flavour. Very high quality due to careful selection in size.



**Arai Goma Kuro  
(black, unroasted)**

洗いゴマ 黒

1 kg

117072

Ongeroosterd zwart Japans sesamzaad met een rijke smaak. Zeer hoge kwaliteit door zorgvuldige selectie in formaat. • Unroasted black Japanese sesame seeds with a rich flavour. Very high quality due to careful selection in size.







**Ajigoma**  
にんにく味ごま  
(黒金混合)

200 g

114133

Mix van witte en zwarte geroosterde Japanse sesamzaadjes met subtiele smaak van knoflook. • Mix of white and black roasted Japanese sesame seeds with subtle garlic flavour.



**Nerigoma Shiro**  
練りごま 白

1 kg

117029

Pasta van ongeroosterde Japanse witte sesamzaadjes.  
• Paste of white, unroasted Japanese sesame seeds.



**Nerigoma Kuro**  
練りごま 黒

1 kg

117031

Pasta van ongeroosterde Japanse zwarte sesamzaadjes.  
• Pasta made from unroasted Japanese black sesame seeds.



**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.



**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.



**Irigoma Shiro**  
(white, roasted)  
煎りゴマ 白

1 kg

117074

Geroosterd wit Japans sesamzaad met een rijke smaak. Zeer hoge kwaliteit door zorgvuldige selectie in formaat en egaal geroosterd. • Toasted white Japanese sesame seeds with a rich flavour. Very high quality due to careful selection in size and evenly roasted.



**Irigoma Kuro**  
(black, roasted)  
煎りゴマ 黒

1 kg

117075

Geroosterd Japans zwart sesamzaad met een rijke smaak. Zeer hoge kwaliteit door zorgvuldige selectie in formaat en egaal geroosterd. • Roasted Japanese black sesame seeds with a rich flavour. Very high quality due to careful selection in size and evenly roasted.



**Katsuobushi**  
鰹節 花かつお

20 g

122121

Gedroogde, gerookte en geschaafde bonitovlokken. Gebruik als topping op een gerecht of als ingrediënt voor katsuo dashi. • Dried, smoked and planed bonito flakes. Use as a topping on a dish or as an ingredient for katsuo dashi.



**Katsuobushi**  
鰹節 花かつお

100 g

122122

Gedroogde, gerookte en geschaafde bonitovlokken. Gebruik als topping op een gerecht of als ingrediënt voor katsuo dashi. • Dried, smoked and planed bonito flakes. Use as a topping on a dish or as an ingredient for katsuo dashi.



**Tonburi**  
とんぶり

280 g

106026

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.

# SUSHI TOPPINGS & CONDIMENTS

すしねた



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

Viscake te gebruiken in andere ramen, bekende witte cake met de roze swirl. • Fish cake to be used in ramen, among others, famous white cake with the pink swirl.



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

Flinterdunne sojavellen gedecoreerd met sesamzaadjes. • Wafer-thin soy sheets decorated with sesame seeds.



**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.



**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.



**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.



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

Groene flinterdunne soja sheets onder andere als alternatief van nori. • Green wafer-thin soy sheets as an alternative to nori.



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

Roze flinterdunne sojavellen. Te gebruiken als alternatief voor norivellen. • Pink wafer-thin soy sheets. Can be used as an alternative to norivellen.



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

In sojasaus ingelegde bamboescheuten traditioneel gebruikt als topping voor ramen. • Bamboo shoots pickled in soy sauce, traditionally used as a topping for ramen.





**Ajitsuke Inariage**  
味付けいなり揚げ

10 x 210 g

106046

Gefrituurde zoete tofu zakjes om te vullen. • Deep-fried sweet tofu pockets for filling.



**Aburaage (3 pcs)**  
油揚げ

57 g | 3 pcs

136139

Gefrituurde tofu met een soepele en zachte structuur. Deze tofu wordt vaak gebruikt voor inari-sushi. • Deep fried tofu with a smooth and soft structure. This tofu is often used for inari sushi.



**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). Diepvriesproduct. • Cooked butterfly prawn (unfolded prawn with a tail in a crispy coating). Deep frozen product.



**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). Diepvriesproduct. • Cooked butterfly prawn (unfolded prawn with a tail in a crispy coating). Deep frozen product.



**Ebi-Fry 3L**  
エビフライ

20 trays | 10 pcs x 30 g

135050

Garnalen (ebi) met panko. 3L houdt in dat de garnaal 30 gr weegt. Diepvriesproduct. • Shrimp (ebi) with panko. 3L means that the shrimp weighs 30 gr. Deep frozen product.



**Tamago Yaki**  
卵焼き

400 g

130018

Licht gezoete, Japanse omelet in rechthoekige vorm voor onder andere tamago sushi. Diepvriesproduct. • Lightly sweetened, Japanese omelette in rectangular shape for tamago sushi, among other things. Deep frozen product.



**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.



**Unagi Kabayaki**  
ウナギ蒲焼

25 x 200 g

130813

Gegrilde en gestoomde paling, geglaceerd met kabayakisaus. • Grilled and steamed eel, glazed with kabayaki sauce.



**Masago Orange**  
マサゴ オレンジ

500 g

130969

Capelin viskuit. Deze oranje, knapperige viseitjes, ook wel Capelin kaviaar genoemd, zijn o.a. populair als garnering voor sushi. Diepvriesproduct. • Capelin fish roe. These orange, crispy fish eggs, also called Capelin caviar, are popular as a garnish for sushi. Deep frozen product.



**Masago Wasabi**  
マサゴ ワサビ

500 g

130970

Capelin viskuit. Deze groene, knapperige viseitjes, ook wel Capelin kaviaar genoemd, zijn o.a. populair als garnering voor sushi. Diepvriesproduct. • Capelin fish roe. These green, crispy fish eggs, also called Capelin caviar, are popular as a garnish for sushi. Deep frozen product.



**Masago Red**  
マサゴ 赤

500 g

130971

Capelin viskuit. Deze rode, knapperige viseitjes, ook wel Capelin kaviaar genoemd, zijn o.a. populair als garnering voor sushi. Diepvriesproduct. • Capelin fish roe. These red, crispy fish eggs, also called Capelin caviar, are popular as a garnish for sushi. Deep frozen product.



**Masago Black**  
マサゴ 黒

500 g

130972

Capelin viskuit. Deze zwarte, knapperige viseitjes, ook wel Capelin kaviaar genoemd, zijn o.a. populair als garnering voor sushi. Diepvriesproduct. • Capelin fish roe. These black, crispy fish eggs, also called Capelin caviar, are popular as a garnish for sushi. Deep frozen product.



TEA

お茶







**Oi Ocha**  
おーいお茶

24 x 500 ml

112135

De meest gedronken ongezoete (fris)drank van groene thee in Japan. • The most consumed unsweetened (soft) drink of green tea in Japan.



**Jasmine Green Tea**  
ジャスミン茶

24 x 525 ml

112152

Groene thee gearomatiseerd met geurige jasmijnbloesem. Ongezoet. • Green tea flavoured with fragrant jasmine flowers. Unsweetened.



**Sencha Tea Bags**  
煎茶 ティーバック

20 x 20 x 2 g

119021

Japanse groene sencha thee, gestoomde groene theebladen in zakjes. • Japanese green sencha tea, steamed green tea leaves in bags.



**Matcha Green Tea powder**  
抹茶粉

1 kg

119018

Matcha poeder van de beste selectie. • Matcha powder from the best selection.





WASABI

わさび







**Wasabi Shio**  
金印 わさび塩

100 g

118054

Wasabizout met een pittig, uitgebalanceerd aroma en een delicate smaak. • Wasabi salt with a spicy, balanced aroma and a delicate taste.



**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.



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

10 x 43 g

118049

Smaakvolle en intense wasabi-pasta met 15% echte (hon) gepaste 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.



**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. Diepvriesproduct. • The wasabi japonica is delivered frozen to maintain quality and taste. Deep frozen product.



**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. Diepvriesproduct. • Wasabi foliage, marinated in soy sauce. Coarsely cut with a crunchy bite and with a fresh green colour. Deep frozen product.



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

1 kg

118026

Wasabipoeder zonder toevoegingen. • Pure wasabi powder with no additives.



**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.



**Kona Wasabi Powder**  
金印粉ワサビ

10 x 25 g

118016

Wasabipoeder zonder toevoegingen. • Wasabi powder without additives.



**Kinjirushi Wasabits**  
金印 おろし風粉ワサビ

1 kg

118012

Maak eenvoudig wasabipasta door water toe te voegen aan dit Japanse mierikswortel-poeder. Lichtgroen van kleur en met een intens wasabi-aroma. • Easily make wasabi paste by adding water to this Japanese horseradish powder. Light green in colour and with an intense wasabi aroma.

# YAMA SAUCES

## YAMA オリジナルソース



### Tare Liquid Seasonings Japanese Miso

味噌たれ

6 x 400 ml

40134

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



### Tare Liquid Seasonings Ama Shoyu

甘醤油たれ

6 x 400 ml

40141

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



### Tare Liquid Seasonings Korean Spicy

韓国甘辛たれ

6 x 400 ml

40143

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







**Japanese Sesame Sauce**  
和風ゴマソース

6 x 330 ml

31394

Rode, licht zoete saus met een diepe smaak van geroosterde sesam. • Red, slightly sweet sauce with a deep taste of toasted sesame.



**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.



**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.



**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.



**Japanese Sesame Sauce**  
和風ゴマソース

6 x 750 ml

31540

Rode, licht zoete saus met een diepe smaak van geroosterde sesam. • Red, slightly sweet sauce with a deep taste of toasted sesame.



**Miso Sauce**  
味噌炒め

6 x 750 ml

31537

Aka miso saus, lichtbruin. Diepe smaak van miso, met gember. • Aka miso sauce, light brown. Deep flavour of miso, with ginger.



**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.



**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.



**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.



**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.



**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.



**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.



**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.



**Soy and Garlic Sauce**  
にんにくゴマソース

2,5 kg

31923

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



**Bombay Bali Sauce**  
ボンベイバリソース

3 kg

31303

Intense gele saus met de smaak van kruidige bombay curry. • Intense yellow sauce with the taste of spicy bombay curry.



**Pindapinda Sauce**  
ピンダピンダソース

3 kg

40093

Kant-en-klare pikante, klassieke Indonesische satésaus. Rijk en vol van smaak door het gebruik van gebrande pinda's.

- Ready-to-use spicy, classic Indonesian satay sauce. Rich and full of flavour due to the use of roasted peanuts.



**Smokey BBQ Sauce**  
スモーキーBBQソース

3 kg

40047

Smokey barbecue en grillsaus.

- Smokey barbecue grill sauce.



**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.



**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.



**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.



**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.





**Fresh Lemon Sauce**  
フレッシュレモンソース

3 kg

31209

Een frisse, zachtgele lemonsaus met gember en citroengras.

• A fresh, soft yellow lemon sauce with ginger and lemon-grass.



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

3 kg

31062

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



**Japanese Sesame Sauce**  
和風ゴマソース

3 kg

31309

Rode, licht zoete saus met een diepe smaak van geroosterde sesam. • Red, slightly sweet sauce with a deep taste of toasted sesame.



**Kyoto Teriyaki Sauce**  
京都 照り焼きソース

3 kg

31060

Japane teriyakisaus met hoog percentage sojasaus voor meer umami. • Japanese teriyaki sauce with high percentage of soy sauce for more umami.



**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.



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

3 kg

40006

Een glutenvrije kant-en-klare teriyakisaus. Ideaal voor vis, groenten en tofu. Als laksaus en als basis stoofgerechten.

• A gluten-free ready-to-use teriyaki sauce. Ideal for fish, vegetables and tofu. As a lacquer sauce and as a base for stews.



**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.



**Yakitori Sauce**  
焼鳥ソース

3 kg

31310

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.



**Black Pepper Sauce**  
黒コショウ炒め

3 kg

31798

Gebaseerd op een origineel Chinees recept. De saus heeft een bijzondere balans tussen zoet en pittig, met een volle nasmaak. • Based on an original Chinese recipe. The sauce has a special balance between sweet and spicy, with a full-bodied aftertaste.



**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.



**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.



**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).



**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.



**Goma Dressing**  
ゴマドレッシング

10 kg

40154

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



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

6 x 1 kg

134253

Rode curry is licht spicy, romig en echt authentiek. Uitstekend te gebruiken als basis voor een klassieke curry. • Red curry is slightly spicy, creamy and really authentic. Excellent to use as a base for a classic curry.



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

6 x 1 kg

134254

Groene pepers en specerijen zoals knoflook, citroengras en basilicum vormen de basis. Spicy zoals een echte Thaise groene curry. • Green peppers and spices such as garlic, lemongrass and basil form the basis. Spicy like a real Thai green curry.



**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.



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

6 x 1 kg

134255

Tom Kha kai, is een witte pittige kip, kokossoep. Direct te gebruiken basis voor een echte authentieke Thaise kippensoep. • Tom Kha kai, is a white spicy chicken, coconut soup. Direct to use base for a real authentic Thai chicken soup.



**Ponzu Citrus Dressing**  
ポン酢シトラスドレッシング

2,5 kg

40185

Ideale dressing voor Kaiso-zeeuiersalade en Poke Bowl. Voeg een paar druppels sesamolie toe voor een dipsaus voor gyoza en dumplings. • Excellent dressing for Kaiso Seaweed salad and poke bowl. Add a few drops of sesame oil, to make a dipping sauce for gyoza and dumplings.



**Yuzu Dressing**  
柚子ドレッシング

3 kg

31884

Frisse dressing met toevoeging van vers yuzusap. Met soja en dashi een smaakvolle dressing vol umami en frisse aroma's. • Fresh dressing with the addition of fresh yuzu juice. With soy and dashi a tasty dressing full of umami and fresh aromas.



**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 wasabi-smaak. • Delicious Japanese dressing with savoury soy and a full wasabi flavour.



**Okonomiyaki Sauce**  
お好み焼きソース

2,7 kg

40075

Traditionele donkerbruine saus, authentiek voor bereiding van okonomiyaki en takoyaki. • Traditional dark brown sauce, authentic for preparation of okonomiyaki and takoyaki.



**Yakisoba Sauce**  
焼きそばソース

3 kg

40013

Hartige donkerbruine saus, traditioneel voor gebakken noedels. • Savory dark brown sauce, traditional for fried noodles.



**Yakiniku Sauce**  
焼肉ソース

3 kg

31966

Donkere, dunne saus met een volle knoflookmaak. • Dark, thin sauce with a full garlic flavour.



# REGISTER

## 目次

### PAGE 8 - 11 ALCOHOLIC BEVERAGES アルコール飲料

Asahi Super Dry Beer  
Choya Plum wine  
Daiginjo Ukiyoe  
Draft Sake  
Hakutsuru Kuradashi  
Hakutsuru Sake Pack  
Hakutsuru Sake White  
Ichinokura Honjozo  
Iki Beer  
Junmai Daiginjo  
Junmai Daiginjo Ukiyoe  
Junmai Excellent  
Junmai Ginjo  
Junmai Ukiyoe  
Kirin Ichiban Beer  
Kirin Free Beer 0.0%  
Momokawa Junmai  
Nebuta Tanrei Junmai  
Nigori Yuzushu  
Ozeki Nama Sake  
Sapporo Lager Beer  
Satsuma Imo Shochu  
Sayuri Nigori Sake  
Shoune Daiginjo  
Shoune Junmai Daiginjo  
Sparkling Sake Awayuki  
Sugidama Ginjo Junmai  
Tokubetsu Junmai

### PAGE 12 - 13 BOUILLONS & SOUPS 出汁・スープ

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

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

### PAGE 14 - 15 DEEP-FRY 揚げ物関連

Panko  
Torigoe Tempurako  
Tenkasu Nami  
Tenshi sheets  
Welna Tempurako

### PAGE 16 - 17 DESSERTS & ICE CREAM デザート&アイス

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

### PAGE 18 - 19 JAPANESE PICKLES & BEANS 漬物・ゆで小豆

Ajitsuke Kanpyo  
Ajitsuke Menma  
Beni Shoga

Itamae Gari Shoga White  
Kyurizuke  
Shibazuke  
Yude Azuki

### PAGE 20 - 23 JAPANESE SAUCES & MARINADES ソース・たれ・調味料

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

### PAGE 24 - 25 MIRIN & COOKING SAKE みりん、料理酒

Cooking sake 15%  
Hon Mirin 14%  
Mirinfu Choomiryu

**PAGE 26 - 27**  
**MISO & TOFU**  
味噌・豆腐

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

**PAGE 28 - 29**  
**NON-FOOD**  
ノンフード

Baran Yamagata 1-Go  
Genroku Waribashi  
Hoba Leaf  
Japanese tea tin  
Japanese teapot  
Kumazasa Jikunashi  
Makisu  
Rice Cooking Net  
Rice spoon (shamoji)  
Tamagoyaki Aluminium pan  
Tamagoyaki Copper pan  
Tebukuro Enbos

**PAGE 30 - 31**  
**NOODLES**  
麺類

Chasoba  
Harusame  
Ibono Ito Soomen  
Inaka Udon  
Malony

Nissin Master Takumi Miso Cup  
Ramen Noodle EIHW  
Ramen Noodle G7S  
Ramen Noodle O5W  
Ramen Noodle O1S  
Sanuki Nama Ramen blue  
Sanuki Nama Ramen red  
Sanuki Nama Udon  
Yamaimo Soba  
Zaoh Soba

**PAGE 32 - 35**  
**OIL, VINEGAR & DRESSINGS**  
油・ドレッシング・酢

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

**PAGE 36 - 37**  
**RICE**  
米

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

**PAGE 38 - 41**  
**SEAWEED**  
海藻

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

**PAGE 42 - 45**  
**SNACKS & FINGERFOOD**  
おつまみ

Apple Gyoza  
Beef Gyoza  
Boneless Roasted Duck  
Cha Sieuw  
Chicken Gyoza  
Curry Gyoza  
Duck Gyoza  
Edamame Muki





Edamame Sayatsuki  
Gyoza No Kawa  
Hakau Shrimp Dumpling  
Ichiban Chicken Yakitori  
Ichiban Crispy Wakadori  
Ichiban Duck Springroll  
Ichiban Ebi Katsu  
Ichiban Fried Wakadori  
Ichiban Gua Bao Bun  
Ichiban Kara Age  
Ichiban Spicy Harumaki  
Ichiban Tatsuta Age  
Ichiban Tori Katsu  
Itamae Yakitori Pure  
Nissin Master Takumi Miso Cup  
Noriten Ume and Shiso  
Noriten Wasabi  
Prawn Gyoza  
Pork Gyoza  
Shanghai Bun  
Takoyaki  
Vegetable Gyoza (vegan)  
Wasabi Green Peas

**PAGE 46 - 49**  
**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 less salt  
Kikkoman Soy Sauce sachet  
Kikkoman Soy Sauce Sucrée  
Kikkoman Sushi & Sashimi  
Kikkoman Teriyaki Marinade  
Kikkoman Teriyaki Marinade  
Glutenfree  
Tamari Shoyu

**PAGE 50 - 53**  
**SPICES & TOPPINGS**

香辛料・トッピング・ふりかけ

Ajigoma  
Arai Goma Shiro (white, unroasted)

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

**PAGE 54 - 55**  
**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 56 - 57**

**TEA**

お茶

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

**PAGE 58 - 59**

**WASABI**

わさび

House Foods Wasabi Ko  
Kinjirushi Grated Wasabi 15%  
Kinjirushi Hon Wasabi  
Kinjirushi Kizami Wasabi  
Kinjirushi Mini Wasabi  
Kinjirushi Wasabi All Natural  
Kinjirushi Wasabits  
Kona Wasabi Powder  
Wasabi Shio

**PAGE 60 - 64**

**YAMA SAUCES**

YAMAオリジナルソース

Authentic Thai Kitchen  
Green Curry Sauce  
Authentic Thai Kitchen  
Red Curry Sauce  
Authentic Thai Kitchen  
Tom Kha Sauce  
Authentic Thai Kitchen  
Yellow Curry Sauce  
Bangkok Sauce  
Black Pepper Sauce  
Bombay Bali Sauce  
Fresh Lemon Sauce  
Goma Dressing  
Gong Bao Sauce  
Japanese Sesame Sauce  
Kimchee Base  
Kimchee Korean BBQ Sauce  
Korean Bulgogi Sauce  
Korean Nanban Sauce

Korean Spicy Red Miso Sauce  
Kyoto Teriyaki Sauce  
Miso Sauce  
Okonomiyaki Sauce  
Oriental Grill Sauce  
Oyster Garlic Sauce  
Padang Sauce (Red Curry)  
Ponzu Citrus Dressing  
Pindapinda Sauce  
Soy and Garlic Sauce  
Tamari Teriyaki Sauce  
Tare Liquid Seasonings  
Ama Shoyu  
Tare Liquid Seasonings  
Japanese Miso  
Tare Liquid Seasonings  
Korean Spicy  
Smokey BBQ Sauce  
Teriyaki Gold Sauce  
Teriyaki Mirin Sauce  
Teriyaki Roasted Garlic  
Unagi Kabayaki Sauce  
Wasabi Shoyu Dressing  
Yuzu Dressing  
Yakiniku Sauce  
Yakisoba Sauce  
Yakitori Sauce



LOVE AND PASSION FOR  
JAPANESE FOOD

日本食への情熱

YAMA.NL