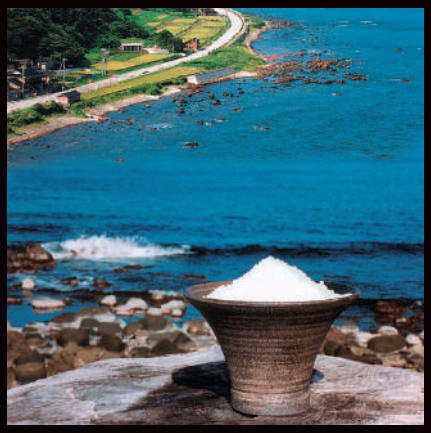


Nishikidôri

LES SAVEURS TRADITIONNELLES
du Japon

THE TRADITIONAL TASTE
of Japan

www.nishikidori.com

EDITO

Nishikidori, votre expert en produits hautement qualitatifs en provenance directe du Japon.

Depuis plus de 12 ans, nous parcourons l'ensemble des 47 Préfectures ou terroirs Japonais, à la rencontre des meilleurs artisans que nous sélectionnons pour la qualité, l'originalité et l'authenticité de leurs produits, pour le respect des bonnes pratiques et d'une parfaite traçabilité.
Notre gamme se compose, à ce jour, de plus de 1500 références, à destination des artisans des métiers de bouche, que nous déclinons dans cet ouvrage spécialisé et illustré.
Précurseurs et annonciateurs des tendances de demain, pour sourcer le meilleur, répondre à vos attentes, innover, surprendre, réaliser des produits sur mesure, nous disposons d'une équipe de 10 personnes au Japon et 15 personnes en France.
Nos 260 fournisseurs sont répartis sur l'ensemble de l'archipel et fréquemment visités et audités pour vous garantir le meilleur.
L'ensemble des produits sélectionnés respecte la législation française et européenne, en termes d'additifs, d'alimentarité des contenants, d'absence de bisphénol A…
Nous disposons de petits contenants ainsi que de contenants plus conséquents pour des usages quotidiens et fréquents, voire industriels.
Nos importations sont réalisées par voie maritime ou aérienne, en sec, en froid positif et en froid négatif en fonction des produits. Nos containers sont tous équipés d'enregistreurs de températures afin de veiller à l'intégrité de nos produits.
Côté stockage, nous possédons nos propres entrepôts sur près de 3 000 m^2, le tout sous température et humidité contrôlées.
Nous sommes entrepositaires agréés pour les alcools, et autorisés et enregistrés pour les produits carnés ou de la pêche, ainsi que pour les fruits et légumes.
Notre volonté quotidienne : vous satisfaire, être à votre écoute, vous apporter des solutions, créer des produits répondant à vos exigences, vous garantir une qualité de service irréprochable, optimiser vos livraisons.
Nous expédions dans toute l'Europe et bien au-delà lorsque la législation des pays destinataires le permet, sur simple demande.

Aujourd'hui, plus de 2000 professionnels nous font confiance, restaurants gastronomiques, restaurants étoilés, chocolatiers, pâtissiers, glaciers…
Une équipe de 7 conseillers demeure quotidiennement à votre écoute et nos magasins Parisien et Ancenien vous permettent de découvrir et tester nos produits.
Nous nous déplaçons régulièrement à la rencontre de nos clients et sommes à votre écoute pour toute demande susceptible de contribuer à la réussite à vos réalisations au quotidien.

Olivier DERENNE
Président Directeur Général

EDITO

Nishikidori, your expert in high quality products direct from Japan

We have been travelling through all 47 Japanese prefectures for more than 12 years, searching for the best craftsmen who we select for the quality, originality and authenticity of their products, while respecting good practices and complete traceability.
Our range consists of over 1,500 items aimed at food industry artisans and connoisseurs, which we will introduce you to in this special illustrated catalogue.
We have a team of 10 pioneers and trendsetters in Japan and 15 in France working to source the highest quality items for you, all the while meeting your expectations, innovating, astounding and creating tailor-made products just for you.
Our 260 suppliers are spread throughout the archipelago and are frequently visited and monitored to guarantee you only the best.
All products selected comply with French and European law in terms of additives, food-grade containers and being without bisphenol A.
We sell in small containers as well as larger containers for daily and frequent use right up to large-scale industrial use.
We import by sea or air, in dry, positive or negative cold storage depending on the product. Our containers are all equipped with temperature recorders to ensure the continued quality of our products.
As for our storage, we have our own warehouses which cover nearly 3,000 m^2, entirely temperature and humidity-controlled.
We are authorised warehouse keepers for alcohol, and authorised and registered to store and sell meat and fish, as well as fruit and vegetable products.
We constantly aim to please you, listen to you, provide you with solutions, create products that meet all your requirements, guarantee you impeccable service, and an outstanding delivery service.
We ship throughout Europe and upon request beyond Europe when possible under the laws of the recipient country.

Today, more than 2,000 professionals place their trust in us, including gourmet restaurants, starred restaurants, chocolate makers, pastry chefs and ice-cream makers.
A team of 7 advisers is at your disposal every day and you can discover and test our products at our shops in Paris and Ancenis.
We regularly travel to meet our customers and are at your disposal for any requests which will help make your creations a success.

Olivier DERENNE
Chief Executive Officer

SOMMAIRE

Tsuyu pour Soba, Ramen, sômen • Tsuyu for Soba, Ramen, sômen p.9-11

Sauces soja Grands Crus • Vintage soy sauce p.12-26
Kamebishi-Ya • Kamebishi-Ya..... P.13-15
Kajita Shoten • Kajita Shoten..... P.16
Horikawaya Nomura • Horikawaya Nomura P.17-18
Fueki Shoyu • Fueki Shoyu P.18-19
Les sauces soja blanches • White soy sauce P.20
Les sauces soja bio • Organic white soy sauce P.21
Les sauces soja non pasteurisées • Unpasteurized soy sauce... P.22
Les sauces soja spécialité • Special soy sauce P.22-25
Les sauces soja sucrées • Sweet soy sauce P.25
Les sauces soja Tamari • Tamari soy sauce..... P.26

Autres sauces • Other sauces p.28-34

Miso • Miso..... p.35-42
Autre miso • Other miso..... p.43

Riz japonais • Japanese rice..... p.45-48
Riz torréfié, Mochi, Farines à mochi • Roasted rice, Mochi, Rice flours for mochi p.48-49
Condiment • Condiment p.49

Sômen, Udon, Ramen et Soba • Sômen, Udon, Ramen and Soba p.51-56
Sômen • Sômen p.51-52
Udon • Udon p.52-53
Ramen • Ramen..... p.53-54
Soba • Soba p.55-56

Sarrasin et Soba • Buckwheat and Soba noodles.... p.58-60

Bouillons Dashi • Dashi broths p.62-67

Katsuobushi • Katsuobushi p.69

Yuzu • Yuzu..... p.71-78

Jus, sirops, poudres, essences naturelles, écorces confites et purées • Fruit juices, syrups, powders, natural essence, candied fruit skins and puree..... p.80-89
Les agrumes de la Ferme Ito Noen • Citruses from Ito Noen Farm p.80-82
Autres jus • others juices..... p.83-84
Sirops • Syrups p.85-86
Poudres • Powders p.86-87
Essence naturelle • Natural Essence p.87
Écorces confites et coulis • Candied fruits skins and sauces .. p.88
Purées • Purees p.89

Ume & Umeboshi • Ume & Umeboshi..... p.91-93

Fleurs et feuilles de cerisiers Sakura • Sakura cherry blossom and sakura cherry tree leaves..... p.95-97

Thés • Teas p.99-105
Thés • Teas p.99-103
Végétaux à infuser • Vegetals to infuse p.103-104
Boîtes à thé • Tea boxes p.104-105
Sachets à infuser le thé • Bags for infusing tea..... p.105

Algues • Seaweeds p.107-121
Algues Nori de SAGA • SAGA Nori seaweeds..... p.107-108
Autres algues Nori • Other Nori seaweeds p.108-109
Algue Wakame • Wakame seaweed p.110
Algue Kombu • Kombu seaweed..... p.111-120
Autres algues • Other seaweeds p.120-121
Umibudo • Umibudo..... p.121

Légumes, fruits, champignons • Vegetables, fruits, mushrooms p.123-127

Sésames • Sesames p.129-134
Sésames • Sesames p.129-130
Sésames blancs • White sesames..... p.130-132
Autres sésames • Other sesames p.132-133
Furikake • Furikake p.133-134

Tsukudani et Furikake • Tsukudani and Furikake.. p.136-141
Tsukudani • Tsukudani..... p.136
Furikake • Furikake p.136-138
Furikake sur base sésame • Furikake with sesame..... p.138-140
Furikake sur base d'algues • Seaweed furikake p.140
Furikake marins • Sea flavor furikake p.141

Vinaigres et assimilés • Vinegars and similar .. p.143-158
Vinaigres et assimilés • Vinegars and similar p.143-156
Autres vinaigres • Others vinegars..... p.156-158

Ponzu • Ponzu p.160-164

Condiments épicés et pimentés • Spicy and hot pepper condiments p.165-170
Vinaigrettes • Dressing p.165
Yuzu Kosho & Ume Kosho • Yuzu Kosho & Ume Kosho.... p.166-168
Yuzu Sansho • Yuzu Sansho p.168
Autres • Other..... p.168-170

Wasabi • Wasabi p.172-173

Ails et échalote noirs • Black garlics and shallot..... p.175-176
Ails noirs • Black Garlics..... p.175
Échalote noire • Black Shallot..... p.176

Épices, sansho, moutardes • Spices, sansho, mustards.. p.177-182
Les mélanges d'épices • Spices mixes..... p.177-180
Les moutardes • Mustards p.181
Les poudres • Powders..... p.182

Sels • Salts p.184-188
Les sels Grands Crus • Grands Crus sea salts p.184-187
Les sels aromatisés • Flavored sea salts p.187-188

Huiles • Vegetal oils p.190-194

Panko, Tempura & Chapelure • Panko breadcrumb, Tempura & Bread base..... p.196-198

SUMMARY

Chapelure panko base pain
• Bread base panko breadcrumb p.196
Chapelure panko 100% riz • 100% rice panko breadcrumb .. p.196
Mélange tempura • Tempura batter mix p.196-197
Mélange Kara-age • Kara-age batter mix p.197
Chapelure bille bubu arare • Bubu arare breadcrumb ... p.197-198
Chapelure bille de fécule • Starch breadcrumb p.198
Chapelure de sarrasin • Buckwheat breadcrumb p.198

Farines • Flours p.200

Sucres • Sugars p.202-203

Agar-agar et hon'kuzu (arrow root)
• Agar-agar and arrow root p.205

Tofu, Lait de soja et Niigari
• Tofu, Soy milk and Niigari p.207-208
Tofu • Tofu p.207
Lait de soja et Niigari • Soy milk
and Niigari p.208

Azuki, koshian, anko, kinako, natto
• Azuki, koshian, anko, kinako, natto p.210-212
Azuki, koshian, anko, kinako, natto
• Azuki, koshian, anko, kinako, natto p.210-212

Feuilles alimentaires ou non, végétales
• Edible or non edible vegetal sheets p.214-217

Fleurs séchées comestibles • Dried edible flowers .. p.219-220

Essence et fumée liquide de bois de cerisier
• Vegetal essence and liquid sakura wood smoke p.222
Essence • Vegetal essence p.222
Fumée liquide de bois de cerisier
• Liquid sakura wood smoke p.222

Sakés • Sakes p.224-236
Sakés • Sakes p.224-235
Sakés à cuisiner • Special sake for cooking p.235-236

Mirin • Mirin p.238

Umeshus, Shôchûs, Vins
• Umeshus, Shôchûs, Wines p.240-241
Umeshus • Umeshus p.240-241
Shôchûs • Shôchûs p.242-243
Vins • Wines p.243

Divers ustensiles • Diverse ustensils p.245-251
Râpes à katsuobushi • katsuobushi graters p.245
Râpes à wasabi, agrumes, radis, gingembre
• Wasabi, citruses peels, radish, ginger graters p.245-247
Pilons et mortiers • Pestles and mortars p.247
Petits matériels • Small tools p.248
Paniers de cuisson • Cooking baskets p.248-249
Oyako don • Oyako don p.249
Planches à découper professionnelles en bois de Hinoki
• Hinoki wood professional cutting boards p.249-250
Les baguettes • Chopsticks p.250
Wakatake à boulettes • Wakatake meats balls containers ... p.251
Sachets à infuser le thé • Bags for infusing tea p.251

Matériels pour sushi, maki et onigiri
• Sushi, maki and onigiri materials p.255-257
Moules • Moulds p.255
Hangiri • Hangiri p.256
Shamoji • Shamoji p.256
Maki su • Maki su p.257
Boîtes Bento • Bento boxes p.257

Plaquettes de cèdre pour cuisson
• Cedar wood sheets for cooking p.259

Carafons & Verres • Carafes & Glasses p.261

Porcelaine Nikko • Nikko Porcelain p.263-264

Poêles et Plaques • Pans and Plates p.266

Plats, Grilles et Bacs
• Dishes, Nettings and Containers p.268-273
Plats, Grilles et Bacs • Dishes, Nettings
and Containers p.268-270
Plat à débarrasser, Couvercles, Boîtes Quickies
et Système VAT • Display Dish, Lids, Conservation Quickies Box
and VAT System p.270-272
Grilles de service pour Tonkatsu
• Tonkatsu service nettings p.273

Coupe légumes et moulin à glace
• Vegetable cutter and ice shaver p.275
Coupe légumes • Vegetable cutter p.275
Moulin à glace • Ice shaver p.275

Barbecues japonais • Japanese barbecues p.277-278

Charbon Binchotan • Binchotan Charcoal p.281-283

Couteaux • Knives p.285-293
Couteaux japonais série damassée 33 couches
• Japanese knives damascus serie 33 layers p.285-286
Couteaux japonais gamme Grand Chef Kiritsuke Yanagiba
• Japanese knives Grand Chef Kiritsuke Yanagiba ... p.286-287
Couteaux japonais gamme Tetogi-Honbaduke
• Japanese knives Tetogi-Honbaduke range p.287-288
Couteaux japonais série damassée manche façonné
par Keido Sugihara • Japanese knives damascus
serie handle by Keido Sugihara p.288
Couteaux japonais série Kasumi
• Japanese knives Kasumi serie p.289-290
Couteaux japonais série Tokujo
• Japanese knives Tokujo serie p.290-291
Couteaux japonais série damassée 45 couches • Japanese
knives Damascus serie 45 layers p.291-292
Couteaux à huître professionnels
• Professional oyster knives p.292-293

Index • Index p.294-303

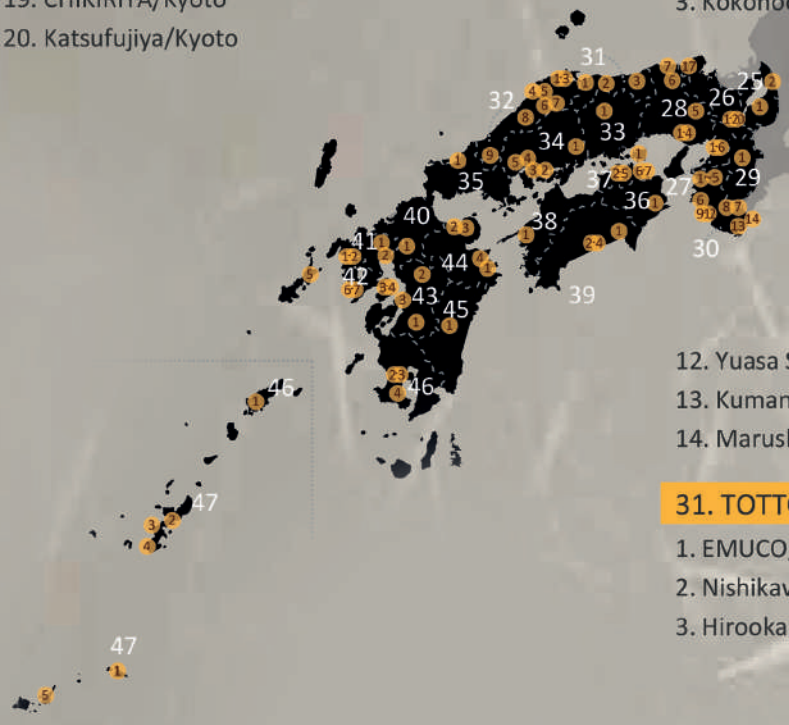
JAPON OUEST　WESTERN JAPAN

25. SHIGA

1. Maruyoshi-oumicha Co., Ltd./Kouka
2. Kobayashi Rouho/Nagahama

26. KYOTO

1. Fujini Shoukai Co., Ltd./Kyoto
2. Fukushima Katsuo Co., Ltd./Kyoto
3. YAMADA OIL/Kyoto
4. UNENO/Kyoto
5. IKKYUDO/Kyoto
6. Hayashi Koutarou Zosu Co., Ltd./Kyoto
7. Koto Kyoto Co., Ltd./Kyoto
8. Narumi-ya/Kyoto
9. HIROTA Sauce Co., Ltd./Kyoto
10. KANTOYA/Kyoto
11. GOMAYA/Kyoto
12. JINMATSU Co., Ltd./Kyoto
13. OZIKA Co., Ltd./Kyoto
14. LOGOS/Kyotanabe
15. OKUMURA SEIKAN/Tsuzuki
16. Iio Jozo Co., Ltd./Miyazu
17. MURAYAMA-ZOUSU Co., Ltd./Kyoto
18. SHOTOKU SHUZO Co., Ltd./Kyoto
19. CHIKIRIYA/Kyoto
20. Katsufujiya/Kyoto



27. OSAKA

1. MATSUMAEYA/Osaka
2. KIMURA ALUMI-HAKU Co., Ltd./Osaka
3. ZEN/ Higashi-Osaka
4. Naniwakombuchahonpo Co., Ltd./Yao
5. AOKI HAMONO/Sakai
6. Ikenaga Iron Works Co., Ltd./Osaka

28. HYOGO

1. Shinmei Co., Ltd./Kobe
2. HINODE HOLDINGS Co., Ltd./Yabu
3. KING BREWING Co., Ltd./Kako
4. Oliver Sauce Co., Ltd./Kobe
5. DAITOKU SHOYU Co., Ltd./Yabu
6. Odagaki Shoten Co., Ltd./Sasayama
7. Tajima Fisheries Cooperatives/Mikata

29. NARA

1. MORINO YOSHINOKUZU HONPO/Uda

30. WAKAYAMA

1. ITO FARM/Arida
2. TSUNO FOOD/Ito
3. Kokonoe saika/Iwade
4. KANEICHI/Kainan
5. HEIWA-SHUZO/Kainan
6. Tarunoaji/Gobou
7. The Beat of Kumano/Tanabe
8. Ryujin Heart/Tanabe
9. Umeyoshi/Hidaka
10. HORIKAWAYA/Gobou
11. FUKAMI UMETEN/Nishimuro
12. Yuasa Shoyu/Arida
13. Kumano Food Factory/Higashimuro
14. Marusho Rice Vinegar Manufacture & Co./Higashimuro

31. TOTTORI

1. EMUCO/Sakaiminato
2. Nishikawa Shoten/Kurayoshi
3. Hirooka Farm/Tottori

41. SAGA

1. Maruhide Shoyu Co., Ltd./Saga
2. SANPUKU NORI/Saga

42. NAGASAKI

1. OZAKI TOHKI Co., Ltd./Sasebo
2. Houmoto Goma Tofu Company/Sasebo
3. Nouchi seimen/Minamishimabara
4. Nagasaki shimabara somen association/Minamishimabara
5. Goto udon cooperative/Minamimatsuura
6. Choko Shoyu Co., Ltd./Omura
7. Kappou Toshi Ponzu/Nagasaki

43. KUMAMOTO

1. FUSA NO TSUYU/Kuma
2. Chiyonosono Sake Brewery Inc./Yamaga
3. Hamada shoyu corporation/Kumamoto
4. Kamiamakusa Norin Suisan Brand Promotion Conference/ Kamiamakusa

44. OITA

1. Yamachu/Saiki
2. Star foods Co., Ltd./Usa
3. Kushino noen/Hida
4. TORISHIGE SANGYO Co., Ltd./Tsukumi

45. MIYAZAKI

1. KAGURA NO SATO Co., Ltd./Saito

46. KAGOSHIMA

1. AMAMI KYORA UMI KOBO/Amami
2. Sakamoto kurozu/Kirishima
3. K' s corporation/Satsuma
4. KASHII Co., Ltd./Minamikyushu

47. OKINAWA

1. Paradise Plan Co., Ltd./Miyakojima
2. Nansei foods/Nago
3. Okinawa Mineral Lab./Nakagami
4. Kawaman Shoten/Urasoe
5. Ocean Company/Ishigaki

32. SHIMANE

1. MORIYAMAEN/Matsue
2. KAKINOSATO/Kanoashi
3. TOMU/Nita
4. Yoneda Sake brewery/Matsue
5. Igeta-Shoyu Co., Ltd./Izumo
6. Nakaura shokuhin/Matsue
7. Honda Shoten.Ltd./Unnan
8. Kakizaki shoyuten/Ochi
9. Morita Shoyu/Nita

33. OKAYAMA

1. Kono Su Miso Seizo Kojo Co., Ltd./Maniwa

34. HIROSHIMA

1. Kodama Foods Co., Ltd./Fukuyama
2. Hon murasaki Co., Ltd./Kure
3. SETO PRESS FOODS/Kure
4. Marutaka/Hiroshima
5. Ueman Ryosyoku Seifunsho/Asaminami

35. YAMAGUCHI

1. YUZUYA HONTEN Co., Ltd./Hagi

36. TOKUSHIMA

1. Nishiji Foods Co., Ltd./Anan

37. KAGAWA

1. Yamasei/Ayauta
2. Ginshiro Mengyo/Shouzu
3. Moshio kobo/Takamatsu
4. JA KAGAWA/Takamatsu
5. KAMEBISHIYA/Higashi-Kagawa
6. BAIKODO Factory/Higashi-Kagawa
7. Sanuki Shisei/Takamatsu

38. EHIME

1. Kajita shoten Ltd./Ozu

39. KOCHI

1. Kitagawamura Yuzuoukoku/Aki
2. KENSHO/ Kochi
3. Izuri kombukaisan/Kochi
4. SAKATA NOBUO Corporation/Koumi

40. FUKUOKA

1. Takahashi shoten/Yanagawa

JAPON EST

EASTERN JAPAN

01. HOKKAIDO

1. HAKODATE ESAN ASSOCIATION/Hakodate
2. Hokkaido Kenso Inc./Sapporo
3. Rausu Fisheries Cooperative/Menashi 羅臼漁業協同組合
4. A-net Farm Tokachi/Kamikawa

02. AOMORI

1. Marui Seimai Factory/Towada
2. Shimizumori Nanba/Hirosaki
3. KANESHO/Hirosaki カネショウ株式会社

03. IWATE

1. Asanuma Soysauce Shop Co., Ltd./Morioka 浅沼醤油店

04. MIYAGI

1. Katsuyama Shuzo/Sendai
2. NARIDA HEALTH SUPPORT/Tome
3. Ishiwata Shoten/Kesennuma
4. Yokotayahonten Co., Ltd./Kesennuma 株式会社 横田屋本店
5. KONNO JYOZOU Co., Ltd./Kami 今野醸造
6. Chanko Haginoi/Higashi matsushima

05. AKITA

1. JA AKITAKITA/Odate

06. YAMAGATA

1. MARUSHICHI RICE/Nishi-Okitama
2. JA Tsuruoka/Tsuruoka

07. FUKUSHIMA

1. Yanai Seimen/Fukushima
2. Igarashi Seimen Co., Ltd./Kitakata
3. Naraya/Minami-Aizu
4. Taawhia Co., Ltd./Iwaki
5. Komaya/Shirakawa

10. GUNMA

1. Jyoshu Nosan Co., Ltd./Maebashi 前橋なっとう

11. SAITAMA

1. Mitake Food Industry.Co., Ltd./Konosu みたけ
2. FUEKI SHOYU Ltd./Hiki
3. Yamaki Jozo Co., Ltd./Kodama ヤマキ醸造
4. TOHIRA SEA TANGLE Co., Ltd./Saitama

12. CHIBA

1. CHIBA INTL/Funabashi
2. Kougobeikoku Co., Ltd./Sanbu

13. TOKYO

1. YOKOI VINEGAR BREWING Co., Ltd./Koto
2. TSUBAYA/Taito
3. Amendoro Co./Bunkyo
4. Kitoku Shinryo Co., Ltd./Chiyoda
5. IBUSHIGIN/Kita
6. Akao/Nerima
7. AMAMI SHIZEN SHOKU HONPO/Ota
8. Bimi to Kenko/Nishitokyo
9. Kai Jirushi/Chiyoda
10. Murase/Chuo
11. Muroto no Mori/Taito
12. Nikko/Chiyoda
13. UMINOSEI/Nishi Shinjuku

15. NIIGATA

1. NEXTY Co., Ltd./Sanjyo
2. AKAGAWA KIBUTSU/Tsubame
3. Kanda/Tsubame
4. NIHON KANPOU KENKYUJYO Co., Ltd./Niigata 日本漢方研究所
5. GOHAN Co., Ltd./Nakauonuma

16. TOYAMA

1. Tonami Shoyu Co., Ltd./Tonami
2. AJYANTA SPICE/Toyama
3. Dosho Kombu/Toyama
4. Yatsuo Norin suisan association/Toyama

17. ISHIKAWA

1. TOHO FOODS/Komatsu
2. Kobori Shuzo Co., Ltd./Hakusan
3. Hakuichi/Kanazawa
4. Kaginushi Kogyo/Suzu
5. Noto Daiya Kogyo/Suzu
6. SHINKAISHIO SANGYO/Suzu

18. FUKUI

1. TOBAYA SUTEN/Obama

20. NAGANO

1. Ina Food Industry Co., Ltd./Ina 伊那食品工業株式会社
2. Koyanagi Farm/Nagano
3. Miyagi Shoten/Chikuma
4. TOSHIMAYA Corporation/Okaya

21. GIFU

1. Maple Laboratory Co., Ltd./Tajimi

22. SHIZUOKA

1. Zero One/Shimada
2. Ikejima foods Co., Ltd./Hamamatsu
3. Torii Sauce/Hamamatsu
4. MARUYAMA TEA/Kakegawa
5. TAMARUYA HONTEN/Shizuoka
6. ICHIYAMA Co.Ltd./Kamo
7. Meiko Chagyo/Shizuoka
8. Happy Mukoujimaen Co.,Ltd/Fujieda
9. Shinmarusho/Yaizu
10. Katayama/Shizuoka
11. Kyowa Shokuhin Kogyo/Shizuoka

23. AICHI

1. Sumiya Bunjiro Brewery/Hekinan
2. NITTO JOZO INC/Hekinan
3. KINJIRUSHI Co., Ltd./Nagoya
4. Maruya Hatcho Miso/Okazaki
5. YAMASHIN SANGYO/Komaki
6. TAKUSEI/Ichinomiya
7. Kankyo Shuzo Co., Ltd./Ama
8. Sato Foods Industries Co.,Ltd/Nagoya
9. ISHIZUKA GLASS Co., Ltd./Iwakura
10. Kiyota Sangyo/Nagoya
11. SankyoHikari Co., Ltd./Nagoya
12. Noda Miso Masuzuka/Toyota

24. MIE

1. MINAMI SANGYO/Yokkaichi
2. KUKI SANGYO Co., Ltd./Yokkaichi
3. Tsuji Oil Mills Co.,Ltd/Matsusaka
4. Nishimura Shoten/Watarai
5. Genki/Kitamuro
6. URESHINO LAB/Matsusaka

Nishikidôri

vous présente ses

Tsuyu pour Soba, Ramen, Sômen

Tsuyu for Soba, Ramen, Sômen

Tsuyu pour soba, ramen, sômen

• Tsuyu for soba, ramen, sômen ..... p. 10-11

www.nishikidori.com

TSUYU POUR SOBA, RAMEN, SÔMEN

Les tsuyu sont des sauces claires destinées à assaisonner les sômen et udon, les tempura, les œufs. Ces sauces fines et délicatement sucrées ont comme ingrédients communs la sauce soja, le sucre, le mirin et le bouillon dashi. Elles s'utilisent telles quelles ou diluées à de l'eau froide (1/3 tsuyu, 2/3 eau) pour la dégustation des sômen ou udon ou soba froids ou encore tempura.

REF. SK35

SAUCE SOJA TSUYU KAMEBISHI À LA BONITE SÉCHÉE 200ML NET

La maison Kamebishi est le seul producteur de sauces soja, au Japon, à utiliser la méthode de fermentation traditionnelle dite du « mushiro kôji ». Le soja cuit à la vapeur et le blé torréfié sont placés en chambre de fermentation, sur des nattes de paille de riz et de bambou, puis ensemencés en levure. La fermentation et l'affinage se font en fûts de cèdre. La consistance est naturellement épaisse, le goût profond et la douceur incomparable. La base est une sauce soja issue d'un moromi maturé pendant 15 à 18 mois.

Nos accords parfaits : la sauce soja au dashi se déguste principalement, au Japon, avec les sômen et udon. La goûter c'est immédiatement l'adopter. Le soja est présent, adouci par le mirin, la saveur de katsuobushi marquée. Vous l'apprécierez en assaisonnement de crudités, poêlées de légumes et autre woks, avec les œufs, les poissons grillés, les riz et pâtes, les crustacés, les flancs salés, les avocats…

Ingrédients : sauce soja uzukuchi (eau, fèves de soja, blé, sel marin, aspergillus oryzae), hon mirin (riz gluant, riz malté, alcool de riz), 16,67% bonite séchée katsuobushi, extrait de kombu • **Conditionnement :** flacon verre • **Conservation :** au frais après ouverture • **Origine :** Kagawa, Japon • **Substances allergènes :** soja, blé, bonite

KAMEBISHI DRIED BONITO TSUYU SOY SAUCE 200ML NET

Kamebishi is the only soy sauce producer, in Japan, to use the traditional fermentation method, called the "mushiro kôji". The steamed cooked soy and the roasted wheat are put in a fermentation room, on bamboo and rice hay mats, then seeded in yeasts. Fermentation and aging are made in cedar barrels. It has a natural thick consistency, a deep taste as well as an uncomparable sweetness. It is made from a soy sauce from a moromi that has matured for 15 to 18 months.

Our perfect combination: the Tsuyu soy sauce is generally eaten with sômen and udon. You taste you love it! Soy is present, but the mirin gives some sweetness and the katsuobushi taste is quite strong. You will appreciate it in seasonings, in your vegetables pot or woks, also with the eggs, grilled fish, rice and pasta, seashell, savoury cakes, avocados…

Ingredients: uzukuchi soy sauce (water, soy beans, wheat, sea salt, aspergillus oryzae), hon mirin (sticky rice, malted rice, rice alcohol), 16.67% katsuobushi dried bonito, kombu extract • **Packaging:** glass flask • **Storage:** refrigerated once opened • **Origin:** Kagawa, Japan • **Allergenics:** soy, wheat, bonito

REF. MSM6

SAUCE JUKU TSUYU SHIZENICHI 300ML NET

La sauce pour sômen & udon, froids ou chauds, Juku Tsuyu Shizenichi est savamment dosée, délicatement sucrée. Véritable dashi dans ses saveurs et notes aromatiques, elle est très riche en umami. La maison Maruhide Shoyu, Préfecture de Saga, est réputée pour ses misos et sauces soja et dérivés. Depuis quelques années, cet artisan a développé sa propre gamme de condiments conditionnée en bouteilles carton aseptiques.

Nos accords parfaits : soba, sômen, udon, nems, poêlées de légumes…

Ingrédients : eau, sauce soja (soja, blé, sel, riz, alcool, aspergillus oryzae), eau, bouillon dashi (flocons de bonite, kombu, sardine séchée, maquereau séché, shiitaké séché), sucre, mirin (riz gluant, riz, kôji de riz, glucose, alcool), sel, extrait de levure • **Conditionnement :** flacon carton aseptique • **Conservation :** au réfrigérateur après ouverture • **Origine :** Saga, Japon • **Substances allergènes :** soja, blé, bonite, sardine, maquereau

SHIZENICHI JUKU TSUYU SAUCE 300ML NET

Shizenichi Juku Tsuyu sauce for sômen & udon, hot or cold, is cleverly proportioned, delicately sweet. Its flavours and aromatic notes have a genuine dashi flavour and it is very rich in umami. The Maruhide Shoyu company, in Saga Prefecture is renowned for its misos, soy sauces and similar products. For a few years, this traditional producer has developed its own range of condiments packaged in sterile cartons.

Our perfect combination: soba, sômen, udon, nems and stir-fried vegetables.

Ingredients: water, soy sauce (soya, wheat, salt, rice, alcohol, aspergillus oryzae), water, dashi stock (bonito flakes, kombu, dried sardine, dried mackerel, dried shiitake), sugar, mirin (sticky rice, rice, rice kôji, glucose, alcohol), salt, yeast extract • **Packaging:** aseptic carton bottle • **Storage:** refrigerate after opening • **Origin:** Saga, Japan • **Allergenics:** soya, wheat, bonito, sardine, mackerel

REF. DSH6

TSUYU SPÉCIAL SOBA ET SÔMEN DAITOKU SHOYU 200ML NET

Voici une sauce de la maison Daitoku Shoyu tout spécialement confectionnée pour les soba et les sômen. La sauce soba est élaborée à base de sauce de soja non transformée naturellement brassée, et de bouillon de bonite naturelle et de kombu extrait directement dans les ateliers de Daitoku Shoyu. La sauce soba conserve pleinement ses saveurs, même diluée. Ici, 100% des ingrédients sont japonais et des meilleures origines.

Nos accords parfaits : soba, sômen, udon, nems, poêlées de légumes…

Ingrédients : eau, sauce soja (soja, blé, sel, aspergillus oryzae), sucre brut, copeaux de bonite séchée, hon'mirin, sel, kombu • **Conditionnement :** flacon verre • **Conservation :** au réfrigérateur après ouverture • **Origine :** Hyogo, Japon • **Substances allergènes :** soja, blé, bonite

DAITOKU SHOYU SPECIAL TSUYU FOR SOBA AND SÔMEN 200ML NET

This home made Daitoku Shoyu is specially dedicated to soba and sômen tasting. Soba sauce is made from naturally brewed unprocessed soy sauce, natural bonito broth and kombu extracted directly from Daitoku Shoyu's workshops. Soba sauce retains its full flavor, even diluted. Here, 100% of the ingredients are Japanese and from the best origins.

Our perfect combination: soba, sômen, udon, nems and stir-fried vegetables.

Ingredients: water, soy sauce (soya, wheat, salt, aspergillus oryzae), raw sugar, dried bonito flakes, hon'mirin, kombu • **Packaging:** glass flask • **Storage:** refrigerate after opening • **Origin:** Hyogo, Japan • **Allergenics:** soya, wheat, bonito

REF. FURU3

TSUYU AU CRABE D'ECHIZEN 150ML NET

La côte d'Echizen, Nord de la Préfecture de Fukui, mer du Japon, est célèbre dans tout le pays pour les très réputés Echizengani, ou crabes d'Echizen Ces crabes des neiges sont pêchés en hiver, de novembre à mars, dans les eaux profondes. Ils sont très prisés localement. Le crabe mâle est énorme et peut mesurer, pattes comprises, jusqu'à 80cm et coûter plus de 100 € pièce. Echizen-gani est le seul crabe, au Japon, présenté chaque année à la famille impériale. La population locale se targue d'être le n°1 au Japon. Ils sont vendus aux enchères tous les matins ou presque. Les saveurs de ce crabe sont douces, sa chair est tendre et délicate, filandreuse comme il faut, délicatement iodée. Les crabes frais de la mer, bouillis et refroidis avec de l'eau, sont juteux et sucrés dans la bouche. Ce tsuyu restitue les saveurs de ce crabe à merveille.

Nos accords parfaits : udon, sômen, soba, risottos, carpaccios de poissons et coquillages, tempura, tartare de poisson et de crabe, salades de la mer, poissons grillés, pâtes aux fruits de mer… Ce tsuyu est recommandé pour le Takikomi-gohan (riz bouilli assaisonné de sauce soja et mélangé avec de la viande ou des fruits de mer et des légumes salés), la bouillie de riz et le chawanmushi (œufs au lait parfumé au dashi, cuit à la vapeur), les légumes cuits à l'étouffée, les nabe…

Ingrédients : sauce soja (soja, blé, sel, alcool, aspergillus oryzae), 0,20% dashi de crabe d'Echizen (crabe, sel), sucre, sel, mirin, flocons de bonite séchée katsuobushi, extrait de katsuobushi, extrait de kombu, extrait de crabe • **Conditionnement :** flacon verre • **Conservation :** à l'abri de la lumière et de la chaleur, au réfrigérateur après ouverture • **Origine :** Fukui, Japon • **Substances allergènes :** soja, blé, crabe, bonite séchée katsuobushi

ECHIZEN CRAB TSUYU 150ML NET

Echizen Coast, North of Fukui Prefecture, Sea of Japan, is famous all over the country for the famous Echizengani, or Echizen crabs. These snow crabs are caught in winter, from November to March, in deep waters. They are very popular locally. The male crab is huge and can measure, including legs, up to 80cm and cost more than 100 € each. Echizen-gani is the sole crab in Japan presented each year to the imperial family. The local population prides itself on being the n°1 in Japan. They are auctioned every morning or almost. The flavors of this crab are sweet, its flesh is tender and delicate, stringy as it should be, delicately iodized. Fresh sea crabs, boiled and cooled with water, are juicy and sweet in the mouth. This tsuyu restores the flavors of this crab wonderfully.

Our perfect combination: udon, sômen, soba, risottos, fish carpaccios and shellfish, tempura, fish and crab tartar, sea salads, grilled fish, pasta with seafood… This tsuyu is recommended for Takikomi-gohan dish (boiled rice seasoned with soy sauce and mixed with meat or seafood and salted vegetables), rice porridge and chawanmushi (dashi-flavored egg custard, steam-cooked, vegetables stewed, nabe…

Ingredients: soy sauce (soy beans, wheat, salt, alcohol, aspergillus oryzae), 0.20% Echizen crab dashi (crab, salt), sugar, salt, mirin, katsuobushi dried bonito flakes, katsuobushi extract, kombu extract, crab extract • **Packaging:** glass bottle • **Storage:** protected from light and heat, refrigerated after opening • **Origin:** Fukui, Japan • **Allergenics:** soya, wheat, crab, katsuobushi dried bonito

REF. **FURU4**

TSUYU À LA PRUNE D'ECHIZEN 180ML NET

Les prunes Ume de Fukui sont l'une des spécialités locales de la région de Wakasa dans la Préfecture de Fukui, côte d'Echizen. Le développement des vergers, par deux fermes, dans le district de Nishida, remonte à 1830. Il s'agit du centre actuel de la production de prunes de Fukui. Au cours des presque deux siècles passés, les prunes ont été classifiées en deux familles différentes : « Benisashi » pour la confection des umeboshi (prunes confites au sel) et « Kensaki » pour la confection du vin de prune umeshu. Ces ume sont réputées au Japon pour leurs fruits tendres, charnus, savoureux et leur petit noyau. Le tsuyu proposé ici est unique car il est à la fois fruité et floral, délicieusement acidulé.

Nos accords parfaits : udon, sômen, soba, risottos, carpaccios de poissons et coquillages, tempura, tartare de poisson et de crabe, salades de la mer, poissons grillés…

Ingrédients : sauce soja (soja, blé, sel, alcool, aspergillus oryzae), 0,15% prune ume, sucre, mirin, extrait de katsuobushi, sel, flocons de bonite séchée katsuobushi, extrait de kombu, vinaigre (blé, riz, maïs, alcool de canne à sucre, sel, lies de saké), extrait de levure • **Conditionnement :** flacon verre • **Conservation :** à l'abri de la lumière et de la chaleur, au réfrigérateur après ouverture • **Origine :** Fukui, Japon • **Substances allergènes :** soja, blé, bonite séchée katsuobushi

ECHIZEN PLUM TSUYU 180ML NET

Ume plums from Fukui are one of the local specialties of the Wakasa region in Fukui Prefecture, Echizen Coast. The development of orchards on two farms, in Nishida District, dates back to 1830. This is the current center of Fukui plum production. In the past two centuries or so, plums have been classified into two different families: "Benisashi" for making umeboshi (candied plums with salt) and "Kensaki" for making umeshu plum wine. These ume are famous in Japan for their tender, fleshy, tasty fruits and their small kernel. The tsuyu proposed here is unique as it is both fruity and floral, deliciously acidulous.

Our perfect combination: udon, sômen and soba, risottos, carpaccios of fish and shellfish, tempura, fish and crab tartar, salads of the sea, grilled fish…

Ingredients: soy sauce (soy, wheat, salt, alcohol, aspergillus oryzae), 0.15% ume plum, sugar, mirin, katsuobushi extract, salt, katsuobushi dried bonito flakes, kombu extract, vinegar (wheat, rice, maize, sugar cane alcohol, salt, sake lees), yeast extract • **Packaging:** glass bottle • **Storage:** protected from light and heat, refrigerated after opening • **Origin:** Fukui, Japan • **Allergenics:** soy, wheat, katsuobushi dried bonito

REF. **MOR3**

TSUYU AU POISSON VOLANT 250ML NET

Ce tsuyu est un grand classique dans la gastronomie Japonaise.Le poisson volant, « ago » en japonais, confère des notes douces et sucrées.

Nos accords parfaits : nous vous conseillons ce ago dashi tsuyu pour vos dégustations de udon, sômen et soba. Dans ce cas, ajouter un peu de gingembre frais et de cébette ciselée pour plus de gourmandise. Parfait également pour déguster les tempura, les poissons grillés, soupes…

Ingrédients : eau, sauce soja (soja, blé, sel, alcool, aspergillus oryzae), riz fermenté, sucre, 3% poisson volant, kombu, sel • **Conditionnement :** flacon verre • **Conservation :** à l'abri de la lumière et de la chaleur, au réfrigérateur après ouverture • **Origine :** Shimane, Japon • **Substances allergènes :** soja, blé, poisson volant

FLYING FISH TSUYU 250ML NET

This tsuyu is a classic in Japanese gastronomy. Flying fish, "ago" in Japanese, gives nice and sweet notes.

Our perfect combination: we recommend this ago dashi tsuyu for tasting udon, sômen and soba. In this case, add a little fresh ginger and chopped spring onion for more gluttony. Perfect also for tempura, grilled fish, soups…

Ingredients: water, soy sauce (soy, wheat, salt, alcohol, aspergillus oryzae), fermented rice, % flying fish, kombu, salt • **Packaging:** glass bottle • **Storage:** protected from light and heat, refrigerated after opening • **Origin:** Shimane, Japan • **Allergenics:** soy, wheat, katsuobushi dried bonito

REF. **MOR4**

TSUYU À LA BONITE SÉCHÉE KATSUOBUSHI 250ML NET

Il s'agit du tsuyu emblématique en matière de dégustation de sômen, udon et soba. La bonite séchée katsuobushi, confère des notes légèrement fumées en complément de la saveur douce et sucrée de ce tsuyu.

Nos accords parfaits : nous vous conseillons ce tsuyu pour vos dégustations de udon, sômen et soba. Dans ce cas, ajouter un peu de gingembre frais et de cébette ciselée pour plus de gourmandise. Parfait également pour déguster les tempura, les poissons grillés, soupes…

Ingrédients : eau, sauce soja (soja, blé, sel, alcool, aspergillus oryzae), sucre, copeaux de bonite séchée katsuobushi, sel, mirin, petites sardines séchées, kombu, shiitaké • **Conditionnement :** flacon verre • **Conservation :** à l'abri de la lumière et de la chaleur, au réfrigérateur après ouverture • **Origine :** Shimane, Japon • **Substances allergènes :** soja, blé, bonite, sardine

KATSUOBUSHI DRIED BONITO TSUYU 250ML NET

This is the iconic tsuyu for tasting sômen, udon and soba. The dried bonito katsuobushi, gives slightly smoky notes to complement the light and sweet taste of this tsuyu.

Our perfect combination: we recommend this tsuyu for tasting udon, sômen and soba. In this case, add a little fresh ginger and chopped spring onion for more gluttony. Perfect also for tempura, grilled fish, soups…

Ingredients: water, soy sauce (soy, wheat, salt, alcohol, aspergillus oryzae), sugar, katsuobushi dried bonito flakes, salt, mirin, dried small sardines, kombu, shiitake • **Packaging:** glass flask • **Storage:** protected from light and heat, refrigerated after opening • **Origin:** Shimane, Japan • **Allergenics:** soy, wheat, katsuobushi dried bonito

REF. **NEX5 / NEX6**

TSUYU AU SHISO 360ML / 900ML NET

En général, le tsuyu se dilue à raison de 1 dose de tsuyu pour 3 doses d'eau ou de bouillon. L'originalité de ce tsuyu concentré au shiso est qu'il est élaboré à base de 5 bouillons dashi différents : katsuobushi (bonite séchée), kombu, poisson volant, petites sardines séchées et shiitaké. La combinaison de ces dashi influe sur le goût umami, ici particulièrement riche, unique. La douceur du goût du poisson volant est très perceptible et donne une profondeur au tsuyu, renforce le sens du dashi et ajuste la saveur du shiso vert avec un bon équilibre. Ceci est une prouesse et il est compliqué de trouver un condiment au shiso vert où le shiso est très présent. En effet, les produits de la mer renforcent le umami mais en général détruisent la fraîcheur du shiso vert. Pour ce tsuyu, il n'y a aucune utilisation de condiments ou matières premières chimiques. Tout est naturel. Les matières premières couramment utilisées pour les tsuyu sont le sucre liquide, l'assaisonnement fermenté, l'acidulant… Ici, les ingrédients sont simples, sucre, mirin et vinaigre brassé.

Nos accords parfaits : ce tsuyu, non dilué, peut assaisonner les salades, la sauce soja pour sashimi… Il assaisonnera à merveille les viandes grillées, les carpaccios de viandes et de poisson, les steaks tartare… Parce que le shiso vert est proche du basilic, il va également bien avec les plats utilisant le basilic. Dilué avec un bouillon, il fera un parfait assaisonnement pour la dégustation des soba.

Ingrédients : eau, sauce soja (soja, blé, sel, alcool, aspergillus oryzae), sucre, sel, mirin, extrait de levure, bonite séchée katsuobushi, kombu, vinaigre d'alcool, poisson volant, sardine séché, shiitake, alcool, 0,50% extrait naturel de shiso • **Conditionnement :** flacon verre • **Conservation :** à l'abri de la lumière et de la chaleur, au réfrigérateur après ouverture • **Origine :** Niigata, Japon • **Substances allergènes :** soja, blé, bonite séchée, poisson volant, sardine

SHISO TSUYU 360ML / 900ML NET

You generally use a ratio of 1 unit of tsuyu to 3 units of water or stock. What is unique about tsuyu is that it is made from 5 different dashi stocks - katsuobushi (dried skipjack), kombu, flying fish, small dried sardines and shiitake. The combination of these flavours influences its umami taste, making it particularly rich and unique. You can really taste the sweetness of the flying fish and it adds a depth to the tsuyu, reinforcing its dashi flavour and it balances the green shiso well. It is a real feat and it is difficult to find a green shiso condiment where you can actually taste the shiso. Seafood reinforces the umami taste but also ruins the freshness of green shiso. As already mentioned, no chemical materials or products are used. Everything is natural. The basic ingredients commonly used to make tsuyu are liquid sugar, fermented seasoning, acidulant… These are simple ingredients - sugar, mirin, brewed vinegar.

Our perfect combination: this tsuyu can be used undiluted to season salads, soy sauce for sashimi. It makes a wonderful seasoning for grilled meat, meat and fish carpaccios, steak tartar and others. Because the green shiso is similar to basil, it goes equally well with dishes contain ing basil. Diluted with stock it makes the perfect seasoning for soba noodles.

Ingredients: water, soy sauce (soy, wheat, salt, alcohol, aspergillus oryzae), sugar, salt, mirin, yeast extract, katsuobushi dried bonito, kombu, alcohol vinegar, flying fish, dried sardine, shiitake, alcohol, 0.50% natural shiso extract • **Packaging:** glass flask • **Storage:** protected from light and heat, refrigerated after opening • **Origin:** Niigata, Japan • **Allergenics:** soy, wheat, dried bonito, flying fish, sardine

REF. **YSH**

TSUYU À LA PRUNE UME ET AU YUZU 200ML NET

Deux fruits emblématiques du Japon, réputés pour leur fraîcheur et leurs notes acidulés, parfument ce tsuyu : la prune ume et le yuzu. Notre sauce tsuyu offre une jolie rondeur en bouche, un parfait équilibre entre le sel, l'acidité, le fruit. Les notes sont fraîches, fruitées, acidulées.

Nos accords parfaits : ce tsuyu, non dilué, peut assaisonner les salades, les tempura, les soba, les sômen, les udon… Il assaisonnera à merveille les viandes grillées, les carpaccios de viandes et de poisson, les steaks tartare…

Ingrédients : sauce soja (soja, blé, sel, alcool, aspergillus oryzae), sucre, eau, sirop de glucose fructose, 8,60% jus de yuzu, 8,60% vinaigre de prune ume (ume, sel), dashi de bonite séchée, hon'mirin, dashi de kombu, sel, extrait de bonite séchée, alcool • **Conditionnement :** flacon verre • **Conservation :** à l'abri de la lumière et de la chaleur, au réfrigérateur après ouverture • **Origine :** Wakayama, Japon • **Substances allergènes :** soja, blé, bonite séchée

UME PLUM AND YUZU TSUYU 200ML NET

Our tsuyu sauce has a nice roundness in the mouth, with a perfect balance between salt, acidity and fruit. Tsuyu are light sauces for seasoning sômen and udon, tempura and eggs. These fine and delicately sweet sauces all contain soy sauce, sugar, mirin and dashi stock. It can be used as it is or diluted in cold water (1/3 tsuyu, 2/3 water) for sômen or cold udon or tempura.

Our perfect combination: this tsuyu can be used undiluted to season salads, tempura, soba, sômen, udon. It makes a wonderful seasoning for grilled meat, meat and fish carpaccios, steak tartar and others.

Ingredients: soy sauce (soy, wheat, salt, alcohol, aspergillus oryzae), sugar, water, glucoe and fructose syrup, 8.60% yuzu juice, 8.60% ume plum vinager (ume, salt), dried bonito dashi, hon'mirin, kombu dashi, salt, dried bonito extract, alcohol • **Packaging:** glass flask • **Storage:** protected from light and heat, refrigerated after opening • **Origin:** Wakayama, Japan • **Allergenics:** soy, wheat, dried bonito

Nishikidôri

vous présente ses

Sauces soja Grands Crus

Vintage soy sauce

Kamebishi-Ya • Kamebishi-Ya ..... P. 13-15
Kajita Shoten • Kajita Shoten ..... P. 16
Horikawaya Nomura • Horikawaya Nomura ... P. 17-18
Fueki Shoyu • Fueki Shoyu ..... P. 18-19
Les sauces soja blanches • White soy sauce ..... P. 20
Les sauces soja bio • Organic soy sauce ..... P. 21
Les sauces soja non pasteurisées
• Unpasteurized soy sauce ..... P. 22
Les sauces soja spécialité • Special soy sauce P. 22-25
Les sauces soja sucrées • Sweet soy sauce..... P. 25
Les sauces soja Tamari • Tamari soy sauce ..... P. 26

KAMEBISHI-YA : BERCEAU DE LA QUALITÉ

KAMEBISHI-YA : CRADLE OF QUALITY

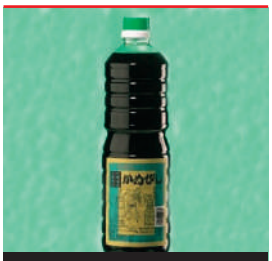
REF. SK1 À / TO SK46

SAUCE SOJA KAMEBISHI

La maison Kamebishi-Ya a vu le jour en 1753, créé par un Seigneur, ancien Samuraï, général du Prince Impérial Ikoma de la région d'Ako (actuelle Préfecture de Hyogo). Elle est la seule au monde à perpétuer la méthode de fabrication traditionnelle dite du « mushiro kôji » et continue à transmettre ses secrets de fabrication oralement, de génération en génération. Le mushiro kôji signifie que la fabrication du kôji se fait sur natte de paille de riz et de bambou. Aujourd'hui, Okada San fille et mère, 16e et 17e génération, perpétuent la tradition, au sein du quartier de Hiketa, ville de Higashi-Kagawa, Préfecture de Kagawa, nord-est de l'île de Shikoku. Une méthode de fermentation traditionnelle et un pur travail artisanal : tels sont les secrets du goût exceptionnel des sauces soja Kamebishi, élaborées à partir de graines de soja finalement sélectionnées puis patiemment vieillies en fûts de cèdre. Les sauces soja Kamebishi sont toutes confectionnée à partir de moromi millésimés : 2 ans, 3 ans, 5 ans, 10 ans, 20 ans et 38 ans de maturation. Ces sauces soja grand cru sont exceptionnelles, aux arômes complexes, au parfum puissant, à la texture velouté.

KAMEBISHI SOY SAUCES

Kamebishi-Ya was founded in 1753 by a Lord, a former Samurai, a general of the Imperial Prince Ikoma of Ako region (Present Hyogo Prefecture). It is sole maker in the world to perpetuate the traditional manufacturing method known as "mushiro kôji" and continues to transmit its manufacturing secrets orally, from generation to generation. Mushiro kôji means that the kôji is made on a mat of rice straw and bamboo. Today, Okada San daughter and mother, 16th and 17th generation, continue the tradition, in Hiketa district, Higashi-Kagawa town, Kagawa Prefecture, northeast of Shikoku island. A traditional fermentation method and pure craftsmanship: these are the secrets of the exceptional taste of Kamebishi soy sauces, made from finally selected soybeans then patiently aged in cedar casks. Kamebishi soy sauces are all made from vintage moromi: 2 years, 3 years, 5 years, 10 years, 20 years and 38 years of maturation. These high-quality soy sauces are exceptional, with complex aromas, powerful scents, and velvety texture.



REF. SK21

SAUCE SOJA SHOYU UZUKUCHI 1 L NET

La sauce « usukuchi » , sauce « soja » claire» est plus légère en terme de saveur car les quantités en soja et en blé sont moindre par rapport aux sauces traditionnelles dites koikuchi. La fermentation est moins longue, les saveurs moins puissantes, la salinité un peu plus élevée. Cette sauce est issue d'un moromi maturé pendant 15 à 18 mois. Elle est particulièrement utilisée par les cuisiniers japonais ne souhaitant pas colorer les aliments.

Nos accords parfaits : poissons blanc, légumes, viandes blanches.

Ingrédients : eau, fèves de soja, blé, sel • **Conditionnement :** flacon P.E.T • **Conservation :** à l'abri de la lumière et de la chaleur - au réfrigérateur après ouverture • **Origine :** Kagawa, Japon • **Substances allergènes :** soja, blé

UZUKUCHI BREWED SHOYU SOY SAUCE 1L NET

The "usukuchi" sauce, "clear" soy sauce is lighter in terms of flavor because the amounts of soy and wheat are lower compared to traditional koikuchi sauces. The fermentation is shorter, the flavors less powerful, salinity a little higher. This sauce, made from a moromi matured for 15 to 18 months, is particularly used by Japanese cooks not wishing to color food.

Our perfect combination: white fish, vegetables, white meat

Ingredients: water, soybeans, wheat, salt • **Packaging:** glass flask or P.E.T bottle or bag in box • **Storage:** keep dry away from direct sunlight and high temperatures - refrigerate after opening • **Origin:** Kagawa, Japan • **Allergenics:** soy, wheat

REF. SK13B / SK13 / SK23 / SK28

SAUCE SOJA SHOYU 2 ANS D'ÂGE 50 ML / 200 ML / 1 L / 20 L NET

Cette sauce soja shoyu, fabriquée dans la plus pure tradition, est mariée au Nigari qui préserve sa saveur et l'enrichit de notes profondes. Sa texture, presque veloutée, ses notes maltées, tanniques, puissantes, surprennent,

Nos accords parfaits : au Japon, la sauce soja 2 ans d'âge au Nigari de Kamebishi est couramment utilisée comme sauce de table pour accompagner sashimi, grillades, frites et tempura. Egalement utilisée comme condiment, elle relève les potées de légumes, les vinaigrettes et les plats de nouilles.

Ingrédients : eau, fèves de soja, blé, sel • **Conditionnement :** flacon verre ou P.E.T ou cubitainer • **Conservation :** à l'abri de la lumière et de la chaleur - au réfrigérateur après ouverture • **Origine :** Kagawa, Japon • **Substances allergènes :** soja, blé

2 YEARS AGED BREWED SHOYU SOY SAUCE 50ML / 200ML / 1L / 20L NET

This shoyu soy sauce, made in the purest tradition, is married to Nigari which preserves its flavor and enriches it with deep notes. Its texture, almost velvety, its malty notes, tannic, powerful, surprise.

Our perfect combination: in Japan, Kamebishiya 2-year-old Nigari soy sauce is commonly used as a table sauce to accompany sashimi, grilled meat, fries and tempura. Also used as a condiment, it seasons vegetable stews, vinaigrettes and noodles.

Ingredients: water, soybeans, wheat, salt • **Packaging:** glass flask or P.E.T bottle or bag in box • **Storage:** keep dry away from direct sunlight and high temperatures - refrigerate after opening • **Origin:** Kagawa, Japan • **Allergenics:** soy, wheat

REF. SK5B / SK5 / SK6 / SK22

SAUCE SOJA SHOYU 3 ANS D'ÂGE 50 ML / 200 ML / 500 ML / 1 L NET

Ce shoyu, de consistance naturellement épaisse, est riche en moromi (moût de soja), tannique. Nous aimons les notes presque cacaotées, ovomaltine, boisées, aux accents de feuilles de tabac. L'umami est riche, le goût profond, la douceur et la salinité agréables.

Nos accords parfaits : en cuisine japonaise, la sauce soja 3 ans d'âge de Kamebishi se marie à la perfection avec le tofu et les sashimis. N'hésitez pas à la décliner également « à l'occidentale » en l'associant à vos viandes, volailles, poissons, crustacés, pâtes, légumes et salades.

Ingrédients : eau, graines de soja, blé, sel marin • **Conditionnement :** flacon verre ou P.E.T • **Conservation :** à l'abri de la lumière et de la chaleur - au réfrigérateur après ouverture • **Origine :** Kagawa, Japon • **Substances allergènes :** soja, blé

3 YEARS AGED BREWED SHOYU SOY SAUCE 50ML / 200ML / 500ML / 1L NET

This shoyu, naturally thick, is rich in moromi (soya must), tannic. We like notes almost cocoa, ovomaltine, woody, with accents of tobacco leaves. Umami is rich, with deep taste, sweetness and pleasant salinity.

Our perfect combination: in Japan, 3 years aged brewed Kamebishi soy sauce is perfect with tofu and sashimi. Do not hesitate to use it in a western manner by combining it with meat, poultry, fish, shellfish, pastas, vegetables and salads.

Ingredients: water, soybeans, wheat, salt • **Packaging:** glass flask or P.E.T bottle • **Storage:** keep dry away from direct sunlight and high temperatures - refrigerate after opening • **Origin:** Kagawa, Japan • **Allergenics:** soy, wheat

REF. **SK15B/SK15/SK15C**

SAUCE SOJA SHOYU 5 ANS D'ÂGE 50ML/200ML/1L NET

Ce shoyu, issu d'un moromi affiné cinq longues années en fûts de cèdre, possède une salinité agréable et un umami riche et puissant. Il surprend par son parfum très fruité. Ce shoyu s'adresse aux plus exigeants.

Nos accords parfaits : la sauce soja 5 ans d'âge est parfaite pour relever vos vinaigrettes et accompagner les aliments au goût prononcés tels que sushi et sashimi de thon gras ou de sériole. Idées recettes : vinaigrette spéciale poissons, viandes et légumes sautés : • Mélanger 5ml de sauce soja cinq ans d'âge Kamebishi, 15ml de vinaigre de riz (ou jus de citron et vinaigre balsamique), 55ml d'huile d'olive et un peu de wasabi ou de moutarde à l'ancienne. Steak à la sauce soja 5 ans d'âge : • Mélanger 2 cuillères à soupe de sauce soja 5 ans d'âge Kamebishi, 1 cuillère à soupe de mirin, 2 cuillères à soupe de cognac, 1 cuillère à soupe de saké • Verser dans la poêle en fin de cuisson de votre steak ! Bouillon pour nouilles japonaises : • Mélanger dans une casserole 1 mesure de sauce soja 5 ans d'âge Kamebishi, 10 mesures de dashi, 1 mesure de mirin • Porter à ébullition.

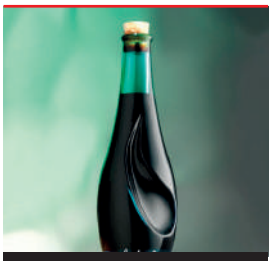
Ingrédients : eau, graines de soja, blé, sel marin • **Conditionnement :** flacon verre ou P.E.T • **Conservation :** à l'abri de la lumière et de la chaleur - au réfrigérateur après ouverture • **Origine :** Kagawa, Japon • **Substances allergènes :** soja, blé

5 YEARS AGED BREWED SHOYU SOY SAUCE 50ML/200ML/1L NET

This shoyu, from a moromi matured five long years in cedar casks, has a pleasant salinity and a rich and powerful umami. It surprises with its very fruity scent. This shoyu is for the most demanding.

Our perfect combination: this sauce is perfect to season vinaigrettes and for food with strong flavor, such as fatty tuna or yellowtail fish sushi and sashimi. Recipes: Special sauteed fish, meat and vegetable vinaigrette: mix 5ml of 5 years aged Kamebishi soy sauce, 15ml of rice vinegar (or lemon juice and balsamic vinegar), 55ml olive oil and a little wasabi or oldstyle mustard. Steak with 5-year-old soy sauce: mix 2 tablespoons of 5 years aged Kamebishi soy sauce, 1 stablespoon of mirin, 2 stablespoons of cognac, 1 tablespoon of sake • Pour it into the pan when finishing cooking your steak. Stock for Japanese noodles: mix 1 measure of 5 years aged Kamebishi soy sauce for 10 measures of dashi, and 1 measure of mirin in a saucepan • Bring to a boil

Ingredients: water, soybeans, wheat, salt • **Packaging:** glass flask or P.E.T bottle • **Storage:** keep dry away from direct sunlight and high temperatures - refrigerate after opening • **Origin:** Kagawa, Japan • **Allergenics:** soy, wheat



REF. **SK14**

SAUCE SOJA SHOYU 10 ANS D'ÂGE 180ML NET

Ce shoyu est très très rare. Le moromi a été affiné pendant 10 longues années en fûts de cèdre. La sauce obtenue après pressage du moromi dans des linges de lin, à la presse mécanique, est épaisse, veloutée, très peu acide et riche en umami, aux notes mêlant savoureusement arômes de tabac et parfum d'Armagnac, avec des touches boisées et d'humus.

Nos accords parfaits : à essayer sur une coupe de fraises ou de fruits rouges frais, accompagnés d'une boule de glace à la vanille ou de chocolat noir. Plus classiquement, déguster cette sauce soja 10 ans d'âge Kamebishi avec vos sushi et sashimi. Idée recette : steak à la sauce soja 10 ans d'âge • Mélanger 2 cuillères à soupe de sauce soja 10 ans d'âge Kamebishi, 1 cuillère à soupe de mirin, 2 cuillères à soupe de cognac, 1 cuillère à soupe de saké • Verser dans la poêle en fin de cuisson de votre steak.

Ingrédients : eau, graines de soja, blé, sel marin • **Conditionnement :** flacon verre • **Conservation :** au réfrigérateur •**Origine :** Kagawa, Japon • **Substances allergènes :** soja, blé

10 YEARS AGED BREWED SHOYU SOY SAUCE 180ML NET

This shoyu is very very rare. Moromi has been matured for 10 long years in cedar casks. The sauce obtained after pressing the moromi in linen cloths, with a mechanical press, is thick, velvety, very little acid and rich in umami, with notes of savory aromas of tobacco and scent of Armagnac, with woody and humus touch.

Our perfect combination: do not wait to try it on a dish of strawberries or fresh red fruits with a scoop of vanilla or dark chocolate ice cream. On a more classical note, taste 10 years aged Kamebishi soy sauce with sushi and sashimi. Recipe: steak with 10-year-old soy sauce • Mix 2 tablespoons of 10 years aged Kamebishi soy sauce, 1 tablespoon of mirin, 2 tablespoons of cognac, 1 tablespoon of sake • Pour it into the pan once finishing your steak cooking.

Ingredients: water, soybeans, wheat, salt • **Packaging:** glass flask • **Storage:** keep refrigerated • **Origin:** Kagawa, Japan • **Allergenics:** soy, wheat

REF. **SK26**

SAUCE SOJA SHOYU 20 ANS D'ÂGE 55ML NET

Très riche en umami, cette sauce soja authentique mêle savoureusement arômes de feuilles de tabac et de soja. Vous serez surpris par sa puissance, ses notes légèrement fumées et grillées. La fin de bouche laissera la place aux notes boisées des fûts de cèdre. Cette sauce est assez épaisse, onctueuse, pleine de rondeur. Le soja est très présent. Très rare, ce produit s'adresse à de véritables connaisseurs.

Nos accords parfaits : à essayer sur vos sashimi de Saint-Jacques, dorade, turbot, bar ou, de façon atypique, sur une crème glacée au chocolat noir ou une mangue bien mûre et fraîche.

Ingrédients : eau, graines de soja, blé, sel marin • **Conditionnement :** flacon verre • **Conservation :** au réfrigérateur • **Origine :** Kagawa, Japon • **Substances allergènes :** soja, blé

20 YEARS AGED BREWED SHOYU SOY SAUCE 55ML NET

Very rich in umami, this authentic soy sauce deliciously mingles tobacco-leaf and soy aroma. You will be surprised by its power, its lightly smoked, roasted notes which turn to a cedar cask woody note by the end. This sauce is quite thick, creamy, round. Soy is ever present. This very rare product is especially made for real connoisseurs.

Our perfect combination: try it on scallop sashimi, sea bream, turbot, sea bass or something a little more atypical on chocolate ice cream or a ripe, fresh mango.

Ingredients: water, soybeans, wheat, salt • **Packaging:** glass flask • **Storage:** keep refrigerated • **Origin:** Kagawa, Japan • **Allergenics:** soy, wheat

REF. **SK45**

SAUCE SOJA SHOYU 38 ANS D'ÂGE 55ML NET

Il s'agit de la sauce soja au plus long affinage proposée sur le marché. Le produit est rarissime et unique. Seuls 120 flacons sont disponibles. Une méthode de fermentation traditionnelle, un pur travail artisanal. Tel est le secret du goût exceptionnel de la sauce soja Kamebishiya 38 ans d'âge élaborée à partir de graines de soja biologiques finement sélectionnées puis vieillies en fûts de cèdre. Les notes sont boisée, légèrement grillées, cacaotées, florales et fruitées, généreuses, à l'image des plus grands vinaigres balsamiques.

Nos accords parfaits : essayez-la sur vos sashimis de Saint-Jacques, dorades, turbots, bars ou de façon plus atypique sur une crème glacée chocolat noir ou encore vanille, ou sur une mangue bien mûre et fraîche voire un ananas victoria.

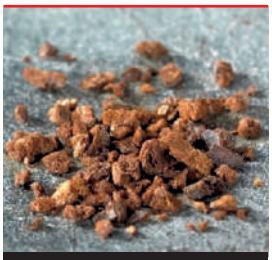
Ingrédients : eau, fèves de soja, blé, sel • **Conditionnement :** flacon verre • **Conservation :** au réfrigérateur • **Origine :** Kagawa, Japon • **Substances allergènes :** soja, blé

38 YEARS AGED BREWED SHOYU SOY SAUCE 55ML NET

This soy sauce is the only one with such a long maturing on the market. The product is extremely rare and unique. Only 120 bottles are available. Made from a traditional fermenting method, this is a pure traditional work. That is the secret of the exceptional taste of the 38 years aged Kamebishi soy sauce made out of organic soy beans strictly selected then aged in cedar barrels. Notes are woody, lightly toasted, cocoa, floral and fruity, generous, like the largest balsamic vinegars.

Our perfect combination: try it on your sashimis of scallops, sea bream, turbot… you can also use it in an not so common way: on a black chocolate, or vanilla ice cream or with a ripe mango, or also with a victoria pineapple.

Ingredients: water, soybean, salt, wheat • **Packaging:** glass flask • **Storage:** keep refrigerated • **Origin:** Kagawa, Japan • **Allergenics:** soy, wheat



REF. **SK1**

CRISTAUX DE SAUCE SOJA 3 ANS D'ÂGE LYOPHILISÉE 80G NET

La sauce soja 3 ans de Kamebishi a tout simplement été lyophilisée. Elle prend ainsi une texture croustillante. Les saveurs sont concentrées. Utilisé comme assaisonnement, nous vous recommandons une utilisation au dressage du plat afin de préserver du croquant.

Nos accords parfaits : viandes et poissons grillés, pâtes, carpaccios, salades, légumes, fromages et autres omelettes. Concassés, mélangés à de l'huile d'olive puis passés au four sur du pain grillé, ils seront tout bonnement irrésistibles…

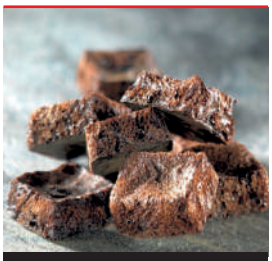
Ingrédients : eau, graines de soja, blé, sel marin, dextrine, amidon de pomme de terre • **Conditionnement :** sachet aluminé • **Conservation :** à l'abri de la lumière et de la chaleur - au réfrigérateur après ouverture • **Origine :** Kagawa, Japon • **Substances allergènes :** soja, blé, amidon de pomme de terre

CRUNCHY FREEZE-DRIED 3 YEARS AGED SOY SAUCE CRYSTALS 80G NET

Kamebishi's 3 years aged soy sauce has simply been freeze-dried. It takes a crispy texture. The flavors are concentrated. Used as seasoning, we recommend a use in dressing the dish to preserve crispness.

Our perfect combination: grilled meats and fish, pasta, carpaccio, salads, vegetables, cheeses and other omelets. Crushed, mixed with olive oil and baked on toast, they will be simply irresistible…

Ingredients: water, soy beans, wheat, sea salt, dextrin, potato starch • **Packaging:** aluminized sachet • **Storage:** keep dry away from direct sunlight and high temperatures - refrigerate after opening • **Origin:** Kagawa, Japan • **Allergenics:** soy, wheat, potato starch



REF. **SK4**

PIERRE DE SAUCE SOJA 3 ANS D'ÂGE LYOPHILISÉE 300G NET

La sauce soja 3 ans de Kamebishi a tout simplement été lyophilisée et moulée en forme de cube. Elle prend ainsi une texture croustillante. Les saveurs sont concentrées. Ces pierres peuvent être utilisées entières ou en morceaux pour un assaisonnement voire en utilisant une râpe microplane. Badigeonnées d'huile, elle ne se réhydratent pas. Nous vous recommandons d'utiliser les cristaux de sauce soja au dressage du plat afin de préserver du croquant.

Nos accords parfaits : viandes et poissons grillés, pâtes, carpaccios, salades, légumes, fromages et autres omelettes. Concassés, mélangés à de l'huile d'olive puis passés au four sur du pain grillé, ils seront tout bonnement irrésistibles… A essayer aussi sur une crème glacée vanille ou chocolat, sur des fraises fraîches, une pêche blanche, des poires, une mangue bien mûre…

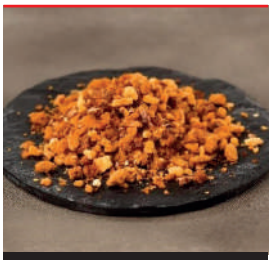
Ingrédients : eau, graines de soja, blé, sel marin, dextrine, amidon de pomme de terre • **Conditionnement :** sachet aluminé • **Conservation :** à l'abri de la lumière et de la chaleur - au réfrigérateur après ouverture • **Origine :** Kagawa, Japon • **Substances allergènes :** soja, blé, amidon de pomme de terre

CRUNCHY FREEZE-DRIED 3 YEARS AGED SOY SAUCE STONES 300G NET

Kamebishi's 3 years aged soy sauce was simply lyophilized and molded into a cube. It takes a crispy texture. The flavors are concentrated. These stones can be used whole or in pieces for a seasoning or even using a microplane grater. Brushed with oil, it does not rehydrate. We recommend a use in the dressing of the dish to preserve the crunch.

Our perfect combination: grilled meats and fish, pasta, carpaccio, salads, vegetables, cheeses and other omelets. Crushed, mixed with olive oil and baked on toast, they will be simply irresistible… Also try on a vanilla or chocolate ice cream, on fresh strawberries, a white peach, pears, a ripe mango…

Ingredients: water, soy beans, wheat, sea salt, dextrin, potato starch • **Packaging:** aluminized sachet • **Storage:** keep dry away from direct sunlight and high temperatures - refrigerate after opening • **Origin:** Kagawa, Japan • **Allergenics:** soy, wheat, potato starch



REF. **SK38**

CRISTAUX DE SAUCE SOJA 6 À 10 ANS D'ÂGE LYOPHILISÉE SUPER SEL 300G

Kamebishi a utilisé, pour cette sauce soja lyophilisée, des sauces de 6 à 10 ans d'âge. Les notes gustatives rappellent le cacao, l'ovomaltine et révèlent des touches fruitées. Nous vous recommandons une utilisation au dressage du plat afin de préserver du croquant.

Nos accords parfaits : viandes et poissons grillés, pâtes, carpaccios, salades, légumes, fromages et autres omelettes. Concassés, mélangés à de l'huile d'olive puis passés au four sur du pain grillé, ils seront tout bonnement irrésistibles… À essayer aussi sur une crème glacée vanille ou chocolat, sur des fraises fraîches, une pêche blanche, des poires, une mangue bien mûre…

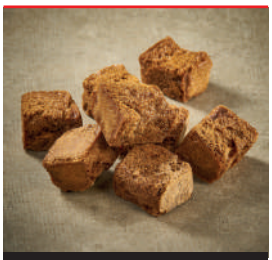
Ingrédients : eau, graines de soja, blé, sel marin, dextrine, amidon de pomme de terre • **Conditionnement :** sachet aluminé • **Conservation :** à l'abri de la lumière et de la chaleur - au réfrigérateur après ouverture • **Origine :** Kagawa, Japon • **Substances allergènes :** soja, blé, amidon de pomme de terre

CRUNCHY SUPER SEL FREEZE-DRIED 6 TO 10 YEARS AGED SOY SAUCE FLAKES 300G NET

Kamebishi used sauces from 6 to 10 years of age for this freeze-dried soy sauce. The taste notes are reminiscent of cocoa, ovomaltine and reveal fruity notes. We recommend a use in the dressing of the dish to preserve the crunch.

Our perfect combination: grilled meats and fish, pasta, carpaccio, salads, vegetables, cheeses and other omelets. Crushed, mixed with olive oil and baked on toast, they will be simply irresistible… Also try on a vanilla or chocolate ice cream, on fresh strawberries, a white peach, pears, a ripe mango…

Ingredients: water, soy beans, wheat, sea salt, dextrin, potato starch • **Packaging:** aluminized sachet • **Storage:** keep dry away from direct sunlight and high temperatures - refrigerate after opening • **Origin:** Kagawa, Japan • **Allergenics:** soy, wheat, potato starch



REF. **SK46**

PIERRE DE SAUCE SOJA 6 À 10 ANS D'ÂGE LYOPHILISÉE SUPER SEL 300G

Kamebishi a utilisé, pour cette sauce soja lyophilisée, des sauces de 6 à 10 ans d'âge. Les notes gustatives rappellent le cacao, l'ovomaltine et révèlent des touches fruitées. Ces pierres peuvent être utilisées entières ou en morceaux pour un assaisonnement voire en utilisant une râpe micro plane. Badigeonnées d'huile, elles ne se réhydratent pas. Nous vous recommandons une utilisation au dressage du plat afin de préserver du croquant.

Nos accords parfaits : viandes et poissons grillés, pâtes, carpaccios, salades, légumes, fromages et autres omelettes. Concassés, mélangés à de l'huile d'olive puis passés au four sur du pain grillé, ils seront tout bonnement irrésistibles… À essayer aussi sur une crème glacée vanille ou chocolat, sur des fraises fraîches, une pêche blanche, des poires, une mangue bien mûre...

Ingrédients : eau, graines de soja, blé, sel marin, dextrine, amidon de pomme de terre • **Conditionnement :** sachet aluminé • **Conservation :** à l'abri de la lumière, de la chaleur et de l'humidité • **Origine :** Kagawa, Japon • **Substances allergènes :** soja, blé, amidon de pomme de terre

CRUNCHY SUPER SEL FREEZE-DRIED 6 TO 10 YEARS AGED SOY SAUCE STONES 300G NET

Kamebishi used sauces from 6 to 10 years of age for this freeze-dried soy sauce. The taste notes are reminiscent of cocoa, ovomaltine and reveal fruity notes. These stones can be used whole or in pieces for a seasoning or even using a microplane grater. Brushed with oil, they do not rehydrate. We recommend a use in the dressing of the dish to preserve the crunch.

Our perfect combination : grilled meats and fish, pasta, carpaccio, salads, vegetables, cheeses and other omelets. Crushed, mixed with olive oil and baked on toast, they will be simply irresistible… Also try on a vanilla or chocolate ice cream, on fresh strawberries, a white peach, pears, a ripe mango...

Ingredients: water, soy beans, wheat, sea salt, dextrin, potato starch • **Packaging:** aluminized sachet • **Storage:** keep dry away from direct sunlight and high temperatures • **Origin:** Kagawa, Japan • **Allergenics:** soy, wheat, potato starch

KAJITA SHOTEN

KAJITA SHOTEN

REF. KAJ1 À/TO KAJ9

KAJITA SHOTEN : AUTHENTICITÉ 100% NIPPONE

La maison Kajita Shoten, spécialiste en confection de sauce soja à Nakamura, ville d'Ozu, Préfecture de Ehime, a été fondée en 1874. La dénomination Tatsumi, reprise pour ses sauces soja, provient de Ryujin, le « dieu dragon ». Monsieur Kajita perpétue et protège ses secrets de fabrication depuis plus de 140 ans. Dans la tradition de la famille Kajita, le goût des sauces soja est contrôlé exclusivement par la « langue ». La dégustation seule des Maîtres artisans valide la mise sur le marché de leurs produits. Lors de la fabrication de leurs sauces soja et miso, la recherche de la tradition et de l'authenticité est omniprésente. L'élaboration doit être naturelle. La sauce soja revêt un rôle majeur pour faire ressortir la saveur des principaux ingrédients et rendre les plats délicieux. Une sauce soja qui s'adapte à tous les mets est une sauce soja authentique. Depuis 2002, la famille Kajita sélectionne les meilleurs ingrédients pour confectionner ses sauces soja. Le brassage naturel, de longue durée, se fait exclusivement dans des fûts de cèdre de plus d'un siècle, sans ajout de quelque additif que ce soit. Les matières premières sont sourcées localement : soja de Fukuyutaka, blés chikugoizumi et minaminokaori produits à Ehime, sel marin de Kagawa. La levure utilisée pour la confection de ces sauces soja grand cru évolue chaque jour et est tributaire des conditions météorologiques. Pour préserver l'harmonie des saveurs transmises au cours des 140 dernières années, les Maîtres artisans effectuent constamment des contrôles qualité sur la levure en faisant appel aux cinq sens : la vue, l'odorat, le toucher, le goût, l'ouïe.

KAJITA SHOTEN: 100% NIPPON AUTHENTICITY

Kajita Shoten, a specialist in soy sauce making in Nakamura, Ozu City, Ehime Prefecture, was founded in 1874. The name Tatsumi, taken for its soy sauces, comes from Ryujin, the "dragon god". Mr.Kajita has been perpetuating and protecting his manufacturing secrets for more than 140 years. In the tradition of the Kajita family, the taste of soy sauces is controlled exclusively by "tongue". Deciding product introduction on the market can only be validated by tasting from company Masters craftsmen. When making their soy and miso sauces, the search for tradition and authenticity is omnipresent. The development must be natural. The soy sauce plays a major role in bringing out the flavor of the main ingredients and making the dishes delicious. A soy sauce that adapts to all dishes is an authentic soy sauce. Since 2002, the Kajita family has been selecting the best ingredients to make their soy sauces. The natural, long-lasting brewing is done exclusively in cedar casks of more than a century, without adding any additive whatsoever. The raw materials are sourced locally: Fukuyutaka soybeans, Chikugoizumi and Minaminokaori wheats produced in Ehime, Kagawa sea salt. The yeast used to make these high-quality soy sauces evolves every day and is dependent on weather conditions. To preserve the harmony of the flavors transmitted during the last 140 years, the Master craftsmen constantly carry out quality controls on the yeast by appealing to the five senses: sight, smell, touch, taste, hearing.

REF. KAJ1

SAUCE SOJA TATSUMI TENNEN JYOZO MARUDAIZU SHOYU USUKUCHI 300ML NET

Cette sauce soja usukuchi a un parfum appétissant, un goût rafraîchissant, une saveur condensée de l'umami qui se répand bien par rapport à une sauce soja classique. La sauce soja usukuchi arbore en général une robe claire et un goût iodé sans trop de puissance aromatique. La Tatsumi Usukuchi est plus claire, de salinité équilibrée, au goût dense et profond, aux notes puissantes de soja. Elle révèle une petite sucrosité et des notes boisées, beaucoup de peps sur une texture aux accents veloutés et notes biscuitées.

Nos accords parfaits : plats mijotés ou grillés, les soupes, le tofu, les sashimis, les sushi, les poissons grillés…

Ingrédients : soja, blé, eau, sel, aspergillus oryzae • **Conditionnement :** flacon verre • **Conservation :** à l'abri de la lumière et de la chaleur - au réfrigérateur après ouverture • **Origine :** Ehime, Japon • **Substances allergènes :** soja, blé

TATSUMI TENNEN JYOZO MARUDAIZU SHOYU USUKUCHI SOY SAUCE 300ML NET

This usukuchi soy sauce has an appetizing scent, a refreshing taste, a condensed umami flavor that spreads well compared to a classic soy sauce. Usukuchi soy sauce usually has a light color and an iodized taste without too much aromatic power. Tatsumi Usukuchi is clearer, balanced in salinity, with a deep, dense taste and powerful soy notes. It reveals a little sweetness and woody notes, a lot of pep on a texture with velvety accents and biscuity notes.

Our perfect combination: simmered or grilled dishes, soups, tofu, sashimi, sushi, grilled fish…

Ingredients: water, soybeans, wheat, salt • **Packaging:** glass flask • **Storage:** keep dry away from direct sunlight and high temperatures - refrigerate after opening • **Origin:** Ehime, Japan • **Allergenics:** soy, wheat

REF. KAJ3

SAUCE SOJA TATSUMI TENNEN JYOZO MARUDAIZU SHOYU KOIKUCHI 300ML NET

Cette sauce soja Tatsumi koikuchi a un parfum appétissant, un goût rafraîchissant, la saveur condensée de l'umami. Ses notes iodées et aromatiques, gustatives, sont particulièrement puissantes. Le parfum de moromi, ou moût de soja, est très présent.

Nos accords parfaits : plats mijotés ou grillés, les soupes, le tofu, les sashimis, les sushi, les poissons grillés, les viandes rouges grillées…

Ingrédients : soja, blé, eau, sel, aspergillus oryzae • **Conditionnement :** flacon verre • **Conservation :** à l'abri de la lumière et de la chaleur - au réfrigérateur après ouverture • **Origine :** Ehime, Japon • **Substances allergènes :** soja, blé

TATSUMI TENNEN JYOZO MARUDAIZU SHOYU KOIKUCHI SOY SAUCE 300ML NET

This Tatsumi koikuchi soy sauce has an appetizing scent, a refreshing taste, the condensed flavor of umami. Its iodine, aromatic and tasty notes are particularly powerful. The scent of moromi, or soy must, is very present.

Our perfect combination: slow-cooked or grilled dishes, soups, tofu, sashimi, sushi, grilled fish, grilled red meats…

Ingredients: water, soybeans, wheat, salt • **Packaging:** glass flask • **Storage:** keep dry away from direct sunlight and high temperatures - refrigerate after opening • **Origin:** Ehime, Japan • **Allergenics:** soy, wheat

REF. KAJ7

SAUCE SOJA TATSUMI HIKARI 300ML NET

La sauce soja Tatsumi Hikari exhale le parfum des fûts de cèdre. Son goût savoureux et aromatique a une saveur qui s'épanouit en bouche allant du umami doux ou umami puissant. Velouté, jolie acidité, raffinement, subtilité, complexité, parfums de fermentation longue, odeur de ferments nobles de caves caractérisent cette sauce qui fera le bonheur des puristes.

Nos accords parfaits : une sauce de très haut vol à réserver aux sashimis, sushi, tofu, viandes de qualité, légumes d'exception.

Ingrédients : soja, blé, eau, sel, aspergillus oryzae • **Conditionnement :** flacon verre • **Conservation :** à l'abri de la lumière et de la chaleur - au réfrigérateur après ouverture • **Origine :** Ehime, Japon • **Substances allergènes :** soja, blé

TATSUMI HIKARI SOY SAUCE 300ML NET

Tatsumi Hikari soy sauce exudes the scent of cedar casks. Its tasty and aromatic taste has a flavor that blooms in the mouth ranging from sweet umami or powerful umami. Velvety, nice acidity, refinement, subtlety, complexity, long fermentation perfumes, smell of noble ferments of cellars characterize this sauce which will make the purists happy.

Our perfect combination: a sauce of very high flight to reserve sashimi, sushi, tofu, meat of quality, vegetables of exception.

Ingredients: water, soybeans, wheat, salt • **Packaging:** glass flask • **Storage:** keep dry away from direct sunlight and high temperatures - refrigerate after opening • **Origin:** Ehime, Japan • **Allergenics:** soy, wheat

REF. KAJ9

SAUCE SOJA TATSUMI MURASAKI 300ML NET

La sauce soja Tatsumi Murasaki utilise un ancien Daishimochi d'orge comme matière première à la place du blé, produit collant cultivé dans la ville d'Ozu. Le Daishimochi contient plus de fibres alimentaires que le riz blanc ou le riz brun, contient également de nombreux β-glucanes. Au moment de la récolte, un pigment appelé anthocyane (type de polyphénol), colore la peau des épis et des pailles d'orge en violet. La sauce soja Tatsumi Murasaki se caractérise par son parfum sucré, sa belle couleur et son bon goût. Acidité, rondeur, profondeur, sucrosité caractérise ce nectar. Elle pétille légèrement sur la langue et rappelle, de par ses tanins, les notes gustatives de grands vins.

Nos accords parfaits : à réserver aux sashimis, bouillons dashi, sushi, tamago don, légumes bouillis, udons…

Ingrédients : soja, blé, eau, sel, aspergillus oryzae • **Conditionnement :** flacon verre • **Conservation :** à l'abri de la lumière et de la chaleur - au réfrigérateur après ouverture • **Origine :** Ehime, Japon • **Substances allergènes :** soja, blé

TATSUMI MURASAKI SOY SAUCE 300ML NET

Tatsumi Murasaki soy sauce uses an old barley daishimochi as a raw material instead of wheat, a sticky product grown in the city of Ozu. Daishimochi contains more dietary fiber than white rice or brown rice, and also contains many β-glucans. At the time of harvest, a pigment called anthocyanin (type of polyphenol), colors the skin of the ears and barley straws in purple. Tatsumi Murasaki soy sauce is characterized by its sweet scent, beautiful color and good taste. Acidity, roundness, depth, sweetness characterizes this nectar. It sparkles slightly on the tongue and reminds, through its tannins, the taste notes of great wines.

Our perfect combination: to reserve sashimi, bouillons dashi, sushi, tamago don, boiled vegetables, udons…

Ingredients: water, soybeans, wheat, salt • **Packaging:** glass flask • **Storage:** keep dry away from direct sunlight and high temperatures - refrigerate after opening • **Origin:** Ehime, Japan • **Allergenics:** soy, wheat

HORIKAWAYA NOMURA

HORIKAWAYA NOMURA : L'UN DES MEILLEURS SHOYU AU MONDE

La maison Horikawaya Nomura, à sa création en 1688, était spécialisée dans le transport de marchandises. Établie à Gobo (Wakayama), ses 12 navires transportaient des mandarines et du bois vers Tokyo (pour le compte de familles prestigieuses, telle la famille Kishu Tokugawa) ou divers autres produits vers Hokkaido. En 1756, la flotte est détruite lors d'une terrible tempête entre Edo Tokyo et l'île d'Etorofu (Hokkaido). La société doit sa survie au développement de son activité annexe : la confection traditionnelle de kinzanji-miso (mélange de kôji de riz, d'orge et de fèves de soja, légumes émincés tels les aubergines, concombres, shiso, carottes, gingembre…), de sauce soja shoyu. Ces produits étaient fabriqués exclusivement dans le but de les offrir à leur fidèle clientèle. La production était exclusivement artisanale, réalisée entièrement à la main, sans utilisation de la moindre machine. Il est dit de Horikawaya qu'elle est la plus ancienne fabrique de sauce soja shoyu au sein de la Préfecture de Wakayama, réputée avoir vu naître la sauce soja. La sauce de soja est bien connue comme assaisonnement non seulement au Japon mais aussi dans le monde entier. Il existe de nombreux types de sauce de soja comme celle pour le sashimi et les produits basiques vendus sur le marché. Cependant, la véritable sauce soja traditionnelle, respectueuse des étapes précises de fabrication et des matières premières, est relativement rare. Il est dit que le temple Koukoku, sis à Yuracho (15 minutes au nord de la brasserie Horikawaya), Préfecture de Wakayama, est le berceau de la sauce de soja. Aux environs de 1200, un prêtre bouddhiste japonais de Koyasan se rendit en Chine sous la dynastie Song pour y suivre une formation. À son retour au Japon, il a choisi le temple Koukoku comme site de pratique et a enseigné aux gens tout ce qu'il avait appris en Chine. Une de ses connaissances acquises était la fabrication du kinzanji-iso. La production du miso est devenue progressivement populaire dans la région. Il a également été dit que les gens avaient trouvé un liquide très goûté surnageant sur le miso au cours du processus de production. La sauce soja était née. Dans l'Antiquité, la sauce soja shoyu était à l'origine un produit à base de soja, de blé et de sel. Cependant, environ 80% du shoyu actuellement disponible sur le marché est fabriqué à partir de soja dégraissé. Pas même 20% des produits actuels ne sont de véritables sauces soja shoyu.

REF. **HONOM1**

CARAFON DE SAUCE SOJA SHOYU MITSUBOSHI HORIKAWAYA NOMURA PREMIUM 900 ML NET

Horikawaya fabrique sa sauce soja Mitsuboshi Premium exclusivement à partir de fèves de soja non dégraissées. Ces fèves (provenance Hokkaido) sont mises à tremper 5 h puis cuites à la vapeur au feu de bois. Le blé (cultivé et récolté à Hokkaido) est grillé, dans un plat en terre cuite, au feu de bois. Le soja cuit vapeur et le blé torréfié sont ensemencés manuellement de levure kôji et mis en chambre de culture pendant 4 jours. Ensuite, l'ensemble est placé en fût de bois, le « kioke » et mélangé avec de l'eau et du sel. Le mélange réalisé est ainsi brassé en permanence, pendant plus de deux étés, à température ambiante. Le malt ou moromi fermenté obtenu, non raffiné, est compressé pour en extraire la sauce soja shoyu (extraction par gravité), cette dernière étant ensuite bouillie pendant 4 à 5 heures dans une marmite en poterie sur feu de bois. Pour résumer, la sauce soja Mitsuboshi Premium est fabriquée à partir de matière premières très goûtées et qualitatives, produite selon le procédé traditionnel manuel du Te-koji (le koji est réalisé à la main) suivi seulement par 1% des artisans. Les cuissons au feu de bois adoucissent le goût contrairement à la cuisson sur gaz. Une longue fermentation en fût de bois kioke depuis l'automne jusqu'à l'été, dans un environnement et à une température naturels puis poursuivie jusqu'au minimum un second été concourt à faire de cette sauce soja un assaisonnement exceptionnel. Le respect d'une fabrication, au minimum pendant quatre saisons, est primordial au Japon. La mention Premium n'est attribuée qu'aux meilleurs fûts, ceux qui contiennent les sauces les plus parfaites, aux parfums les plus développés. La fermentation est supérieure à deux ans. Les quantités sont très limitées. Au nez, les fragrances évoquent les sous-bois, l'humus, les moisissures nobles des bois, avec des accents floraux. La bouche offre un gras élégant, de l'onctuosité. La sauce nappe la langue et le palais, révélant des saveurs boisées, des pointes de cacao et de chicorée, une jolie sucrosité, une salinité équilibrée, des tannins subtils, une complexité aromatique, beaucoup d'élégance, un formidable concentré d'umami, et provoque une indescriptible salivation. La sauce soja Mitsuboshi Premium est incontestablement l'un des plus grands crus de sauce soja au monde, authentique, artisanale, unique.

Nos accords parfaits : elle accompagnera les meilleurs sashimis et ravira les meilleures réalisations culinaires, s'imposant dans les assaisonnements et les sauces.

Ingrédients : eau, soja, blé, sel marin, hon'mirin, aspergillus oryzae • **Conditionnement :** carafon en céramique • **Conservation :** à l'abri de la lumière et de la chaleur - au réfrigérateur après ouverture • **Origine :** Wakayama, Japon • **Substances allergènes :** soja, blé

HORIKAWAYA NOMURA

HORIKAWAYA NOMURA: ONE OF THE BEST SHOYU IN THE WORLD

Horikawaya Nomura was founded in 1688 and specialized in the transport of goods. Based in Gobo (Wakayama), her 12 ships transported mandarins and timber to Tokyo (for prestigious families, such as the Kishu Tokugawa family) or various other products to Hokkaido. In 1756, the fleet was destroyed during a terrible storm between Edo Tokyo and Etorofu Island (Hokkaido). The company owes its survival to the development of its ancillary activity: the traditional making of kinzanji-miso (mix of rice koji, barley and soy beans, sliced vegetables such as aubergines, cucumbers, shiso, carrots, ginger…), soy sauce soy sauce. These products were made exclusively for the purpose of offering them to their loyal customers. The production was exclusively artisanal, made entirely by hand, without using any machine. Horikawaya is said to be the oldest soy sauce soy factory in Wakayama Prefecture, which is said to have seen the birth of soy sauce. Soy sauce is well known as a seasoning not only in Japan but also worldwide. There are many types of soy sauce such as sashimi and basic products sold on the market. However, the true traditional soy sauce, respectful of the precise manufacturing steps and raw materials, is relatively rare. It is said that Koukoku Temple, located in Yuracho (15minutes north of Horikawaya Brewery), Wakayama Prefecture, is the cradle of soy sauce. Around 1200, a Japanese Buddhist priest from Koyasan went to China under the Song Dynasty to undergo training. Upon his return to Japan, he chose Koukoku Temple as a practice site and taught people everything he had learned in China. One of his acquired knowledge was the production of kinzanji-iso. The production of miso has become progressively popular in the region. It was also said that people had found a very tasty liquid supernatant on the miso during the production process. The soy sauce was born. In ancient times, soy soy sauce was originally a product made from soy, wheat and salt. However, about 80% of the shoyu currently available on the market is made from defatted soybeans. Not even 20% of current products are true soy soy sauces.

PREMIUM NOMURA HORIKAWAYA MITSUBOSHI SHOYU SOY SAUCE CARAFE 900ML NET

Horikawaya processes its Mitsuboshi Premium soy sauce exclusively from non-defatted soybeans. These beans (Hokkaido provenance) are soaked for 5 hours and then steamed over a wood fire. Wheat (grown and harvested in Hokkaido) is grilled in a terracotta dish over a wood fire. Steamed soybeans and roasted wheat are manually seeded with koji yeast and placed in a culture chamber for 4 days. Then, the whole is placed in wooden cask, the "kioke" and mixed with water and salt. The resulting mixture is thus stirred continuously, for more than two summers, at room temperature. The fermented malt or moromi obtained, unrefined, is compressed to extract soy sauce soy sauce (extraction by gravity), the latter then being boiled for 4 to 5 hours in a pot in pottery over a wood fire. To summarize, Mitsuboshi Premium soy sauce is made from very tasty and qualitative raw materials, produced according to the traditional manual process of Te-koji (the koji is made by hand) followed only by 1% of artisans. Cooking with wood fire soften the taste unlike cooking on gas. A long fermentation in kioke wood casks from autumn to summer, in a natural environment and at a temperature then continued until at least a second summer contributes to make this soy sauce an exceptional seasoning. The respect of a manufacture, at least during four seasons, is essential in Japan. Premium grade is awarded only to the best casks, those containing the most perfect sauces, with the most developed flavors. The fermentation is over two years. Quantities are very limited. On the nose, fragrances evoke the undergrowth, humus, noble molds of the woods, with floral accents. The palate offers an elegant fat, unctuousness. The sauce covers the tongue and the palate, revealing woody flavors, cocoa and chicory tips, a nice sweetness, a balanced salinity, subtle tannins, an aromatic complexity, a lot of elegance, a great concentration of umami, and causes indescribable salivation. Mitsuboshi Premium Soy Sauce is unquestionably one of the world's greatest soy sauce vintage, authentic, artisanal, unique.

Our perfect combination: it will accompany the best sashimi and delight the best culinary achievements, winning in seasonings and sauces.

Ingredients: water, soy beans, wheat, sea salt, hon'mirin, aspergillus oryzae • **Packaging:** ceramic carafe • **Storage:** keep dry away from direct sunlight and high temperatures - refrigerate after opening • **Origin:** Wakayama, Japan • **Allergenics:** soya, wheat

REF. HONOM2

SAUCE SOJA SHOYU MITSUBOSHI HORIKAWAYA NOMURA PREMIUM 300 ML NET

Horikawaya fabrique sa sauce soja Mitsuboshi Premium exclusivement à partir de fèves de soja non dégraissées. Ces fèves (provenance Hokkaido) sont mises à tremper 5 h puis cuites à la vapeur au feu de bois. Le blé (cultivé et récolté à Hokkaido) est grillé, dans un plat en terre cuite, au feu de bois. Le soja cuit vapeur et le blé torréfié sont ensemencés manuellement de levure kôji et mis en chambre de culture pendant 4 jours. Ensuite, l'ensemble est placé en fût de bois, le « kioke » et mélangé avec de l'eau et du sel. Le mélange réalisé est ainsi brassé en permanence, pendant plus de deux étés, à température ambiante. Le malt ou moromi fermenté obtenu, non raffiné, est compressé pour en extraire la sauce soja shoyu (extraction par gravité), cette dernière étant ensuite bouillie pendant 4 à 5 heures dans une marmite en poterie sur feu de bois. Pour résumer, la sauce soja Mitsuboshi Premium est fabriquée à partir de matière premières très goûtées et qualitatives, produite selon le procédé traditionnel manuel du Te-koji (le koji est réalisé à la main) suivi seulement par 1% des artisans. Les cuissons au feu de bois adoucissent le goût contrairement à la cuisson sur gaz. Une longue fermentation en fût de bois kioke depuis l'automne jusqu'à l'été, dans un environnement et à une température naturels puis poursuivie jusqu'au minimum un second été concourt à faire de cette sauce soja un assaisonnement exceptionnel. Le respect d'une fabrication, au minimum pendant quatre saisons, est primordial au Japon. La mention Premium n'est attribuée qu'aux meilleurs fûts, ceux qui contiennent les sauces les plus parfaites, aux parfums les plus développés. La fermentation est supérieure à deux ans. Les quantités sont très limitées. Au nez, les fragrances évoquent les sous-bois, l'humus, les moisissures nobles des bois, avec des accents floraux. La bouche offre un gras élégant, de l'onctuosité. La sauce nappe la langue et le palais, révélant des saveurs boisées, des pointes de cacao et de chicorée, une jolie sucrosité, une salinité équilibrée, des tannins subtils, une complexité aromatique, beaucoup d'élégance, un formidable concentré d'umami, et provoque une indescriptible salivation. La sauce soja Mitsuboshi Premium est incontestablement l'un des plus grands crus de sauce soja au monde, authentique, artisanale, unique.

Nos accords parfaits : elle accompagnera les meilleurs sashimis et ravira les meilleurs réalisations culinaires, s'imposant dans les assaisonnements et les sauces.

Ingrédients : eau, soja, blé, sel marin, hon'mirin, aspergillus oryzae • **Conditionnement :** flacon verre • **Conservation :** à l'abri de la lumière et de la chaleur - au réfrigérateur après ouverture• **Origine :** Wakayama, Japon • **Substances allergènes :** soja, blé

PREMIUM NOMURA HORIKAWAYA MITSUBOSHI SHOYU SOY SAUCE CARAFE 300ML NET

Horikawaya processes its Mitsuboshi Premium soy sauce exclusively from non-defatted soybeans. These beans (Hokkaido provenance) are soaked for 5 hours and then steamed over a wood fire. Wheat (grown and harvested in Hokkaido) is grilled in a terracotta dish over a wood fire. Steamed soybeans and roasted wheat are manually seeded with koji yeast and placed in a culture chamber for 4 days. Then, the whole is placed in wooden cask, the "kioke" and mixed with water and salt. The resulting mixture is thus stirred continuously, for more than two summers, at room temperature. The fermented malt or moromi obtained, unrefined, is compressed to extract soy sauce soy sauce (extraction by gravity), the latter then being boiled for 4 to 5 hours in a pot in pottery over a wood fire. To summarize, Mitsuboshi Premium soy sauce is made from very tasty and qualitative raw materials, produced according to the traditional manual process of Te-koji (the koji is made by hand) followed only by 1% of artisans. Cooking with wood fire soften the taste unlike cooking on gas. A long fermentation in kioke wood casks from autumn to summer, in a natural environment and at a temperature then continued until at least a second summer contributes to make this soy sauce an exceptional seasoning. The respect of a manufacture, at least during four seasons, is essential in Japan. Premium grade is awarded only to the best casks, those containing the most perfect sauces, with the most developed flavors. The fermentation is over two years. Quantities are very limited. On the nose, fragrances evoke the undergrowth, humus, noble molds of the woods, with floral accents. The palate offers an elegant fat, unctuousness. The sauce covers the tongue and the palate, revealing woody flavors, cocoa and chicory tips, a nice sweetness, a balanced salinity, subtle tannins, an aromatic complexity, a lot of elegance, a great concentration of umami, and causes indescribable salivation. Mitsuboshi Premium Soy Sauce is unquestionably one of the world's greatest soy sauce vintage, authentic, artisanal, unique.

Our perfect combination: it will accompany the best sashimi and delight the best culinary achievements, winning in seasonings and sauces.

Ingredients: water, soy beans, wheat, sea salt, hon'mirin, aspergillus oryzae • **Packaging:** ceramic carafe • **Storage:** keep dry away from direct sunlight and high temperatures - refrigerate after opening • **Origin:** Wakayama, Japan • **Allergenics:** soya, wheat

FUEKI SHOYU

FUEKI SHOYU : DOUBLE FERMENTATION GRAND CRU

La maison Fueki Shoyu, sise à Saitama, fabrique de la sauce soja depuis près de 230 ans. Cette 12e génération et ses maîtres de chais continuent à fermenter ses sauces soja dans 38 barils ouverts faits exclusivement de bois de cèdre japonais sugi. Au Japon, il y a officiellement 1200 sociétés spécialisées dans la sauce soja. Cependant, plus de 90% ne fabriquent pas et se limitent à embouteiller à leur marque. Jusque dans les années cinquante, la sauce soja était encore un produit de luxe. Il y avait près de 10000 fabricants au Japon, répartis sur l'ensemble des Préfectures de l'Archipel, et principalement actifs dans leur terroir. Les meilleures sauces étaient toutes issues de fermentations très longues et très complexes. Le marché actuel demande des prix bas, agressifs et pousse donc la majorité des fabricants à produire des sauces soja à moindre coût, toutes issues de fermentation courtes. Cette concurrence met à mal de nombreux artisans, les poussant à abandonner les fermentations longues. Les gros fabricants dominant les ventes en grande distribution, chaînes de restaurant…, utilisent des chais aluminium et des levures chimiques qui ont pour effet d'accélérer considérablement les fermentations au détriment des goûts, des arômes, des textures. Les meilleurs fabricants, maîtres artisans, travaillent tous sur des chais ouverts, confectionnés en bois de cèdre « sugi » , confinés dans des pièces protégées afin de préserver les bactéries sur les surfaces et l'air ambiant. Ces bactéries permettent à la fermentation du moût de soja de suivre les saisons : l'hiver, le moût ou « moromi » dort ; au printemps, le moromi se réveille et s'active ; l'été, sous l'action de la chaleur, le moromi est très actif ; à l'automne, le moromi se refroidit L'ensemble de ces longues étapes est nécessaire pour la confection de sauces soja d'exception. Le cycle peut se répéter 2/3/5 fois voire 10 à 35 fois pour les sauces les plus rares. Il est possible de parler de grands crus à partir de 2/3 ans de fermentation. Sur les 1200 sociétés déclarées fabricantes de sauce soja, seules une centaine réalise le process de fabrication complet, et seules 20 à 30 d'entre elles font de la bonne sauce soja.

FUEKI SHOYU

FUEKI SHOYU: DOUBLE FERMENTATION «GRAND CRU»

Fueki Shoyu, located in Saitama, has been making soy sauce for almost 230 years. This 12th generation and its cellar masters continue to ferment their soy sauces in 38 open barrels made exclusively of Japanese cedar wood sugi. In Japan, there are officially 1,200 companies specializing in soy sauce. However, more than 90% do not manufacture and are limited to bottling their brand. Until the fifties, soy sauce was still a luxury product. There were nearly 10,000manufacturers in Japan, spread over all Prefectures of the Archipelago, and mainly active in their terroir. The best sauces were all sourced from very long and complex fermentations. The current market requires low, aggressive prices and therefore pushes the majority of manufacturers to produce soy sauces at a lower cost, all short fermentation. This competition hurts many artisans, pushing them to abandon long fermentations. The major manufacturers dominating sales in supermarkets, restaurant chains…, use aluminum cellars and chemical yeasts that have the effect of significantly accelerate fermentations to the detriment of tastes, aromas, textures. The best manufacturers, master craftsmen, all work on open cellars, made of "sugi" cedar wood, confined in protected rooms to preserve the bacteria on the surfaces and the ambient air. These bacteria allow the fermentation of soy must to follow the seasons: in winter, the must or "moromi" sleeps; in the spring, the moromi wakes up and activates; in summer, under the action of heat, moromi is very active; in the fall, the moromi cools All of these long steps are necessary for the making of exceptional soy sauces. The cycle can be repeated 2/3/5 or even 10 to 35 times for the rarest sauces. It is possible to talk about great wines from 2/3 years of fermentation. Of the 1200 companies declared soy sauce manufacturers, only one hundred realizes the complete manufacturing process, and only 20 to 30 of them make good soy sauce.

REF. FUE1 / FUE2

SAUCE SOJA KINBUE SAISHIKOMI DOUBLE FERMENTATION 150 ML / 600 ML NET

Il n'est pas courant de parler de millésime en termes de sauce soja. Ce sont les matières des chais utilisés et les bactéries vivantes dans les chais qui en font ou non des grands crus. La maison Fueki Shoyu nous propose une sauce soja saishikomi, issue d'une double fermentation (Une fois la sauce soja achevée, elle est remise à fermenter une seconde fois. Ceci développe des arômes complexes et une texture veloutée) pour un affinage total de 24 à 36 mois, d'une grande complexité. La bouche est toute en rondeur, l'acidité est subtile et jolie, le fruité agréable, l'équilibre parfait. Ce très grand cru de sauce soja est peu salé en bouche et révèle d'agréables notes de houblon, de bière. Il s'agit indiscutablement de l'une des meilleures sauces du marché, parfaite pour une consommation à cru ou en cuisine.

Nos accords parfaits : nous adorons son association à l'huile d'olive pour les salades composées, les carpaccios, les tartares. Fabuleux !

Ingrédients : soja, blé, sel, aspergillus oryzae • **Conditionnement :** flacon verre • **Conservation :** à l'abri de la lumière et de la chaleur - au réfrigérateur après ouverture • **Origine :** Saitama, Japon • **Substances allergènes :** soja, blé

DOUBLE FERMENTED SAISHIKOMI KINBUE SOY SAUCE 150ML / 600ML NET

It is not common to talk about vintage in terms of soy sauce. These are the materials of the cellars used and the living bacteria in the cellars that make or not great wines. Fueki Shoyu offers us a double-fermented saishikomi soy sauce (once the soy sauce is finished, it is fermented a second time, developing complex aromas and a velvety texture) for a total ripening of 24 at 36 months, of great complexity. The mouth is all round, the acidity is subtle and pretty, the pleasant fruitiness, the perfect balance. This very large vintage of soy sauce is not very salty in the mouth and reveals pleasant notes of hops, beer. This is indisputably one of the best sauces on the market, perfect for raw food or in the kitchen.

Our perfect combination: we love its association with olive oil for salads, carpaccios, tartars. Fabulous!

Ingredients: soy beans, wheat, salt, aspergillus oryzae • **Packaging:** glass flask • **Storage:** keep dry away from direct sunlight and high temperatures - refrigerate after opening • **Origin:** Saitama, Japan • **Allergenics:** soya, wheat

REF. YSH1 À / TO YSH8

YUASA SHOYU : MISE EN AVANT DES MEILLEURS TERROIRS

YUASA SHOYU: PROMOTING THE BEST TERROIRS

REF. YSH1

SAUCE SOJA ROSANJIN 200 ML NET

Parole de connaisseur japonais, cette sauce soja élève la sauce soja au niveau de l'art et de la tradition dans toute leur noblesse. Une sauce unique, élaborée à partir des meilleurs sojas, blés et riz de Hokkaido. Le riz est inhabituel dans les sauces soja. Ici il fait exploser le umami. Un produit vraiment rare garant de la maîtrise des Maîtres Artisans de Yuasa. Cette sauce est peu salée en comparaison des sauces soja traditionnelles (11% de sel environ). Un bouquet exceptionnel pour un shoyu déjà reconnu par les instances les plus réputées. Ce shoyu est rare et la quantité limitée. Compte-tenu de sa rareté et de son caractère exclusif, le produit reste accessible pécuniairement parlant.

Nos accords parfaits : sushi, sashimi, viandes et poissons grillés.

Ingrédients : eau de source de Wakayama, soja de Hokkaido, blé de Hokkaido, sel de Nagasak, riz de Hokkaido, aspergillus oryzae • **Conditionnement :** flacon verre • **Conservation :** à l'abri de la lumière et de la chaleur - au réfrigérateur après ouverture • **Origine :** Wakayama, Japon • **Substances allergènes :** soja, blé

ROSANJIN SOY SAUCE 200ML NET

According to Japanese food connoisseurs, this soy sauce shows off the highest levels of art and tradition, putting all other soy sauces in the shade. A unique sauce, made from the best soya, wheat and Hokkaido rice. Rice is not usually used in soy sauces. In this case it creates an explosion of umami. A truly rare product showing off the expertise of the master craftsmen of Yuasa. This sauce is less salty than traditional soy sauces (about 11% salt). An exceptional bouquet for a shoyu which has already been recognized by the most renowned authorities. This shoyu is rare and produced in limited quantities. Despite its rarity and exclusivity, the product remains financially accessible.

Our perfect combination: sushi, sashimi, grilled fish and grilled meat.

Ingredients: Wakayama water, Hokkaido soya, Hokkaido wheat, Nagasaki salt, Hokkaido rice, aspergillus oryzae • **Packaging:** glass flask • **Storage:** keep dry away from direct sunlight and high temperatures - refrigerate after opening • **Origin:** Wakayama, Japan • **Allergenics:** soya, wheat

REF. YSH2

SAUCE SOJA KIIPON KUROMAME 200 ML NET

Une sauce soja naturelle authentique et d'exception, sans additif, sans colorant, sans conservateur. Au Japon, La ville de Yuasa fait partie du District de Préservation de la Nation pour les groupes de Bâtiments historiques. Les fabricants de sauce soja de Yuasa font partie, depuis l'année 2017, des sites inscrits au Patrimoine Japonais. La sauce soja Kiippon Kuromame est unique, tant par son goût, son arôme, sa couleur, son environnement et sa méthode de production. Elle est fabriquée à partir de matières premières soigneusement et exclusivement cultivés, récoltées et sélectionnées à travers le Japon tels que les meilleurs haricots de soja noirs de Tanba, le sel naturel du Gotou, l'eau naturelle de Yuasa, le blé de Hokkaido ou Aichi. Comme toutes les sauces soja dites « grand cru » , elle est naturellement brassée dans des fûts de cèdre japonais pendant 13 à 24 mois minimum.

Nos accords parfaits : sushi, sashimi, viandes et poissons grillés.

Ingrédients : eau de Wakayama, haricots de soja noir Tanba de Shiga, blé d'Aichi et Hokkaido, sel de Nagasaki, aspergillus oryzae • **Conditionnement :** flacon verre • **Conservation :** à l'abri de la lumière et de la chaleur - au réfrigérateur après ouverture • **Origine :** Wakayama, Japon • **Substances allergènes :** soja, blé

BLACK KIIPON KUROMAME SOY SAUCE 200ML NET

An authentic and exceptional natural soy sauce, without any additives, dyes or preservatives. In Japan, the town of Yuasa is part of the Preservation Districts for Groups of Historical Buildings. The Yuasa soy sauce producers have been one of the sites classed as part of the Japanese heritage since 2017. Kiippon Kuromame soy sauce is unique in its taste, aroma, color, environment and production method. It is made from carefully cultivated and exclusively grown, harvested and selected materials from the whole of Japan, such as the best Tanba black soy beans, Gotou natural salt, Yuasa natural water, Hokkaido wheat or Aichi wheat. Like all "grand cru" soy sauces, it is brewed naturally in Japanese cedar casks for a minimum of 13 to 24 months.

Our perfect combination: sushi, sashimi, grilled fish and grilled meat.

Ingredients: Wakayama water, Shiga black Tanba soy beans, Aichi wheat and Hokkaido wheat, Nagasaki salt, aspergillus oryzae • **Packaging:** glass flask • **Storage:** keep dry away from direct sunlight and high temperatures - refrigerate after opening • **Origin:** Wakayama, Japan • **Allergenics:** soya, wheat

REF. YSH4

SAUCE SOJA KURANO TARUJIKOMI 200 ML NET

La sauce soja Kurano Tarujikomi est incontestablement la sauce soja emblématique de Yuasa. Sauce soja classique, elle est fabriquée dans le pur respect de la tradition. Les ingrédients sont exclusivement japonais : soja de Shiga et de Fukui, blé d'Aichi et de Hokkaido, sel de Nagasaki, eau de Wakayama. La maturation est lente et respecte les saisons pendant 13 à 18 mois, dans des fûts de cèdre bientôt centenaires. La bouche est longue, aromatique, tout en rondeur, le sel équilibré. Une sauce traditionnelle « grand cru » pour sushi, sashimi, maki, steaks…

Nos accords parfaits : sushi, sashimis, viandes et poissons grillés.

Ingrédients : eau de Wakayama, haricots de soja de Shiga et Fukui, blé d'Aichi et de Hokkaïdo, sel de Nagasaki, aspergillus oryzae • **Conditionnement :** flacon verre • **Conservation :** à l'abri de la lumière et de la chaleur - au réfrigérateur après ouverture • **Origine :** Wakayama, Japon • **Substances allergènes :** soja, blé

KURANO TARUJIKOMI SOY SAUCE 200ML NET

Iconic soy sauce from Yuasa. The ingredients are exclusively Japanese - Shiga and Fukui soy beans, Aichi and Hokkaido wheat, Nagasaki salt, Wakayama water. Kurano Tarujikomi soy sauce is undeniably the iconic soy sauce from Yuasa. A classic soy sauce, it is made in with total respect for traditions. Maturation is slow and respects the seasons for 13 to 18 months, in almost 100 year-old cedar casks. The palate is long, aromatic, rounded and balanced in salt. A traditional "grand cru" sauce for sushi, sashimi, maki, steaks…

Our perfect combination: sushi, sashimis, grilled fish and grilled meat.

Ingredients: Wakayama water, Shiga and Fukui soy beans, Aichi wheat and Hokkaido wheat, Nagasaki salt, aspergillus oryzae • **Packaging:** glass flask • **Storage:** keep dry away from direct sunlight and high temperatures - refrigerate after opening • **Origin:** Wakayama, Japan • **Allergenics:** soya, wheat

LES SAUCES SOJA BLANCHES

WHITE SOY SAUCE

REF. **HM1 / HM2**

SAUCE SOJA BLANCHE SHIRO SHOYU 360 ML / 1,8 L NET

La sauce soja Shiro murasaki se distingue par sa couleur claire. Son utilisation en matière d'assaisonnement n'altère donc pas la couleur des aliments. Au Japon, cette sauce - relativement salée - est réputée pour sa mise en avant des couleurs saisonnières. Cette sauce soja est sujette à changement de coloration à la cuisson (les acides aminés, en présence des sucres naturels de la sauce soja, brunissent à température élevée) ou après ouverture (le flacon, au fur et à mesure qu'il se vide, contient plus d'oxygène et provoque une oxydation naturelle). Nous recommandons, de préférence, une conservation au réfrigérateur si vous voulez lui conserver sa couleur claire. Elle demeure sans aucun souci consommable après son changement de couleur.

Nos accords parfaits : au quotidien, elle relève les potages et autres bouillons, les flans salés (chawanmushi), nouilles, légumes braisés, la fondue japonaise (nabe), les poissons cuisinés en court-bouillon, le riz assaisonné (takikomi gohan)…

Ingrédients : eau, blé, sel, alcool, soja, exhausteur de goût E621, acidifiant E270, aspergillus oryzae • **Conditionnement :** flacon verre • **Conservation :** à l'abri de la lumière et de la chaleur - au réfrigérateur après ouverture • **Origine :** Hiroshima, Japon • **Substances allergènes :** blé, soja

WHITE SOY SAUCE SHIRO SHOYU 360ML / 1.8L NET

Shiro murasaki soy sauce is distinguishable because of its pale color. Therefore, when it is used as a seasoning, it does not change the color of the food. In Japan, this sauce- quite salty- is renowned for the way it highlights seasonal colors. This soy sauce can change color when cooked (the amino acids together with the natural sugar in soy sauce brown at high temperature) or after opening (as the bottle is emptied it contains more oxygen which causes natural oxidation). We suggest keeping it in the refrigerator if you want to preserve its pale color. You can continue using this soy sauce even when the color changes.

Our perfect combination: for daily use it seasons potage and other stocks, savory flans (chawanmushi), noodles, braised vegetables, Japanese fondue (nabe), fish cooked in a court bouillon (stock), seasoned rice (takikomi gohan)…

Ingredients: water, wheat, soya, alcohol, flavor enhancer E621, acidifier E270, aspergillus oryzae • **Packaging:** glass flask • **Storage:** keep dry away from direct sunlight and high temperatures - refrigerate after opening • **Origin:** Hiroshima, Japan • **Allergenics:** wheat, soy

REF. **YSH6 / YSH7 / YSH8**

SAUCE SOJA BLANCHE KURANO SHIROSHIBORI 200 ML / 720 ML / 1,8 L NET

Une sauce soja blanche naturelle, sans additif ni conservateur pour les plus exigeants. La sauce soja blanche Shiroshibori de Yuasa se distingue par sa rondeur. Elle fait partie des rares sauces soja blanches maturées en fût de cèdre, ce qui lui confère un arôme, un parfum et une rondeur uniques.

Nos accords parfaits : cette sauce convient particulièrement pour la cuisine, pour les woks de légumes, les assaisonnements de carpaccios de viandes, poissons, Saint-Jacques.

Ingrédients : eau, blé fermenté (blé, sel, alcool), sauce soja blanche (eau, blé, soja, sel, alcool, aspergillus oryzae), blé, sel, alcool, soja • **Conditionnement :** flacon verre • **Conservation :** à l'abri de la lumière et de la chaleur - au réfrigérateur après ouverture • **Origine :** Wakayama, Japon • **Substances allergènes :** soja, blé

WHITE KURANO SHIROSHIBORI SOY SAUCE 200ML / 700ML / 1.8L NET

White Shiroshibori soy sauce from Yuasa stands out for its roundness. A natural white soy sauce, without any additives or preservatives for the most demanding connoisseurs. White Shiroshibori soy sauce from Yuasa stands out for its roundness. It is one of the rare white soy sauces matured in cedar casks, which gives it a unique aroma, scent and roundness.

Our perfect combination: this sauce is particularly suitable for cooking, for vegetable wok dishes, meat, fish, scallop carpaccio seasoning.

Ingredients: water, fermented wheat (wheat, salt, alcohol), white soy sauce (water, wheat, soya, salt, alcohol, aspergillus oryzae), wheat, salt, alcohol, soya • **Packaging:** glass flask • **Storage:** keep dry away from direct sunlight and high temperatures - refrigerate after opening • **Origin:** Wakayama, Japan • **Allergenics:** soya, wheat

REF. **SAS2-S / SAS2-L**

SAUCE SOJA BLANCHE EN POUDRE 50 G / 1 KG NET

La sauce soja blanche pulvérisée que nous vous proposons est un concentré de saveurs. La maison Sato Foods nous propose ici la sauce soja blanche, la plus utilisée en cuisson dans la gastronomie japonaise, sous sa forme pulvérisée. Cet extrait fait partie de la gamme OISHII (délicieux, savoureux en japonais), gamme dont les produits répondent aux qualités suivantes : uniques, intéressants, rapides à l'utilisation, bons pour la santé, innovants, impressionnants. La technique de production consiste en l'extraction des saveurs naturelles des ingrédients ensuite soumis à pulvérisation. Les saveurs produites sont concentrées et naturelles.

Nos accords parfaits : elle s'impose dans l'assaisonnement de nombreuses préparations de viandes, de poissons, de sauces, de riz, pâtes, légumes sautés… mais également dans la confection de ganaches et autres douceurs sucrées acceptant des notes salées. Elle possède l'avantage de ne pas colorer les préparations tout en restituant parfaitement les saveurs de la sauce soja. Elle remplacera également le sel sur vos grillades de viandes et de poissons, carpaccios… L'avantage de cet extrait réside dans sa forme : le produit pulvérisé se mélange parfaitement aux farines, crèmes et autres pâtes, liquide…

Ingrédients : dextrine, sauce soja blanche (soja, protéine de maïs hydrolysée, blé, sel, sucre d'amidon, aspergillus oryzae), protéine de maïs hydrolysée, sel, eau, exhausteur de goût E621 et E635, alcool de canne à sucre, acidifiant E363 • **Conditionnement :** sachet • **Conservation :** à l'abri de la lumière et de la chaleur - au réfrigérateur après ouverture • **Origine :** Aichi, Japon • **Substances allergènes :** soja, blé

POWDERED WHITE SOY SAUCE 50G / 1KG NET

Our powdered white soy sauce is a concentrate of flavors. Sato Foods bring us a white soy sauce, the most used in cooking in Japanese gastronomy, in a powder form. This extract is part of the OISHII range ("delicious and tasty" in Japanese), which products have the following qualities - unique, interesting, quick to use, healthy, innovative, impressive. The production technique consists of extracting the natural flavors from the ingredients and then powdering them. The flavors produced are concentrated and natural.

Our perfect combination: it is essential in the seasoning of many meat and fish dishes, sauces, rice, pasta, sautéed vegetables, but also in ganaches and other sweets which work well with a touch of salt. It has the advantage of not coloring food, while perfectly keeping the soy sauce flavor. It can also replace salt on grilled meat and fish and carpaccios. The advantage of this extract lies is its form - the pulverized product is easy to mix with flours, creams, other pastes, liquids…

Ingredients: dextrin, white soy sauce (soya, hydrolysed corn protein, wheat, salt, starch sugar, aspergillus oryzae), hydrolysed corn protein, salt, water, flavor enhancers E621 and E635, sugar cane alcohol, acidifier E363 • **Packaging:** sachet • **Storage:** keep dry away from direct sunlight and high temperatures - refrigerate after opening • **Origin:** Aichi, Japan • **Allergenics:** soya, wheat

LES SAUCES SOJA BIO

ORGANIC SOY SAUCE

REF. YAB1 / YAB2

YAMAKI JOZO : PIONNIER DU BIO AU JAPON

Yamaki Jozo utilise, depuis plus d'un siècle, des méthodes de production artisanales traditionnelles pour créer de la sauce de soja et du miso. Ses ateliers se situent dans les collines surplombant la ville de Saitama, dans le nord du Japon. Au Japon, seuls quelques producteurs fabriquent de la sauce soja shoyu uniquement avec des ingrédients cultivés au Japon et selon des méthodes traditionnelles. Le soja japonais est riche en protéines, moins gras, sucré après cuisson à la vapeur. Yamaki Jozo produit de la sauce soja shoyu biologique de manière durable, grâce à son appartenance, depuis ses débuts, au plus grand groupe d'agriculteurs biologiques du Japon. De nos jours, la plupart des shoyu disponibles sur le marché sont fabriqués dans des chais en acier inoxydable, utilisant un système contrôlant la température. De cette façon, le fabricant peut produire du shoyu en quelques mois seulement (2 à 3 mois). Contrairement à ces shoyu, le shoyu bio Yamaki Jozo est naturellement et lentement fermenté et vieilli dans d'énormes fûts de plus de 100 ans. Ce shoyu biologique traditionnel peut être utilisé dans tout type de cuisine sautés, marinades, vinaigrettes… Il ajoute une profondeur cachée aux plats.

YAMAKI JOZO: ORGANIC PRODUCTION PIONEER IN JAPAN

For more than a century, Yamaki Jozo has been using traditional artisanal production methods to create soy sauce and miso. Their workshops are located in the hills overlooking the city of Saitama in northern Japan. In Japan, only a few producers make shoyu soy sauce only with ingredients grown in Japan and using traditional methods. Japanese soy is high in protein, less fat, sweet after steaming. Yamaki Jozo produces organic shoyu soy sauce and organic miso in a sustainable way, thanks to its membership, since its inception, to the largest group of organic farmers in Japan. Nowadays, most of the soybeans available on the market are made in stainless steel cellars, using a system that controls the temperature. In this way, the manufacturer can produce shoyu in just a few months (2 to 3 months). Unlike these shoyu, organic Yamaki Jozo shoyu is naturally and slowly fermented and aged in huge barrels aged over 100 years old. This traditional organic soy sauce can be used in any type of cooking: stir-fries, marinades, salad dressings… It adds a hidden depth to the dishes.

REF. YAB1 / YAB2

SAUCE SOJA BIO YAMAKI SHOYU KOIKUCHI 150ML / 500ML NET

Un beau shoyu léger, à la couleur presque rosée, qui offre toutes les qualités. Profond et extrêmement bien équilibré avec un umami doux et une salinité douce. Idéale pour la touche finale, cette sauce de soja rehaussera l'umami dans tous les plats.

Nos accords parfaits : cette sauce soja convient à toutes les utilisations traditionnelles avec cependant une préférence pour une consommation à crue (sashimi, tartares, carpaccios, sushi…).

Ingrédients : eau de source, soja bio, blé bio, sel, levure aspergillus oryzae • **Conditionnement :** flacon verre • **Conservation :** à l'abri de la lumière et de la chaleur - au réfrigérateur après ouverture • **Origine :** Saitama, Japon • **Substances allergènes :** soja, blé

ORGANIC YAMAKI SHOYU KOIKUCHI SOY SAUCE 150ML / 500ML NET

A beautiful light shoyu, with almost pinkish color, which offers all the qualities. Deep and extremely well balanced with a soft umami and a soft salinity. Ideal for the finishing touch, this soy sauce will enhance umami in any dish.

Our perfect combination: this soy sauce is suitable for all traditional uses but with a preference for uncooked dishes (sashimi, tartar, carpaccio, sushi…).

Ingredients: spring water, organic soy, organic wheat, salt, yeast aspergillus oryzae • **Packaging:** glass flask • **Storage:** keep dry away from direct sunlight and high temperatures - refrigerate after opening • **Origin:** Saitama, Japan • **Allergenics:** soy, wheat

REF. CSH1 / CSH2

SAUCE SOJA BIO 210ML / 500ML NET

La robe est sombre, la bouche puissante et riche en umami, le sel équilibré. Il s'agit d'une sauce soja traditionnelle et conçue selon des procédés artisanaux. La sauce soja BIO confectionnée par Choko Shoyu est élaborée à partir d'ingrédients de haute qualité. Contrairement aux sauces industrielles BIO, sa maturation est de 9 mois au minimum.

Nos accords parfaits : elle saura ravir les restaurants de sushi exigeants, agrémentera les meilleurs sashimis ou relèvera carpaccios de viandes et poissons, riz sautés, légumes, salades composées.

Ingrédients : eau, blé bio, soja bio, sel, riz bio • **Conditionnement :** flacon PE et flacon verre • **Conservation :** à l'abri de la lumière et de la chaleur - au réfrigérateur après ouverture • **Origine :** Nagasaki, Japon • **Substances allergènes :** soja, blé

ORGANIC SOY SAUCE 210ML / 500ML NET

Its color is dark, its mouth feels rich in umami, the salt is balanced. It is a traditional soy sauce and handmade proceed. The organic soy sauce is product by Choko Shoyu and made of high quality ingredients. Unlike the industrial organic soy sauce, its ripeness is minimum of 9 months.

Our perfect combination: it will delight the most demanding sushi restaurants, brighten up the best sashimis or reveled meat and fish carpaccios, fried rice, vegetables, salad.

Ingredients: water, organic weat, organic soy, salt, organic rice • **Packaging:** plastic flask or glass flask • **Storage:** keep dry away from direct sunlight and high temperatures - refrigerate after opening • **Origin:** Nagasaki, Japan • **Allergenics:** soy, weat

REF. DSH5 / DSH5B / DSH5C

SAUCE SOJA BIO TOKIARUBESHI 300ML / 500ML / 900ML NET

Le mot japonais « yuki » , qui signifie organique (bio), peut être interprété, selon les caractères japonais, comme : « le temps devrait être donné ». On dit que le bio japonais a commencé avec le sens selon lequel « toutes les vies n'existent pas sans le temps ». La sauce soja BIO Tokiarubeshi est une sauce soja exquise, extraite au meilleur moment après un long brassage. Seul le temps décide à quel moment il peut vous apporter cette bénédiction. Chez Daitoku Shoyu, ils ne raccourcissent pas leur processus de brassage en ajoutant des micro-organismes cultivés ou en chauffant. Ils protègent et ne changeront jamais la méthode de fabrication traditionnelle / brassage naturel qui permet aux microorganismes qui se déposent dans le breuvage d'aider à créer une sauce soja au gré des saisons. Cela vient de leur conviction que la véritable sauce soja est créée par les micro-organismes qui sont favorisés par le climat de leur région avec leur propre rythme de vie La sauce soja BIO Tokiarubeshi est tout simplement un grand cru.

Nos accords parfaits : sushi, sashimi, légumes, poissons blancs, riz sautés…

Ingrédients : eau, soja, blé, sel, aspergillus oryzae • **Conditionnement :** flacon verre • **Conservation :** à l'abri de la lumière et de la chaleur - au réfrigérateur après ouverture • **Origine :** Hyogo, Japon • **Substances allergènes :** soja, blé

ORGANIC TOKIARUBESHI SOY SAUCE 300ML / 500ML / 900ML NET

The characters for the Japanese word "yuki", meaning organic, can also be interpreted as, "time needs to be given". It is said that Japanese organic food began with the idea that "no lives exist without time". At Daitoku Shoyu, they don't shorten their brewing process by adding cultivated micro-organisms or through heating. They protect and will never change the traditional manufacturing / natural brewing method that allows the microorganisms that settle in the beverage to help create a soy sauce with the seasons. This comes from their belief that true soy sauce is created by microorganisms that are favored by the climate of their region with their own pace of life. Tokiarubeshi BIO soy sauce is simply a great vintage.

Our perfect combination: sushi, sashimi, vegetables, white fish, sautéed rice…

Ingredients: water, soy beans, wheat, salt, aspergillus oryzae • **Packaging:** glass bottle • **Storage:** keep dry away from direct sunlight and high temperatures - refrigerate after opening • **Origin:** Hyogo, Japan • **Allergenics:** soya, wheat

LES SAUCES SOJA NON PASTEURISÉES

UNPASTEURIZED SOY SAUCE

REF. MOR1

SAUCE SOJA KOIKUCHI NON PASTEURISÉE 150ML NET

La sauce soja Koikuchi est incontestablement la sauce soja la plus populaire au Japon. Elle se caractérise par un très bel équilibre entre umami et douceur. Elle se prête à une utilisation quotidienne pour une consommation à cru ou en cuisine. Le fait qu'elle ne soit pas pasteurisée préserve la fragrance naturelle typique de la sauce soja. La bouche est riche et ronde.

Nos accords parfaits : la sauce soja koikuchi non pasteurisée est parfaite pour la dégustation de vos sushi, pour vos assaisonnements, pour vos cuissons, pour déglacer viandes et poissons…

Ingrédients : eau, soja, blé, sel • **Conditionnement :** flacon verre • **Conservation :** à l'abri de la lumière et de la chaleur - au réfrigérateur après ouverture • **Origine :** Shimane, Japon • **Substances allergènes :** soja, blé

KOIKUCHI UNPASTEURIZED SOY SAUCE 150ML NET

Koikuchi soy sauce is unquestionably the most popular soy sauce in Japan. It is characterized by a very fine balance between umami and softness. Suitable for daily use as it is or in cooking. The fact that it is unpasteurized preserves the typical natural soy sauce fragrance. The flavor is rich and round.

Our perfect combination: unpasteurized koikuchi soy sauce is perfect for sushi, seasoning and all your cooking needs, to deglaze meat and fish…

Ingredients: water, soya, wheat, salt • **Packaging:** glass flask • **Storage:** keep dry away from direct sunlight and high temperatures - refrigerate after opening • **Origin:** Shimane, Japan **Allergenics:** soy, wheat

REF. MOR2

SAUCE SOJA SAISHIKOMI DOUBLE FERMENTATION NON PASTEURISÉE 150ML NET

La sauce soja saishikomi est certainement l'une des sauces soja les plus rares du marché. Gustativement, elle a une saveur beaucoup plus prononcée. De couleur très foncée, sa consistance est également plus épaisse.

Nos accords parfaits : nous recommandons cette sauce pour la dégustation des sushi, sashimi puis des tofu, pour déglacer viandes et poissons.

Ingrédients : eau, soja, blé, sel • **Conditionnement :** flacon verre • **Conservation :** à l'abri de la lumière et de la chaleur - au réfrigérateur après ouverture • **Origine :** Shimane, Japon • **Substances allergènes :** soja, blé

SAISHIKOMI DOUBLE-FERMENTED UNPASTEURIZED SOY SAUCE 150ML NET

Saishikomi soy sauce is certainly one of the rarest soy sauces on the market. Tastewise, saishikomi soy sauce has a much more pronounced flavor. Very dark in color, its consistency is also thicker.

Our perfect combination: we recommend this sauce for sushi, sashimi and tofu, to deglaze meat and fish.

Ingredients: water, soya, wheat, salt • **Packaging:** glass flask • **Storage:** keep dry away from direct sunlight and high temperatures - refrigerate after opening • **Origin:** Shimane, Japan • **Allergenics:** soy, wheat

LES SAUCES SOJA SPÉCIALITÉ

SPECIAL SOY SAUCE

REF. AS3

SAUCE SOJA AWABI AU FOIE D'ORMEAU 100ML NET

La maison Asanuma shoyuten, située à Morioka (Iwate), au milieu des montagnes et baignée des eaux pures et réputées de la région, est reconnue, depuis plus d'un siècle, pour la qualité de ses sauces soja et misos. Depuis la seconde guerre mondiale, les habitudes alimentaires des Japonais ont changé et l'industrie alimentaire s'est diversifiée. Notre artisan s'est adapté en développant divers assaisonnements tels que les « tsuyu » (condiment pour la dégustation des somen, soba…) et les « tare » (sauce pour les viandes et légumes), toujours en utilisant la technologie de brassage et le savoir-faire cultivés au cours des décennies passées. La sauce ormeau des artisans Asanuma Shoyuten fait partie des produits rares et plébiscités par les meilleurs restaurant de la Préfecture d'Iwate. La côte de Sanriku (nord-est du Japon) possède le rendement le plus élevé d'ormeaux au Japon et est célèbre pour ses riches algues telles que le varech (kombu), aliment favori de l'ormeau. La sauce ormeau Awabi est préparée en plaçant le foie de l'ormeau frais dans la sauce soja, qui continue à fermenter et vieillir selon une technique de brassage jalousement préservée. Cette sauce ormeau est un assaisonnement umami luxueux ayant su confiner étroitement l'odeur de la mer. Vous y dénoterez quelques accents légèrement réglissés.

Nos accords parfaits : nous vous la recommandons pour la dégustation des sashimis, de délicates poêlées de légumes, de carpaccio de Saint-Jacques et autres coquillages ou crustacés, de merveilleux carpaccios de viandes ou poissons, et de certains fromages de caractère à pâte dure. Cette sauce ne contient aucun additif ni colorant no conservateur.

Ingrédients : 27% foies d'ormeau, sauce soja (soja, blé, sel, sucre, saké, extrait de levure), amidon de riz, alcool, eau • **Conditionnement :** flacon verre • **Conservation :** à l'abri de la lumière et de la chaleur - au réfrigérateur après ouverture • **Origine :** Iwate, Japon • **Substances allergènes :** soja, blé, ormeau

AWABI ABALONE LIVER SOY SAUCE 100ML NET

Asanuma Shoyuten, based in Morioka (Iwate), a city surrounded by mountains and the region's famous pure waters, has been famous for the high quality of its soya and miso sauces for over a century. Since the Second World War, the food habits of the Japanese have changed and the food industry has diversified. Our artisan has adapted by developing various seasonings such as "tsuyu" (a condiment for somen and soba) and "tare" (a sauce for meat and vegetables), still using the brewing technology and know-how cultivated over many decades. Asanuma Shoyuten's artisanal abalone sauce is a rare product favoured by the best restaurants in the Iwate Prefecture. The Sanriku coast (north-eastern Japan) has the highest yields of abalone in Japan and is famous for its rich algae such as kelp (kombu), the favorite food of the abalone. Awabi abalone sauce is prepared by putting fresh abalone liver in soy sauce, which continues to ferment and age according to a secret brewing technique. This abalone sauce is a luxurious umami seasoning that has retained the smells of the sea. You will notice some subtle liquorice notes.

Our perfect combination: we recommend it with sashimi, delicate vegetable stir-fries, scallop carpaccios and other shellfish or crustaceans, wonderful meat or fish carpaccios, and some hard cheeses. Does not contain any additive nor dye nor preservative.

Ingredients: 27% abalone, soy sauce (soy, wheat, salt, sugar, sake, yeast extract), rice starch, alcohol, water • **Packaging:** glass flask • **Storage:** keep dry away from direct sunlight and high temperatures - refrigerate after opening • **Origin:** Iwate, Japan • **Allergenics:** soya, wheat, abalone

LES SAUCES SOJA SPÉCIALITÉ

SPECIAL SOY SAUCE

REF. **DSH3**

SAUCE SOJA TOBIUO GYOSHO AU POISSON VOLANT 200 ML NET

La sauce soja au poisson volant Tobiuo Gyosho est une sauce de poissons sans artifice, confectionnée selon la technique de la sauce soja traditionnelle de Daitoku Shoyu. Cette sauce au poisson volant est confectionnée à partir de malt et de céréales sélectionnées. En effet, le blé et le soja sont cultivés par les agriculteurs travaillant à la réintroduction de la cigogne sauvage à Tajima. Les cigognes raffolent de ce blé et de ce soja spécifiques. Cette sauce au goût corsé s'emploie en petite quantité et possède une saveur umami extrêmement riche, mettant en valeur les deux goûts de l'acide inosinique du poisson et de l'acide glutamique du soja.

Nos accords parfaits : la sauce soja Tobiuo Gyosho au poisson volant s'avèrera exceptionnelle pour vos sushi et sashimis, pour relever vos tartares de poissons ou de viandes, carpaccios divers, poêlées de légumes ou de coquillages, woks, paella…

Ingrédients : 31,60 % poissons volants Tobiuo, eau, soja, blé, sel • **Conditionnement :** flacon verre • **Conservation :** à l'abri de la lumière et de la chaleur - au réfrigérateur après ouverture • **Origine :** Hyogo, Japon • **Substances allergènes :** soja, blé, poisson volant

TOBIUO GYOSHO FLYING FISH SOY SAUCE 200ML NET

Tobiuo Gyosho flying fish soy sauce is a natural fish sauce made using the traditional Daitoku Shoyu soy sauce method. The sauce is made from malt and selected cereals. The wheat and soybeans are grown by farmers working to reintroduce wild storks to Tajima. The storks love this specific wheat and soya. This full-bodied sauce is used in small quantities and has an extremely rich umami flavor, highlighting the two flavors of the inosinic acid from the fish and the glutamic acid from the soya.

Our perfect combination: this soy sauce, exceptional with sushi and sashimi, brings out the flavor of fish or meat tartars and carpaccios, fried vegetables or shellfish, wok dishes or paellas.

Ingredients: 31.60% Tobiuo flying fish, water, soya, wheat, salt • **Packaging:** glass flask • **Storage:** keep dry away from direct sunlight and high temperatures - refrigerate after opening • **Origin:** Hyogo, Japan • **Allergenics:** soya, wheat, flying fish

REF. **DSH4**

SAUCE SOJA HOTARUIKA GYOSHO AU CALMAR LUCIOLE 100 ML NET

La sauce soja Hotaruika Gyosho au calmar luciole est confectionnée selon la technique de la sauce soja traditionnelle de Daitoku Shoyu. Cette sauce est exclusivement élaborée à partir de calmar luciole de Tajima, qualité la plus haute au Japon. Sa composition comporte également du malt et des céréales sélectionnées. En effet, le blé et le soja sont cultivés par les agriculteurs travaillant à la réintroduction de la cigogne sauvage à Tajima. Les cigognes raffolent de ce blé et de ce soja spécifiques. Cette sauce au goût corsé s'emploie en petite quantité et possède une saveur umami extrêmement riche, mettant en valeur les deux goûts de l'acide inosinique du calmar luciole et de l'acide glutamique du soja.

Nos accords parfaits : la sauce soja Hotaruika Gyosho au calmar luciole s'avèrera exceptionnelle pour vos sushi et sashimis, pour relever vos tartares de poissons ou de viandes, carpaccios divers, poêlées de légumes ou de coquillages, woks, paella…

Ingrédients : eau, 32 % calmar luciole (watasenia scintillans), soja, blé, sel • **Conditionnement :** flacon verre • **Conservation :** à l'abri de la lumière et de la chaleur - au réfrigérateur après ouverture • **Origine :** Hyogo, Japon • **Substances allergènes :** soja, blé, calmar luciole

HOTARUIKA GYOSHO FIREFLY SQUID SOY SAUCE 100ML NET

Hotaruika Gyosho firefly squid soy sauce is made using the Daitoku Shoyu traditional soy sauce method. It is exclusively made from the Tajima firefly squid, the highest quality squid in Japan. It is also made up of selected malt and grain. The wheat and soybeans are grown by farmers working to reintroduce wild storks to Tajima. The storks love this specific wheat and soya. This full-bodied sauce is used in small quantities and has an extremely rich umami flavor, highlighting the two flavors of the inosinic acid from the firefly squid and the glutamic acid from the soya.

Our perfect combination: Hotaruika Gyosho firefly squid soy sauce is exceptional with sushi and sashimi, brings out the flavor of fish or meat tartars and carpaccios, fried vegetables or shellfish, wok dishes or paellas.

Ingredients: water, 32% firefly squid (watasenia scintillans), soya, wheat, salt • **Packaging:** glass flask • **Storage:** keep dry away from direct sunlight and high temperatures - refrigerate after opening • **Origin:** Hyogo, Japan • **Allergenics:** soya, wheat, firefly squid

REF. **DSH1**

SAUCE SOJA POUR BOUILLONS 200 ML NET

Une sauce soja d'exception, élaborée à partir de soja et de blé biologiques rares au Japon, et de la bonite séchée de Makurazaki. Cette sauce soja pour bouillon de Daitoku Shoyu, au goût très riche, est élaborée à base de sauce de soja biologique longuement brassée avec de la levure et des micro-organismes dans un baril fait de cèdre.

Nos accords parfaits : la sauce soja pour bouillons aromatisera parfaitement vos bouillons de viandes ou de légumes voire de poissons, vos woks de légumes, riz sautés, nouilles sautées, potées de légumes, fondues océanes…

Ingrédients : sauce soja (soja, blé, sel, aspergillus oryzae), eau, assaisonnement (riz gluant, riz malté, sel), sucre, bonite séchée • **Conditionnement :** flacon verre • **Conservation :** à l'abri de la lumière et de la chaleur - au réfrigérateur après ouverture • **Origine :** Hyogo, Japon • **Substances allergènes :** soja, blé, bonite séchée

SOY SAUCE FOR STOCKS AND BROTHS 200ML NET

This very rich-tasting soy sauce for stocks and broths from Daitoku Shoyu is made from organic soy sauce brewed at length with yeast and microorganisms in a cedar barrel. It is made from rare Japanese organic soybeans and wheat and dried bonito from Makurazaki.

Our perfect combination: the soy sauce for stocks and broths will perfectly season meat, vegetable or fish stocks, vegetable wok dishes, sautéed rice, fried noodles, vegetable hotpots, seafood fondues and more…

Ingredients: soy sauce (soya, wheat, salt, aspergillus oryzae), water, seasoning (sticky rice, malted rice, salt), sugar, dried bonito • **Packaging:** glass bottle • **Storage:** keep dry away from direct sunlight and high temperatures - refrigerate after opening • **Origin:** Hyogo, Japan • **Allergenics:** soya, wheat, dried bonito

REF. **DSH13/DSH14**

SAUCE SOJA SAISHIKOMI DOUBLE FERMENTATION 200 ML/1,8 L NET

Daitoku Shoyu, comme seulement 15% des fabricants, n'utilise que des fèves de soja entières, non dégraissées. Et comme seulement 3% des fabricants, il utilise exclusivement du soja produit au Japon. Le soja utilisé est cultivé précisément dans l'arrondissement de Tajima, au nord de la Préfecture de Hyogo, l'une des origines les plus réputées du Japon. Ce soja est issu d'exploitations bannissant les pesticides car localisées dans une zone de protection des cigognes et du biotope dans lequel elles évoluent. La sauce soja Saishikomi est une sauce issue d'une double fermentation. Une première base est réalisée à base de soja, blé, sel, eau puis mise en fermentation. Une seconde base est réalisée, juste soja et blé et ajoutée à la première. Le tout est longuement brassé et fermenté. Le résultat est une sauce soja épaisse, de texture plus visqueuse, avec une saveur plus riche au goût sophistiqué (lié au travail des micro-organismes), n'épargnant aucun effort pour les ingrédients et le temps. La sauce saishikomi est très proche de la sauce tamari et surprend par ses notes beaucoup moins salées en bouche.

Nos accords parfaits : c'est une sauce fabuleuse pour les sushi et sashimis, également pour confectionner des sauces cuisinées à base de sauce soja. Elle donne des résultats remarquables en association avec le chocolat ou encore pour la confection de crème glacée au goût proche du caramel au beurre salé.

Ingrédients : eau, soja, blé, sel, aspergillus oryzae • **Conditionnement :** flacon verre • **Conservation :** à l'abri de la lumière et de la chaleur - au réfrigérateur après ouverture • **Origine :** Hyogo, Japon • **Substances allergènes :** soja, blé

DOUBLE FERMENTATION SAISHIKOMI SOY SAUCE 200ML/1,8L NET

Daitoku Shoyu, like only 15% of manufacturers, uses only whole soybeans, not defatted. And like only 3% of manufacturers, they use only soy produced in Japan. The soybeans used are grown specifically in the Tajima district, north of Hyogo Prefecture, one of Japan's most famous origins. This soy comes from farms banishing pesticides because located in a stork protection area and the biotope in which they evolve. Saishikomi soy sauce is a sauce from a double fermentation. A first base is made of soy, wheat, salt, water and fermentation. A second base is made, just soy and wheat and added to the first. Everything is stirred and fermented for a long time. The result is a thick soy sauce with a more viscous texture, a richer flavor with a sophisticated taste (linked to the work of micro-organisms), sparing no effort for ingredients and time. The Saishikomi sauce is very close to the tamari sauce and surprises by its notes much less salty in the mouth.

Our perfect combination: it is a fabulous sauce for sushi and sashimi, also for making sauces made with soy sauce. It gives remarkable results in combination with chocolate or for making ice cream with a taste similar to salted butter caramel.

Ingredients: water, soy beans, wheat, salt, aspergillus oryzae • **Packaging:** glass bottle • **Storage:** keep dry away from direct sunlight and high temperatures - refrigerate after opening • **Origin:** Hyogo, Japan • **Allergenics:** soya, wheat

REF. **DSH17**

SAUCE SOJA HOTARUIKA GYOSHO AU SANSHO ASAKURA ET CALMAR LUCIOLE 200 ML NET

La sauce soja de base, fermentée au minimum un an, est exclusivement élaborée à partir de calmar luciole de Tajima, qualité la plus haute au Japon. Sa composition comporte également des céréales maltées sélectionnées. En effet, le blé et le soja sont cultivés par les agriculteurs travaillant à la réintroduction de la cigogne sauvage à Tajima. Les cigognes raffolent de ce blé et de ce soja spécifiques. Notre artisan y a ajouté des baies entières de sansho Asakura de la ville de Yabu, Préfecture de Hyogo, dotées d'un puissant arôme fruité d'agrumes. Le goût fruité et frais du sansho Asakura associé à la saveur profonde du brassage naturel de la sauce soja crée un équilibre exquis qui n'existait pas auparavant. De la cuisine domestique aux restaurants de grande classe, cette sauce donne vie aux ingrédients. D'un goût corsé, elle s'emploie en petite quantité et possède une saveur umami extrêmement riche.

Nos accords parfaits : sushi et sashimi, tartare de poissons ou de viande, carpaccios divers, huîtres…

Ingrédients : sauce soja (soja malté, blé malté, sel), 35,20 % calmar luciole (watasenia scintillans), 9,10 % Asakura sansho (Zanthoxylum piperitum) • **Conditionnement :** flacon verre • **Conservation :** à l'abri de la lumière et de la chaleur - au réfrigérateur après ouverture • **Origine :** Hyogo, Japon • **Substances allergènes :** blé, soja, calmar

HOTARUIKA GYOSHO SOY SAUCE WITH AZAKURA SANSHO AND FIREFLY SQUID 200ML NET

The basic soy sauce, fermented for a minimum of one year, is made exclusively from Tajima firefly squid, the highest quality in Japan. Its composition also includes selected malted cereals. Indeed, wheat and soy are grown by farmers working to reintroduce the wild stork to Tajima. Storks love this specific wheat and soy. Our craftsman has added whole berries of Asakura sansho from Yabu City, Hyogo Prefecture, with a powerful fruity aroma of citrus fruits. Asakura sansho fruity and fresh taste combined with the deep flavor of natural brewed soy sauce creates an exquisite balance that did not exist before. From home cooking to high class restaurants, this sauce brings the ingredients to life. With a full-bodied taste, it is used in small quantities and has an extremely rich umami flavor.

Our perfect combination: sushi and sashimi, fish or meat tartar, various carpaccios, oysters…

Ingredients: soy sauce (malted soy, malted wheat, salt), 35.20% firefly squid (watasenia scintillans), 9.10% Asakura sansho (Zanthoxylum piperitum) • **Packaging:** glass bottle • **Storage:** keep dry away from direct sunlight and high temperatures - refrigerate after opening • **Origin:** Hyogo, Japan • **Allergenics:** wheat, soy, squid

REF. **MSM4**

SAUCE SOJA DASHI SHOYU SHIZENICHI 300 ML

La maison Maruhide Shoyu, Préfecture de Saga, est réputée pour ses misos et sauces soja et dérivés. Depuis quelques années, cet artisan a développé sa propre gamme de condiments conditionnée en bouteilles carton aseptiques. Sa sauce soja dashi shoyu Shizenichi séduit par sa complexité et sa richesses en arômes et flaveurs. La bonite est très présente et nous apprécions les délicates notes fumées et marines.

Nos accords parfaits : cette sauce très marine donne une nouvelle dimension à vos sushi et sashimi. Vous pourrez également l'utiliser pour assaisonner vos woks, riz sautés, ramen, sômen et udon, risottos…

Ingrédients : sauce soja (soja, blé, sel, riz, alcool, aspergillus oryzae), eau, sucre de canne, sirop d'amidon de patate douce, blé fermenté (blé, sel, alcool de canne à sucre), mirin (riz gluant, riz, riz malté, glucose, alcool), sel, alcool de canne à sucre, oignon, choux, choux chinois, bonite séchée, sauce poisson (Pleurogrammus Azonus, sel, alcool), kombu, sardine séchée, carotte, extrait de levure • **Conditionnement :** bouteille en carton aseptique • **Conservation :** à l'abri de la lumière et de la chaleur - au réfrigérateur après ouverture • **Origine :** Saga, Japon • **Substances allergènes :** soja, blé, bonite, sardine, poisson Pleurogrammus Azonus

SHIZENICHI DASHI SHOYU SOY SAUCE 300ML

The Maruhide Shoyu company, in Saga Prefecture is renowned for its misos, soy sauces and similar products. For a few years, this traditional producer has developed its own range of condiments packaged in sterile cartons. Its Shizenichi dashi shoyu soy sauce will win you over with its complexity and richness of aromas and flavors. The bonito flavor is strong and we appreciate the delicate smoky, fish notes.

Our perfect combination: this fishy sauce will bring a new dimension to your sushi and sashimi. You can also use it to season your wok dishes, stir-fried rice, ramen, sômen and udon noodles, risottos…

Ingredients: soy sauce (soya, wheat, salt, rice, alcohol, aspergillus oryzae), water, cane sugar, sweet potato starch sugar, fermented wheat (wheat, salt, sugar cane alcohol), mirin (sticky rice, malted rice, glucose, alcohol), salt, sugar cane alcohol, onion, cabbage, Chinese cabbage, dried bonito, fish sauce (Pleurogrammus Azonus, salt, alcohol), kombu, dried sardines, carrot, yeast extract • **Packaging:** aseptic carton bottle • **Storage:** keep dry away from direct sunlight and high temperatures - refrigerate after opening • **Origin:** Saga, Japan • **Allergenics:** soy, wheat, bonito, sardines, fish (Pleurogrammus Azonus)

REF. **YAB9 / YAB10**

SAUCE SOJA YAMAKI DASHI SHOYU 150 ML / 500 ML NET

Cette sauce soja à comme base la sauce soja bio « shoyu koikuchi ». Elle est relevée généreusement avec les meilleurs composants du bouillon dashi traditionnel : katsuobushi, kombu et Shiitake séché. Elle est un véritable exhausteur d'umami instantané et naturel.

Nos accords parfaits : bouillon de ramen, tsuyu pour soba, carpaccios, tartares, mélange 50/50 avec une belle huile d'olive pour une salade composée…

Ingrédients : sauce soja bio shoyu koikuchi (soja, blé, sel, levure aspergillus oryzae), eau, dashi (bonite séchée, shiitaké séché), sucre de canne bio, hon'mirin, dashi de kombu, sel Akaho no Amashio • **Conditionnement :** flacon verre • **Conservation :** à l'abri de la lumière et de la chaleur - au réfrigérateur après ouverture • **Origine :** Saitama, Japon • **Substances allergènes :** soja, blé, bonite

YAMAKI DASHI SHOYU SOY SAUCE 150ML / 500ML NET

This soy sauce is based on organic soy sauce "shoyu koikuchi". It is generously raised with the best components of traditional dashi broth: katsuobushi, kombu and dried Shiitake. It is a true instant and natural umami enhancer.

Our perfect combination: ramen broth, tsuyu for soba, carpaccio, tartar, 50/50mixture with a nice olive oil for a mixed salad…

Ingredients: organic shoyu soy sauce (soy, wheat, salt, aspergillus oryzae), water, dashi (dried bonito, dried shiitake), organic cane sugar, hon'mirin, kombu dashi, Akaho no Amashio salt • **Packaging:** glass flask • **Storage:** keep dry away from direct sunlight and high temperatures - refrigerate after opening • **Origin:** Saitama, Japan • **Allergenics:** soy, wheat, bonito

REF. **DAK2**

SAUCE SOJA NE KOMBU SHOYU 300 ML NET

Le Ne kombu est la partie du kombu qui est très proche de la racine, la plus nutritive. Lorsque le kombu est jeune, cette partie est extrêmement nutritive car les cellules se divisent et se développent. Elle contient une grande quantité de fibres, d'iode, de calcium, de fer, de potassium… Cette partie est très limitée, seuls quelques centimètres pour chaque algue kombu, ce qui en fait un aliment très précieux. De l'extrait naturel de Ne kombu est ajouté à cette sauce soja. Cet extrait est fabriqué selon une technique très particulière. Après 3 jours de cuisson, le kombu est fondu et transformé en bouillon. La richesse, l'umami, et tous les composants et nutriments du kombu sont préservés. La saveur du kombu est intacte. Le kombu de Hidaka est sélectionné en tant qu'ingrédient principal de par sa saveur riche et délicieuse. Cette sauce soja est un concentré de umami aux saveurs iodées typiques.

Nos accords parfaits : sômen, udon, ramen, crudités, riz sauté, sashimi, sushi.

Ingrédients : sauce soja (soja, blé, sel, alcool, aspergillus oryzae), extrait naturel de ne kombu hidaka (Laminaria Angustata), mirin, ferment (alcool, sel, riz fermenté, protéines hydrolysées de maïs, vinaigre de prune (prune, sel) • **Conditionnement :** flacon verre • **Conservation :** à l'abri de la lumière et de la chaleur - au réfrigérateur après ouverture • **Origine :** Hokkaido, Japon • **Substances allergènes :** blé, soja

NE KOMBU SHOYU SOY SAUCE 300ML NET

Ne kombu is the part of kombu that is very close to the root, the most nutritious. When the kombu is young, this part is extremely nutritious because the cells divide and develop. It contains a large amount of fiber, iodine, calcium, iron, potassium… This part is very limited, only a few centimeters for each kombu seaweed, which makes it a very precious food. Natural extract of Ne kombu is added to this soy sauce. This extract is made according to a very particular technique. After 3 days of cooking, the kombu is melted and transformed into broth. The richness, umami, and all the components and nutrients of kombu are preserved. The flavor of kombu is intact. Hidaka kombu is selected as the main ingredient because of its rich and delicious flavor. This soy sauce is a concentrate of umami with typical iodine flavors.

Our perfect combination: sômen, udon, ramen, raw vegetables, sautéed rice, sashimi, sushi.

Ingredients: soy sauce (soy beans, wheat, salt, alcohol, aspergillus oryzae), natural hidaka ne kombu (Laminaria Angustata), mirin, ferment (alcohol, salt, fermented rice, hydrolyzed corn protein, plum vinegar (plum, salt) • **Packaging:** glass flask • **Storage:** keep dry away from direct sunlight and high temperatures - refrigerate after opening • **Origin:** Hokkaido, Japan • **Allergenics:** wheat, soy

REF. **ROG3**

SAUCE SOJA FUMÉE 450G NET

Une sauce soja unique en son genre, totalement artisanale, fumée au bois de hêtre crénelé du Japon. Sa fabrication est complexe et le secret réside dans le dosage et la durée de fumage. Pour garantir légèreté et subtilité en bouche, une partie des fèves de soja sont dégraissées avant mise en œuvre. La bouche est subtile, veloutée, agréable. Cette sauce offre de très belles possibilités pour les marinades avec un dosage de 1 à 2 cuillères à soupe pour un litre de bouillon ou d'eau…

Nos accords parfaits : elle peut être utilisée directement pour mariner poissons et volailles. Une autre possibilité est d'imbiber un papier cuisson avec lequel vous envelopperez votre viande ou vos légumes ou poissons puis les placerez pendant 2 à 6 heures au réfrigérateur en fonction des notes fumées recherchées. Vous pouvez également incorporer cette sauce à vos ingrédients (0,2 à 0,5% pour les pâtes fines de poissons, 0,4 à 0,8% pour les pâtes fines et viandes hachées, 0,3 à 1,5% pour les autres produits.

Ingrédients : fèves de soja et fèves de soja dégraissées, blé, sel, fumée naturel de hêtre crénelé du Japon • **Conditionnement :** flacon PET • **Conservation :** à l'abri de la lumière et de la chaleur - au réfrigérateur après ouverture • **Origine :** Kyoto, Japon • **Substances allergènes :** soja, blé

SMOKED SOY SAUCE 450G NET

A unique soy sauce, totally handcrafted, smoked with Japanese fagus crenata chips. Its making is complex and its secret lies into dosing and timing of smoking. In order to garantee lightness and subtleness in mouth, part of the soybeans are defatted before making. Mouth is subtle, soft and nice. This sauce offers many nice possibilities for marinades with a ratio of 1 to 2 table spoons for 1 liter or stock or water…

Our perfect combination: it can be used straight for marinating fish and poultries. Another way is to damp a cooking sheet with which foiling meat or vegetables or fish then let them stand in a fridge 2 to 6 hours depending upon the desired smoky flavor. You may also incorporate this sauce to your ingredients (0.2 up to 0.5% for thin paste or fish, 0.4% up to 0.8% for ground meats and 0.3 up to 1.5% for other products).

Ingredients: soybeans and defatted soybeans, wheat, salt, smoke of Fagus crenata chip • **Packaging:** PET bottle • **Storage:** keep dry away from direct sunlight and high temperatures - refrigerate after opening • **Origin:** Kyoto, Japan • **Allergenics:** soy, wheat

REF. **CSH3 / CSH4**

SAUCE SOJA SEL RÉDUIT 500ML / 900ML NET

Sa maturation lente, de 9 mois au minimum, ainsi que son taux moins élevé en sel, lui confèrent des notes gustatives rondes, fruitées, équilibrées, riches en umami. Les consommateurs japonais et occidentaux plébiscitent de plus en plus une sauce soja moins salée. La maison Choko Syouyu propose ici une sauce soja fermentée naturellement, dans le respect des traditions des maîtres artisans nippons.

Nos accords parfaits : elle saura ravir les restaurants de sushi exigeants, agrémentera les meilleurs sashimis ou relèvera carpaccios de viandes et poissons, riz sautés, légumes, salades composées.

Ingrédients : eau, blé, soja, 10 % sel • **Conditionnement :** flacon verre • **Conservation :** à l'abri de la lumière et de la chaleur - au réfrigérateur après ouverture • **Origine :** Nagasaki, Japon • **Substances allergènes :** soja, blé

REDUCED SALT SOY SAUCE 500ML / 900ML NET

Its slow maturity of 9 month minimum and its low level in salt, gives it mellow and round flavors, hints of fruits, balanced, rich in umami. Japanese and western Europe consumers are more and more to vote for a soy sauce less salty. Choko Syouyu's house offers a naturally fermented soy sauce, in the respect of the Japanese traditions.

Our perfect combination: it will delight the most demanding sushi restaurants, brighten up the best sashimis or reveled meat and fish carpaccios, fried rice, vegetables, salad.

Ingredients: water, weat, soy, 10% salt • **Packaging:** glass flask • **Storage:** keep dry away from direct sunlight and high temperatures - refrigerate after opening • **Origin:** Nagasaki, Japan • **Allergenics:** soy, weat

LES SAUCES SOJA SUCRÉES

SWEET SOY SAUCE

REF. **SATE01/SATE02**

SAUCE SOJA SUCRÉE AU SUCRE BRUT NOIR DE OKINAWA 250ML / 1L NET

Nous avons fait fabriquer cette sauce soja à partir des meilleurs ingrédients : de la sauce soja deux ans d'âge, du hon'mirin de Mikawa, du sucre noir de Okinawa.

Nos accords parfaits : sushi, riz, poissons poêlés, viandes grillées, brochette de poulets, magret de canard, Saint-Jacques, foie gras poêlé.

Ingrédients : 50 % sucre brut noir de Okinawa, sauce soja (soja, blé, sel, aspergillus oryzae), hon'mirin • **Conditionnement :** flacon verre • **Conservation :** à l'abri de la lumière et de la chaleur - au réfrigérateur après ouverture • **Origine :** produit fabriqué en France exclusivement avec des ingrédients importés du Japon • **Substances allergènes :** soja, blé

SOY SAUCE SWEETENED WITH UNREFINED BLACK SUGAR FROM OKINAWA 250ML / 1L NET

We made this soy sauce from the most finest ingredients: soy sauce two years old, Mikawa hon'mirin, Okinawa black sugar.

Our perfect combination: sushi, rice, pan-fried fish, grilled meats, chicken skewers, duck breast, scallops, baked foie gras.

Ingredients: 50% dark unrefined sugar from Okinawa, soy sauce (soya, wheat, salt, aspergillus oryzae), mirin • **Packaging:** glass flask • **Storage:** keep dry away from direct sunlight and high temperatures - refrigerate after opening • **Origin:** product proicessed in France exclusively with ingredients imported from Japan • **Allergenics:** soya, wheat

REF. **GSH7**

SAUCE SOJA SUCRÉE AU SUCRE BRUT NOIR DE OKINAWA 200ML NET

Cette sauce soja surprendra par ses notes puissantes de sucre noir. Au Japon, elle est indissociable de la dégustation des môchi, délicieuses bouchées de riz gluant.

Nos accords parfaits : telle quelle, cette sauce accommodera parfaitement une glace à la vanille, des fraises, une salade de fruits frais, un yaourt, une faisselle… Vous l'utiliserez également pour des petites notes sucrées pour des salades de crudités, des noix de Saint-Jacques… ou encore pour laquer un magret de canard, relever une escalope de foie gras ou concocter un porc aigre-doux…

Ingrédients : 50% sucre brut noir de Okinawa, sauce soja (soja, blé, sel, aspergillus oryzae), mirin • **Conditionnement :** flacon verre • **Conservation :** au réfrigérateur après ouverture • **Origine :** Okinawa, Japon • **Substances allergènes :** soja, blé

OKINAWA UNREFINED BLACK SUGAR SWEETENED SOY SAUCE 200ML NET

This sauce will surprise you with its powerfull notes of dark sugar. In japan, it is deeply linked with the degustation of mochi: delicious glutinous rice paste balls.

Our perfect combination: directly pour it on your ice creams, strawberries, fruit salad, yoghourt, faisselle… Also excellent with savoury dishes: vegetables salad, scallops… or even to laquer a duck magret, spice up a foie gras escalope or bitter-sweet pork.

Ingredients: 50% dark unrefined sugar from Okinawa, soy sauce (soya, wheat, salt, aspergillus oryzae), mirin • **Packaging:** glass flask • **Storage:** refrigerated once opened • **Origin:** Okinawa, Japan • **Allergenics:** soya, wheat

REF. **HA2 / HA1**

SAUCE SOJA SUCRÉE SHOYU TERIYAKI 360ML / 1L NET

La sauce soja (shoyu, en japonais) sucrée n'est pas un produit traditionnel au Japon. Elle a surtout été développée à la demande d'une multitude de restaurants japonais ou asiatiques à travers le monde, et connaît un succès retentissant en Europe. La sauce Teriyaki, plus épaisse et traditionnellement utilisée pour napper les brochettes et grillades, a servi de base à la réalisation de cette sauce soja sucrée. Nishikidori a fait appel à un fabricant réputé pour élaborer une sauce sucrée de qualité, très ronde en bouche et riche en saveur.

Nos accords parfaits : vous l'utiliserez aussi bien pour déguster vos sashimis ou sushi que pour votre riz blanc, vos pâtes, brochettes, légumes sautés, gyozas…

Ingrédients : sucre, sauce soja (soja, blé, sel, alcool, aspergillus oryzae), vin (traces d'acidifiants E334 et E296), mirin, sirop d'amidon, Monosodium L glutamate E621, ail • **Conditionnement :** flacon verre ou bouteille P.E.T • **Conservation :** à l'abri de la lumière et de la chaleur - au réfrigérateur après ouverture • **Origine :** Kumamoto, Japon • **Substances allergènes :** soja, blé

SWEET TERIYAKI SHOYU SOY SAUCE 360ML / 1L NET

Sweet soy sauce is not a traditional product in Japan. It has been developed because of the request of a multitude of Japanese or Asian restaurants throughout the world, and knows a resounding success all over Europe. Thicker Teriyaki sauce, brushed on kebabs and grilled meats in Japan, is the base for this sweet soy sauce. Nishikidori called on a renowned shoyu (soy sauce) producer to elaborate a sweet soy sauce of quality, very round in the mouth, rich in flavor.

Our perfect combination: with sashimi or sushi, white rice, pastas, kebabs, sauteed vegetables, gyozas…

Ingredients: sugar, soy sauce (soy, wheat, alcohol, aspergillus oryzae), wine (traces of acidifiers E334 and E296), mirin, starch syrup, Monosodium L glutamate E621, garlic • **Packaging:** glass flask or P.E.T bottle • **Storage:** keep dry away from direct sunlight and high temperatures - refrigerate after opening • **Origin:** Kumamoto, Japan • **Allergenics:** soy, wheat

LES SAUCES SOJA TAMARI

TAMARI SOY SAUCE

REF. NO1 / NO3

SAUCE SOJA CONCENTRÉE HON TAMARI 200 ML / 1 L NET

Cette sauce soja Hon tamari concentrée apparait en surface du miso lorsque la maturation est naturelle, et ce après 18 longs mois. Elle n'est pas diluée avec de l'eau. La sauce soja hon tamari concentrée est plus épaisse et plus visqueuse que la sauce soja Koikuchi. Le taux de sel est aussi moins élevé. Au cours de la période Kamakura (1185-1333), le Hon tamari était l'assaisonnement de base. Hon signifie « véritable ». Quant au tamari, il s'agit du liquide issu de la fermentation naturelle du Hatcho Miso. Pour mesurer la rareté de la sauce soja hon tamari concentrée, sachez que seuls 3 à 5 litres sont produits par tonne de hatcho miso.

Nos accords parfaits : les connaisseurs la plébiscite pour la dégustation des sashimis. Vous l'utiliserez pour assaisonner poissons crus, vapeurs, grillés, viandes blanches ou rouges, légumes, woks… À noter qu'elle prend une jolie couleur rougeâtre une fois chauffée.

Ingrédients : soja, sel, farine d'orge, levure kôji aspergillus oryzae • **Conditionnement :** flacon verre ou bouteille P.E.T • **Conservation :** à l'abri de la lumière et de la chaleur - au réfrigérateur après ouverture • **Origine :** Aichi, Japon • **Substances allergènes :** soja, orge

HON TAMARI SAUCE ESSENCE 200ML / 1L NET

This Hon tamari concentrated soy sauce appears on the surface of the miso when it is aged naturally, in this case after 18 long months. It is not diluted with water. Hon tamari concentrated soy sauce is thicker and more viscous than Koikuchi soy sauce. The salt content is also lower. Hon tamari was the basic seasoning used in the Kamakura period (1185-1333). Hon means "genuine'. As for tamari, it is the liquid obtained from the natural fermentation of Hatcho Miso. As an indication of how rare this hon tamari concentrated soy sauce is, only 3 to 5 liters are produced per tonne of hatcho miso.

Our perfect combination: connoisseurs prefer it for sashimi. Use it to season raw, steamed, grilled fish, white or red meat, vegetables, wok dishes. Note that it takes on a pretty, reddish color when heated.

Ingredients: soya, salt, barley flour, kôji yeast aspergillus oryzae • **Packaging:** glass flask or P.E.T bottle • **Storage:** keep dry away from direct sunlight and high temperatures - refrigerate after opening • **Origin:** Aichi, Japan • **Allergenics:** soya, barley

REF. NO2

SAUCE SOJA HON TAMARI 200 ML NET

Cette sauce soja Hon tamari apparait en surface de ce miso lorsque la maturation est naturelle, et ce après 18 longs mois. Elle est diluée avec de l'eau pour lui donner plus de fluidité. Elle est cependant plus épaisse et plus visqueuse que la sauce soja Koikuchi. Le taux de sel est aussi moins élevé. Au cours de la période Kamakura (1185-1333), le Hon tamari était l'assaisonnement de base. Hon signifie « véritable ». Quant au tamari, il s'agit du liquide issu de la fermentation naturelle du Hatcho Miso.

Nos accords parfaits : les connaisseurs la plébiscite pour la dégustation des sashimis. Vous l'utiliserez pour assaisonner poissons crus, vapeurs, grillés, viandes blanches ou rouges, légumes, woks… A noter qu'elle prend une jolie couleur rougeâtre une fois chauffée.

Ingrédients : soja, eau, sel, farine d'orge, levure kôji aspergillus oryzae • **Conditionnement :** flacon verre • **Conservation :** à l'abri de la lumière et de la chaleur - au réfrigérateur après ouverture • **Origine :** Aichi, Japon • **Substances allergènes :** soja, orge

HON TAMARI SOY SAUCE 200ML NET

This Hon tamari soy sauce appears on the surface of the miso when it is aged naturally, in this case after 18 long months. It is diluted with water to make it more fluid. It is however still thicker and more viscous than Koikuchi soy sauce. The salt content is also lower. Hon tamari was the basic seasoning used in the Kamakura period (1185-1333). Hon means "genuine'. As for tamari, it is the liquid obtained from the natural fermentation of Hatcho Miso.

Our perfect combination: connoisseurs prefer it for sashimi. Use it to season raw, steamed, grilled fish, white or red meat, vegetables, wok dishes. Note that it takes on a pretty, reddish color when heated.

Ingredients: soya, water salt, barley flour, kôji yeast aspergillus oryzae • **Packaging:** glass flask • **Storage:** keep dry away from direct sunlight and high temperatures - refrigerate after opening • **Origin:** Aichi, Japan • **Allergenics:** soya, barley

REF. NITTO1 / NITTO2

SAUCE TAMARI BLANCHE ASUKE MIKAWA SHIRO TAMARI 300 ML / 1,8 L NET

La maison Nitto Jyozo fabrique de la sauce soja blanche à Ekinan, Préfecture d'Aichi depuis sa fondation en 1938. La sauce de soja blanche représente moins de 1% de la production totale de sauce soja et beaucoup ne la connaissent pas. Notre artisan a commencé à fabriquer son « Mikawa Shiro tamari » en 1993. La sauce tamari blanche utilise du kôji de blé domestique en quantité deux fois plus importante que la sauce soja blanche ordinaire. Notre Maître artisan attribue la qualité extrême de son tamari à l'eau de source du village d'Oku Mikawa (Asuke-cho, Préfecture d'Aichi), qu'il utilise pour la confectionner. Nitto Jyozo utilise de plus en plus le blé qu'elle cultive, sans utilisation d'engrais chimiques et de pesticides, afin de parfaire l'excellence de son condiment. La sauce que nous vous proposons est l'Asuke Mikawa Shiro tamari Elle est élaborée à partir de blé de la Préfecture d'Aichi et le sel de mer traditionnel d'Izu Oshima, « Umi no Sei ». La sauce tamari est garantie sans additif ni colorant ni conservateur ni exhausteur de goût. Avant pressage, le moût est fermenté et vieilli pendant 90 à 120 jours dans des fûts de bois traditionnel dans l'atelier dédié « Nitto Jyozo Asuke Kura ».

Nos accords parfaits : cette sauce tamari est exceptionnelle pour les Suimono (soupe claire, bouillon clair), les plats mijotés, les plats chauds et le chawan-mushi (plat à base d'œufs et de légumes cuit à la vapeur)… et peut donner une saveur moelleuse et un goût riche.

Ingrédients : blé, eau, sel, alcool de riz distillé, aspergillus oryzae • **Conditionnement :** flacon verre • **Conservation :** à l'abri de la lumière et de la chaleur - au réfrigérateur après ouverture • **Origine :** Aichi, Japon • **Substance allergène :** blé

WHITE TAMARI SAUCE, ASUKE MIKAWA SHIRO TAMARI 300ML / 1.8L NET

Nitto Jyozo has been making white soy sauce in Ekinan, Aichi Prefecture since its founding in 1938. White soy sauce makes up less than 1% of total soy sauce production and many do not know it. Our craftsman started making his "Mikawa Shiro tamari" in 1993. White tamari sauce uses domestic wheat koji in twice the amount of regular white soy sauce. Our Master craftsman attributes the extreme quality of his tamari to the spring water of Oku Mikawa village (Asuke-cho, Aichi Prefecture), which he uses to make it. Nitto Jyozo uses more and more wheat that she grows, without the use of chemical fertilizers and pesticides, to perfect the excellence of her condiment. The sauce we offer is the Asuke Mikawa Shiro tamari It is made from wheat from Aichi Prefecture and Izu Oshima's traditional sea salt, "Umi no Sei". Tamari sauce is guaranteed without additives, colorings, preservatives or flavor enhancers. Before pressing, the must is fermented and aged for 90 to 120 days in traditional wooden barrels in the dedicated workshop "Nitto Jyozo Asuke Kura".

Our perfect combination: this tamari sauce is exceptional for Suimono (clear soup, broth), simmered dishes, hot dishes and chawan-mushi (dish made from eggs and vegetables steamed)… and can give a mellow flavor and a rich taste.

Ingredients: wheat, water, salt, distilled rice alcohol, aspergillus oryzae • **Packaging:** glass flask • **Storage:** keep dry away from direct sunlight and high temperatures - refrigerate after opening • **Origin:** Aichi, Japan • **Allergenic:** wheat

Nishikidôri

vous présente ses

Autres sauces
Other sauces

Autres sauces • Other sauces ..... p. 28-34

AUTRES SAUCES

OTHER SAUCES

REF. KS1 À/TO KS4

KENSHO : LES MEILLEURES SAUCES AU JAPON

Sauces naturelles d'exception depuis 1947 Spécialisée dans l'élaboration de sauces naturelles, la société Kensho a su préserver ses méthodes traditionnelles de fabrication depuis plus de 70 ans. Cette exigence fait aujourd'hui sa fierté et sa renommée à travers le pays. Les sauces Kensho sont élaborées exclusivement à base de fruits et légumes locaux ayant reçu une attention extrême de la part des cultivateurs rigoureusement sélectionnés. Le temps, la tradition, le goût Dans la composition des sauces Kensho, nulle place pour les additifs chimiques, colorants, conservateurs et autres édulcorants chimiques. L'authenticité reste la priorité et guide les artisans traditionnels Kensho dans l'élaboration de leurs recettes 100% maison. Certaines marient jusqu'à 25 ingrédients naturels différents ! De cette exigence naît le goût unique des sauces Kensho. Une saveur à nulle autre pareille : l'umami ni sucré, ni acide, ni salé, ni amer… L'umami définit au Japon le cinquième goût identifiable par l'homme. Les sauces Kensho relèvent ce défi unique, alliant l'umami à la couleur, c'est-à-dire mariant algues et poissons séchés à une coloration naturelle brun pâle obtenue grâce au sucre brut de canne non raffiné.

KENSHO: BEST SAUCES IN JAPAN

Exquisite natural sauces since 1947 Specialized in the development of natural sauces, Kensho has preserved its traditional methods of manufacture for more than 70 years. This requirement is today its pride and fame across the country. Kensho sauces are made exclusively from local fruits and vegetables that have received extreme attention from carefully selected growers. Time, tradition, taste In the composition of Kensho sauces, no place for chemical additives, dyes, preservatives and other chemical sweeteners. Authenticity remains the priority and guides traditional Kensho artisans in developing their 100% homemade recipes. Some marry up to 25 different natural ingredients! From this requirement comes the unique taste of Kensho sauces. A flavor like no other: umami No sweet, no acid, no salty, no bitter… The umami defines in Japan the fifth taste identifiable by the man. Kensho sauces take up this unique challenge, combining umami with color, combining seaweed and dried fish with a natural pale brown color obtained from unrefined raw cane sugar.

REF. KS1

SAUCE BARBECUE 300 ML NET

Richement parfumée, cette sauce barbecue marie subtilement l'ail et le sésame. Elle est le fruit d'un travail de longue haleine initié dans des potagers et vergers cultivés traditionnellement, où les engrais chimiques n'ont jamais supplanté le compost naturel. Sans additif, colorant, conservateur.

Nos accords parfaits : osez les yeux fermés la marier avec vos fritures de porcs, volailles, poissons ou légumes, relevez vos croquettes, frites, riz, pommes de terre ou pâtes ou – pourquoi pas ? – nappez vos viandes blanches et assiettes de crudités à croquer.

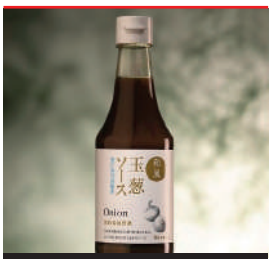
Ingrédients : purée fruitée (sirop d'amidon, riz fermenté, mandarine mikan (citrus unshiu), oignon, pomme, vinaigre de riz), sauce soja (soja, blé, sel), tomate, sucre brut de canne, purée d'ail et miso (soja, sel), assaisonnement (gingembre, huile de sésame, sésame blanc, bouillon dashi de kombu, bonite séchée, sel, piment rouge, poivre noir) • **Conditionnement :** flacon verre • **Conservation :** au réfrigérateur après ouverture • **Origine :** Kôchi, Japon • **Substances allergènes :** blé, soja, sésame, bonite

BARBECUE SAUCE 300ML NET

Very tasty and richly perfumed, this barbecue sauce subtly marries garlic and sesame. This is the fruit of a long-term job in kitchen gardens and orchards cultivated traditionally, where artificial fertilizers have never supplanted natural compost. No additive nor dye nor preservative.

Our perfect combination: close your eyes and add it to fried pork, poultry, fish or vegetables, season croquettes, chips, rice, potatoes or pasta. Why not pouring it over dishes of white meat or crunchy raw vegetables ?

Ingredients: fruity purée (starch syrup, fermented rice, mikan mandarin (citrus unshiu), onion, apple, rice vinegar), soy sauce (soy, wheat, salt), tomato, raw cane sugar, garlic puree and miso (soy, salt), seasoning (ginger, sesame oil, white sesame, kombu dashi broth, dried bonito, salt, red pepper, black pepper) • **Packaging:** glass flask • **Storage:** refrigerate after opening • **Origin:** Kôchi Japan • **Allergenics:** sesame, wheat, soya, bonito



REF. KS2

SAUCE OIGNON À LA JAPONAISE 300 ML NET

Longuement revenue avec des carottes, des tomates et de l'ail frais, cette sauce au goût sucré naturel est une véritable gourmandise sans additif ni colorant, ni conservateur. Les oignons sélectionnés sont cultivés traditionnellement grâce à un compost naturel à base de fumier et de son de riz. Autre composante unique de cette recette d'exception : de l'eau de mer d'une pureté absolue, puisée dans les plus grandes profondeurs de l'océan.

Nos accords parfaits : les Japonais l'utilisent pour accompagner steaks hachés et croquettes de pomme de terre ; vous l'apprécierez également pour relever une assiette de frites, de riz, de pâtes, de viandes froides et de fritures en tout genre (poissons, viandes, légumes).

Ingrédients : 62% oignon, purée fruitée (mandarine mikan, carotte, tomate, ail, pomme, tamarin), sauce soja (soja, blé, sel), eau de mer, sucre brut de canne, assaisonnement (riz fermenté, vinaigre de riz, sel, extrait de levure, piment rouge, dashi de kombu, dashi de chinchard, épices (piment rouge, cannelle, muscade, girofle, thym, sauge, laurier, anis étoilé, céleri, fenouil) • **Conditionnement :** flacon verre • **Conservation :** au réfrigérateur après ouverture • **Origine :** Kôchi, Japon • **Substances allergènes :** blé, soja, chinchard

JAPANESE STYLE ONION SAUCE 300ML NET

Browned over a long period with carrots, tomatoes and fresh garlic, this natural sweet tasting sauce is a real delight without additives, nor dye, nor preservative. The selected onions are traditionally grown in a natural compost of manure and rice bran. Another unique ingredient in this exceptional recipe: pure sea water drawn from the depths of the ocean.

Our perfect combination: the Japanese use it to accompany meat burgers and potato croquettes; you will also appreciate it for a plate of fries, rice, pasta, cold meats and fries of all kinds (fish, meat, vegetables).

Ingredients: 62% onion, fruity purée (mandarin mikan, carrot, tomato, garlic, apple, tamarind), soy sauce (soy, wheat, salt), sea water, raw cane sugar, seasoning (fermented rice, rice vinegar, salt, yeast extract, red pepper, kombu dashi, horse mackerel dashi, spices (red pepper, cinnamon, nutmeg, cloves, thyme, sage, laurel, star anise, celery, fennel) • **Packaging:** glass flask • **Storage:** refrigerate after opening • **Origin:** Kôchi, Japan • **Allergenics:** wheat, soya, horse mackerel

REF. KS3

SAUCE CHÛNÔ ORIGINALE 300 ML NET

Légèrement sucrée, cette sauce (sans additif ni conservateur) fait la part belle aux légumes, tous cultivés traditionnellement grâce à un compost 100% naturel. Autre composante unique de cette recette d'exception : de l'eau de mer d'une pureté absolue, puisée dans les plus grandes profondeurs de l'océan.

Nos accords parfaits : son goût naturel et authentique se marie à la perfection avec les fritures de porc, volailles, poissons et légumes, les croquettes, les frites, le riz, les pommes de terre, les pâtes. Elle relèvera également tout en douceur vos assiettes de viandes blanches froides ou chaudes et de crudités à croquer.

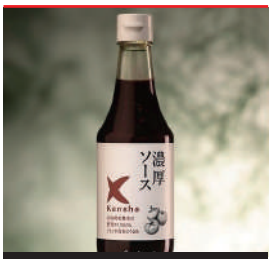
Ingrédients : purée de fruits et légumes (tomate, pomme, oignon, mandarine mikan, ail), vinaigre de riz, sucre brut de canne, eau de mer, sel, riz fermenté, amidon de blé, épices (cannelle, muscade, girofle, thym, sauge, laurier, poivre noir, gingembre, anis étoilé, céleri, fenouil, piment rouge), extrait de kombu, extrait de bonite séchée fumée katsuobushi • **Conditionnement :** flacon verre • **Conservation :** au réfrigérateur après ouverture • **Origine :** Kôchi, Japon • **Substances allergènes :** blé, bonite

ORIGINAL CHÛNÔ SAUCE 300ML NET

This slightly sweet sauce with no additive, nor dye, nor preservative, livens up the vegetables traditionally grown with 100% natural compost. Another unique ingredients in this exceptional recipe: perfectly pure sea water, drawn from the extreme depths of the ocean.

Our perfect combination: its natural, authentic taste is perfect with fried pork, poultry, fish or vegetable, croquettes, chips, rice, potatoes and pasta. As a gentle seasoning pour it over dishes of hot or cold white meat and crunchy raw vegetables.

Ingredients: mashed fruits and vegetables (tomato, apple, onion, mandarin mikan, garlic), rice vinegar, raw cane sugar, sea water, salt, fermented rice, wheat starch, spices (cinnamon, nutmeg, clove, thyme, sage, bay leaf), black pepper, ginger, star anise, celery, fennel, red pepper), kombu extract, dried bonito extract katsuobushi smoke • **Packaging:** glass flask • **Storage:** refrigerate after opening • **Origin:** Kôchi, Japan • **Allergenics:** wheat, bonito



REF. KS4

SAUCE NOKO 300 ML NET

Très douce au palais, cette sauce (sans additif, colorant, conservateur) fait la part belle aux légumes, tous cultivés traditionnellement grâce à un compost 100% naturel. Les enfants adorent sa saveur légèrement acidulée, qu'elle doit au sucre noir et au vinaigre de riz naturel.

Nos accords parfaits : la sauce Noko originale se marie à la perfection avec les fritures de porc, volailles, poissons et légumes, les croquettes, les frites, le riz, les pommes de terre, les pâtes. Elle relèvera également vos assiettes de viandes blanches froides ou chaudes et vos crudités à croquer.

Ingrédients : vinaigre de riz, sucre brut de canne, tomate, pomme, oignon, carotte, mandarine mikan, ail, tamarin, assaisonnement (sel, amidon de manioc, cannelle, muscade, girofle, thym, sauge, laurier, poivre noir, gingembre, anis étoilé, céleri, fenouil, piment rouge, chinchard, kombu), eau de mer • **Conditionnement :** flacon verre • **Conservation :** au réfrigérateur après ouverture • **Origine :** Kôchi, Japon • **Substance allergène :** chinchard

NOKO SAUCE 300ML NET

This very mild sauce (no additive, nor dye, nor preservative) livens up the vegetables traditionally grown with 100% natural compost. Children love the slightly acid flavor created by the dark sugar and natural rice vinegar.

Our perfect combination: original Noko sauce is perfect with fried pork, poultry, fish or vegetable, croquettes, chips, rice, potatoes and pasta. As a gentle seasoning, pour it over dishes of hot or cold white meat and crunchy raw vegetables.

Ingredients: rice vinegar, raw cane sugar, tomato, apple, onion, carrot, mandarin mikan, garlic, tamarind, seasoning (salt, cassava starch, cinnamon, nutmeg, clove, thyme, sage, laurel, black pepper, ginger, star anise, celery, fennel, red pepper, horse mackerel, kombu), sea water • **Packaging:** glass flask • **Storage:** refrigerate after opening • **Origin:** Kôchi, Japan • **Allergenic:** horse mackerel

REF. TORII

SAUCE CHUNO TORII FOODS 200 ML NET

La famille Torii produits des sauces et condiments depuis quatre générations, sans utiliser le moindre additif. Spécialiste de la confection des pickles de radis daikon à son origine, elle s'est adaptée, au fil des générations, aux nécessités du marché, fournissant dans un premier temps exclusivement des professionnels. Le marché de détail s'impose petit à petit avec la création de nouveaux produits tels que la sauce Worcester, la sauce Chuno et le vinaigre de lies de saké à sushi devenus aujourd'hui les signatures de l'entreprise. Les méthodes de productions demeurent, ici, traditionnelles et les fermentations se font encore en tonneaux de bois. Le résultat est unique, les produits authentiques, les saveurs complexes et incroyables. La sauce chuno est délicieusement sucrée, fruitée, acidulée, véritable cortège équilibré d'épices, de fruits et de légumes.

Nos accords parfaits : cette sauce est parfaite pour les tartares de viande, les pâtes, les pommes de terre, les frites, les légumes crus et croquants, les crudités, les viandes de porc grillées, les légumes bouillis. Elle accompagne également parfaitement les échines de porc panées tonkatsu, les beignets de poulets, le riz… Cette sauce est naturelle, sans additif, sans colorant, sans conservateur.

Ingrédients : fruits et légumes (oignon, pomme, tomate, carotte, ail), eau, sucre, mélasses de canne à sucre et de sucre de betterave, sauce worcester (sucre de canne non raffiné, oignon, tomate, carotte, ail, céleri, vinaigre, sel, cannelle, muscade, clou de girofle, poivre noir, piment rouge, fenouil, thym, sauge, laurier, jus de citron, algue kombu, bonite séchée katsuobushi), vinaigre d'alcool, sel, sauce soja (soja, blé, sel, levure aspergillus, amidon de maïs et de pomme de terre, épices (réglisse, cannelle, fenouil, baie de Jamaïque, clou de girofle, thym, sauge, laurier, noix de muscade), extrait de levure, algue kombu, bonite séchée (katsuobushi) • **Conditionnement :** flacon verre • **Conservation :** au réfrigérateur après ouverture • **Origine :** Shizuoka, Japon • **Substances allergènes :** blé, soja, bonite séchée, céleri, réglisse

TORII FOODS CHUNO SAUCE 200ML NET

The Torii family has been producing sauces and condiments for four generations without using any additive. Specialist in making daikon radish pickles at its origin, it has adapted, over generations, to the needs of the market, providing at first exclusively professionals. The retail market is slowly gaining ground with the creation of new products such as Worcester sauce, Chuno sauce and sushi sake lees vinegar, which are now the company's signature. The production methods here remain traditional and fermentations are still made in wooden barrels. The result is unique, authentic products, complex and incredible flavors. The chuno sauce is deliciously sweet, fruity, tangy, a veritable procession of spices, fruits and vegetables.

Our perfect combination: this sauce is perfect for meat tartars, pasta, potatoes, fries, raw and crisp vegetables, raw vegetables, grilled pork meats, boiled vegetables. It also goes well with tonkatsu breaded pork loin, chicken donuts, rice… This sauce is natural, no additive nor dye nor preservative.

Ingredients: fruits and vegetables (onion, apple, tomato, carrot, garlic), water, sugar, molasses of sugar cane and beet sugar, worcester sauce (unrefined cane sugar, onion, tomato, carrot, garlic, celery, vinegar, salt, cinnamon, nutmeg, clove, black pepper, red hot chilli pepper, fennel, thyme, sage, laurel, lemon juice, kombu seaweed, dried bonito katsuobushi), alcohol vinegar, salt, soy sauce (soy, wheat, salt, aspergillus yeast, corn and potato starch, spices (licorice, cinnamon, fennel, all spice berries, clove, thyme, sage, bay leaf, nutmeg), yeast extract, kombu seaweed, bonito dried (katsuobushi) • **Packaging:** glass flask • **Storage:** refrigerated after opening • **Origin:** Shizuoka, Japan • **Allergenics:** soya, wheat, celery, licorice, dried bonito

REF. HR1

SAUCE TONKATSU 1 L NET

La sauce tonkatsu est incontournable dans la cuisine quotidienne japonaise. Elle est élaborée à partir de fruits et légumes, de sucre, et se distingue par ses notes vinaigrées et riches en épices.

Nos accords parfaits : elle est l'assaisonnement indispensable pour le tonkatsu (escalope d'échine ou de longe de porc panée) ou encore pour les fritures et autres beignets de poulets, poissons. Idéale pour les crudités (concombres, carottes…).

Ingrédients : sucre, eau, fruits et légumes (purée de pomme-tomate-date-ail-gingembre, oignon, extrait de carotte), vinaigre d'alcool et de pomme, sel, amidon, extrait de levure, épices et herbes aromatiques (cannelle, piment rouge, muscade, thym, sauge, laurier, céleri, clou de girofle, poivre noir, cumin, fenouil), extrait d'huître, extrait de shiitaké • **Conditionnement :** flacon PET • **Conservation :** au réfrigérateur après ouverture • **Origine :** Kyoto, Japon • **Substances allergènes :** soja, noix de Saint-Jacques, huître

TONKATSU SAUCE 1L NET

Tonkatsu sauce is a must in Japanese daily cooking. It is made from fruits and vegetables, sugar, and is distinguished by its vinegary notes and rich in spices.

Our perfect combination: it is the essential seasoning for tonkatsu (breaded pork loin or collar) or for fries and other chiken or fish chunks. Ideal for raw vegetables (cucumbers, carrots…).

Ingredients: sugar, water, fruits and vegetables (apple-tomato-date-garlic-ginger purée, onion, carrot extract), alcohol and apple vinegar, salt, starch, yeast extract, spices and herbs (cinnamon, red pepper, nutmeg, thyme, sage, laurel, celery, clove, black pepper, cumin, fennel), oyster extract, shiitake extract • **Packaging:** PET bottle • **Storage:** refrigerate after opening • **Origin:** Kyoto, Japan • **Allergenics:** soy, scallop, oyster

REF. OLI

SAUCE TONKATSU 3 ANS D'ÂGE 350 G NET

Saviez-vous que la célèbre sauce tonkatsu japonaise trouve ses racines dans la création de la première usine de sauce anglaise Worcester, la « Dohman Seasoning Research Institute » en 1923, au Japon ? Cette sauce, importée via le port de Kobe, s'est répandue dans tout le Japon avec la culture culinaire européenne. Cependant, les gens ont commencé à chercher un goût plus épais, plus riche et plus familier au Japon. En 1948, elle utilisait de l'amidon de maïs. La sauce élaborée à cette époque était la première sauce japonaise No-ko (épaisse et riche), appelée sauce tonkatsu. Très populaire, la sauce a ensuite envahi de nombreux restaurants spécialisés en Okonomiyaki et Takoyaki… Cette sauce a favorisé le développement de la culture alimentaire dans la région du Kansai où la population utilise beaucoup de farine de blé. En janvier 1995, le siège et l'usine ont été complètement incendiés et dévastés par le grand tremblement de terre de Hanshin Awaji. L'usine s'est rapidement reconstruire mais la sauce a disparu des étals des magasins. La reconquête du marché a été compliquée. Elle s'est faite grâce à la mise en place, en production, de la méthode de sédimentation traditionnelle Dans leur usine, ils fabriquent des légumes, des fruits, des épices, …, matières premières de la sauce, en les faisant bouillir dans une marmite. Le produit fini est affiné dans un autre réservoir puis séparé par décantation spontanée. Ce procédé de fabrication est la « méthode de sédimentation » traditionnelle. La maturation à long terme, en cuve, de très nombreux ingrédients, est complexe et transforme la matière, favorisant un arôme riche et un goût moelleux. Les matières en suspension issues de cette décantation deviennent la matière première de la sauce Worcester, et la sauce qui s'est accumulée au fond de la cuve est ensuite déposée et vieillie, puis commercialisée. La sauce tonkatsu 3 ans d'âge est née des conséquences du tremblement de terre. La sauce est restée en cuve le temps de la reconstruction et a développé des arômes et saveurs exceptionnels. Le produit est unique et demeure en souvenir du tremblement de terre. Vous l'avez compris, il s'agit d'une sauce tonkatsu Grand cru.

Nos accords parfaits : escalopes panées de porc, de dinde, de veau… mais également pour relever tartares de bœufs, légumes poêlés ou bouillis, pâtes, okonomiyaki, takoyaki… Le poivre noir et le vin rouge font ressortir le goût du plat. Vous pouvez profiter d'un goût profond et d'une sensation épicée.

Ingrédients : mélange de fruits et légumes (tomate, oignon, pomme, ail), sucre, vinaigre de riz et de canne, eau, sel, vin rouge, extrait de levure, épices (poivre noir, macis, girofle, thym, sauge, laurier, coriandre, cumin, céleri, baie de Jamaïque, poivre blanc, piment, amidon de manioc, dextrine de manioc, poudre de maïs), sauce soja (soja, blé, sel), ferment (blé, extrait de levure, dextrine de patate douce), épaississant E1422 • **Conditionnement :** flacon verre • **Conservation :** au réfrigérateur après ouverture • **Origine :** Kobe, Japon • **Substances allergènes :** soja, blé

3 YEARS AGED TONKASTSU SAUCE 350G NET

Did you know that the famous Japanese tonkatsu sauce came about from the first English Worcestershire sauce factory in Japan, the «Dohman Seasoning Research Institute» in 1923? This sauce, imported through the port of Kobe, spread throughout Japan along with European cuisine. However, the Japanese began to look for a thicker, richer and more familiar taste. In 1948 corn starch was used. The sauce made at the time was the first Japanese No-ko sauce (thick and rich), called tonkatsu sauce. The sauce, became very popular, flooding many speciality restaurants in Okonomiyaki and Takoyaki. The sauce promoted the development of culinary culture in the Kansai region where the population uses a lot of wheat flour. In January 1995, the headquarters and the factory were completely burned down and destroyed by the huge Hanshin Awaji earthquake. The factory was quickly rebuilt, but the sauce disappeared from the shop shelves. Reconquering the market has been complicated. It has been possible thanks to the implementation of the traditional sedimentation production method. They prepare the raw materials of the sauce - vegetables, fruits, spices, … by boiling them in a huge saucepan in their factory. The finished product is refined in another tank and then separated by spontaneous decantation. This manufacturing process is the traditional «sedimentation method». The long-term maturation, in vats, of many ingredients, is complex and transforms the raw materials, creating rich aromas and mellow flavors. The suspended ingredients from this decantation become the raw material of the Worcestershire sauce, and the sauce that has accumulated at the bottom of the tank is then left to age and then sold. This 3 year-old tonkatsu sauce owes its existence to the earthquake. The sauce remained in vats during the reconstruction period and developed exceptional aromas and flavors. The product is unique and is a souvenir from the earthquake. It is therefore a very special vintage tonkatsu sauce.

Our perfect combination: to use with breaded pork, turkey and veal cutlets, but also for flavoring beef tartars, pan-fried or boiled vegetables, pasta, okonomiyaki and takoyaki. The black pepper and red wine bring out the flavors of the food. A deep flavor and spice sensation!

Ingredients: blend of fruits and vegetables (tomato, onion, apple, garlic), sugar, rice and cane vinegar, water, salt, red wine, yeast extract, spices (black pepper, mace, clove, thyme, sage, bay leaf, coriander, cumin, celery, all spice berries, white pepper, chilli, cassava starch, cassava dextrin, corn powder), soy sauce (soy, wheat, salt), ferment (wheat, yeast extract, sweet potato dextrin), thickener E1422 • **Packaging:** glass flask • **Storage:** refrigerate after opening • **Origin:** Kobe, Japan • **Allergenics:** soy, wheat

REF. NSH2

SAUCE TERIYAKI 2KG NET

La sauce indispensable pour laquer et napper toutes vos grillades de poissons et viandes. Cette sauce, destinée à laquer les poissons et viandes, est omniprésente dans la cuisine japonaise. Le mot teriyaki dérive du nom « teri » qui fait référence à un éclat ou lustre donné par la teneur en sucre de la sauce « tare » , et yaki qui fait référence à la méthode de cuisson consistant à griller. Traditionnellement, la viande est trempée ou badigeonnée de sauce plusieurs fois au cours de la cuisson. Ce plat populaire a été créé à l'origine par les cuisiniers japonais du XVII[e] siècle.

Nos accords parfaits : délicieusement sucrée, à base de sauce tamari et de miso, elle fera également une excellente marinade pour vos brochettes (à proportion de 20 à 30% de la quantité de viande ou de poisson utilisée). Exquise avec le saumon, le magret de canard, les cuisses de poulets…

Ingrédients : sucre, protéines hydrolysées, vin de riz sucré, amidon modifié, sirop de sucre brun, vinaigre de riz, colorant (E150a), miso (blé, soja, orge), extrait de levure, gingembre • **Conditionnement :** bouteille PE • **Conservation :** au réfrigérateur après ouverture • **Origine :** Ehime, Japon • **Substances allergènes :** blé, soja, orge, colorant E150a

TERIYAKI SAUCE 2KG NET

The essential sauce to glaze and coat all your grilled fish and meats. This sauce, intended to glaze fish and meats, is omnipresent in Japanese cuisine. The word teriyaki derives from the name «teri» which refers to a shine or luster given by the sugar content of the sauce «tare», and yaki which refers to the method of cooking consisting of grilling. Traditionally, meat is soaked or brushed with sauce several times during cooking. This popular dish was originally created by Japanese cooks of the seventeenth century.

Our perfect combination: deliciously sweet, based on tamari sauce and miso, it will also make an excellent marinade for your skewers (at a proportion of 20 to 30% of the quantity of meat or fish used). Exquisite with salmon, duck breast, chicken legs…

Ingredients: sugar, hydrolysed protein, sweet rice wine, modified starch, brown sugar syrup, rice vinegar, color (E150a), miso (wheat, soy, barley), yeast extract, ginger • **Packaging:** PE bottle • **Storage:** refrigerate after opening • **Origin:** Ehime, Japan • **Allergenics:** wheat, soya, barley, dye E150a

REF. NSH3

SAUCE EEL (POUR NAPPER VIANDES, ANGUILLES ET POISSONS GRILLÉS) 2L NET

Il s'agit de la sauce traditionnelle avec laquelle on nappe l'anguille grillée « unagi » au Japon. Sauce idéale pour vos barbecue.

Nos accords parfaits : cette sauce, très riche et sucrée s'appréciera également pour décorer les sushi et accompagner tous les plats de grillades, poissons et viandes.

Ingrédients : sauce soja (soja, blé, sel, alcool), sucre, eau, condiment de riz fermenté, féculent, colorant (E150a), vin de riz sucré, vinaigre, extrait de levure • **Conditionnement :** bouteille P.E • **Conservation :** au réfrigérateur après ouverture • **Origine :** Ehime, Japon • **Substances allergènes :** soja, blé, colorant E150a

EEL SAUCE (TO TOP GRILLED MEAT, EEL AND FISH) 2L NET

This is the traditional sauce used to top the grilled Japanese «unagi» eel. Ideal for barbecues.

Our perfect combination: a very rich and sweet sauce, which is also appreciated with sushi and accompanies all grilled dishes, fish and meat.

Ingredients: soy sauce (soy beans, wheat, salt, alcohol), sugar, water, fermented rice seasoning, starch, coloring agent (E150a), mirin (sweet rice vinegar), vinegar, yeast extract • **Packaging:** PE bottle • **Storage:** before opening: keep away from direct sunlight and high temperatures - refrigerate after opening • **Origin:** Ehgime, Japan • **Allergenics:** soy, wheat, coloring agent E150a

REF. NSH4

SAUCE BARBECUE YAKINIKU 2KG NET

Voici l'une des sauces emblématiques du Japon : la sauce pour barbecue japonais ou yakiniku. Vous l'utiliserez pour mariner viandes et légumes et pour napper vos grillades de bœuf, porc, volailles.

Nos accords parfaits : à base de jus de fruits, d'ail râpé, elle est la sauce par excellence de vos marinades de viandes destinées à la cuisson au barbecue (à proportion de 20 à 30% des ingrédients utilisés). Après la cuisson, napper légèrement à nouveau vos grillades et déguster.

Ingrédients : sirop de glucose, eau, jus de pomme, sucre, protéine hydrolysée, pulpe de pomme, ail, sel, vinaigre, sauce soja (soja, blé, sel, alcool), féculent, paprika, sésame, moutarde, poivre, piment rouge, épaississant E406 • **Conditionnement :** bouteille PE • **Conservation :** au réfrigérateur après ouverture • **Origine :** Ehime, Japon • **Substances allergènes :** sésame, blé, soja, moutarde

YAKINIKU BARBECUE SAUCE 2KG NET

Here is one of the symbolic sauces of Japanese cuisine: Yakiniku sauce, for Japanese barbecue. You will use it to marinate meat and vegetables and to top your grilled beef, pork, poultry.

Our perfect combination: based on fruit juice and grated garlic, it is THE sauce to marinate meat for barbecue (20 to 30% of the ingredients used). After cooking, lightly top the food again before eating.

Ingredients: glucose syrup, water, apple juice, sugar, hydrolized proteins, garlic, salt, vinegar, soy sauce, starch (E1422), paprika, sesame, mustard, pepper, seasoning, red pepper, agar-agar (E406) • **Packaging:** PE bottle • **Storage:** refrigerate after opening • **Origin:** Ehime, Japan • **Allergenics:** sesame, wheat, soya, mustard

REF. NSH5

SAUCE SANZOKU AUX 3 POIVRES (4,4%) 2KG NET

La sauce sanzoku est l'une de nos favorites pour toutes les grillades de canard, bœuf, porc et autres volailles. Il s'agit d'une sauce épicée avec trois variétés de poivre et d'ail.

Nos accords parfaits : à utiliser pour mariner vos viandes destinées à être grillées (20 à 30% de la quantité des ingrédients utilisés). Ou alors, dans le coin de votre assiette dans un petit ravier, pour y tremper vos bouchées de viandes !

Ingrédients : sauce soja (soja, blé, sel, alcool), sirop, eau, édulcorant E420, ail, 4,40% poivre, amidon modifié, colorant E150a, antioxydant E301, extrait de levure • **Conditionnement :** bouteille PE • **Conservation :** au réfrigérateur après ouverture • **Origine :** Ehime, Japon • **Substances allergènes :** blé, soja, colorant E150a

SANZOKU 3-PEPPERS (4.4%) SAUCE 2KG NET

The sanzoku sauce is one of our favorites for all duck, beef, pork and other poultry grills. This is a spicy sauce with three varieties of pepper and garlic.

Our perfect combination: use it to marinate meat - duck, beef, pork or poultry - to be grilled (20 to 30% of the ingredients used). Or, in the corner of your plate in a small ravier, to dip your meat chuncks.

Ingredients: soy sauce (soy, wheat, salt, alcohol), syrup, water, sweetener E420, garlic, 4.40% pepper, modified starch, E150a dye, antioxidant E301, yeast extract • **Packaging:** PE bottle • **Packaging:** PE bottle • **Storage:** refrigerate after opening • **Origin:** Ehime, Japan • **Allergenics:** wheat, soya, dye E150a

REF. KOH5

YUZU KÔJI 110G NET

Ce kôji est totalement artisanal, réalisé à la main. Ses caractéristiques remarquables sont la finesse du kôji, la richesse de son goût et le parfum agréable du yuzu. Aucun additif n'est utilisé pour ce produit.

Nos accords parfaits : ce condiment exprime un umami puissant. Il s'utilise en marinade, avec les viandes blanches et les poissons, agrémente le saumon fumé, le foie gras, les Saint-Jacques, le magret de canard, la caille, le pigeonneau. Il parfume magnifiquement un beurre monté, parfume les mayonnaises et vinaigrettes, et trouve aussi sa place dans les crèmes glacées, les ganaches, les bonbons de chocolat…

Ingrédients : sucre, 30% yuzu, sauce soja (soja, blé, sel), kôji de riz, mirin, alcohol de canne à sucre • **Conditionnement :** flacon • **Conservation :** à l'abri de la lumière et de la chaleur, réfrigérer après ouverture • **Origine :** Kyoto, Japon • **Substances allergènes :** soja, blé

YUZU KÔJI 110G NET

This kôji is totally handmade. Its remarkable characteristics are the finesse of kôji, the richness of its taste and the pleasant scent of yuzu. No additive is used for this product.

Our perfect combination: this condiment expresses a powerful umami. It is useful in marinade, with white meats and fish, embellishes smoked salmon, foie gras, scallops, duck breast, quail, pigeon. It perfumes beautifully butter sauce, flavors mayonnaise and vinaigrettes, and also finds its place in ice creams, ganaches, chocolate bonbon…

Ingredients: sugar, 30% yuzu, soy sauce (soy, wheat, salt), rice kôji, mirin, sugar cane alcohol • **Packaging:** flaske • **Storage:** away from light and heat, refrigerate after opening • **Origin:** Kyoto, Japan • **Allergenics:** soy, wheat

REF. KOM3 À/TO KOM6

KOMAYA : FABULEUSES SAUCES MAISON ARTISANALES

La maison Komaya doit sa réputation à sa gamme de produits élaborés à partir de légumes frais récoltés dans la région de Shirakawa, Préfecture de Fukushima. Depuis 20 ans, les méthodes traditionnelles de cuisson maison visent à préserver l'umami des ingrédients. Chaque sauce fabriquée par Koyama est dédiée à une catégorie de viande précise afin de la mettre en valeur de la façon la plus appropriée. Ici tout est artisanal, naturel, sans utilisation du moindre additif, colorant, exhausteur de goût.

KOMAYA: FABULOUS CRAFT HOME-MADE SAUCES

Komaya is known for its range of products made from fresh vegetables harvested in the Shirakawa region, Fukushima Prefecture. For 20 years, traditional home cooking methods have been designed to preserve the umami of ingredients. Each sauce made by Koyama is dedicated to a specific category of meat in order to highlight it in the most appropriate way. Here everything is artisanal, natural, without the use of any additive nor dye nor flavor enhancer.

REF. KOM3

SAUCE SPÉCIALE GRILLADES DE VOLAILLES 200G NET

La sauce spéciale grillades de poulet est une sauce aigre-douce, juste parfumée à l'ail pour un parfait équilibre. En ajoutant un peu d'huile de sésame et de vinaigre, vous confectionnerez une vinaigrette chinoise.

Nos accords parfaits : blancs de poulet vapeur, tofu, légumes vapeur, yakitori et autres brochettes de poulet, et aussi les grillades de porc…

Ingrédients : sauce soja (soja, blé, sel, alcool), assaisonnement vinaigré (riz, alcool, sel, sucre de canne, sucre de betterave), poireau, sésame, sucre, ail, sel, piment, huile de sésame • **Conditionnement :** poche souple • **Conservation :** au réfrigérateur après ouverture • **Origine :** Fukushima, Japon • **Substances allergènes :** soja, blé, sésame

SPECIAL SAUCE FOR GRILLED POULTRY MEAT 200G NET

This special sauce for grilled chicken is a sweet and sour sauce, just scented with garlic for a perfect balance. By adding a little sesame oil and vinegar, you will make a Chinese vinaigrette.

Our perfect combination: steamed chicken breasts, tofu, steamed vegetables, yakitori and other chicken kebabs, and also grilled pork…

Ingredients: soy sauce (soy, wheat, salt, alcohol), seasoning vinegar (rice, alcohol, salt, cane sugar, beet sugar), leek, sesame, sugar, garlic, salt, pepper, sesame oil • **Packaging:** soft pouch • **Storage:** refrigerate after opening • **Origin:** Fukushima, Japan • **Allergenics:** soy, wheat, sesame

REF. KOM4

SAUCE SÉSAME 200G NET

Cette sauce est très riche en sésame. La pâte de sésame est agrémentées de morceaux de sésame pour apporter une texture gourmande. L'huile de sésame vient renforcer les saveurs.

Nos accords parfaits : tofu, poulet, pâtes, légumes vapeur, yakitori et autres brochettes de poulet, viandes rouges, porc, houmous, crudités.

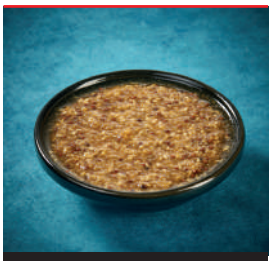
Ingrédients : 22,30% pâte de sésame blanc, sucre, vinaigre, 18% graines de sésame blanc, sauce soja (soja, blé, sel, alcool), extrait naturel de bonite séchées fumée katsuobushi, ail, 0,70% huile de sésame, sel • **Conditionnement :** poche souple • **Conservation :** au réfrigérateur après ouverture • **Origine :** Fukushima, Japon • **Substances allergènes :** soja, blé, sésame

SESAME SAUCE 200G NET

This sauce is very rich in sesame. The sesame paste is embellished with pieces of sesame to bring a greedy texture. Sesame oil reinforces the flavors.

Our perfect combination: tofu, chicken, pasta, steamed vegetables, yakitori and other chicken kebabs, red meat, pork, hummus, raw vegetables.

Ingredients: 22.30% white sesame paste, sugar, vinegar, 18% white sesame seeds, soy sauce (soy, wheat, salt, alcohol), natural extract of bonito dried smoke katsuobushi, garlic, 0.70% sesame oil, salt • **Packaging:** soft pouch • **Storage:** refrigerate after opening • **Origin:** Fukushima, Japon • **Allergenics:** soy, wheat, sesame



REF. KOM5

SAUCE SESAME ET EGOMA 200G NET

Cette sauce crémeuse, gourmande, surprend également par ses notes fraîches apportées par les graines de shiso egoma. Très équilibrée, cette sauce est peu salée et peut se relever à l'envie.

Nos accords parfaits : fondue shabu shabu, tofu, poulet vapeur, légumes vapeur, poissons blancs, viandes blanches et rouges grillées, pâtes. Cette sauce agrémentera parfaitement les tsuyu pour les sômen et udon.

Ingrédients : 29% sésame blanc, sucre, sauce soja (soja, blé, sel, alcool), vinaigre, 9,50% pâtes de sésame blanc, extrait naturel de bonite séchées fumée katsuobushi, 4,80% graines de shiso egoma (Perilla Frutescens), 0,50% huile de sésame, sel • **Conditionnement :** poche souple • **Conservation :** au réfrigérateur après ouverture • **Origine :** Fukushima, Japon • **Substances allergènes :** soja, blé, sésame, egoma

SESAME AND EGOMA SAUCE 200G NET

This creamy, gourmet sauce also surprises with its fresh notes of shiso egoma seeds. Very balanced, this sauce is not very salty and can be spiced to the desire.

Our perfect combination: shabu shabu fondue, tofu, steamed chicken, steamed vegetables, white fish, grilled white and red meats, pasta. This sauce will perfectly complement the tsuyu for the sômen and udon.

Ingredients: 29% white sesame, sugar, soy sauce (soy, wheat, salt, alcohol), vinegar, 9.50% white sesame paste, natural extract of bonito dried smoke katsuobushi, 4.80% shiso egoma seeds (Perilla Frutescens), 0.50% sesame oil, salt! • **Packaging:** soft pouch • **Storage:** refrigerate after opening • **Origin:** Fukushima, Japan • **Allergenics:** soy, wheat, sesame, egoma

REF. KOM6

SAUCE AUX CÉBETTES PIMENTÉES 200G NET

Cette sauce aux cébettes pimentées est relevée juste ce qu'il faut. Le piment ne sature pas et met en valeur une belle sucrosité. Le piment Habanero provient du village de Hirata, gage de qualité. Cette sauce s'imposera pour les marinades ou comme condiment en coin d'assiette.

Nos accords parfaits : tofu, gyoza, poulet frit, beignets de crevettes, seiche, poulpe, crevettes et gambas, couscous, grillades.

Ingrédients : sauce soja (soja, blé, sel, alcool), 36,40% cébettes, sésame blanc, ail, piment rouge, huile de sésame, piment rouge Habanero • **Conditionnement :** poche souple • **Conservation :** au réfrigérateur après ouverture • **Origine :** Fukushima, Japon • **Substances allergènes :** soja, blé, sésame

SPICY GREEN ONION SAUCE 200G NET

This sauce with chili peppers is raised just right. The chilli does not saturate and showcases a nice sweetness. The Habanero pepper comes from the village of Hirata, a guarantee of quality. This sauce will be needed for marinades or as a condiment in your plate.

Our perfect combination: tofu, gyoza, fried chicken, shrimp fritters, cuttlefish, octopus, prawns and prawns, couscous, grilled meat.

Ingredients: soy sauce (soy, wheat, salt, alcohol), 36.40% spring onion, white sesame, garlic, red chili pepper, sesame oil, Habanero red hot chili pepper • **Packaging:** soft pouch • **Storage:** refrigerate after opening • **Origin:** Fukushima, Japan • **Allergenics:** soy, wheat, sesame

REF. MDM

SAUCE MISO DARE 500G NET

Le Hatcho miso est l'ingrédient de base de la sauce Miso Dare. Cette sauce, à l'umami très riche, délicieusement sucrée, est très facile à utiliser et sa douceur est 100% naturelle (aucun additif, ni conservateur, ni colorant).

Nos accords parfaits : cette sauce est délicieuse pour la dégustation des tonkatsu (escalope de porc panée), des fritures de volailles et poissons, du tofu froid ou chaud, de la fondue bourguignonne, du maquereau mijoté à la sauce miso, pour assaisonner les woks de légumes & le riz blanc ou les pâtes, ou, de façon plus étonnante, mélangée à de la mayonnaise. Elle est aussi délicieuse brossée au pinceau sur des ribs de porcs, des ailerons de poulets, une bonne viande rouge grillée.

Ingrédients : hatcho miso (soja, sel, orge torréfié, aspergillus oryzae), sucre, sirop de glucose et fructose, mirin (riz gluant, riz malté, alcool, sucre), eau, alcool, sel marin, extrait de levure, extrait de dashi de bonite séchée • **Conditionnement :** poche souple avec bouchon • **Conservation :** au réfrigérateur après ouverture • **Origine :** Aichi, Japon • **Substances allergènes :** soja, orge, bonite séchée

MISO DARE SAUCE 500G NET

Hatcho miso is the basic ingredient for this Miso Dare sauce. This sauce, rich in umami, deliciously sweet, is very easy to use and its sweetness is 100% natural (no additives, preservatives or dyes).

Our perfect combination: this sauce is delicious for tasting tonkatsu (pork scallop), poultry and fish fries, cold or hot tofu, bourguignonne fondue, mackerel simmered with miso sauce, to season vegetable woks & white rice or pasta, or, more surprisingly, mixed with mayonnaise. It is also delicious brushed on pork ribs, chicken wings, good grilled red meat.

Ingredients: hatcho miso (soy, salt, roasted barley, aspergillus oryzae), sugar, glucose syrup and fructose, mirin (sticky rice, malted rice, alcohol, sugar), water, alcohol, sea salt, yeast extract, dried bonito dashi extract • **Packaging:** pouch with cap • **Storage:** refrigerated after opening • **Origin:** Aichi, Japan • **Allergenics:** soya, barley, dried bonito

REF. OZS

SAUCE AU MISO BLANC ET YUZU 150ML NET

La sauce au miso blanc de la maison Ozika est tout simplement addictive. Il est important de bien agiter le flacon avant ouverture. La texture de la sauce au miso blanc devient alors soyeuse, crémeuse. Les saveurs du miso et du soja sont bien présentes ainsi que la fraîcheur du yuzu.

Nos accords parfaits : la sauce au miso blanc est un accompagnement parfait pour vos dégustations de fondues de viandes rouges ou de poissons, de pâtes, de salades composées et autres crudités, poissons grillés…

Ingrédients : 23,93 % miso blanc de riz (riz, soja, sel, sucre), 13,21 % jus de yuzu, sucre, mirin, sauce soja (soja, blé, sel), huile végétale (olive, colza), eau, vinaigre de riz, vinaigre blanc, amidon de maïs, sésame noir, sel, sansho (zanthoxylum piperitum) • **Conditionnement :** flacon PET • **Conservation :** au réfrigérateur après ouverture • **Origine :** Kyoto, Japon • **Substances allergènes :** soja, blé, maïs, sésame

YUZU AND WHITE MISO SAUCE 150ML NET

Ozika white miso sauce is quite simply addictive. It is important to shake the bottle well before opening. The texture of the white miso sauce then becomes silky and creamy. The flavors of the miso and soya are pronounced, as is as the freshness of the yuzu.

Our perfect combination: white miso sauce is a perfect accompaniment for red meat or fish fondues, pasta, mixed salads and other raw vegetables, grilled fish…

Ingredients: 23.93 % white miso rice (rice, soy, salt, sugar), 13.21 % yuzu juice, sugar, mirin, soy sauce (soy, wheat, salt), vegetable oil (olive, rapeseed), water, rice vinegar, white vinegar, corn starch, black sesame, salt, sansho (zanthoxylum piperitum) • **Packaging:** PET bottle • **Storage:** refrigerate after opening • **Origin:** Kyoto, Japan • **Allergenics:** soya, wheat, corn, sesame

REF. TON3B / TON3

SAUCE SALADES ET GRILLADES AU MISO BLANC ET YUZU 200ML / 1L NET

Cette sauce est naturelle, délicieuse et représentative du goût japonais. Tout simplement l'un de nos plus gros succès.

Nos accords parfaits : vous utiliserez cette sauce salade au yuzu pour relever toutes vos salades composées, salades de coquillages, carpaccios de Saint-Jacques…

Ingrédients : eau, 24 % miso blanc (soja, riz, sel), sucre, vinaigre d'alcool, riz fermenté, 1,50 % yuzu, amidon de pomme de terre, piment rouge, agar agar • **Conditionnement :** flacon PET • **Conservation :** au réfrigérateur après ouverture • **Origine :** Toyama, Japon • **Substance allergène :** soja

YUZU AND MISO SAUCE FOR SALAD AND GRILLED MEAT 200ML / 1L NET

This sauce is totally natural, typical of Japanese tastes and of course delicious! Definitely one of our best-sellers!

Our perfect combination: this sauce is ideal for all your salads (even seafood salads), fish or scallop carpaccios…

Ingredients: water, 24 % white miso (soy, rice, salt), sugar, alcohol vinegar, fermented rice, 1.50 % yuzu, potato starch, red pepper, agar agar • **Packaging:** PET bottle • **Storage:** refrigerate after opening • **Origin:** Toyama, Japan • **Allergenic:** soy

REF. TON5

SAUCE SALADES ET GRILLADES AU SÉSAME BLANC ET MISO 1L NET

Cette sauce est naturelle, délicieuse et représentative du goût japonais. Le sésame est très présent, la texture onctueuse, l'acidité élégante. Elle connait un succès énorme aussi bien près des professionnels que des particuliers.

Nos accords parfaits : elle accompagnera à merveille vos salades d'algues, de crudités, vos viandes froides, riz nature et pâtes…

Ingrédients : eau, 22,60 % miso (soja, riz, sel), sucre, 10,55 % sésame, vinaigre d'alcool, amidon de pomme de terre, extrait naturel de calamar, noix de Saint-Jacques en poudre, agar agar, bonite séchée fumée • **Conditionnement :** flacon PET • **Conservation :** au réfrigérateur après ouverture • **Origine :** Toyama, Japon • **Substances allergènes :** soja, blé, seiche, Saint-Jacques, bonite

WHITE SESAME AND MISO SAUCE FOR SALADS AND GRILLED MEAT 1L NET

This sauce is natural, delicious and representative of the Japanese taste. Sesame is very present, the creamy texture, the elegant acidity. It knows a huge success as well near the professionals as of the private individuals.

Our perfect combination: it will perfectly accompany your seaweed salads, crudités, your cold meats, natural rice and pasta…

Ingredients: water, 22.60 % miso (soya, rice, salt), sugar, 10.55 % sesame, alcohol vinegar, potato starch, natural squid extract, scallops, agar agar, smoked dried bonito • **Packaging:** PET bottlek • **Storage:** refrigerate after opening • **Origin:** Toyama, Japan • **Allergenics:** soy, wheat, squid, scallop, bonito

REF. KOH2

SAUCE KÔJI AU YUZU 150ML NET

Pour cette sauce, ni sucre, ni aucun édulcorant ne sont utilisés. Il s'agit d'une vinaigrette veloutée, onctueuse. Cette sauce au yuzu mûr est saine, sans huile, exprimant la douceur naturelle du kôji fait main et son umami.

Nos accords parfaits : viandes blanches froides, salades de crudités, avocats, crevettes et langoustine, chair de crabe.

Ingrédients : kôji de riz, sauce soja (soja, blé, sel), 15 % yuzu, vinaigre de riz, oignon, extrait de bonite (copeaux de bonite séchée, sel, extrait naturel de bonite, extrait de levure, alcool de canne à sucre), sel, vitamine C • **Conditionnement :** flacon verre • **Conservation :** au réfrigérateur après ouverture • **Origine :** Okayama, Japon • **Substances allergènes :** soja, blé, bonite

YUZU KÔJI SAUCE 150ML NET

For this sauce, no sugar or sweeteners are used. It is a velvety, creamy vinaigrette. This ripe yuzu sauce is healthy, oil-free, expressing the natural sweetness of handmade kôji and its umami.

Our perfect combination: cold white meats, raw salads, avocados, shrimp and lobster, crabmeat.

Ingredients: rice koji, soy sauce (soy, wheat, salt), 15 % yuzu, rice vinegar, onion, bonito extract (dried bonito flakes, salt, natural bonito extract, yeast extract, sugar cane alcohol), salt, vitamin C • **Packaging:** glass flask • **Storage:** refrigerate after opening • **Origin:** Okayama, Japan • **Allergenics:** soy, wheat, bonito

REF. ISS3 / ISS

SAUCE ONCTUEUSE AUX HUÎTRES JAPONAISES 150G / 500G NET

La sauce aux huîtres japonaises Ishiwata Shoten est élaborée à partir des huîtres charnues, goûteuses, sucrées et réputées de Miyagi. Les sauces aux huîtres actuellement présentes sur le marché utilisent des extraits d'huîtres contenant exhausteurs de goûts et conservateurs. Ishiwata Shoten utilise un procédé unique d'extraction des enzymes et arômes de l'huître qui confèrent à cette sauce beaucoup d'intensité et de rondeur. La sauce aux huîtres japonaises de Ishiwata Shoten est naturelle, sans colorant ni additif ni conservateur.

Nos accords parfaits : la sauce aux huîtres japonaises que nous vous proposons relèvera woks, risottos, pâtes, bouillons de cuissons…

Ingrédients : 26,28 % concentré d'huîtres (huîtres de Miyagi, sel, sucre de canne, sirop de sucre, extrait de levure, amidon de maïs), sucre et sirop de sucre, sauce soja (soja, blé, sel, alcool de canne à sucre), eau, extrait de levure, farine de blé • **Conditionnement :** sachet doy-pack • **Conservation :** au réfrigérateur après ouverture • **Origine :** Miyagi, Japon • **Substances allergènes :** huîtres, soja, blé

CREAMY JAPANESE OYSTER SAUCE 150G / 500G NET

Japanese Ishiwata Shoten oyster sauce is made from the famous delicious, fleshy, sweet Miyagi oysters. The oyster sauces currently on the market use oyster extracts containing flavor enhancers and preservatives. Ishiwata Shoten uses a unique oyster enzyme and flavoring extraction process which give this sauce a great intensity and roundness. The Ishiwata Shoten Japanese oyster sauce is natural, without colorings, additives or preservatives.

Our perfect combination: our Japanese oyster sauce will bring out the flavor of wok dishes, risottos, pastas, stocks…

Ingredients: 26.28 % oyster concentrate (Miyagi oysters, salt, sugar cane, reduced tapioca sugar syrup, sweet potato yeast extract, corn starch), sugar and reduced sugar syrup, water, soy sauce (soya, wheat, salt, sugar cane alcohol), yeast extract, wheat flour • **Packaging:** doy-pack sachet • **Storage:** refrigerate after opening • **Origin:** Miyagi, Japan • **Allergenics:** oysters, soya, wheat

REF. **DSH**

SAUCE SUKIYAKI AU POISSON VOLANT ET DASHI DE BONITE 200 ML

Le sukiyaki est un plat emblématique du Japon, très prisé des européens. Dans l'esprit, nous sommes assez proches d'une fondue. La sauce sukiyaki au poisson volant et au dashi de bonite est en fait la base du bouillon de cuisson des légumes sukiyaki.

Nos accords parfaits : le sukiyaki est majoritairement réservé à la viande de bœuf mais vous apprécierez de la même manière une excellente échine de porc ibérique désossée ou de porc noir de Bigorre. L'important est de tailler des tranches très fines. Si vous n'avez pas de récipient à Sukiyaki, munissez-vous d'un réchaud à gaz plat (comme celui que les pêcheurs utilisent au bord de l'eau) puis d'une sauteuse revêtue d'une surface anti-adhésive. Ingrédients, pour 4 personnes : 300g de faux-filet ou entrecôte de bœuf tranchée finement, 300g d'échine de porc ibérique ou de porc gascon tranchée finement, 3 blancs jeunes poireaux (ø2 à 2.5cm) taillés en biseaux (3 à 4cm de long), 150g de shiitaké (entailler le chapeau en croix), 150g de champignons enoki, 150g de feuilles d'épinard frais, 150g de choux chinois (taillé en lamelles grossières), 300g de udon de riz précuits, 4 œufs crus frais, 1 morceau de gras de bœuf, 1 bouteille de 200ml de sauce sukiyaki au poisson volant et au dashi de bonite, 200ml d'eau, 150g de tofu grillé coupé en 8 morceaux. Chaque convive se munit d'un bol dans lequel il casse un œuf frais et le bat grossièrement. Mélanger la sauce sukiyaki et l'eau dans une casserole et porter à frémissement. Ensuite, faire chauffer la sauteuse à feu vif et la graisser avec la graisse de bœuf. Ajouter 1/4 de la viande de bœuf et 1/4 de la viande de porc et faire cuire en remuant fréquemment. Déguster la viande en la trempant dans l'œuf cru. Après chaque cuisson de viande, ajouter 1/4 de chacun des autres ingrédients et arroser du bouillon eau + sauce sukiyaki et laisser cuire quelques minutes puis déguster. Répéter les opérations jusqu'à satiété. Cette sauce peut également servir à déglacer et assaisonner un poisson comme le saumon en fin de cuisson. Elle épaissit en réduisant et nappe délicieusement le poisson.

Ingrédients : sauce soja (soja, blé, sel), sucre de canne, mirin, eau, saké, 2,30 % sauce de poissons volants (poissons volants, soja, blé, sel), 1,70 % copeaux de bonite séchée, sel • **Conditionnement :** flacon verre • **Conservation :** au réfrigérateur après ouverture • **Origine :** Hyogo, Japon • **Substances allergènes :** blé, soja, poisson volant, bonite

FLYING FISH AND BONITO DASHI SUKIYAKI SAUCE 200ML NET

Sukiyaki is an emblematic Japanese dish which is very popular among Europeans. It could be compared to a fondue. Flying fish and bonito dashi sukiyaki sauce is actually the base for sukiyaki vegetable cooking stock.

Our perfect combination: sukiyaki is mostly made with beef, but it will also work well with an excellent boneless Iberian pork chine or black Bigorre pig. The most important thing is to carve very thin slices. If you don't have a Sukiyaki container, use a flat gas stove (like fishermen use at the edge of the water) with a non-stick frying pan. Ingredients for 4.300g finely sliced sirloin or rib steak, 300g Iberian pork chine or finely sliced Gascon pork, 3 young white leeks (2 to 2.5cm ø) diagonally sliced (3 to 4cm long) 150g shiitake (cut a cross in the cap), 150g enoki mushrooms, 150g fresh spinach leaves, 150g Chinese cabbage (cut into rough slices), 300g pre-cooked rice udon, 4 fresh raw eggs, 1 piece of beef fat, One 200ml bottle flying fish and bonito dashi sukiyaki sauce, 200ml water, 150g grilled tofu cut into 8 pieces. Each guest has a bowl into which they break a raw egg and then roughly beat it. Mix the sukiyaki sauce and the water in a saucepan and bring to a simmer. Then heat the pan over a high heat and grease it with the beef fat. Add 1/4 of the beef and 1/4 of the pork and cook, stirring frequently. Enjoy the meat after dipping it in the raw egg. Each time you cook a piece of meat, add 1/4 of each of the other ingredients and sprinkle with water and sukiyaki sauce and cook for a few minutes then enjoy. Repeat until full. This sauce can also be used to deglaze and season fish such as salmon in the final stages of cooking. Thickening as it reduces, it is a delicious coating for fish.

Ingredients: soy sauce (soya, wheat, salt), sugar cane, mirin, water, saké, 2.30 % flying fish sauce (flying fish, soya, wheat, salt), 1.70 % dried bonito fish flakes, salt • **Packaging:** glass bottle • **Storage:** refrigerate after opening • **Origin:** Hyogo, Japan • **Allergenics:** wheat, soya, flying fish, bonito

REF. **DSH7 / DSH7XL**

SAUCE SPÉCIALE MARMITE DE CRABES ET FRUITS DE MER 200 ML / 1,8 L NET

La sauce spéciale marmite de crabes et fruits de mer de Daitoku Shoyu conviendra parfaitement à toutes vos fondues océanes. Cette sauce concentrée est entièrement élaborée à base de sauce soja crue naturellement brassée du Japon, et de bouillons de bonite séchée naturelle et de kombu faits maison. Cette sauce, véritable bouillon concentré, exhale des accents marins profonds. Il est dit au Japon que ses saveurs recréent le goût de Tajima, terroir réputé pour ses plats à base de crabe.

Nos accords parfaits : vous rehausserez, avec la sauce spéciale marmite de crabes et fruits de mer, vos fondues de la mer, carpaccios de poissons et de Saint-Jacques, woks de fruits de mer, paella, nages de poisson, riz sautés, nouilles sautées…

Ingrédients : eau, sauce soja (soja, blé, sel), sucre, bonite séchée fumée, hon mirin, sel, kombu de hidaka (Laminariaceae) • **Conditionnement :** flacon verre • **Conservation :** au réfrigérateur après ouverture • **Origine :** Hyogo, Japon • **Substances allergènes :** soja, blé, bonite séchée

SPECIAL SAUCE FOR CRAB AND SEAFOOD STOCKPOT 200L / 1.8L NET

Daitoku Shoyu's special sauce for crab and seafood stockpot is perfect for seafood fondues. This concentrated sauce is made entirely from raw, naturally brewed Japanese soy sauce and from homemade dried bonito and kombu stocks. This sauce, which is a concentrated stock, gives off deep marine notes. It is said in Japan that its flavors recreate the taste of Tajima, a region renowned for its crab-based dishes.

Our perfect combination: this special sauce for crab and seafood stockpots will enhance seafood fondues, fish and scallop carpaccios, seafood wok dishes, paellas, fish soups, sauteed rice, fried noodles and more…

Ingredients: water, soy sauce (soya, wheat, salt), sugar, smoked dried bonito, hon mirin, salt, hidaka kombu (Laminariaceae) • **Packaging:** glass flask • **Storage:** refrigerate after opening • **Origin:** Hyogo, Japan • **Allergenics:** soya, wheat, dried bonito

REF. **YOKO**

SAUCE HOYA À L'ANANAS DE MER 100 ML NET

L'ananas de mer « hoya » est très populaire dans le nord-est du Japon, précisément dans la région du Tohoku. Beaucoup le confondent avec un type de crustacé. Cependant il est biologiquement classé comme tunicier (urochordata ou tunicata), ce qui est très différent des poissons et des crustacés. Il existe plus de 2000 types de hoya, mais la population consomme principalement du maboya (ma hoya) et du hoya rouge au Japon. Outre le Japon, l'ananas de mer hoya est également consommé en Corée du Sud, en Italie et au Chili. L'ananas de mer est un ingrédient rare caractérisé par des notes gustatives surprenantes : douceur, salinité, amertume, acidité et umami. Les pêcheurs le consomment en buvant de l'alcool car il laisse un arrière-goût sucré. En bouche, il exprime des notes très puissantes et iodées semblables aux langues d'oursin L'ananas de mer hoya contient une grande quantité de nutriments tels que le fer (environ 6 fois plus que les épinards), le zinc (environ 1,5 fois plus qu'un foie de poulet), le potassium (environ 1,5 fois plus que la banane), la vitamine B12 (plus moins de la même quantité que pour la sériole), acides gras DHA (identique au thon gras), acides gras EPA (3 fois plus que le chinchard) et le plasminogène (environ 4 fois plus que les pétoncles).

Nos accords parfaits : ce concentré d'ananas de mer conviendra pour les plats et sauces à base de poisson, de crustacés, les risottos, les carpaccios, sans oublier les beurres montés.

Ingrédients : 24,90 % ananas de mer hoya (Urochordata), sauce soja (soja, blé, sel, sucre), sirop de sucre réduit, sucre, sirop d'amidon, extrait de levure, sel, amidon de riz, assaisonnement fermenté (sirop d'amidon, lies de saké, riz fermenté, alcool de canne à sucre, sel) • **Conditionnement :** flacon verre • **Conservation :** au réfrigérateur une fois ouvert • **Origine :** Iwate, Japon • **Substances allergènes :** soja, blé, ananas de mer (Urochordata)

SEA SQUIRT (SEA PINEAPPLE) SAUCE 100ML NET

«Hoya» sea pineapple is very popular in north-eastern Japan, specifically in the Tohoku region. Many confuse it with a type of crustacean. However, it is biologically classified as tunicate (urochordata or tunicata), which is very different from fish and crustaceans. There are more than 2000 types of hoya, but the population consumes mainly maboya (ma hoya) and red hoya in Japan. In addition to Japan, hoya sea pineapple is also consumed in South Korea, Italy and Chile. Sea pineapple is a rare ingredient characterized by surprising taste notes: sweetness, salinity, bitterness, acidity and umami. Fishermen consume it by drinking alcohol because it leaves a sweet aftertaste. On the palate, it expresses very powerful and iodized notes similar to sea urchin tongues Hoya sea pineapple contains a large amount of nutrients such as iron (about 6 times more than spinach), zinc (about 1.5 times more than a chicken liver), potassium (about 1.5 times more than banana), vitamin B12 (more minus the same amount as for amberjack), DHA fatty acids (identical to fatty tuna), EPA fatty acids (3 times more than horse mackerel) and plasminogen (about 4 times more than scallops).

Our perfect combination: this sea pineapple concentrate will be suitable for dishes and sauces made from fish, shellfish, risottos, carpaccios, buttered sauces.

Ingredients: 24.90 % hoya sea pineapple (Urochordata), soy sauce (soy, wheat, salt, sugar), reduced sugar syrup, sugar, starch syrup, yeast extract, salt, rice starch, fermented seasoning (starch syrup, sake lees, fermented rice, sugar cane alcohol, salt) • **Packaging:** glass flask • **Storage:** refrigerate after opening • **Origin:** Iwate, Japan • **Allergenics:** soy, wheat, sea pineapple (Urochordata)

REF. ISS2 / ISS4

SAUCE VINAIGRETTE AUX HUÎTRES JAPONAISES 150 ML / 500 ML NET

La cuisine asiatique propose une multitude de sauces aux huîtres, le plus souvent à base d'arômes artificiels. Elles sont souvent très salées. Au Japon, la sauce huître prend une toute autre dimension, plus précisément lorsqu'elle est élaborée à base des délicieuses huîtres creuses de Miyagi, charnues, goûteuses et très riches en umami. L'huître est présente, relevée de touches naturellement iodées et réglissés (dûes à la richesse en acide glutamique naturel). Les artisans de la maison Ishiwata Shoten ont créé, avec ce mollusque, une sauce vinaigrette (dressing), comparable à nulle autre.

Nos accords parfaits : l'accord est gourmand sur les salades de Saint-Jacques ou de coquillages, les petites seiches poêlées, les salades de magrets de canard (le canard aux huîtres était très appréciés au cours des deux siècles derniers), les tartares de viandes ou de poissons, le ceviche de poisson blanc, les salades exotiques à base de viande ou de crevettes et d'autres crustacés, délicatement agrémentées de mangue, d'ananas, de poire.

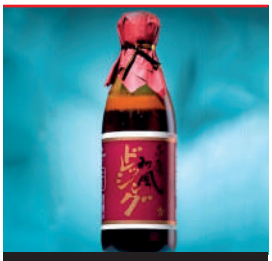
Ingrédients : sauce soja (soja, blé, sel sucre, protéine hydrolysée de soja), huile de colza, sucre, eau, vinaigre de riz, 7,50 % extrait d'huîtres (extrait d'huîtres, sirop de sucre, sauce soja, extrait de levure), mirin, oignon, fibre de pomme de terre, ail, poivre blanc, laurier) • **Conditionnement :** flacon verre • **Conservation :** à l'abri de la lumière et de la chaleur • **Origine :** Miyagi, Japon • **Substances allergènes :** soja, blé, huître

JAPANESE OYSTER VINAIGRETTE SAUCE 150ML / 500L NET

Asian cuisine has a multitude of oyster sauces, nearly always based on artificial flavors. They are usually very salty.In Japan oyster sauce takes on a whole new dimension, especially when it is made from delicious Miyagi oysters, deep, fleshy, tasty and very rich in umami. The taste of the oyster is very present, enhanced by natural iodine and liquorice touches (due to their richness in natural glutamic acid). The Ishiwata Shoten craftsmen have created a vinaigrette sauce like no other using this mollusc.

Our perfect combination: it works well on scallop or shellfish salads, small pan-fried cuttlefish, duck breast salad (duck with oysters was very popular over the last two centuries), meat or fish tartars, white fish ceviche, exotic meat, shrimp or other crustacean salads, delicately embellished with mango, pineapple and pear.

Ingredients: soy sauce (soya, wheat, sugar, salt, hydrolysed soy protein), rapeseed oil, sugar, water, rice vinegar, 7.50 % oyster extract (oyster extract, sugar syrup, soy sauce, yeast extract), mirin, onion, potato fibre, garlic, white pepper, bay leaf) • **Packaging:** glass jar • **Storage:** away from light and heat • **Origin:** Miyagi, Japan • **Allergenics:** soya, wheat, oyster



REF. TO6

VINAIGRETTE JAPONAISE 360 ML NET

Cette vinaigrette surprend par ses arômes, ses saveurs et fragrances uniques. Typique du Japon, elle est élaborée dans le pur respect de la tradition par les Maîtres Artisans de la maison Tobaya Suten.

Nos accords parfaits : quelques gouttes sur une salade verte, des crudités, des légumes bouillis… L'essayez aussi en accompagnement d'une fondue ou d'une potée shabu shabu – de viande de porc, comme le veut la tradition, mais pourquoi pas aussi de viande de bœuf, de canard ou de poitrine de veau. Avec le chou blanc ou rouge, l'avocat, les coquillages, les blancs de poireau, les asperges… c'est un délice, un point c'est tout !

Ingrédients : vinaigre de riz, sauce soja (soja, blé, sel, alcool), huile végétale (maïs et carthame), sucre, sirop de glucose, sésame, sel, exhausteur de gout E621, épaississant E415, mirin • **Conditionnement :** flacon verre • **Conservation :** au réfrigérateur après ouverture • **Origine :** Fukui, Japon • **Substances allergènes :** soja, blé, sésame

JAPANESE VINAIGRETTE 360ML NET

Take an incredible trip to the heart of Japanese gastronomy to delight your senses! Discover the unique aromas, flavors and fragrances of a typical vinaigrette made in total respect for tradition by Tobaya Suten Master Craftsmen. Our favourite!

Our perfect combination: a few drops on a green salad, raw vegetables, boiled vegetables… Try it also with a fondue or a shabu shabu stew - pork, as is the tradition, but why not also beef, duck or veal breast. With white or red cabbage, avocado, shells, leeks, asparagus… it's a delight, a point that's all!

Ingredients: rice vinegar, soy sauce (soy, wheat, salt, alcohol), vegetal oil (corn, safflower), sugar, glucose syrup, sesame, salt, flavor enhancer E621, thickener E415, mirin • **Packaging:** glass flask • **Storage:** refrigerate after opening • **Origin:** Fukui, Japan • **Allergenics:** soy, wheat, sesame

REF. NSH1

VINAIGRETTE JAPONAISE AU SÉSAME (9,5 %) 1 L NET

Sa texture est crémeuse et onctueuse. Vous profiterez pleinement des deux variétés de sésame qui la composent.

Nos accords parfaits : voici une sauce vinaigrette parfaite pour vos salades de crudités, d'algues, viandes froides, voire même pâtes et riz.

Ingrédients : vinaigre, eau, sucre, huile végétale, 9,50 %sésame, sauce soja (soja, blé, sel, alcool), jus de pomme, assaisonnement de raisin fermenté (orge), pâte d'arachide, alcool, sel, émulsifiants E473 et E472a, exhausteur de goût E621, épaississant E415, extrait de levure • **Conditionnement :** bouteille PET • **Conservation :** au réfrigérateur après ouverture • **Origine :** Chiba, Japon • **Substances allergènes :** blé, soja, arachide, orge, sésame

JAPANESE SESAME (9.5 %) VINAIGRETTE 1L NET

This vinaigrette is creamy and smooth. You will really taste the 2 different sorts of sesame used in it.

Our perfect combination: this vinaigrette will be great to season your salads, pastas, rice, raw vegetables …

Ingredients: vinegar, water, sugar, vegetable oil, 9.50 % sesame, soy sauce (soy, wheat, salt, alcohol), apple juice, fermented grape seasoning (barley), peanut paste, alcohol, salt, emulsifiers E473 and E472a, E621 flavor enhancer, E415 thickener, yeast extract • **Packaging:** PET bottle • **Storage:** refrigerate after opening • **Origin:** Chiba, Japan • **Allergenics:** wheat, barley, soya beans, peanuts, sesame

REF. NSH8

VINAIGRETTE WASABI ET YUZU 1 L NET

Cette vinaigrette est une valeur sure pour vos préparations. Elle est prête à l'emploi. Le wasabi est très présent, relevé juste ce qu'il faut, très parfumé. Le jus de yuzu apporte quant à lui de la fraîcheur.

Nos accords parfaits : une vinaigrette exceptionnelle, indispensable pour agrémenter vos salades, crudités, fruits de mer ou encore pour confectionner vos fonds de sauces.

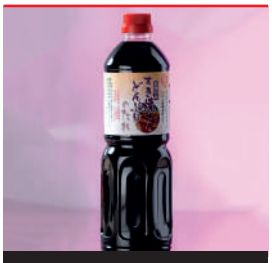
Ingrédients : sauce soja, sirop de fructose, vinaigre, huile végétale, eau, 0,70 % jus de yuzu, moutarde, 0,50 % wasab, arôme, extrait de levure, poivre, épaississant (E415), coriandre • **Conditionnement :** flacon verre • **Conservation :** au réfrigérateur après ouverture • **Origine :** Chiba, Japon • **Substances allergènes :** soja, blé

WASABI AND YUZU VINAIGRETTE 1L NET

This vinaigrette is a sure value for your preparations. It is ready to use. This is an easy oil to use with a powerful flavor of wasabi. The palate is fresh then strongly spicy, spicy to leave room for a final with affirmed notes of wasabi.

Our perfect combination: an exceptional vinaigrette, essential to enhance your salads, raw vegetables, seafood or to make your sauces.

Ingredients: soy sauce, fructose syrup, vinegar, vegetable oil, water, 0.70 % yuzu juice, mustard, 0.50 % wasab, flavoring, yeast extract, pepper, thickener (E415), coriander • **Packaging:** glass bottle • **Storage:** refrigerate after opening • **Origin:** Chiba, Japan • **Allergenics:** soybean, wheat



REF. TON4B / TON4

SAUCE SUKIYAKI « DONBURI NO TARE » 360 ML / 1 L NET

Le sukiyaki est un plat typique japonais très apprécié des occidentaux. Il appartient à la famille des nabemono. La cuisson se fait traditionnellement dans une marmite spéciale en fonte dite « sukiyaki-nabe » , placée au centre de la table, et dans laquelle est mise à réduire la sauce sukiyaki. En général, on y fait cuire de très fines tranches de viande de bœuf et des légumes crus (poireau, cébette, champignons shiitake ou enokitake, feuilles de chrysanthème, choux chinois), puis des nouilles shirataki de konjac, du tofu… Pour la dégustation, on trempe ses bouchées dans un petit bol individuel dans lequel un œuf a été cassé et battu.

Nos accords parfaits : cette sauce vous permettra de confectionner vos fondues japonaises sukiyaki. Vous pourrez également l'utiliser pour vos marinades de viandes & poissons & légumes, pour cuisiner coquillages et crustacés, nouilles sautées, pâtes, woks et autres légumes sautés, riz poêlés…

Ingrédients : sauce soja (soja, blé, sel, alcool, kombu, sucre), sucre, eau, riz fermenté, alcool, sel, dashi de bonite séchée fumée katsuobushi • **Conditionnement :** flacon PET • **Conservation :** au réfrigérateur après ouverture • **Origine :** Toyama, Japon • **Substances allergènes :** soja, blé, bonite

"DONBURI NO TARE" SUKIYAKI SAUCE 360ML / 1L NET

Sukiyaki is a typical Japanese dish much appreciated by Westerners. It belongs to the family of nabemono. The cooking is done traditionally in a special pot made of cast iron called "sukiyaki-nabe", placed in the center of the table, and in which is put to reduce the sauce sukiyaki. In general, very thin slices of beef and raw vegetables (leek, duck, shiitake or enokitake mushrooms, chrysanthemum leaves, Chinese cabbage) are cooked there, then konjac shirataki noodles, tofu… For the tasting, dip your bite into a small individual bowl in which an egg has been broken and beaten.

Our perfect combination: this sauce will allow you to make your sukiyaki Japanese fondue. You can also use it for your marinades of meat & fish & vegetables, to cook shells and crustaceans, fried noodles, pasta, woks and other sauted vegetables, pan-fried rice…

Ingredients: soy sauce (soy, wheat, salt, alcohol, kombu, sugar), sugar, water, fermented rice, alcohol, salt, katsuobushi dried and smoked bonito • **Packaging:** PET bottle • **Storage:** refrigerate after opening • **Origin:** Toyama, Japan • **Allergenics:** soy, wheat, bonito

Nishikidôri

vous présente ses

Miso

Miso

Miso • Miso ..... p. 35-42
Autre miso • Other miso ..... p. 43

www.nishikidori.com

MISO

REF. MK1 À/TO MK44

GOKOMACHI KANTOYA : L'EXCELLENCE DU MISO BLANC

La maison Kantoya, créée par Chube Kantoya San, se consacre à la fabrication du miso depuis 1847, soit 6 générations, dans son atelier situé au sud de l'ancien palais impérial, le centre de la ville de Kyoto. Le miso confectionné a un goût qui ne peut être créé qu'avec le soin et les efforts apportés par ses artisans. Ils n'utilisent que de l'eau souterraine provenant du système montagneux de Hiei, à 60m de profondeur. Les procédés de fabrication privilégiés impliquent de nombreuses opérations artisanales. Un autre exemple du soin qu'ils apportent à leur miso réside dans la qualité du kôji. Le kôji est l'un des ingrédients clés du miso : il apporte un goût sucré de par sa glycation et augmente l'umami du miso, c'est-à-dire sa saveur, en décomposant les protéines du soja. Il faut trois à quatre jours pour produire un kôji. Pendant cette période, le kôji est soigneusement travaillé quatre fois par des mains humaines. Le travail manuel est privilégié car il permet de sentir les effets des moisissures de kôji vivantes, qui évoluent chaque jour. Être au contact du kôji fait toute la différence. Le miso KANTOYA est principalement utilisé par les restaurants japonais et les confiseries de Kyoto. Beaucoup d'entre eux sont implantés depuis longtemps, et ce depuis plusieurs décennies. Aujourd'hui, le nombre d'utilisateurs de leur miso augmente grâce aux clients de longue date qui ouvrent de nouveaux restaurants ou leur présentant généreusement de nouveaux clients. Nos Maîtres artisans pensent que le miso joue un rôle fondamental pour décider du goût des plats et des confiseries. Cependant, le goût n'est pas toujours uniforme selon la variété, la zone de culture et l'année de production d'ingrédients comme le riz et le soja. Le rôle de KANTOYA est de faciliter la collaboration entre de tels miso et de grands chefs, qui cherchent toujours à cuisiner les meilleurs plats. Ils écoutent la parole de chaque client et constatent l'évolution de leurs besoins grâce à une communication étroite et de longue durée, et leur fournissent le meilleur miso. Les origines du Miso Blanc (shiro-miso) ou « Saikyo-Miso » Du VIIIe au XVIIe siècle (de l'époque Heian à l'époque Edo), Kyoto, résidence de l'Empereur, était la capitale du Japon et tous les pouvoirs étaient concentrés dans la ville. De nombreux « kuge » (nobles de la cour) y vivaient et possédaient de bonnes terres partout au Japon où l'on cultivait du riz de qualité et où on leur rendait hommage. En utilisant ce type de riz, le miso était autrefois un aliment de conservation à haute teneur en sel. Cependant, les gens ont constaté qu'avec une teneur en riz plus élevée et une teneur en sel plus faible, le miso devenait très sucré. À cette époque, les condiments sucrés dérivés d'arbres ou de fruits étaient très précieux car il n'y avait pas de sucre. Ayant découvert que le miso pouvait être très sucré, on a commencé à l'utiliser au même titre que ces fameux condiments sucrés. Il n'a été utilisé qu'à la cour impériale, ce qui correspondrait au début du miso blanc à Kyoto. Le miso blanc était alors également utilisé comme ingrédient dans les plats servis aux divinités lors des rituels de la cour. Les recettes de ces plats sont également utilisées dans les rituels d'aujourd'hui ainsi que dans de nombreux événements pour le grand public : Zoni (soupe de gâteau de riz) dégustée au Nouvel An, kashiwa-mochi (gâteau de riz enveloppé dans une feuille de chêne) consommé au Festival des garçons en mai, gyoja-mochi (gâteau de riz ascétique) savouré au Festival de Gion, et aburi-mochi (gâteau de riz cuit) vendu dans les salons de thé devant les temples. Le miso blanc a évolué différemment des autres types de miso. Il s'est développé en tant qu'édulcorant et sa qualité de conservateur a été sacrifiée. C'est pourquoi le miso blanc est souvent utilisé non seulement pour la cuisine mais aussi pour la confiserie. À l'époque Meiji, la capitale du Japon a été déplacée de Kyoto à Tokyo et de nombreux nobles de la cour, y compris l'Empereur, ont déménagé à Tokyo. Cependant, il n'y avait pas de miso blanc aussi sucré à Tokyo, car c'était une ville de culture guerrière. Les nobles en ont d'autant plus apprécié le miso blanc sucré de Kyoto et ont commencé à l'appeler « Saikyo-Miso » (miso de la capitale de l'Ouest). Aujourd'hui encore, le miso blanc est appelé « saikyo-miso » , mais seulement « shiro-miso » (miso blanc) par les habitants de Kyoto. La vie des Japonais est répartie selon deux catégories : « hare » et « ke ». « Hare » signifie jour spécial et festif et « ke » signifie jour ordinaire. Depuis les temps anciens, les gens mangeaient des aliments spéciaux et précieux tels les boules de riz, le sekihan (riz rouge festif), le saké et les confiseries avec une vaisselle spéciale. Le miso blanc de Kyoto jouait un rôle alimentaire important au cours de ces journées spéciales et s'est développé à travers les rituels de la Cour.

MISO

GOKOMACHI KANTOYA: THE EXCELLENCE OF WHITE MISO

The Kantoya house, created by Chube Kantoya San, has been dedicated to making miso since 1847,6 generations, in its workshop located south of the former imperial palace, the center of the Kyoto city. Made miso has a taste that can only be created with the care and efforts of its craftsmen. They only use groundwater from the Hiei Mountain, 60m deep. The preferred manufacturing processes involve many artisanal operations. Another example of the care they bring to their miso lies in the quality of kôji. Kôji is one of the key ingredients of miso: it brings a sweet taste by its glycation and increases the umami of miso, that is to say its flavor, by breaking down the proteins of soy. It takes three to four days to produce a kôji. During this period, kôji is carefully worked four times by human hands. The manual work is privileged because it allows to feel the effects of living kôji mold, which evolve every day. Being in touch with kôji makes all the difference. KANTOYA miso is mainly used by Japanese restaurants and Kyoto confectioneries. Many of them have been implanted for a long time, and this for several decades. Today, the number of users of their miso is increasing thanks to long-standing customers who open new restaurants or generously introduce new customers. Our master craftsmen think that miso plays a fundamental role in deciding the taste of dishes and confectionery. However, the taste is not always uniform depending on the variety, the growing area and the year of production of ingredients such as rice and soy. The role of KANTOYA is to facilitate collaboration between such miso and great chefs, who always try to cook the best dishes. They listen to each client's word and see their changing needs through close, long-term communication and provide them with the best miso. The origins of white miso "shiro-miso" or "Saikyo-Miso" From the 8th to the 17th century (from the Heian period to the Edo period), Kyoto, residence of the Emperor, was the capital of Japan and all the powers were concentrated in the city. Many "kuge" (court nobility) lived there and had good land all over Japan where they cultivated quality rice and were honored. Using this type of rice, miso was once a high-salt conservation food. However, people noticed that with a higher rice content and a lower salt content, miso became very sweet. At that time, sweet condiments derived from trees or fruit were very valuable because there was no sugar. Having discovered that miso could be very sweet, they began to use it as well as these famous sweet condiments. It was used only in the imperial court, which would correspond to the beginning of the white miso in Kyoto. At that time, white miso was also used as an ingredient in dishes served to deities during court rituals. The recipes of these dishes are also used in today's rituals as well as in many events for the general public: Zoni (rice cake soup) tasted at New Year, kashiwa-mochi (rice cake wrapped in a oak leaf) consumed at the Boys Festival in May, gyoja-mochi (ascetic rice cake) savored at the Gion Festival, and aburi-mochi (cooked rice cake) sold in the tea rooms in front of the temples. White miso has evolved differently from other types of miso. It has developed as a sweetener and its preservative quality has been sacrificed. This is why white miso is often used not only for cooking but also for confectionery. In the Meiji era, the capital of Japan was moved from Kyoto to Tokyo and many court nobles, including the Emperor, moved to Tokyo. However, there was no such sweet white miso in Tokyo because it was a city of war culture. The nobles liked it all the sweet white miso of Kyoto and began to call it "Saikyo-Miso" (miso of the capital of the West). Even today, the white miso is called "saikyo-miso", but only "shiro-miso" (white miso) by the inhabitants of Kyoto. Japanese people life is divided into two categories: "hare" and "ke". "Hare" means special and festive day and "ke" means ordinary day. Since ancient times, people have been eating special and precious foods such as rice balls, sekihan (festive red rice), sake and confectionery with special dishes. The Kyoto white miso played an important food role during these special days and developed through the rituals of the Court.

REF. MK1 / MK9 / MK2

MISO BLANC DOUX KANTOYA (SALÉ AU SEL DE LA BAIE) 100G / 500G / 1KG NET

Le vrai nom de ce miso est « tenpi-shio jikomi tokubetsu ginjo shiro-miso ». C'est le miso blanc le plus populaire de Kantoya. Élaboré de façon traditionnelle, il a un goût sucré discret et léger suivi d'une saveur miso. Son goût sucré reste très longtemps même après la disparition de la saveur miso. Il a une saveur plus dense avec une note de fleur de châtaigne. Le miso blanc est un miso spécial développé en mettant l'accent sur le sucré, tandis que d'autres miso ont été développés pour la conservation. Le miso blanc a une teneur en sel égale au tiers de celle du miso normal. Il utilise deux fois plus de kôji de riz que le miso habituel pour obtenir un goût sucré délicat. Sa méthode de fermentation est également différente : il n'utilise pas de levure pour sa fermentation afin de donner une saveur délicate avec une note sucrée de soja.

Nos accords parfaits : fabuleux pour la réalisation de soupe miso « shiro miso ». Habituellement utilisé pour la soupe miso de type sucré et le zoni, et comme ingrédient pour le miso dengaku ou le miso vinaigré. Il contient moins de sel (environ 5%) et peut donc être mélangé avec d'autres miso pour adoucir le goût de la soupe miso. À déguster en soupe miso traditionnelle avec dés de tofu, ciboulette ou cive ciselée. Le miso blanc est également étonnant pour mariner viandes et poissons (une enzyme nommée protéase qui se trouve dans le miso Saikyo transforme la protéine des ingrédients en acides aminés tels que l'acide glutamique et la glycine et rend le poisson et la viande délicieux). Il faut laisser mariner 12 à 24 heures. Le sel contient un taux important de minéraux qui rendent le miso riche et savoureux. En se mélangeant avec des ingrédients sucrés, le miso blanc révèle sa douceur. Il se marie bien avec les produits laitiers tels que le lait et le fromage. Il a une plus grande résistance à la chaleur et peut donc être utilisé pour mijoter. En cas de température trop élevée, la réaction de Maillard des sucres se produit et il devient brun et amer. De plus, lorsqu'elle est stockée à plus de 25°C, la protéine contenue dans le miso devient également brune en raison de la réaction de Maillard, ce qui entraîne la dégradation de la qualité du miso et une diminution de sa saveur.

Ingrédients : riz, soja, sel, alcool, vitamine B2, aspergillus oryzae • **Conditionnement :** sachet soudé • **Conservation :** au réfrigérateur • **Origine :** Kyoto, Japon • **Substance allergène :** soja

KANTOYA SWEET RICE MISO PASTE (MADE WITH BAY SALT) 100G / 500G / 1KG NET

This miso real name is "tenpi-shio jikomi tokubetsu ginjo shiro-miso". This is the most popular white miso from Kantoya. Elaborated in a traditional way, it has a discreet and light sweet taste followed by a miso flavor. Its sweet taste stays very long even after the disappearance of the miso flavor. It has a denser flavor with a hint of chestnut blossom. White miso is a special miso developed with a focus on sweetness, while other miso have been developed for preservation. White miso has a salt content equal to one third of that of normal miso. It uses twice as much koji rice as the usual miso to obtain a delicate sweetness. Its fermentation method is also different: it does not use yeast for its fermentation to give a delicate flavor with a sweet note of soy.

Our perfect combination: fabulous for making "shiro miso" miso soup. Usually used for sweet type miso soup and zoni, and as an ingredient for miso dengaku or miso vinegar. It contains less salt (about 5%) and can be mixed with other miso to soften the taste of miso soup. To be served in traditional miso soup with diced tofu, chives or chopped spring onion. White miso is also amazing for marinating meats and fish (an enzyme called protease found in Saikyo miso turns protein ingredients into amino acids such as glutamic acid and glycine and makes fish and meat delicious). It is necessary to marinate 12 to 24 hours. Salt contains a significant amount of minerals that make miso rich and tasty. By mixing with sweet ingredients, white miso reveals its sweetness. It goes well with dairy products such as milk and cheese. It has greater heat resistance and can therefore be used for simmering. If the temperature is too high, the Maillard sugar reaction occurs and becomes brown and bitter, and when stored at over 25°C, the miso protein also turns brown due to the Maillard reaction, which leads to the degradation of miso quality and a decrease in flavor.

Ingredients: rice, soy, salt, alcohol, vitamin B2, aspergillus oryzae • **Packaging:** sealed bag • **Storage:** refrigerated • **Origin:** Kyoto, Japan • **Allergenic:** soy

REF. MKOC / MKO

MISO BLANC AU SEL D'AGUNI (6%), OKINAWA 100G / 500G NET

Le sel utilisé dans la fabrication de ce miso est unique, rare, exceptionnel. Dénommé Aguni-no-Shio, il est produit sur l'île d'Aguni à Okinawa. La teneur en sel de ce miso, le type de riz utilisé et le soja sont spécialement conçus pour maximiser le goût du sel Aguni. Le procédé de fabrication suit les méthodes traditionnelles, de sorte qu'il présente d'abord un goût sucré distinct, mais le goût du soja à maturité survient en même temps. Grâce à la teneur riche en minéraux du sel d'Aguni, ce miso a une saveur sucrée dense et intense ainsi qu'un goût corsé de soja et un parfum de fruits mûrs. La richesse et la densité deviennent plus fortes avec le temps, c'est pourquoi une consommation précoce est recommandée si l'on préfère la fraîcheur et un goût plus léger.

Nos accords parfaits : soupe miso, marinades pour poissons ou foie gras, pâtisseries, ganaches, fruits frais (fraises, poires, pêches blanches).

Ingrédients : riz, soja, 6% sel de l'île d'Aguni (Okinawa), alcool, aspergillus oryzae • **Conditionnement :** sachet soudé • **Conservation :** au réfrigérateur • **Origine :** Kyoto, Japon • **Substance allergène :** soja

AGUNI OKINAWA SALT (6%) WHITE MISO PASTE 100G / 500G NET

Salt used in making this miso is unique, rare, exceptional. Called Aguni-no-Shio, it is produced on the island of Aguni in Okinawa. Salt content of this miso, type of rice used and soy beans are specially designed to maximize the taste of Aguni salt. The manufacturing process follows traditional methods, so that it first has a distinct sweetness, but the taste of mature soy beans occurs at the same time. Thanks to the rich mineral content of Aguni salt, this miso has a dense and intense sweetness as well as a full-bodied soy taste and a ripe fruit fragrance. The richness and density become stronger over time, so early consumption is recommended if you prefer freshness and a lighter taste.

Our perfect combination: miso soup, marinades for fish or foie gras, pastries, ganaches, fresh fruits (strawberries, pears, white peaches).

Ingredients: rice, soy, 6% Aguni island salt (Okinawa), alcohol, aspergillus oryzae • **Storage:** refrigerated • **Packaging:** sealed bag • **Origin:** Kyoto, Japan • **Allergenic:** soy

REF. MK6 / MK7

MISO BLANC AU YUZU 100G / 500G NET

Le miso au yuzu est une authentique friandise. C'est un miso blanc aromatisé au yuzu avec un mélange de yuzu confit râpé en gros morceaux, de miso blanc, de sucre, de mirin et de saké. Il peut être utilisé comme ingrédient pour les sauces ou les vinaigrettes. Vous pouvez profiter d'une harmonie équilibrée entre les écorces de yuzu à l'amertume agréable et le goût sucré du miso blanc.

Nos accords parfaits : très frais, riche en parfums et arômes, il s'utilise comme un condiment et peut aussi servir pour mariner viandes et poissons. Il peut également être utilisé pour du dengaku d'aubergines, du gluten de blé brut (nama-fu), des radis japonais mijotés avec des petites plantes de la famille des aracées (furofuki-daikon) ainsi que du tofu froid ou chaud. Pour une préparation de dengaku, vous pouvez utiliser ce miso tel quel ou le mélanger avec un peu de bouillon. Une noisette généreuse sous une Saint-Jacques poêlée ou en accompagnement de foie gras mi-cuit, ou d'une escalope de foie gras, sera d'un effet délicieusement surprenant.

Ingrédients : miso de riz (riz, soja, sel, alcool, vitamine B2), sucre, mirin, saké, 3,43% écorce de yuzu, aspergillus oryzae • **Conditionnement :** sachet soudé • **Conservation :** au réfrigérateur • **Origine :** Kyoto, Japon • **Substance allergène :** soja

YUZU FLAVORED WHITE MISO PASTE 100G / 500G NET

Yuzu miso is an authentic treat. It's a yuzu-flavored white miso with a blend of grated shredded yuzu in chunks, white miso, sugar, mirin and sake. It can be used as an ingredient for sauces or salad dressings. You can enjoy a balanced harmony between yuzu peel with pleasant bitterness and the sweet taste of white miso.

Our perfect combination: very fresh, rich in perfumes and aromas, it is used as a condiment or to marinate meat and fish. It can also be used for eggplant dengaku, raw wheat gluten (nama-fu), Japanese radish stewed with small plants of the araceae family (furofuki-daikon) and cold or hot tofu.For a preparation of dengaku, you can use this miso as is or mix it with a little broth. A generous pinch under a baked scallop or as an accompaniment to half-cooked foie gras, or escalope of foie gras, will be a delightfully surprising effect.

Ingredients: rice miso (rice, soy, salt, alcohol, vitamin B2, aspergillus oryzae), sugar, mirin, sake, 3.43% yuzu skin, aspergillus oryzae • **Packaging:** sealed bag • **Storage:** refrigerated • **Origin:** Kyoto, Japan • **Allergenic:** soy

REF. MK4 / MK5

MISO BLANC SANSHO DENGAKU 100G / 500G NET

Ce miso blanc est mijoté avec du sansho vert moulu en deux calibres. Le sansho moulu en poudre fine produit l'arôme sansho, tandis que le sansho grossièrement moulu donne un goût piquant et rehausse la saveur sucrée du miso blanc.

Nos accords parfaits : pour les plats japonais, il peut être utilisé pour les poissons blancs et les légumes cuits à la vapeur ainsi que pour les sauces à salades. Très frais, riche en parfums et arômes, il s'utilise comme un condiment ou pour mariner une viande. Une noisette généreuse sous une Saint-Jacques poêlée ou en accompagnement de foie gras mi-cuit, ou d'une escalope de foie gras, sera d'un effet délicieusement surprenant. On parle souvent de poivre sansho mais cette baie ne fait pas partie de la famille du poivre, mais bien de celle des Rutacées (agrumes). Sa particularité est sa saveur d'agrume très épicée. Elle est reconnaissable par ses saveurs de citronnelle, légèrement mentholée, et par le picotement provoqué sur la langue.

Ingrédients : miso de riz (riz, soja, sel, alcool, vitamine B2, aspergillus oryzae), sucre, mirin, saké, 1,99% sansho • **Conditionnement :** sachet soudé • **Conservation :** au réfrigérateur • **Origine :** Kyoto, Japon • **Substance allergène :** soja

SANSHO DENGAKU WHITE MISO PASTE 100G / 500G NET

This white miso is stewed with ground green sansho in two ground sizes. Finely ground powdered sansho produces the sansho aroma, while coarse ground sansho gives a tangy taste and enhances the sweet taste of white miso.

Our perfect combination: for Japanese dishes, it can be used for white fish and steamed vegetables as well as for salad dressings. Very fresh, rich in perfumes and aromas, it is used as a condiment and can also be used to marinate meats ; a generous pinch under a baked scallop or as an accompaniment to half-cooked foie gras, or baked foie gras slice, will be a delightfully surprising effect. We often talk about sansho pepper but this berry is not part of the pepper family, but that of Rutaceae (citrus). Its peculiarities: a very fruity flavor of lemongrass, lemon, almost minty. Tingling on the tongue in mouth and explosion of flavor. Its particularity is its very spicy citrus flavor.

Ingredients: rice miso (rice, soy, salt, alcohol, vitamin B2, aspergillus oryzae), sugar, mirin, sake, 1.99% sansho • **Packaging:** sealed bag • **Storage:** refrigerated • **Origin:** Kyoto, Japan • **Allergenic:** soy

REF. MK17 / MK18

MISO BLANC À LA VANILLE 100G / 500G NET

C'est un mélange de vanille et de miso blanc. Avec du temps et de la patience, la saveur de la vanille est extraite et mijotée avec notre miso blanc original. Le résultat final est un miso blanc doux avec une extraordinaire saveur de gousses de vanille.

Nos accords parfaits : il conviendra parfaitement en accompagnement de poissons et crustacés, rehaussera à merveille votre sauce pour un homard à la vanille, se mariera également très bien à vos ganaches et crèmes pâtissières ou en garniture de délicieux macarons.

Ingrédients : miso de riz (riz, soja, sel, alcool, vitamine B2, aspergillus oryzae), sucre, mirin, saké, 1 % vanille bourbon • **Conditionnement :** sachet soudé • **Conservation :** au réfrigérateur • **Origine :** Kyoto, Japon • **Substance allergène :** soja

VANILLA FLAVORED WHITE MISO PASTE 100G / 500G NET

It's a mix of vanilla and white miso. With time and patience, the flavor of vanilla is extracted and simmered with our original white miso. The end result is a sweet white miso with an extraordinary flavor of vanilla beans.

Our perfect combination: it will be perfect with fish and shellfish, will perfectly enhance your sauce for a lobster with vanilla, will also go very well with your ganaches and pastry creams or garnished with delicious macaroons.

Ingredients: rice miso (rice, soy, salt, alcohol, vitamin B2, aspergillus oryzae), sugar, mirin, sake, 1% natural Bourbon vanilla • **Packaging:** sealed bag • **Storage:** refrigerated • **Origin:** Kyoto, Japan • **Allergenic:** soy

REF. MK20 / MK21

MISO BLANC À LA PÂTE DE CACAO 100G / 500G NET

Ce miso blanc, très peu salé (2,1%), a été spécialement conçu à notre demande. Il est délicatement sucré, et parfumé de pâte de cacao très douce et de grande qualité. Comme le cacao est sensible à la chaleur, il est réparti manuellement en petites particules et fondu sous température contrôlée, puis mélangé au miso blanc mijoté.

Nos accords parfaits : il convient parfaitement aux sauces ou marinades des viandes de gibiers (pigeonneau, canard, lièvre, chevreuil). Les pâtissiers et les chocolatiers n'hésiteront pas à les incorporer aux crèmes, ganaches, macarons…

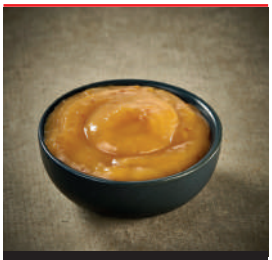
Ingrédients : miso de riz (riz, soja, sel, alcool, vitamine B2, aspergillus oryzae), sucre, mirin, saké, 5,53 % cacao • **Conditionnement :** sachet soudé • **Conservation :** au réfrigérateur • **Origine :** Kyoto, Japon • **Substance allergène :** soja

COCOA FLAVORED WHITE MISO PASTE 100G / 500G NET

This particular white miso is very lightly salted (2.1%) and has been made upon our request. It is delicately sugared, and flavored with a very top quality and sweet cocoa paste. Because cocoa is heat sensitive, it is manually broken down into small particles and melted under controlled temperature, then mixed with simmering white miso.

Our perfect combination: it is perfect for sauces or marinades of game meats (pigeon, duck, hare, deer). Pastry chefs and chocolatiers will not hesitate to incorporate them into creams, ganaches, macaroons…

Ingredients: rice miso (rice, soy, salt, alcohol, vitamin B2, aspergillus oryzae), sugar, mirin, sake, 5.53% cocoa paste • **Packaging:** sealed bag • **Storage:** refrigerated • **Origin:** Kyoto, Japan • **Allergenic:** soy



REF. MK27 / MK28

MISO BLANC GINJO SHIRO MISO À LA FIGUE 100G / 500G NET

Ce miso unique est confectionné à base de pâte de figue artisanale, lentement mijotée, et de miso blanc ginjo shiro miso. Il est onctueux, avec des notes puissantes de figues confites.

Nos accords parfaits : le mariage est remarquable avec l'aubergine grillée, le foie gras poêlé, les terrines, les fromages crémeux (tels le Saint-Moret, les cream cheese), le Roquefort, les fromages de brebis…

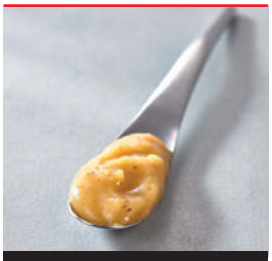
Ingrédients : miso de riz (riz, soja, sel, alcool, vitamine B2, aspergillus oryzae), sucre, mirin, saké, % figues • **Conditionnement :** sachet soudé • **Conservation :** au réfrigérateur • **Origine :** Kyoto, Japon • **Substance allergène :** soja

WHITE MISO PASTE GINJO SHIRO MISO FLAVORED WITH FIG 100G / 500G NET

This unique miso is made from slow-simmered artisanal fig paste and white miso ginjo shiro miso. It is unctuous, with powerful notes of candied figs.

Our perfect combination: pairing is remarkable with grilled eggplant, pan-fried foie gras, terrines, creamy cheeses (such as Saint-Moret, cream cheese), Roquefort, sheep's cheeses…

Ingredients: rice miso (rice, soy, salt, alcohol, vitamin B2, aspergillus oryzae), sugar, mirin, sake, % fig • **Packaging:** sealed bag • **Storage:** refrigerated • **Origin:** Kyoto, Japan • **Allergenic:** soy



REF. MK35 / MK36

MISO BLANC AU PIPATSU, POIVRE LONG DE ISHIGAKI JIMA 100G / 500G NET

Le pipatsu, poivre long, est une épice originaire d'Indonésie qui a une saveur de cannelle, d'anis et de baie de sansho japonais. Il pousse à l'état sauvage sur les îles Ishigaki, à l'extrémité sud du Japon, et s'est donc également implanté là-bas. Le pipatsu séché et le pipatsu frais sont mélangés au miso blanc qui a une saveur sucrée et épicée. Cet équilibre sucré et épicé fait que ce miso se marie bien avec les viandes, les poissons et les légumes bouillis. Une autre caractéristique de ce produit est sa saveur variable. Juste après la production, son piquant de poivre et son goût sucré de miso sont tous deux indépendants. Cependant, avec le temps, ils fusionnent et créent une nouvelle saveur légère. Ceci est dû à la maturation du miso ; le changement de saveur peut être contrôlé en conservant le produit en-dessous de 0°C. Ce miso blanc est agrémenté de marquants de poivres longs de l'île de Ishigaki Jima, fraîchement concassés. Le résultat est très équilibré. Le poivre et ses notes fraîches, florales, parfume agréablement le miso. Nous aimons les notes délicates de sève, les touches subtilement cacaotées, les accents finement boisés et torréfiés. Il est à noter que ce poivre long est le seul à pousser sur l'ensemble de l'archipel nippon, sur des sols volcaniques, et cultivé de façon naturelle sur des coteaux face à la mer.

Nos accords parfaits : ce miso s'utilisera à merveille comme condiment en dégustation avec Saint-Jacques, saumon fumé, foie gras, magrets, volailles, poissons grillés, tartares de viandes ou de poissons ou de fraises fraîches ! Vous pourrez également le délayer sur un bouillon blanc dans lequel vous ajouterez chair de crabes ou coquillages.

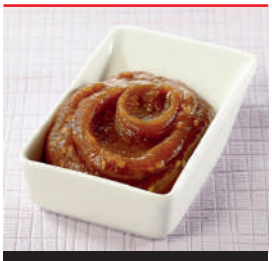
Ingrédients : miso de riz (riz, soja, sel, alcool, vitamine B2, aspergillus oryzae), sucre, mirin, saké, 3,56% poivre long pipatsu de Ishigaki Jima • **Conditionnement :** sachet soudé • **Conservation :** au réfrigérateur • **Origine :** Kyoto, Japon • **Substance allergène :** soja

WHITE MISO PASTE FLAVORED WITH PIPATSU, LONG PEPPER FROM ISHIGAKI JIMA 100G / 500G NET

Pipatsu, long pepper, is a spice native to Indonesia that has a flavor of cinnamon, anise and Japanese sansho berry. It grows wild on the Ishigaki Islands, at the southern end of Japan, and has also established itself there. Dried pipatsu and fresh pipatsu are mixed with white miso which has a sweet and spicy flavor. This sweet and spicy balance makes this miso go well with meats, fish and boiled vegetables. Another characteristic of this product is its variable flavor. Just after production, its pepper spice and sweet taste of miso are both independent. However, over time, they merge and create a new light flavor. This is due to the maturation of miso; flavor change can be controlled by keeping the product below 0°C. This white miso is embellished with chuncks of long peppers from the island of Ishigaki Jima, freshly crushed. The result is very balanced. The pepper and its fresh, floral notes pleasantly perfume the miso. We love the delicate notes of sap, the subtle notes of cocoa, the finely wooded and roasted accents. It should be noted that this long pepper is the only one to grow on the entire Japanese archipelago, on volcanic soils, and cultivated naturally on hillsides facing the sea.

Our perfect combination: this miso will be used as a condiment tasting with Saint-Jacques, smoked salmon, foie gras, duck breasts, poultry, grilled fish, meat tartars or fish or fresh strawberries! You can also dilute it on a white broth in which you add flesh of crabs or shells.

Ingredients: rice miso (rice, soy, salt, alcohol, vitamin B2, aspergillus oryzae), sugar, mirin, sake, 3.56% pipatsu Ishigaki Jima long peppere • **Packaging:** sealed bag • **Storage:** refrigerated • **Origin:** Kyoto, Japan • **Allergenic:** soy



REF. MK33C / MK33

MISO DENGAKU TEKKA 100G / 500G NET

Ce miso est lentement mijoté avec des graines de sésame grillées. Le dengaku miso est certainement l'un des miso les plus appréciés des occidentaux qui visitent le Japon.

Nos accords parfaits : il a un goût sucré très léger qui se marie avec les aubergines grillées ou frites, le gluten de blé brut cuit au four et le tofu. Vous pouvez aussi l'utiliser dans des poêlées de légumes avec du dou-ban-jiang (spicy condiment). Ce miso se mariera aussi parfaitement avec les radis daïkon confits et marinades. Il constituera une excellente base pour les sauces à viandes blanches ou rouges, gibiers, légumes…

Ingrédients : miso de riz (riz, soja, sel, alcool, aspergillus oryzae), sirop d'amidon, sucre, graines de sésame torréfiées • **Conditionnement :** sachet soudé • **Conservation :** au réfrigérateur • **Origine :** Kyoto, Japon • **Substances allergènes :** soja, sésame

TEKKA DENGAKU MISO PASTE 100G / 500G NET

This miso is slowly simmered with grilled sesame seeds. Dengaku Miso is certainly one of the most popular miso of Westerners visiting Japan.

Our perfect combination: it has a very light sweet taste that goes well with grilled or fried eggplant, raw wheat gluten and tofu. You can also use it in baked vegetables with dou-ban-jiang (spicy condiment). This miso will also go perfectly with candied daikon radishes and marinades. It will be an excellent base for sauces with white or red meats, game, vegetables…

Ingredients: rice miso (rice, soy, salt, alcohol, aspergillus oryzae), starch syrup, sugar, roasted sesame seeds • **Packaging:** sealed bag • **Storage:** refrigerated • **Origin:** Kyoto, Japan • **Allergenics:** soy, sesame

REF. MK3 / MK8 / MK10

MISO DE CAMPAGNE NIDAN JIKOMI INAKA 100G / 500G / 1KG NET

Le miso de campagne, inaka miso, est un miso ayant subi une double fermentation. La première fermentation lui procure une saveur légère. La seconde lui donne un goût savoureux, salé, et très doux et lui permet d'exprimer un riche parfum de soja.

Nos accords parfaits : il est plus salé et sert de base à la confection de la soupe miso ou peut être utilisé comme un fonds et peut servir également pour mariner viandes et poissons (une enzyme nommée protéase qui se trouve dans le miso Saikyo transforme la protéine des ingrédients en acides aminés tels que l'acide glutamique et la glycine et ils rendent le poisson et la viande délicieux). Il faut laisser mariner 12 heures maximum. Au Japon, il est également un délicieux condiment.

Ingrédients : riz, soja, sel, alcool, aspergillus oryzae • **Conditionnement :** sachet soudé • **Conservation :** au réfrigérateur • **Origine :** Kyoto, Japon • **Substance allergène :** soja

COUNTRYSIDE STYLE NIDAN JIKOMI INAKA MISO PASTE 100G / 500G / 1KG NET

The countryside style inaka miso is a miso that has undergone a double fermentation. The first fermentation gives it a light flavor. The second gives it a tasty and very sweet and salty taste and allows it to express a rich scent of soy.

Our perfect combination: it is saltier and serves as a base for making miso soup or can be used as a base and can also be used to marinate meat and fish (an enzyme called protease found in Saikyo miso transforms protein amino acid ingredients such as glutamic acid and glycine and they make fish and meat delicious). You must marinate 12 hours maximum. In Japan, it is also a delicious condiment.

Ingredients: rice, soy, salt, alcohol, aspergillus oryzae • **Packaging:** sealed bag • **Storage:** refrigerated • **Origin:** Kyoto, Japan • **Allergenic:** soy

REF. MK31 / MK32

MISO ROUGE GINJO AKA DASHI 100G / 500G NET

Voici un miso de connaisseurs, excellent pour la confection de consommés, soupes miso, bouillons, sauces, marinades… Ce miso est corsé, riche en saveurs et en umami. Il s'agit d'un mélange de miso de fèves de soja cuites à la vapeur et de farine d'orge torréfié, et de miso de riz.

Nos accords parfaits : nous le recommandons également pour les jus de cuisson des gibiers et des abats et pour la confection de sauces pour poissons blancs, coquillages, viandes rouges… Il sera une base excellente pour réaliser des marinades et sauces pour barbecue.

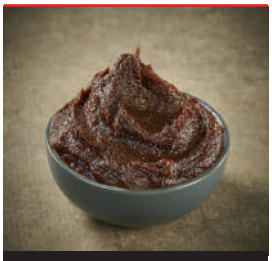
Ingrédients : miso de grain (soja, sel, farine d'orge torréfié, aspergillus oryzae), miso de riz (riz, soja, sel, aspergillus oryzae) • **Conditionnement :** sachet soudé • **Conservation :** au réfrigérateur • **Origine :** Kyoto, Japon • **Substances allergènes :** soja, orge

GINJO AKA DASHI RED MISO PASTE 100G / 500G

Here is a miso of connoisseurs, excellent for making consumables, miso soups, broths, sauces, marinades… This miso is full-bodied, rich in flavors and umami. It is a mixture of miso steamed soy beans and roasted barley flour, and rice miso.

Our perfect combination: We also recommend it for game meat cooking juices, for giblets cooking, and for sauces for white fish, shellfish, red meats… It will be an excellent base for making marinades and barbecue sauces.

Ingredients: grain miso (soy beans, salt, roasted barley flour, aspergillus oryzae), rice miso (rice, soy beans, salt, aspergillus oryzae) • **Packaging:** sealed bag • **Storage:** refrigerated • **Origin:** Kyoto, Japan • **Allergenics:** soy, barley



REF. MK43 / MK44

MISO GOSHO ZAKURA 100G / 500G NET

Depuis les temps anciens, les restaurants de Kyoto mélangent du miso de soja, au goût prononcé, et du miso blanc au goût sucré léger en modifiant les proportions selon la saison et les ingrédients. Le miso Gosho Zakura est un mélange de Hatcho miso (miso de soja) et de miso blanc. Le goût sucré délicat du miso blanc couvre l'astringence du Hatcho miso et donne au miso Gosho Zakura un goût intense et doux. Il est un peu plus sucré que le Ginjo Aka-Dashi qui est souvent utilisé par les restaurants japonais car il est mélangé avec du miso blanc.

Nos accords parfaits : il est recommandé d'utiliser un bouillon aussi épais que le bouillon utilisé pour le miso rouge, et d'y incorporer des ingrédients tels que du poisson, des crustacés, des légumes-racines, des champignons et du tofu. Vous pouvez aussi savourer ce miso en ajoutant du mirin, du sucre, du jaune d'œuf, et en laissant mijoter un peu.

Ingrédients : miso de riz (riz, soja, sel, alcool, vitamine B2, aspergillus oryzae), Hatcho miso (soja, orge torréfié, sel, aspergillus oryzae) • **Conditionnement :** sachet soudé • **Conservation :** au réfrigérateur • **Origine :** Kyoto, Japon • **Substances allergènes :** soja, orge

GOSHO ZAKURA MISO PASTE 100G / 500G NET

Since ancient times, Kyoto's restaurants have mixed soya miso, with a strong taste, and white miso with a mild sweetness, changing the proportions according to season and ingredients. Gosho Zakura Miso is a blend of Hatcho miso and white miso. The delicate sweetness of white miso covers the astringency of miso Hatcho and gives miso Gosho Zakura an intense and sweet taste. It is a little sweeter than the Ginjo Aka-Dashi which is often used by Japanese restaurants because it is mixed with white miso.

Our perfect combination: it is recommended to use broth as thick as the broth used for red miso, and incorporate ingredients such as fish, shellfish, root vegetables, mushrooms and tofu. You can also enjoy this miso by adding mirin, sugar, egg yolk, and simmering a little.

Ingredients: rice miso (rice, soy beans, salt, vitamin B2, aspergillus oryzae)grain miso (soy beans, salt, roasted barley flour, aspergillus oryzae), • **Packaging:** sealed bag • **Storage:** refrigerated • **Origin:** Kyoto, Japan • **Allergenics:** soy, barley

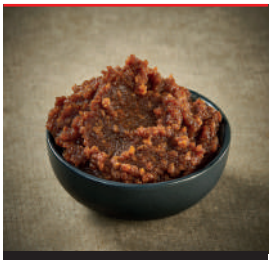
REF. KAGA À / TO KAGA5

KAGAMISO : LE MISO DE PRÉDILECTION POUR LES RAMEN ET SAUCES

Kaga est le nom local de la région méridionale de la Préfecture d'Ishikawa pendant la période Edo au Japon. Kagamiso Co. est une coopérative créée en 1971 par 10 entreprises de fabrication de miso dans la Préfecture d'Ishikawa. Certains de ces fabricants ont été établis au cours des périodes Edo ou Meiji, il y a plus de cent ans.

KAGAMISO: THE FAVORITE MISO FOR RAMEN AND SAUCES

Kaga is the local region name of Ishikawa Prefecture southern part during Japan Edo period. Kagamiso Co. is a Cooperative Union established in 1971 by 10 miso manufacturing companies in Ishikawa Prefecture. Some of these manufacturers were established in Edo or Meiji periods, over one hundred years ago.



REF. KAGA / KAGA1

KAGA MISO BIO 500G / 10KG NET

Le kaga miso est soigneusement préparé pendant une longue période jusqu'à sa maturité, et grâce à son abondance particulière de kôji, une moisissure qui se développe sur le riz ensemencé par la levure aspergillus oryzae, il tire sa richesse du sucre du riz. Il a un goût de riz riche et la couleur est un peu brunâtre, car il est longuement fermenté, et un piquant subtil. Tout est fabriqué à partir d'ingrédients biologiques soigneusement sélectionnés et fabriqués au Japon. Contre la quantité de soja, les artisans utilisent 1/2 fois le kôji de riz et celui-ci est fermenté pendant plus de 6 mois.

Nos accords parfaits : bouillons ramen, woks de légumes ou de pâtes ou de viandes, marinades de légumes ou de viandes.

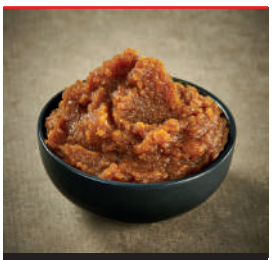
Ingrédients : riz bio, soja bio, eau, sel, ferment (riz, sel, miso de riz, levure), levure aspergillus oryzae • **Conditionnement :** barquette operculée ou sac scellé (pour les gros Conditionnements) • **Conservation :** au réfrigérateur • **Origine :** Ishikawa, Japon • **Substance allergène :** soja

ORGANIC KAGA MISO PASTE 500G / 10KG NET

Kaga miso is carefully made over a long period of time until it is mature, and thanks to its particular abundance of kôji, a mold that grows on rice, it takes on richness from the sugar of the rice. It has rich rice taste and the color is a little bit brownish, as it is fermented for long time, and a subtle spiciness. It is all made from carefully selected organic ingredients made in Japan. Against the amount of soy bean, craftsmen are using 1/2 times of rice kôji and it is fermented for over 6 months.

Our perfect combination: broths for ramen, woks of vegetables or pasta or meat, marinades of vegetables or meat.

Ingredients: organic rice, organic soy bean, water, salt, seed water (rice, salt, rice miso, yeast), aspergillus oryzae fungi spores • **Packaging:** container pack or sealed bag (for big packs) • **Storage:** refrigerated • **Origin:** Ishikawa, Japan • **Allergenic:** soya



REF. KAGA6 / KAGA2

KAGA MISO HYAKUMANGOKU 500G / 10KG NET

« Hyakumangoku » décrit que le riz est produit en abondance dans la Préfecture d'Ishikawa. Ce miso a une fermentation minimum de 7 mois. Les fèves de soja ont gardé leurs formes. La proportion de riz malté est ici 25% inférieure à celle du soja. On appelle ce rapport « Koji buai ».

Nos accords parfaits : marinades des radis, daikon, salsifi japonais gobo, choux blanc, woks de légumes… Convient également pour les poissons, les bouillons pour ramen, les viandes blanches à mariner (poulet, porc). Se marie parfaitement au miso blanc ou au miso rouge, voire hatcho miso.

Ingrédients : soja, eau, riz, sel, ferment (riz, sel, miso de riz, levure), levure aspergillus oryzae • **Conditionnement :** barquette operculée ou sac scellé (pour les gros Conditionnements) • **Conservation :** au réfrigérateur • **Origine :** Ishikawa, Japon • **Substance allergène :** soja

HYAKUMANGOKU KAGA MISO PASTE 500G / 10KG NET

"Hyakumangoku" describes that rice is produced in abundance in Ishikawa Prefecture. This miso has a minimum fermentation of 7 months. Soy beans have kept their shapes. The proportion of malted rice here is 25% lower than that of soy.

Our perfect combination: radish marinades, daikon, Japanese gobo salsifi, white cabbage, vegetable woks… Also suitable for fish, broth for ramen, white meats to marinate (chicken, pork). Perfect with white miso or miso red, even hatcho miso.

Ingredients: soy beans, water, salt, ferment (rice, salt, rice miso, yeast), yeast aspergillus oryzae • **Packaging:** container pack or sealed bag (for big packs) • **Storage:** refrigerated • **Origin:** Ishikawa, Japan • **Allergenic:** soya

REF. KAGA5 / KAGA3

KAGA MISO JYUWARI KÔJI 500G / 10KG NET

Le riz et le soja sont fabriqués au Japon. Le ratio de riz est équivalent à celui du soja dans la recette. Le goût est profond et la saveur du moromi puissante et riche. Comme il a un peu d'humidité, il convient parfaitement pour les préparations élaborées.

Nos accords parfaits : bouillon pour ramen, nages pour poissons et fruits de mer, marinade des viandes rouges (magret de canard, onglet et hampe de bœuf) et ribs de porcs, poêlées vegan.

Ingrédients : soja, riz, eau, sel, ferment (riz, sel, miso de riz, levure), levure aspergillus oryzae • **Conditionnement :** barquette operculée ou sac scellé (pour les gros Conditionnements) • **Conservation :** au réfrigérateur • **Origine :** Ishikawa, Japon • **Substance allergène :** soja

JYUWARI KÔJI KAGA MISO PASTE 500G / 10KG NET

The rice and soy bean are made in japan. Against the amount of soy bean, the same amount of rice is used (normal miso is rice 60%~80% against the soy bean amount). The taste is deep and moromi flavor is rich. As it has some moisture, it is suitable for processing.

Our perfect combination: broth for ramen, fish and seafood broth, marinade of red meats (duck breast, beef outside skirt and hanging tender) and pork ribs, vegan fried…

Ingredients: soy bean, rice, water, salt, seed water (rice, salt, rice miso, yeast), aspergillus oryzae fungi spores • **Packaging:** container pack or sealed bag (for big packs) • **Storage:** refrigerated • **Origin:** Ishikawa, Japan • **Allergenic:** soya

REF. YAB4 À / TO YAB13

YAMAKI JOZO : PLUS D'UN SIÈCLE D'HISTOIRE EN BIO

Yamaki Jozo utilise, depuis plus d'un siècle, des méthodes de production artisanales traditionnelles pour créer de la sauce de soja et du miso. Ses ateliers se situent dans les collines surplombant la ville de Saitama, dans le nord du Japon. Au Japon, seuls quelques producteurs de miso fabriquent du miso uniquement avec des ingrédients cultivés au Japon et selon des méthodes traditionnelles. De nos jours, la majeure partie du miso disponible sur le marché est fabriqué en vrac par un système de contrôle de la température. De cette manière, le fabricant peut produire du miso en quelques mois. Chez Yamaki Jozo, le miso est fermenté et vieilli naturellement et lentement en utilisant les changements de températures au cours des saisons. Le miso n'est nullement pasteurisé afin de préserver ses belles saveurs. Le miso non pasteurisé peut être utilisé dans n'importe quel type de cuisine : soupes, ragoûts, vinaigrettes, marinades… Il ajoute une saveur secrète d'umami et de la profondeur aux plats.

YAMAKI JOZO : OVER ONE CENTURY HISTORY IN ORGANIC PROCESSING

For more than a century, Yamaki Jozo has been using traditional artisanal production methods to create soy sauce and miso. Their workshops are located in the hills overlooking the city of Saitama in northern Japan. In Japan, only a few producers make miso only with ingredients grown in Japan and using traditional methods. Today, most of the miso available on the market is made in bulk by a temperature control system. In this way, the manufacturer can produce miso in a few months. At Yamaki Jozo, miso is fermented and aged naturally and slowly using temperature changes over the seasons. Miso is not pasteurized to preserve its beautiful flavors. Unpasteurized miso can be used in any type of cuisine: soups, stews, salad dressings, marinades… It adds a secret umami flavor and depth to the dishes.

REF. YAB4

MISO DE RIZ BRUN BIO, FERMENTATION LONGUE NON PASTEURISÉ 300G NET

Ce miso se distingue par une saveur et un goût d'umami profond, riche et bien équilibré. Le miso de riz brun fait partie de la catégorie des miso les plus couramment utilisés au Japon, et facile à utiliser pour tous les types de cuisson.

Nos accords parfaits : velouté à base de lait de soja avec beurre et miso de riz brun, sauce miso au riz brun sucré avec sésame grillé… Convient pour les plats de viandes ou de légumes mijotés, les marinades…

Ingrédients : soja bio, 37 % riz brun bio, sel, levure aspergillus oryzae • **Conditionnement :** barquette scellée • **Conservation :** au réfrigérateur • **Origine :** Saitama, Japon • **Substance allergène :** soja

ORGANIC BROWN RICE MISO PASTE, LONG FERMENTED UNPASTEURIZED 300G NET

This miso is distinguished by a deep, rich and well-balanced taste and strong umami flavor. Brown rice miso is part of the rice miso category, the most commonly used miso in Japan, and easy to use for all types of cooking.

Our perfect combination: cream soup made from soy milk with butter and brown rice miso, v sweet brown rice miso sauce with toasted sesame… Suitable for simmered meat or vegetable dishes, marinades…

Ingredients: organic soy beans, 37% organic brown rice, sea salt, aspergillus oryzae • **Packaging:** sealed tray • **Storage:** refrigerated • **Origin:** Saitama, Japan • **Allergenic:** soya

REF. YAB5

MISO ROUGE D'ORGE BIO, FERMENTATION LONGUE, NON PASTEURISÉ 300G NET

Ce miso présente un arôme vif et spécifique issu de l'orge malté. En le mélangeant avec du miso de riz, il ajoute une belle saveur aux plats.

Nos accords parfaits : Il se marie très bien avec le poisson, les fruits de mer et la viande, Exemples : Vinaigrette au miso (lait de soja, miso d'orge, huile végétale, miel, vinaigre de riz), poisson, poulet ou porc grillés au gingembre moulu et au miso d'orge doux.

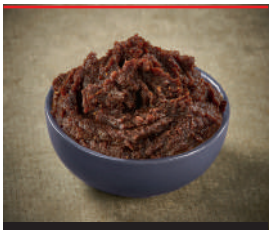
Ingrédients : soja bio, 37 % orge bio, sel, levure aspergillus oryzae • **Conditionnement :** barquette scellée • **Conservation :** au réfrigérateur • **Origine :** Saitama, Japon • **Substances allergènes :** soja, orge

ORGANIC BARLEY RED MISO PASTE, LONG FERMENTED, UNPASTEURIZED 300G NET

This miso has a lively and specific aroma from malted barley. By mixing it with rice miso, it adds a nice flavor to the dishes.

Our perfect combination: It goes very well with fish, seafood and meat. Examples: miso vinaigrette (soy milk, barley miso, vegetable oil, honey, rice vinegar), grilled fish, chicken or pork with ground ginger and sweet barley miso.

Ingredients: organic soy beans, 37% organic barley, sea salt, aspergillus oryzae • **Packaging:** sealed tray • **Storage:** refrigerated • **Origin:** Saitama, Japan • **Allergenics:** soy, barley



REF. YAB13

MISO ROUGE DE SOJA BIO, FERMENTATION LONGUE NON PASTEURISÉ 500G NET

Arborant un umami très riche, ce miso peut être mélangé avec d'autres types de miso pour ajouter une saveur profonde d'umami. Ce miso offre une excellente combinaison avec une bonne huile végétale et du sucre dans la cuisson (sauce miso au soja sucrée pour les légumes de saison cuits à la vapeur). Le miso sucré peut être préparé en mélangeant du miso avec du mirin ou du sucre.

Nos accords parfaits : légumes vapeur, wok, plats mijotés, bouillon pour ramen, bouillons de coquillages.

Ingrédients : 80 % soja bio, sel, levure aspergillus oryzae • **Conditionnement :** barquette scellée • **Conservation :** au réfrigérateur • **Origine :** Saitama, Japon • **Substance allergène :** soja

ORGANIC SOY BEANS RED MISO PASTE, LONG FERMENTED UNPASTEURIZED 500G NET

Having a rich umami, this miso can be mixed with other types of miso to add a deep umami flavor. This miso offers an excellent combination with good vegetable oil and sugar in cooking (sweet soy miso sauce for steamed seasonal vegetables). Sweet miso can be prepared by mixing miso with mirin or sugar.

Our perfect combination: steamed vegetables, wok, simmered dishes, broth for ramen, sea shells broth.

Ingredients: 80% organic soy beans, salt, aspergillus oryzae • **Packaging:** sealed tray • **Storage:** refrigerated • **Origin:** Saitama, Japan • **Allergenic:**

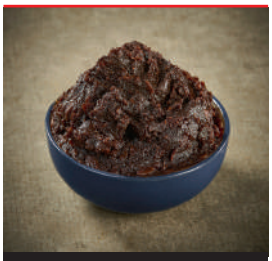
REF. YAMA1 / YAMA2

YAMAMOTO MISO : LES MISOS RARES

Voilà plus d'un siècle que la maison Yamamoto Miso produit des miso de qualité. Leurs produits sont reconnus régionalement et réputés près des Chefs japonais puristes. Le riz et le soja utilisés proviennent exclusivement du Japon : Niigata pour le riz, Niigata et Hokkaido pour le soja.

YAMAMOTO MISO : RARE MISO

For more than a century, Yamamoto Miso has produced quality miso. Their products are recognized regionally and renowned near the purist Japanese Chefs. The rice and soy beans used come exclusively from Japan: Niigata for rice, Niigata and Hokkaido for soy beans.



REF. YAMA1

MISO DE RIZ KOSHIHIKARI 10 ANS D'ÂGE 400 G NET

Le miso présenté ici a été vieilli 10 longues années en fûts de bois et confectionné avec le meilleur riz de Niigata et le meilleur soja de Hokkaïdo, salé au sel de mer. Son mûrissement, son affinage ont été possibles grâce à une maîtrise de la température et une hygrométrie parfaites. Il n'est commercialisé que depuis 2017, date du centenaire de l'entreprise. Ce miso assez foncé a cependant une salinité modérée, une saveur profonde, riche, unique. Ce miso est naturel, sans additif, sans colorant, sans conservateur.

Nos accords parfaits : régionalement, il est dégusté avec les aubergines ou encore mijoté avec le maquereau. Nous le recommandons également avec les bouillons de coquillage, les sauces pour viandes de gibier, ou encore une bonne soupe miso pour les amateurs avertis.

Ingrédients : soja, 30 % riz koshihikari, sel marin, levure aspergillus oryzae • **Conditionnement :** sachet soudé • **Conservation :** au réfrigérateur • **Origine :** Niigata, Japon • **Substance allergène :** soja

10 YEARS AGED KOSHIHIKARI RICE MISO PASTE 400G NET

This miso has been aged for 10 long years in wooden barrels and made with the best Niigata rice and the best soya from Hokkaïdo, salted with sea salt. Its ripening and aging have been possible thanks to a temperature control. and a perfect hygrometry. It is marketed only since 2017, date of the Yamamoto company centenary. This rather dark miso, however, has a moderate salinity, a deep, rich, unique flavor. This miso is natural, no additives, no coloring, no preservatives.

Our perfect combination: regionally, it is tasted with eggplant or simmered with mackerel. We also recommend it with shell broths, game meat sauces, or a good miso soup for connoisseurs.

Ingredients: soy beans, 30% koshihikari rice, sea salt, aspergillus oryzae • **Packaging:** sealed sachet • **Storage:** refrigerated • **Origin:** Niigata, Japan • **Allergenic:** soy

REF. YAMA2

MISO AU POISSON NIGISU 200 G NET

La proximité de la mer et plus particulièrement du poisson Nigisu, Glossanodon semifasciatus, a influencé la maison Yamamoto dans la création d'un miso très particulier réalisé à base de ce poisson. Ce poisson est communément appelé « Megisu » car il a de grands yeux. Il est fortement apprécié par les habitants de la ville côtière de Joetsu.

Nos accords parfaits : le nigisu, réputé avoir une très forte saveur umami, associé au miso, permet de confectionner de fabuleuses soupes miso, de garnir les onigiri grillés ou yaki-onigiri (boulettes de riz grillées) ou de relever les nabe (plats bouillis japonais). Ses arômes puissants permettent également des accords terre-mer fabuleux associés aux viandes rouges grillées, bœuf, canard, gibier.

Ingrédients : miso de riz (soja, riz, sel, aspergillus oryzae), 25 % sauce poisson nigisu (Nigisu L. Glossanodon Semifasciatus, orge, sel) • **Conditionnement :** doy pack • **Conservation :** au réfrigérateur • **Origine :** Niigata, Japon • **Substances allergènes :** soja, orge

NIGISU FISH FLAVORED MISO PASTE 200G NET

The proximity of the sea and more particularly the fish Nigisu, Glossanodon semifasciatus, influenced Yamamoto company in the creation of a very particular miso made based on this fish. This fish is commonly called "Megisu" because it has big eyes. It is highly appreciated by the inhabitants of the coastal town of Joetsu.

Our perfect combination: nigisu fish, reputed to have a very strong umami flavor, combined with miso, can make fabulous miso soups, garnish grilled onigiri or yaki-onigiri (roasted rice balls) or raise the nabe (Japanese boiled dishes). Its powerful aromas also allow fabulous land-sea pairings associated with grilled red meats, beef, duck, game.

Ingredients: rice miso (soy beans, rice, salt, aspergillus oryzae), 25% nigisu fish sauce (Nigisu L. Glossanodon Semifasciatus, barley, salt) • **Packaging:** doy pack • **Storage:** regrigerated • **Origin:** Niigata, Japan • **Allergenics:** soy, barley

REF. MHM À/TO MDM

MARUYA HATCHO MISO : 7 SIÈCLES D'HISTOIRE ET LE HATCHO MISO IGP

La maison Maruya Hatcho Miso est spécialisée dans la confection de miso depuis le XIVe siècle (1337) ! Au cours de la période guerrière du Japon, de 1467 à 1615, ce miso était servi aux soldats du Shogun (Seigneur) Leyasu TOKUGAWA. D'où vient l'appellation « Hatcho Miso » ? « Cho » est un une ancienne unité de longueur, correspondant à 109,09m. Hat (diminutif de hatchi) signifie « 8 » et Hatcho peut donc se traduire par 8-cho ou 870m. La maison Maruya Hatcho Miso, établie sur la commune de Hatcho, Préfecture de Aichi, est située à une distance de Hatcho (870m) du Château de Okazaki. Cette zone était un point stratégique pour le transport maritime car il s'agissait du carrefour de l'ancienne route Tôkaido, point emprunté par les bateaux sur la rivière Yahagigawa. Au cours de la période d'Edo (1603-1868), il s'agissait d'un port qui jouissait du monopole du négoce de sel. Il y était donc aisé de se procurer les ingrédients comme le soja et le sel nécessaires à la fabrication du miso dont la livraison s'effectuait ensuite par transport maritime. Maruya Hatcho miso élabore ses produits selon les procédés ancestraux de fermentation naturelle en grand baril de bois de cèdre (baril de 2m de diamètre). La fabrication du Hatcho Miso répond à des étapes très précises : sélection très soignée des meilleures fèves de soja, lavage et rinçage des fèves puis trempage dans l'eau claire, égouttage puis cuisson à la vapeur, refroidissement naturel, confection de boules de la taille de balles de tennis avec la pâte obtenue puis ensemencement en levure naturelle, réalisation du kôji (moût d'amorçage obtenu après saccharification de l'amidon des fèves de soja) qu'on laissera monter. Le kôji, sous la forme de boules est ensuite écrasé et mélangé avec du sel et de l'eau pour obtenir le « moromi » ou moût. Le mélange est placé dans les barils de cèdre par étapes. Les maîtres artisans pénètrent alors dans le baril et piétinent le mélange afin de l'aplatir et de l'homogénéiser. Cette opération se répète couche par couche. La dernière couche est recouverte d'un tissu de lin et seront alors placées les pierres de manière à tasser et compresser le mélange pour qu'il puisse fermenter naturellement.

MARUYA HATCHO MISO : 7 CENTURIES OF HISTORY AND P.G.I HATCHO MISO

Maruya Hatcho Miso is specialized in making miso since the 14th century (1337)! During the war period of Japan, from 1467 to 1615, this miso was served to the soldiers of Shogun (Lord) Leyasu TOKUGAWA. Where does the name "Hatcho Miso" come from? "Cho" is an old unit of length, corresponding to 109.09m. Hat (diminutive of hatchi) means "8" and Hatcho can therefore be translated as 8-cho or 870m. Maruya Hatcho Miso House, located in Hatcho Commune, Aichi Prefecture, is located at a distance of Hatcho (870m) from Okazaki Castle. This area was a strategic point for shipping because it was the crossroads of the ancient Tôkaido road, a point taken by boats on the Yahagigawa River. During the Edo period (1603-1868), it was a port that enjoyed the monopoly of salt trading. It was therefore easy to obtain ingredients such as soya and salt for the production of miso, which was then delivered by sea transport. Maruya Hatcho miso develops its products according to ancestral processes of natural fermentation in large barrel of cedar wood (barrel of 2m in diameter). The manufacture of the Hatcho Miso responds to very specific steps: very careful selection of the best soya beans, washing and rinsing the beans then soaking in clear water, draining then steaming, natural cooling, making balls the size of tennis balls with the paste obtained and then sowing in natural yeast, realization of kôji (must of priming obtained after saccharification of the starch of soya beans) that will be allowed to rise. The kôji, in the form of balls is then crushed and mixed with salt and water to obtain the "moromi" or must. The mixture is placed in cedar barrels in stages. The master craftsmen then enter the barrel and trample the mixture to flatten and homogenize. This operation is repeated layer by layer. The last layer is covered with a cloth of linen and then will be placed the stones so as to compact and compress the mixture so that it can ferment naturally.

REF. MHM

HATCHO MISO 300 G NET

Les ingrédients sont très simples et naturels : soja, sel, orge torréfié et eau. Nantis d'un véritable savoir faire, les Maîtres Artisans de Maruya procèdent au mélange des différents ingrédients dans des barils et les recouvrent de pierres afin de les compresser. Le poids total des pierres dépasse les 5 tonnes ! La préparation commence en hiver, et après 2 étés et 2 hivers, autrement dit 2 voire 3 ans et demi de fermentation, on obtient enfin le Hatcho Miso, pâte très ferme à la couleur brunâtre. Au cours de la période de fermentation, le miso travaille naturellement sans, à aucun moment, la moindre intervention de la main humaine. Les Maîtres Artisans s'en remettent complètement à la providence de la nature : telle est la tradition ! Vous serez très surpris par son nez intense, aux notes de cacao, de malt, de café…

Nos accords parfaits : traditionnellement, ce miso sert à la confection de bouillons dashi très corsés. Dans la cuisine occidentale, il trouvera les applications parfaites d'un fond très aromatique, goûté et puissant, pour confectionner des sauces (poissons, gibiers, viandes mitonnées en cocotte) ou relever des bouillons (pot-au-feu, blanquettes, potées). Après l'ouverture, ce miso sera conservé au réfrigérateur. Il est possible qu'une levure blanche se forme à la surface du miso : elle est totalement inoffensive. Enlevez-la dès son apparition… et dégustez ! (Les petits points blancs que vous pouvez distinguer dans le miso sont des particules d'acides aminés, parfaitement consommables).

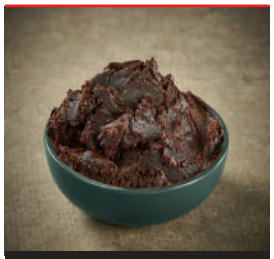
Ingrédients : soja, eau, sel, orge torréfié en poudre, aspergillus oryzae • **Conditionnement :** boîte • **Conservation :** au réfrigérateur • **Origine :** Aichi, Japon • **Substances allergènes :** soja, orge

HATCHO MISO PASTE 300G NET

The ingredients are very simple and natural: soy beans, salt, roasted barley and water. Provided with real know-how, the Maruya Master Craftsmen mix the different ingredients in barrels and cover them up with stones to press them down. These stones weigh 5 tons in total! The preparation begins in winter, and after 2 summers and 2 winters, or, in other words 2 to 3 and a half years of fermentation, we finally obtain Hatcho Miso, a very firm, brownish paste. During the fermentation period, the miso ferments naturally without any human interference. The Master Craftsmen rely totally on nature: such is the tradition! Its intense nose with a hint of cocoa, malt, coffee, will surprise you.

Our perfect combination: this miso is traditionally used to make very strong dashi stocks. In western cuisine it is perfect for aromatic, tasty, strong stock bases to make sauces (fishes, game, stewed or simmered meats) or season stocks (pot-au-feu, blanquettes, potées, stews). Once opened keep miso in the refrigerator. A white yeast could appear on the surface of miso. It is totally inoffensive. Remove it as soon as it appears and use your miso. (Small white specks that you can find in your miso are amino-acids and perfectly edible).

Ingredients: soy beans, water, salt, powdered roasted barley, kôji yeast • **Packaging:** container • **Storage:** refrigerated • **Origin:** Aichi, Japan • **Allergenics:** soy, barley.



REF. **MHMB**

HATCHO MISO PREMIUM 400G NET

Les ingrédients sont très simples et naturels : soja, sel, orge torréfié et eau. Nantis d'un véritable savoir faire, les Maîtres Artisans de Maruya procèdent au mélange des différents ingrédients dans ces barils et les recouvrent de pierres afin de les compresser. Le poids total des pierres dépasse les 5 tonnes ! La préparation commence en hiver, et après 2 étés et 2 hivers, autrement dit 2 voire 3 ans et demi de fermentation, on obtient enfin le Hatcho Miso, pâte très ferme à la couleur brunâtre. Au cours de la période de fermentation, le miso travaille naturellement sans, à aucun moment, la moindre intervention de la main humaine. Les Maîtres Artisans s'en remettent complètement à la providence de la nature : telle est la tradition ! Vous serez très surpris par son nez intense, aux notes de cacao, de malt, de café…

Nos accords parfaits : traditionnellement, ce miso sert à la confection de bouillons dashi très corsés. Dans la cuisine occidentale, il trouvera les applications parfaites d'un fond très aromatique, goûté et puissant, pour confectionner des sauces (poissons, gibiers, viandes mitonnées en cocotte) ou relever des bouillons (pot-au-feu, blanquettes, potées). Après l'ouverture, ce miso sera conservé au réfrigérateur. Il est possible qu'une levure blanche se forme à la surface du miso : elle est totalement inoffensive. Enlevez-la dès son apparition… et dégustez ! (Les petits points blancs que vous pouvez distinguer dans le miso sont des particules d'acides d'aminés, parfaitement consommables).

Ingrédients : soja, eau, sel, orge torréfié en poudre, aspergillus oryzae • **Conditionnement :** boîte • **Conservation :** au réfrigérateur • **Origine :** Aichi, Japon • **Substances allergènes :** soja, orge

PREMIUM HATCHO MISO PASTE 400G NET

The ingredients are very simple and natural: soy beans, salt, roasted barley and water. Provided with real know-how, the Maruya Master Craftsmen mix the different ingredients in barrels and cover them up with stones to press them down. These stones weigh 5 tons in total! The preparation begins in winter, and after 2 summers and 2 winters, or, in other words 2 to 3 and a half years of fermentation, we finally obtain Hatcho Miso, a very firm, brownish paste. During the fermentation period, the miso ferments naturally without any human interference. The Master Craftsmen rely totally on nature: such is the tradition! Its intense nose with a hint of cocoa, malt, coffee, will surprise you.

Our perfect combination: this miso is traditionally used to make very strong dashi stocks. In western cuisine it is perfect for aromatic, tasty, strong stock bases to make sauces (fishes, game, stewed or simmered meats) or season stocks (pot au feu, blanquettes, potees, stews). Once opened keep miso in the refrigerator. A white yeast could appear on the surface of miso. It is totally inoffensive. Remove it as soon as it appears and use your miso. (Small white specks that you can find in your miso are amino-acids and perfectly edible).

Ingredients: soy beans, water, salt, powdered roasted barley, kôji yeast • **Packaging:** container • **Storage:** refrigerated • **Origin:** Aichi, Japan • **Allergenics:** soy, barley.

REF. **MADB**

MISO AKADACHI 500G NET

Ce miso akadashi est très populaire au Japon, en cuisine, pour la confection de sauces et de soupes. Ces notes équilibrées, ses saveurs cacaotées, le prédisposent pour la confection de pâtisserie au chocolat, de crèmes glacées de ganaches. Il restitue alors des saveurs rappelant le caramel au beurre salée, l'ovomaltine, des touches de café…

Nos accords parfaits : beurres montés, sauces pour légumes, gibiers, viandes rouge, barbecue, champignons sylvestres, abats, viandes rouges mijotées… puis pâtisseries au chocolat, coulants, crèmes glacées…

Ingrédients : miso de soja (soja, sel, soja torréfié, aspergillus oryzae), miso de riz soja, riz, sel, aspergillus oryzae, sauce soja tamari (soja, sel, soja torréfié, aspergillus oryzae) • **Conditionnement :** boîte • **Conservation :** au réfrigérateur • **Origine :** Aichi, Japon • **Substances allergènes :** soja

AKADASHI MISO PASTE

This akadashi miso is very popular in Japan, in cooking, for making sauces and soups. These balanced notes, its cocoa flavors, predispose for the confection of chocolate pastry, ice cream of ganaches. It then restores flavors reminiscent of salted butter caramel, ovomaltine, touches of coffee…

Our perfect combination: buttered butters, sauces for vegetables, game, red meats, barbecue, wild mushrooms, giblets and offals, slow-cooked red meats… then chocolate pastries, chocolate coulant, ice-creams…

Ingredients: soy miso (soy, salt, roasted soy, aspergillus oryzae), soy rice miso, rice, salt, aspergillus oryzae, tamari soy sauce (soy, salt, roasted soy, aspergillus oryzae) • **Packaging:** container • **Storage:** refrigerated • **Origin:** Aichi, Japan • **Allergenics:** soy

REF. **PHM**

POUDRE DE HATCHO MISO 50G NET

Il s'agit du hatcho miso déshydraté. Le nez est intense, les notes cacaotée, maltée, café, chicorée, très puissantes.

Nos accords parfaits : elle offre des possibilités d'utilisation dans l'univers de la pâtisserie et du chocolat, les préparations traiteurs, l'aromatisation des sels… Cette poudre de hatcho miso est un véritable condiment et relève parfaitement viandes rouges, salades composées, œufs, riz, pâtes, mini feuilletés, soupes, Saint-Jacques, carpaccios de viandes et de poissons…

Ingrédients : Soja, sel, orge torréfié en poudre, aspergyllus oryzae • **Conditionnement :** sachet • **Conservation :** température ambiante, à l'abri de l'humidité • **Origine :** Aichi, Japon • **Substances allergènes :** soja, orge

HATCHO MISO POWDER 50G NET

This is the dehydrated hatcho miso paste. The nose is intense, with cocoa, malted, coffee, chicory notes, very powerful.

Our perfect combination: it offers possibilities of use in pastry and chocolate, catering preparations, aromatization of salts… This hatcho powder is a real condiment and perfectly notes red meat, mixed salads, eggs, rice, pasta, mini puff pastry, soups, scallops, carpaccios of meat and fish…

Ingredients: soy beans, roasted barley powder, aspergyllus oryzae • **Packaging:** sachet • **Storage:** room temperature, away from moisture • **Origin:** Aichi, Japan • **Allergenics:** soya, barley

REF. **MDM**

SAUCE MISO DARE 500G NET

Le Hatcho miso est l'ingrédient de base de la sauce Miso Dare. Cette sauce, à l'umami très riche, délicieusement sucrée, est très facile à utiliser et sa douceur est 100% naturelle (aucun additif, ni conservateur, ni colorant).

Nos accords parfaits : cette sauce est délicieuse pour la dégustation des tonkatsu (escalope de porc pânée), des fritures de volailles et poissons, du tofu froid ou chaud, de la fondue bourguignonne, du maquereau mijoté à la sauce miso, pour assaisonner les woks de légumes & le riz blanc ou les pâtes, ou, de façon plus étonnante, mélangée à de la mayonnaise. Elle est aussi délicieuse brossée au pinceau sur des ribs de porcs, des ailerons de poulets, une bonne viande rouge grillée.

Ingrédients : hatcho miso (soja, sel, orge torréfié, aspergillus oryzae), sucre, sirop de glucose et fructose, mirin (riz gluant, riz malté, alcool, sucre), eau, alcool, sel marin, extrait de levure, extrait de dashi de bonite séchée • **Conditionnement :** poche souple avec bouchon • **Conservation :** au réfrigérateur • **Origine :** Aichi, Japon • **Substances allergènes :** soja, orge, bonite séchée

MISO DARE SAUCE 500G NET

Hatcho miso is the basic ingredient for this Miso Dare sauce. This sauce, rich in umami, deliciously sweet, is very easy to use and its sweetness is 100% natural (no additives, preservatives or dyes).

Our perfect combination: this sauce is delicious for tasting tonkatsu (pork scallop), poultry and fish fries, cold or hot tofu, bourguignonne fondue, mackerel simmered with miso sauce, to season vegetable woks & white rice or pasta, or, more surprisingly, mixed with mayonnaise. It is also delicious brushed on pork ribs, chicken wings, good grilled red meat.

Ingredients: hatcho miso (soy, salt, roasted barley, aspergillus oryzae), sugar, glucose syrup and fructose, mirin (sticky rice, malted rice, alcohol, sugar), water, alcohol, sea salt, yeast extract, dried bonito dashi extract • **Packaging:** pouch with cap • **Storage:** refrigerated • **Origin:** Aichi, Japan • **Allergenics:** soya, barley, dried bonito

AUTRE MISO

OTHER MISO

REF. **MSM1**

MISO D'ORGE MUGI MISO 2 ANS D'ÂGE 700 G NET

Le miso d'orge - ou mugi miso -, très populaire sur l'île de Kyushu (au Sud du Japon), est élaboré à partir d'orge fermenté. La quantité de ferment utilisée est plus importante pour le miso d'orge que pour les autres miso, ce qui lui confère une saveur plus intense. Les cuisiniers japonais le passent au tamis avant utilisation afin d'éliminer les petites parties sombres caractéristiques de ce produit. Cette opération a pour effet d'encenser le goût de ce miso, car le ferment présent dans l'orge est exposé à l'air pour la première fois. Ce miso prend rapidement une couleur sombre, ce qui n'altère en rien son goût ni son alimentarité. Notre miso d'orge Mugi Miso résulte d'un processus de fermentation long de 2 années.

Nos accords parfaits : le miso d'orge rehaussera pâtes, riz, woks, poêlées de légumes, papillotes, bouillons, sauces, mayonnaises… En apéritif, il sera excellent pour agrémenter vos légumes crus (carottes, concombres, endives, fleurettes de choux fleurs…). Vous pourrez l'utiliser pour enduire vos foie gras ou filets de poissons, les laissant maturer 24 ou 48 heures avant des les poêler : un régal. Au Japon, il est réputé pour prévenir des problèmes de cholestérol et de pression artérielle.

Ingrédients : 40 % orge, eau, soja, sel, aspergillus oryzae • **Conditionnement :** sachet • **Conservation :** au réfrigérateur • **Origine :** Saga, Japon • **Substances allergènes :** orge, soja

2 YEAR OLD BARLEY MUGI MISO PASTE 700G NET

Barley miso - or mugi miso, very popular on Kyushu Island (southern Japan), is made out of fermented barley. The amount of ferment used is more important than for other miso, which gives it a more intense flavor. Japanese chefs sieve it before using it to take off all the dark spots characteristic of this product. This operation is made to enhance this miso's taste because the ferment present in barley is exposed to open air for the first time. The miso takes quickly a darker color, which does not alter in any way neither its taste nor its food quality. Our barley miso Mugi miso has been through a fermentation process of 2 years.

Our perfect combination: barley miso can spice up your pastas, rice, woks, vegetable stir fried, foil cooking, stocks, sauces, mayonnaise… As an appetizer it will be excellent with raw vegetables (carrots, cucumbers, French endive, cauliflower…). You can also coat your foie gras of fish fillet and let them rest 24 to 48 hours before pan frying them: delicious! Miso, in Japan, is reputed to prevent cholesterol as well as high blood pressure.

Ingredients: 40% barley, water, soy, salt, aspergillus oryzae • **Packaging:** sachet • **Storage:** refrigerated • **Origin:** Saga, Japan • **Allergenics:** barley, soy

Nishikidôri

vous présente ses

Riz japonais
Japanese rice

Riz japonais • Japanese rice p.45-48
Riz torréfié, Mochi, Farines à mochi
• Roasted rice, Mochi, Rice flours for mochi p.48-49
Condiment • Condiment..... p.49

RIZ JAPONAIS

JAPANESE RICE

REF. **RJS3-S / RJS3**

RIZ KOSHIHIKARI DE TOYAMA 1 KG / 5 KG NET

La région rizicole de Toyama bénéficie de climats tempérés tout au long de l'année et se prête ainsi parfaitement à la culture de riz de consommation. Le riz koshihikari que nous vous proposons ici provient de rizières arrosées par les eaux de ruissellement très pures du Mont Tateyama. Très parfumé et très goûté, il présente une texture très agréable, caractéristique des bons riz japonais.

Nos accords parfaits : vous l'apprécierez pour la confection de vos sushi et maki, desserts mais également cuit à la vapeur de façon traditionnelle.

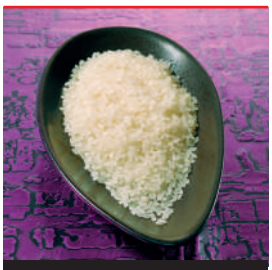
Ingrédient : 100 % riz koshihikari de Toyama. Sans additif, colorant ni conservateur • **Conditionnement :** sac • **Conservation :** à l'abri de la lumière et de l'humidité • **Origine :** Toyama, Japon

KOSHIHIKARI RICE FROM TOYAMA 1KG / 5KG NET

Toyama rice-producing area has a temperate climate all year long which is perfect for rice producing. Our koshihikari rice comes from rice fields irrigated by the streaming of extremely pure water from Tateyama Mount. This rice is naturally very tasty and flavored with a very fine texture, which is the characteristic of fine Japanese rice.

Our perfect combination: this rice will be perfect for making sushi and maki, dessert as well as traditionally steam-cooked.

Ingredient: 100% koshihikari rice from Toyama. No additive, coloring nor preservative • **Packaging:** bag • **Storage:** keep away from sunlight and humidity • **Origin:** Toyama, Japan



REF. **RJS7-S / RJS6B / RJS7**

RIZ KOSHIHIKARI DE NIIGATA 1 KG / 5 KG / 10 KG NET

La région de Niigata est l'une des régions les plus réputées pour la qualité de son riz koshihikari (grain court). Celui-ci est réputé être le plus coûteux du Japon, mais également le plus riche en goût et en saveurs.

Nos accords parfaits : sushi, maki, « don » , curry

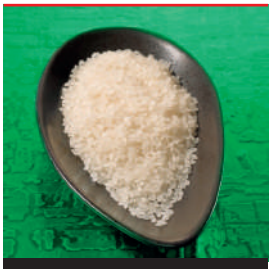
Ingrédient : 100 % riz koshihikari • **Conditionnement :** sac • **Conservation :** à l'abri de la lumière et de l'humidité • **Origine :** Niigata, Japon

KOSHIHIKARI RICE FROM NIIGATA 1KG / 5KG / 10KG NET

The Niigata area is one of the most reputed area for its koshihikari rice quality (short grain). This rice is reputed as the most expensive of Japan, but also the richer, flavor and taste wise.

Our perfect combination: sushi, maki, "don", curry

Ingredient: 100% koshihikari rice • **Packaging:** bag • **Storage:** keep away from sunlight and humidity • **Origin:** Niigata, Japan



REF. **RJS12-S / RJS12**

RIZ KOSHIHIKARI, CULTIVÉ EN TERRASSES, UONUMA, NIIGATA 1 KG / 5 KG NET

Le riz koshihikari (japonica), que nous vous proposons ici, est un très grand cru, issu d'une agriculture raisonnée. Il répond aux exigences des meilleurs maîtres sushi, pureté du grain, rondeur, brillance, texture, rondeur en bouche, très goûteux et parfumé… Le riz japonais n'est comparable à nul autre. L'excellence, en matière de riz, dit-on au Japon, se trouve ou se découvre dans la région de Niigata. Il existe deux types de culture, celle en plaine et celle en terrasses. Les puristes préfèrent le riz cultivé en terrasses.

Nos accords parfaits : sans équivoque, avec notre autre riz de Joetsu City, le nec plus ultra pour vos sushi et toute autre préparation à base de riz Japonais. Un simple bol de riz vous convaincra définitivement en toute simplicité.

Ingrédient : 100 % riz Japonica • **Conditionnement :** sac • **Conservation :** à l'abri de la lumière, de la chaleur et de l'humidité • **Origine :** Uonuma, Niigata, Japon

KOSHIHIKARI RICE GROWN ON TERRACES IN UONUMA, NIIGATA 1KG / 5KG NET

Japanese rice is incomparable. It is said in Japan that excellence in terms of rice is to be found or discovered in the Niigata region. There are two types of cultivation, either on plains or on terraces. Purists prefer rice grown on terraces. Our koshihikari rice (japonica) is of outstanding quality, the product of sustainable agriculture. It meets all of the requirements of the best sushi masters, grain purity, roundness, shine, texture, roundness in the mouth, very tasty and fragrant.

Our perfect combination: with our other Joetsu City rice, it is incomparable for making sushi and any other Japanese rice dishes. You will be forever convinced after tasting even the simplest bowl of rice.

Ingredient: 100% Japonica rice • **Packaging:** bag • **Storage:** away from light and heat and moisture • **Origin:** Uonuma, Niigata, Japan

REF. **RJS15-S / RJS15**

RIZ HINOHIKARI DE FUKUOKA, KYUSHU 1 KG / 5 KG NET

Depuis 1989, la superficie plantée de riz Hinokari a progressivement augmenté. Elle est, à ce jour, la troisième après le koshihikari et le hitomebore. Ce riz hinohikari est cultivé dans la zone ouest au Japon. Le riz hinohikari est un hybride de riz koshihikari et de riz koganebare. « hino » signifie « salut » faisant allusion à la région de Kyushu dans les temps anciens et « hikari » signifie le soleil. L'association des deux noms signifie que le riz brille quand il a grandi. Le riz hinohikari est bien connu pour son goût riche malgré la petite taille de son grain. Sa texture est épaisse et offre une bonne mâche. À Kyushu, sa consommation quotidienne est populaire. Ce riz est très apprécié des professionnels de la restauration.

Nos accords parfaits : par rapport aux autres riz, vous devez mettre un petit plus d'eau pour la cuisson pour une consommation usuelle. En revanche, si vous souhaitez le sauter, il est recommandé de diminuer un peu la quantité d'eau pour la cuisson.

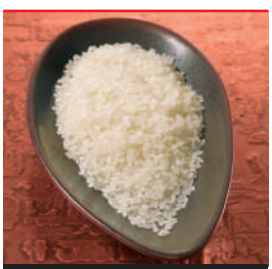
Ingrédient : 100 % riz hinohikari • **Conditionnement :** sac • **Conservation :** à l'abri de la chaleur et de l'humidité • **Origine :** Kyushu, Japon

HINOHIKARI RICE FROM FUKUOKA, KYUSHU 1KG / 5KG NET

Since 1989 the amount of land being used for Hinokari rice cultivation has steadily increased being the third largest after koshihikari and hitomebore rice. hinohikari rice is grown in the west of Japan. It is a hybrid of koshihikari and koganebare rice. "Hino" means "salute", alluding to the region of Kyushu in ancient times, and "hikari" means "sun". Together, they mean that the rice shines when it has grown. hinohikari rice is well known for its rich taste, despite the grain being small. It has a thick and chewy texture. In Kyushu it is common to eat it on a daily basis and it is popular in restaurants.

Our perfect combination: when cooking, you need to add a little more water compared with other types of rice, However, when sautéing you need to reduce the amount of water used.

Ingredient: 100% hinohikari rice • **Packaging:** bag • **Storage:** in a cool, dry place • **Origin:** Kyushu, Japan



REF. **RJS17-S / RJS17**

RIZ SASANISHIKI DE MIYAGI 1 KG / 5 KG NET

Le riz Sasanishiki est un riz hybride des variétés Hatsunishiki et Sasashigure. Il est apprécié depuis plus de 50 ans, depuis sa création au sein de la Préfecture de Miyagi en 1963. Il a une texture dite de dureté modérée et brillante. Il est caractérisé par un collant faible, une bonne sensation au palais et une douceur agréable à la déglutition.

Nos accords parfaits : il a une texture rafraîchissante et une saveur qui fait ressortir le goût d'un accompagnement, ce qui est particulièrement bon avec la nourriture japonaise. Peu le savent, mais il s'agit de la variété par excellence recommandée par les Maîtres sushi.

Ingrédient : 100 % riz sasanishiki • **Conditionnement :** sac • **Conservation :** à l'abri de la chaleur et de l'humidité • **Origine :** Miyagi, Japon

SASANISHIKI RICE FROM MIYAGI 1KG / 5KG NET

Sasanishiki rice is a hybrid rice from varieties Hatsunishiki and Sasashigure. It has been appreciated for more than 50 years, since its creation in Miyagi Prefecture in 1963. It texture has moderate hardness and sheen. It is characterized by a weak tights, a good feeling on the palate and a pleasant softness to swallowing.

Our perfect combination: it has a refreshing texture and a flavor that brings out the taste of an accompaniment, which is particularly good with Japanese food. Few know, but this is sushi Masters most recommended rice.

Ingredient: 100% sasanishiki rice • **Packaging:** bag • **Storage:** in a cool, dry place • **Origin:** Miyagi, Japan

REF. **RJS16-S / RJS16**

RIZ HITOMEBORE DE MIYAGI 1 KG / 5 KG NET

La variété de riz Hitomebore est représentative de la Préfecture de Miyagi. Sa commercialisation est contemporaine car elle a débuté en 1991. « Hitomebore » signifie « tomber amoureux de quelqu'un à première vue » ou plus exactement « coup de foudre » . Ce nom a été choisi par les agriculteurs convaincus que les consommateurs aimeront ce riz dès la première bouchée.

Nos accords parfaits : une fois cuit, le riz devient doux et présente un bon équilibre entre collant et douceur. Froid, ce riz demeure délicieux, ce qui lui vaut d'être très apprécié pour les bento. C'est un excellent riz à consommer au quotidien.

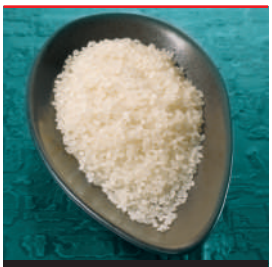
Ingrédient : 100 % riz hitomebore • **Conditionnement :** sac • **Conservation :** à l'abri de la chaleur et de l'humidité • **Origine :** Miyagi, Japon

HITOMEBORE RICE FROM MIYAGI 1KG / 5KG NET

Hitomebore rice variety is representative of Miyagi Prefecture. Its marketing is contemporary as it started in 1991. "Hitomebore" means "falling in love with someone at first sight" or more precisely "love at first sight". This name was chosen by farmers convinced that consumers will love this rice from the first bite.

Our perfect combination: once cooked, this rice becomes soft and has a good balance between stickiness and softness. Cold, this rice remains delicious, which is worth to be very appreciated for the bento. It is an excellent rice for a daily consumption.

Ingredient: 100% hitomebore rice • **Packaging:** bag • **Storage:** in a cool, dry place • **Origin:** Miyagi, Japan



REF. **KIT2-S / KIT2**

RIZ KOSHIHIKARI DE YAEHARA, NAGANO 1 KG / 5 KG NET

Le riz Yaehara est cultivé dans la ville de Toumi, Préfecture de Nagano, située à la frontière de la Préfecture de Niigata. En 1653, pour faire face à la pénurie d'eau locale, le Domaine de Kurozawa créa un canal d'irrigation depuis la montagne Tateshina afin de développer de nouvelles rizières. Le sol de la région de Yaehara est connu pour la qualité de son argile. Comme les sols argileux ont un grand pouvoir fertilisant, le riz paddy (riz sur pied) peut être cultivé avec moins d'engrais comparé aux rizières de sable. L'engrais organique utilisé est plus efficace et peut être maintenu plus longtemps. L'eau des rizières de Yaehara provient de la montagne Tateshina et permet de produire un riz délicieux car son contenu en « silicium » nécessaire pour le riz paddy est presque trois fois plus abondant que celui de l'eau ordinaire. L'eau douce contenant beaucoup de minéraux peut empêcher l'apparition de parasites. Le climat de Yaehara contribue également à la production d'un riz de très grande qualité. Le temps d'ensoleillement y est élevé tout au long de chaque saison. L'amidon absorbé pendant la journée à haute température entre dans le riz la nuit à basse température et augmente l'humidité et la viscosité du riz. Yaehara connait également moins de précipitations que les arrondissements limitrophes. Il ne neige pas beaucoup en hiver. Par conséquent, les parasites sont difficiles à éliminer et la matière organique est retenue dans le sol.

Nos accords parfaits : le riz koshihikari de Yaehara, Préfecture de Nagano est un riz de qualité pour une consommation quotidienne. Consommé froid, il garde toutes ses propriétés gustatives.

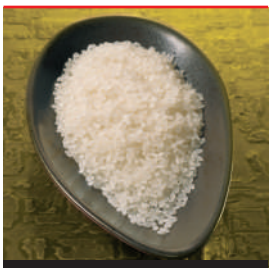
Ingrédient : 100 % riz hitomebore • **Conditionnement :** sac • **Conservation :** à l'abri de la chaleur et de l'humidité • **Origine :** Nagano, Japon

KOSHIHIKARI RICE FROM YAEHARA, NAGANO 1KG / 5KG NET

Yaehara rice is grown in the city of Toumi, Nagano Prefecture, located on Niigata Prefecture border. In 1653, to cope with the local water shortage, Kurozawa Estate created an irrigation canal from Tateshina Mountain to develop new rice fields. Soil of Yaehara region is known for the quality of its clay. As clay soils have a high fertilizing power, paddy rice (standing rice) can be grown with less fertilizer compared to sand rice fields. Organic fertilizer used is more effective and can be maintained longer. Yaehara's rice paddy comes from Tateshina Mountain and produces delicious rice because the "silicon" content needed for paddy rice is almost three times more abundant than ordinary water. Fresh water containing a lot of minerals can prevent parasites appearing. Yaehara climate also contributes to the production of a very high quality rice. Sunshine is high throughout each season. Starch absorbed during the day at high temperature enters the rice at night at low temperature and increases rice moisture and viscosity. Yaehara also faces less rainfall than neighboring districts. It does not snow much in the winter. Therefore, the parasites are difficult to remove and organic matter is retained in the soil.

Our perfect combination: koshihikari rice of Yaehara, Nagano Prefecture, is a quality rice for daily consumption. Consumed cold, it keeps all its taste properties.

Ingredient: 100% hitomebore rice • **Packaging:** bag • **Storage:** in a cool, dry place • **Origin:** Nagano, Japan



REF. **KIT3-S / KIT3**

RIZ KOSHIIBUKI DE NIIGATA 1 KG / 5 KG NET

Le riz koshiibuki est un riz hybride de deuxième génération des variétés Hitomebore et Domannaka. Hitomebore est un hybride de koshihikari et de hatsuboshi, et domannaka est un hybride d'Ibukiwase et Shonai No.29. La variété koshiibuki est officiellement enregistrée en 2003. L'origine du nom signifie nouveau souffle (Ibuki) de la région d'Echigo (Koshi). Son nom a été voté par les habitants de la Préfecture de Niigata. Le koshiibuki est une variété à maturité précoce de la lignée koshihikari. Le goût, le lustre, le parfum, le collant sont bons et caractérisent le riz Koshiibuki. Il peut être récolté plus rapidement que le koshihikari. Il est facile à cultiver. La hauteur du riz, au moment de la récolte, est inférieure de 10cm à celle de koshihikari. Comme il s'égraine peu à la récolte, il peut être coupé en douceur et le rendement est stable.

Nos accords parfaits : après cuisson, même s'il refroidit, il ne durcit pas et garde un très bon goût. Ce riz convient parfaitement pour un usage à la maison ou professionnel. Il convient également pour les bento et les boulettes de riz. Parce qu'il a la même caractéristique que le koshihikari, il est délicieux même à basse température. Qui plus est, comme son collant est légèrement plus faible que le koshihikari, il est bon pour le riz frit, le chirashizushi, les Ochazuke (préparés en versant du thé vert, du dashi ou de l'eau chaude sur du riz cuit)…

Ingrédient : 100 % riz Koshiibuki • **Conditionnement :** sac • **Conservation :** à l'abri de la chaleur et de l'humidité • **Origine :** Niigata, Japon

KOSHIIBUKI RICE FROM NIIGATA 1KG / 5KG NET

Koshiibuki rice is a second-generation hybrid rice from Hitomebore and Domannaka varieties. Hitomebore is a hybrid of koshihikari and hatsuboshi, and domannaka is a hybrid of Ibukiwase and Shonai No.29. Koshiibuki variety was officially registered in 2003. The origin of the name means new breath (Ibuki) from the region of Echigo (Koshi). Its name was voted by the inhabitants of Niigata Prefecture. Koshiibuki is an early maturing variety of the Koshihikari lineage. Taste, lustre, smell, and stickiness are good and characterize Koshiibuki rice. It can be harvested faster than koshihikari. It is easy to grow. The height of the rice at harvest is 10cm lower than that of koshihikari. As it does not shell out much at harvest, it can be cut gently and the yield is stable.

Our perfect combination: after cooking, even if it cools, it does not harden and keeps a very good taste. This rice is perfect for home or professional use. It is also suitable for bento and rice dumplings. Because it has the same characteristic as koshihikari, it is delicious even at low temperatures. Moreover, since its sticking is slightly weaker than koshihikari, it is good for fried rice, Chirashi zushi, Ochazuke (prepared by pouring green tea, dashi or hot water over cooked rice)…

Ingredient: 100% Koshiibuki rice • **Packaging:** bag • **Storage:** in a cool, dry place • **Origin:** Niigata, Japan

REF. **AIZ / AIZ1**

RIZ TEN-NO-TSUBU DE INAWASHIRO 1 KG / 5 KG NET

Les terres entourant la ville d'Inawashiro, Préfecture de Fukushima, ainsi que son climat idéal, sont les plus propices à la culture d'un excellent riz. Le riz de haute qualité appelé « Inawashiro Ten-no-Tsubu » (le grain du ciel) est né d'un héritage historique de la culture du riz. C'est une marque supérieure. L'eau de source du Mont Bandai humidifie les pentes douces d'Inawashiro et se jette dans le lac Inawashiro. Les rizières ont été cultivées entre ces pentes et le lac pour produire des cultures que l'on ne trouve pas dans d'autres champs. Le riz Inawashiro Ten-no-Tsubu est le riz ultime pour les sushis. Ce grain du ciel contient une abondance d'umami. Ce riz est gros et épais avec une texture gluante. Ce riz n'a ni goût ni senteur inconnus et conserve ses caractéristiques délicieuses même après son refroidissement.

Nos accords parfaits : riz d'excellence pour la confection des sushi, maki, « don » …

Ingrédient : 100 % riz ten-no-tsubu • **Conditionnement :** sac • **Conservation :** à l'abri de la chaleur et de l'humidité • **Origine :** Inawashiro, Fukushima, Japon

TEN-NO-TSUBU RICE FROM INAWASHIRO 1KG / 5KG NET

The land surrounding the town of Inawashiro, Fukushima Prefecture, together with its ideal climate, is most suitable to grow excellent rice. The high quality rice called "Inawashiro Ten-no-Tsubu" (the grain from heaven) evolved from a historice heritage of rice growing. It is a superior brand. The spring water from Mount Bandai moistens the gentle slopes of Inawashiro and flows into Lake Inawashiro. The rice paddies were cultivated between these slopes and the lake to produce crops that cannot be found in other farming fields. Inawashiro Ten-no-Tsubu is the ultimate rice for sushi. This grain from heaven features an abundance of umami. This rice is large and thick with a glutinous texture. This rice has neither unknown tastes nor scents and it retains its delicious features even after it has cooled off.

Our perfect combination: premium rice for making sushi, maki, "don"…

Ingredient: 100% ten-no-tsubu rice • **Packaging:** bag • **Storage:** in a cool, dry place • **Origin:** Inawashiro, Fukushima, Japan

REF. **KIT7-S / KIT7**

RIZ HITOGOCHI & YUMESHINANO DE NAGANO POUR RISOTTO 1 KG / 5 KG NET

Ce riz risotto est cultivé au sein de la Préfecture de Nagano. Afin de produire un riz à risotto authentique, les agriculteurs ont travaillé, sur couvert d'un Chef Italien, à améliorer la texture et la taille des grains de riz de deux variétés de riz constituant le mélange idéal. Ce riz à risotto a moins de viscosité que le riz japonais ordinaire. Les grains de riz sont triés et calibrés de telle manière à ne conserver que les plus charnus.

Nos accords parfaits : ce riz convient parfaitement à la réalisation du risotto au fromage ou aux légumes de saison ou aux fruits de mer. Petite recette toute simple : 180g de riz à risotto, 60g d'oignon, 50cl de bouillon, 1 cuillère à soupe de vin blanc, 2 feuilles de laurier, 20g de beurre, 2 cuillères à soupe d'huile d'olive Faire revenir les oignons dans une sauteuse avec le beurre et l'huile jusqu'à transparence. Ajouter le riz et le laisser cuire jusqu'à ce que les grains deviennent bien blancs. Ajouter les feuilles de laurier puis le bouillon petit à petit et mélanger à l'aide d'une spatule en bois. Laisser cuire 15 minutes à petit bouillon. Ce riz cuit plus vite qu'un Carnaroli qui, lui, nécessite 20 minutes.

Ingrédient : 100 % riz Hitogokochi & Yumeshinano • **Conditionnement :** sachet • **Conservation :** à l'abri de la lumière, de la chaleur et de l'humidité • **Origine :** Nagano, Japon

HITOGOCHI & YUMESHINANO RICE FROM NAGANO SPECIAL FOR RISOTTO 1KG / 5KG NET

This rice risotto is grown in Nagano Prefecture. In order to produce authentic risotto rice, the farmers worked, on the cover of an Italian Chef, to improve the texture and size of the rice grains of two varieties of rice constituting the ideal mixture. This risotto rice has less viscosity than ordinary Japanese rice. The grains of rice are sorted and calibrated in such a way as to keep only the fleshiest.

Our perfect combination: this rice is perfect for making cheese or seasonal vegetables or seafood risotto. A simple recipe: 180g of risotto rice, 60g of onion, 50cl of broth, 1 tablespoon of white wine, 2 bay leaves, 20g of butter, 2 tablespoons of olive oil Fry the onions in a pan with butter and oil until transparent. Add the rice and cook until the grains turn white. Add the bay leaves and broth little by little and mix with a wooden spatula. Cook for 15 minutes in small broth. This rice cooks faster than a Carnaroli, which requires 20 minutes.

Ingredient: 100% Hitogokochi & Yumeshinano rice • **Packaging:** bag • **Storage:** in a cool, dry place • **Origin:** Nagano, Japan

REF. **RJ4**

RIZ GLUANT HIMENOMOCHI 1 KG NET

Au Japon, le riz gluant (appelé aussi riz glutineux ou riz doux) est connu sous le nom de mochigome ou riz des montagnes. Il ne contient pas de gluten. Il sert à confectionner le fameux mochi (pâte de riz), pâtisserie traditionnelle consommée habituellement à l'occasion du Nouvel An. Le mochi est une préparation à base de riz qui accompagne de nombreuses recettes au Japon.

Nos accords parfaits : pour déguster vos mochi, accompagnez les, au choix, de kinako (poudre de soja grillé) et de sucre noir liquide, de pâte de haricot rouge sucrée, de poudre de graines de sésame et de sucre, de sauce soja sucrée (dans ce cas les rouler dans une petite feuille de nori), ou plongez-les dans une soupe aux légumes.

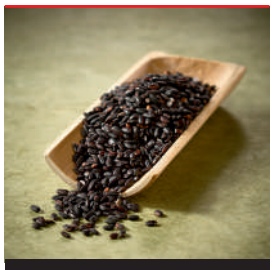
Ingrédient : 100 % riz gluant • **Conditionnement :** sachet • **Conservation :** idéalement au frais pour préserver les saveurs et les arômes. Dès réception, vider le contenu du sachet dans une boîte hermétique et conserver dans le bac à légumes de votre réfrigérateur • **Origine :** Yamagata, Japon

HIMENOMOCHI STICKY RICE 1KG NET

Himenomochi sticky rice is used for the famous mochi, the traditional rice dough Japanese pastry. After kneading, rice takes the aspect of a very viscous paste. mochi accompany numerous recipes in Japan and are traditionally eaten to celebrate the New Year.

Our perfect combination: enjoy your mochi, as per your convenience, with kinako (roasted soya powder) and liquid black sugar, sweet red bean paste, sesame seed powder and sugar, sweet soy sauce (for this roll them in a small nori leaf) or drop them into a vegetable soup.

Ingredient: 100% sticky rice • **Packaging:** sachet • **Storage:** ideally keep cool to retain the taste and aroma. On reception empty the sachet into a sealed container and keep in the vegetable tray in the refrigerator • **Origin:** Yamagata, Japan



REF. **KOB02**

RIZ NOIR ANCIEN, CULTIVÉ SANS PESTICIDE 200G NET

Le riz ancien, originellement riz brun, appelé de nos jours riz ancien, est disponible dans 3 couleurs : noir, rouge, vert. Il était le plus répandu au Japon jusqu'à l'Ère Meiji (1868-1912). Qu'est-ce que le riz noir ancien ? Il s'agit d'une variété de riz ancienne (Oryza sativa L.) à faible rendement Le riz, à sa cuisson, est revêtu de sa balle florale. Le riz est égrainé à la récolte puis séché. Pénalisé par faible rendement, le riz ancien est déclaré mauvaise herbe par le gouvernement Meiji. Sa production a considérablement diminué depuis jusqu'à devenir presque anecdotique. Les récents progrès de l'agriculture au Japon ainsi que la pratique d'hybridation et de sélection des variétés de riz permettent aujourd'hui d'obtenir des rendements 3 fois supérieurs à ceux d'alors. À quoi devons-nous la résurgence des riz anciens ? Le germe et le son de riz concentrent la majorité des nutriments Les riz anciens sont très riches en nutriments, vitamines, fibres… Les vitamines B1 et B2 transforment les sucres en énergie. Les niacines (acides nicotinique) transforment les graisses et les sucres en énergie L'anthocyanine est une sorte de polyphénol qui stimule le métabolisme du corps humain, plus particulièrement en contribuant à garder une jolie peau. Le riz noir ancien est également extrêmement riche en minéraux. Mélangé au riz blanc, à la cuisson, entre 5 et 20%, il colorera le riz blanc d'une couleur rose à violette.

Nos accords parfaits : ce riz doit être rincé avant cuisson. L'amidon de riz, qui lui donne sa saveur, sa brillance et sa texture, est très délicat et se dissout facilement dans l'eau. Il en est de même pour l'anthocyanine du riz noir. Il est donc important de laver le mélange riz blanc et riz noir doucement mais également peu longtemps. Notre producteur de riz recommande d'utiliser 3 doigts de votre main et de faire tourner le riz dans l'eau froide, dans le récipient de lavage, 3 fois. Si l'eau est encore un peu trouble, ce n'est pas grave : l'amidon résiduel est synonyme de saveur. Idéalement, l'eau de lavage et de cuisson du riz devra être une eau peu dure. N'hésitez pas à utiliser de l'eau passée à l'adoucisseur pour préserver ses saveurs au riz. Après lavage, laisser tremper 30 minutes avant cuisson.

Ingrédient : 100 % riz noir ancien (Oryza sativa L.) • **Conditionnement :** sachet • **Conservation :** dans un endroit sec et frais à l'abri de l'humidité • **Origine :** Chiba, Japon

ANCIENT BLACK RICE, PESTICIDE FREE CULTIVATED 200G NET

Ancient rice, originally brown rice, now called ancient rice, is available in 3 colors: black, red, green. It was most prevalent in Japan until the Meiji Era (1868-1912). What is ancient black rice? It is a low-yielding rice variety (Oryza sativa L.) The rice, when cooked, is covered with its floral bran. The rice is seeded when harvested and then dried. Penalized by low yield, the ancient rice is declared a weed by the Meiji government. Its production has declined considerably since then to become almost anecdotal. The recent progress of agriculture in Japan as well as the practice of hybridization and selection of rice varieties now allow to obtain yields 3 times higher than those of the time. What do we need the resurgence of ancient rice? The germ and the rice bran concentrate the majority of nutrients Old rice is very rich in nutrients, vitamins, fiber… Vitamins B1 and B2 convert sugars into energy. Niacin (nicotinic acid) transforms fats and sugars into energy Anthocyanin is a kind of polyphenol that stimulates the metabolism of the human body, especially by helping to keep a beautiful skin. Old black rice is also extremely rich in minerals. Mixed with white rice, cooking, between 5 and 20%, it will color the white rice of a pink to purple color.

Our perfect combination: this rice must be rinsed before cooking. Rice starch, which gives it its flavor, shine and texture, is very delicate and dissolves easily in water. The same is true for anthocyanin in black rice. It is therefore important to wash the mixture of white rice and black rice gently but also for a short time. Our rice producer recommends using 3 fingers of your hand and rotating the rice in cold water, in the washing container, 3 times. If the water is still a little cloudy, it does not matter: the residual starch is synonymous with flavor. Ideally, the water for washing and cooking rice should be shallow water. Do not hesitate to use water passed to the softener to preserve its rice flavors. After washing, let soak 30 minutes before cooking.

Ingredient: 100% ancient black rice (Oryza sativa L.) • **Packaging:** sachet • **Storage:** in a dry and cool place • **Origin:** Chiba, Japan

REF. **KOB04 / KOB05**

MÉLANGE DE RIZ ANCIENS, NOIR-ROUGE-VERT, CULTIVÉS SANS PESTICIDE 200G / 1 KG NET

Le riz ancien, originellement riz brun, appelé de nos jours riz ancien, est disponible dans 3 couleurs : noir, rouge, vert. Il était le plus répandu au Japon jusqu'à l'Ère Meiji (1868-1912). Qu'est ce que le riz ancien ? Il s'agit d'une variété de riz ancienne (Oryza sativa L.) à faible rendement. Le riz, à sa cuisson, est revêtu de sa balle florale. Le riz est égrainé à la récole puis séché. Pénalisé par un faible rendement, le riz ancien est déclaré mauvaise herbe par le gouvernement Meiji. Sa production a considérablement diminué depuis jusqu'à devenir presque anecdotique. Les récents progrès de l'agriculture au Japon ainsi que la pratique d'hybridation et de sélection des variétés de riz permettent aujourd'hui d'obtenir des rendements 3 fois supérieurs à ceux d'alors. À quoi devons-nous la résurgence des riz anciens ? : le germe et le son de riz concentrent la majorité des nutriments ; les riz anciens sont très riches en nutriments, vitamines, fibres… Les vitamines B1 et B2 transforment les sucres en énergie. Les niacines qu'ils contiennent (acides nicotinique) transforment les graisses et les sucres en énergie. Ils sont riches en anthocyanine, sorte de polyphénol qui stimule le métabolisme du corps humain, plus particulièrement en contribuant à garder une jolie peau. Les riz anciens sont également extrêmement riches en minéraux. Conseil pour le rinçage de votre riz avant cuisson : l'amidon de riz, qui lui donne sa saveur, sa brillance et sa texture, est très délicat et se dissout facilement dans l'eau. Il en est de même pour l'anthocyanine du riz noir. Il est donc important de laver le mélange riz blanc et riz anciens doucement mais également peu longtemps. Notre producteur de riz recommande d'utiliser 3 doigts de votre main et de faire tourner le riz dans l'eau froide, dans le récipient de lavage, 3 fois. Si l'eau est encore un peu trouble, ce n'est pas grave : l'amidon résiduel est synonyme de saveur. Idéalement, l'eau de lavage et de cuisson du riz devra être une eau peu dure. N'hésitez pas à utiliser de l'eau passée à l'adoucisseur pour préserver ses saveurs au riz. Après lavage, laissez tremper 30 minutes avant cuisson.

Nos accords parfaits : additionné à hauteur de 20% dans votre riz traditionnel, il colore naturellement votre riz (couleur légèrement violacée). À hauteur de 2 à 20%, il augmente de façon significative le goût de votre riz.

Ingrédients : riz ancien rouge, riz ancien noir, riz ancien vert • **Conditionnement :** sachet • **Conservation :** à l'abri de la chaleur, de la lumière et de l'humidité • **Origine :** Chiba, Japon

ANCIENT RICES BLEND: BLACK-RED-GREEN, PESTICIDE FREE CULTIVATED 200G / 1KG NET

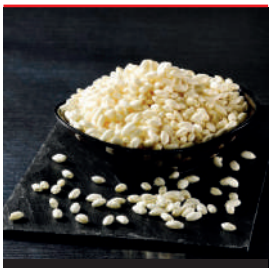
Ancient rice, originally brown rice, now called ancient rice, is available in 3g colors: black, red, green. It was most prevalent in Japan until the Meiji era (1868-1912). What is ancient rice? It is a variety of old rice (Oryza sativa L.) with low yield. Rice, when cooked, is covered with its floral bran. Rice is deseeded after cropping and then dried. Penalized by low yield, ancient rice is declared a weed by the Meiji government. Its production has declined considerably since then to become almost anecdotal. The recent progress of agriculture in Japan as well as the practice of hybridization and selection of rice varieties now provide yields 3 times higher than those of the time. Why are we facing the resurgence of ancient rice?: germ and rice bran concentrate the majority of nutrients; ancient rice is very rich in nutrients, vitamins, fiber… Vitamins B1 and B2 convert sugars into energy. The niacins it contains (nicotinic acids) turn fats and sugars into energy. They are rich in anthocyanin, a kind of polyphenol that stimulates the metabolism of human body, especially by helping to keep a beautiful skin. Ancient rice is also extremely rich in minerals. Advice for rinsing your rice before cooking: rice starch, which gives it its flavor, shine and texture, is very delicate and dissolves easily in water. It is the same for anthocyanin of black rice. It is therefore important to wash the mixture of white rice and old rice gently but also for a short time. Our rice producer recommends using 3 fingers of your hand and rotating rice in cold water, in washing container, 3 times. If the water is still a little cloudy, it does not matter: the residual starch is synonymous with flavor. Ideally, the water for washing and cooking rice should be shallow water. Do not hesitate to use water passed to the softener to preserve rice flavors. After washing, let soak 30 minutes before cooking.

Our perfect combination: added to 20% in your traditional rice, it naturally colors your rice (slightly purplish color). At 2 to 20%, it significantly increases your rice taste.

Ingredients: ancient red rice, ancient black rice, ancient green rice • **Packaging:** craft paper bag • **Storage:** away from heat, sunlight and moisture • **Origin:** Chiba, Japan

RIZ SOUFFLÉ, RIZ TORRÉFIÉ, MOCHI, FARINES À MOCHI

PUFFED RICE, ROASTED RICE, RICE MOCHI, RICE FLOURS FOR MOCHI



REF. **MAS1 / MAS5**

RIZ SOUFFLÉ KOME PON 80G / 500G NET

Le riz soufflé, dont les qualités nutritionnelles sont indéniables, est une alternative saine au popcorn. Dès le début des années 1900, il était indissociable de toutes les fêtes locales. Son nom japonais - Pon Gashi - fait allusion au bruit que fait le grain de riz lorsqu'il éclate. Notre riz soufflé vous surprendra par la taille et la régularité de ses grains, son craquant naturel et ses notes sucrées équilibrées.

Nos accords parfaits : il conviendra parfaitement aux chocolatiers, pâtissiers et cuisiniers, aussi bien pour des applications sucrées que salées. Véritable petite friandise, il peut également être consommé tel quel.

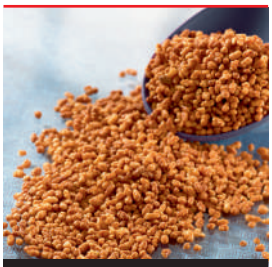
Ingrédients : riz, sucre, sel, colorant caramel E150(a) • **Conditionnement :** sachet • **Conservation :** à l'abri de la lumière et de l'humidité • **Origine :** Japon • **Substances allergènes :** produit conditionné dans un atelier travaillant de la farine de blé, du soja et du sarrasin

PUFFED RICE KOME PON 80G / 500G NET

Puffed rice is a healthy alternative to popcorn, with undeniable nutritional qualities. In the early 1900s it was indissociable from local festivals. Its Japanese name- Pon Gashi-, refers to the sound when rice grain explodes. Our puffed rice will surprise you by both size and evenness of its grains, by its natural crispy texture and its balanced and sweet notes.

Our perfect combination: it will perfectly please chocolate and pastry makers, cooking chefs, either for sweet or salted applications. Real little delicacy, it can be enjoyed as it is.

Ingredients: rice, sugar, salt, caramel coloring agent E150(a) • **Packaging:** sachet • **Storage:** keep dry away from direct sunlight • **Origin:** Japan • **Allergenics:** coloring agent E150(a). Product manufactured in a factory processing wheat, soybean and buckwheat



REF. **TM14-S / TM14**

RIZ TORRÉFIÉ 200G / 1 KG NET

Nous avons sélectionné ce riz torréfié pour les multiples applications qu'il offre en cuisine, pâtisserie, chocolaterie… Vous pourrez l'utiliser également pour confectionner votre propre thé genmaicha.

Nos accords parfaits : ses grains sont généreux, au goût puissant de riz, aux notes torréfiées et au croustillant exceptionnel. À découvrir sans tarder !

Ingrédient : 100 % riz torréfié. Sans additif, colorant ni conservateur • **Conditionnement :** sac • **Conservation :** à l'abri de la lumière, de la chaleur et de l'humidité • **Origine :** Japon

CRISPY ROASTED RICE 200G / 1KG NET

We selected this roasted rice for the multiple applications possible in cooking, pastry making, chocolate making… You will be able to use it as well to prepare you own genmaicha tea.

Our perfect combination: the grains are chubby with a strong rice taste and delicious grilled flavor and, most of all, unbelievable crunchiness! You have to discover it!

Ingredient: 100% roasted rice. No additive, coloring nor preservative • **Packaging:** bag • **Storage:** keep dry away from direct sunlight and high temperatures • **Origin:** Japan

REF. KOY1 / KOY1-S

MOCHI DE RIZ 400G / 200G NET

Ce mochi est élaboré à 100% à partir de riz « Mochi Hikari », spécialement dédié à la confection des mochi. Il a une sucrosité surprenante. Ce riz est cultivé selon des principes d'agriculture raisonnée et sa culture est donc respectueuse de l'environnement. Une fois dégusté, vous l'adopterez tant il est goûté. Notre artisan, la ferme Koyanagi, est situé dans le village de Yanagisawa, Nakano-shi, Préfecture de Nagano. La ville de Nakano est traversée par les rivières Chikuma et Yomase. C'est une zone composée de terrasses fluviales et de cônes alluviaux. Le riz cultivé sur ces terres est particulièrement réputé. Le rôle du climat y est important : les amplitudes de températures sont grandes et les précipitations sont faibles. Ces facteurs influent sur l'excellence du riz. La culture du riz, dans cette région, est très ancienne. Elle date de la période Yayoi (300 av JC-250 av JC). Elle constitue l'un des fers de lance du secteur agricole local.

Nos accords parfaits : la meilleure façon de le cuisiner est très simple : placer du papier cuisson sur votre poêle chauffée à feu moyen et cuisez 5 minutes de chaque côté. Le mochi se colore et mollit. Vous pouvez le déguster avec de la sauce soja ou un peu de pâte de haricots rouges azuki, ou encore avec un peu de miso blanc ou un mélange de kinako et de sucre noir, ou enveloppé d'algue nori ou de bacon… Pour les enfants et les personnes âgées, il est préférable de couper des petits morceaux pour éviter les fausses routes.

Ingrédient : 100 % riz gluant (50 g pièce) • **Conditionnement :** sachet • **Conservation :** à l'abri de la lumière, de la chaleur et de l'humidité • **Origine :** Niigata, Japon

RICE MOCHI 400G / 200G NET

This mochi is made from 100% "Mochi Hikari" rice, specially dedicated to making mochi. It has a surprising sweetness. This rice is cultivated according to the principles of sustainable agriculture and its cultivation is therefore respectful of the environment. Our craftman, Koyanagi Farm, is located in the village of Yanagisawa, Nakano-shi, Nagano Prefecture. The city of Nakano is crossed by the Chikuma and Yomase rivers. It is an area composed of fluvial terraces and alluvial cones. Rice grown on these lands is particularly famous. The role of climate is important: temperature ranges are large and precipitation is low. These factors influence rice excellence. Rice cultivation in this region is very old. It dates back to the Yayoi period (300 BC-250 BC). It is one of the spearheads of the local agricultural sector.

Our perfect combination: place cooking paper on your stove heated over medium heat and cook for 5 minutes on each side. Mochi gets colored and softens. You can enjoy it with soy sauce or a little azuki red bean paste, or with some white miso or a mixture of kinako and black sugar, or wrapped in nori seaweed or bacon… For children and the elderly, it is preferable to cut small pieces in order to swallow safely.

Ingredient: 100% glutinous rice (each piece is 50g) • **Packaging:** bag • **Storage:** keep dry away from direct sunlight and high temperatures • **Origin:** Niigata, Japan

REF. MSH2-S / MSH2-M / MSH2-L / MSH2

FARINE DE RIZ SHIRATAMAKO POUR MOCHI ET DAIFUKU 200G / 500G / 1 KG / 4 KG NET

Le mochi est une gourmandise traditionnelle au Japon. Il s'agit d'une pâte confectionnée à base de farine de riz gluant et d'eau. Il lui est donné la forme de petites boules rondes le plus fréquemment. Sur les aires d'autoroutes puis également dans les quartiers animés des villes, il est d'usage de déguster ces petites boules réchauffées ou grillées à même le feu et agrémentées d'une sauce sucrée à base de sauce soja et de mirin… Les boules de riz confectionnées avec cette farine sont généralement consommées chaudes ou froides au cours du repas de nouvel an ou encore lors de la dégustation du thé. Les mochi sont également fréquemment fourrés pour former une pâtisserie appelée daifuku. La version la plus fréquente est celle contenant de la pâte de haricots rouge sucrée ou azuki. Vous pouvez cependant également la fourrer de crème ou de crème glacée, voire même innover avec des recettes salées.

Nos accords parfaits : petite recette pour faire ses daifuku ou mochi fourrés. Ingrédients : 100 g farine Shiratamako ou mochiko, 100 g sucre, 200 ml eau, un peu de maizena • Ajouter de l'eau peu à peu au shiratamako (ou mochiko) et bien dissoudre • Pétrissez soigneusement à feu doux pour ne pas le brûler • Lorsque la pâte devient collante, pétrissez-la jusqu'à ce qu'elle gonfle dans le pot • Verser le sucre en 3 fois • Étalez la pâte pétrie sur la maizena et divisez-la en morceaux que vous aplatissez et étalez en cercle puis garnissez • La pâte durcit en refroidissant donc ne tardez pas à la garnir.

Ingrédient : 100 % farine de riz gluant • **Conditionnement :** sachet • **Conservation :** à l'abri de la lumière, de la chaleur et de l'humidité • **Origine :** Niigata, Japon

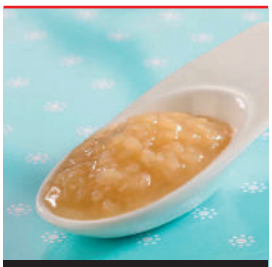
SHIRATAMAKO RICE FLOUR FOR MOCHI AND DAIFUKU 200G / 500G / 1KG / 4KG NET

Mochi is a traditional delicacy in Japan. It is a paste made from glutinous rice flour and water. It is given the shape of small round balls most frequently. In the highways areas and also in the lively districts of cities, it is customary to taste these little balls warmed or grilled in the fire and embellished with a sweet sauce made from soy sauce and mirin… These rice balls are also eaten hot or cold during the New Year's meal or when drinking warm tea. Mochi are also frequently stuffed into a pastry called daifuku. The most common version is one containing sweet red or azuki bean paste. You can also stuff it with cream or ice cream, or even innovate with salty recipes.

Our perfect combination: just a small recipe to prepare your own daifuku or stuffed mochi Ingredients: 100g shiratamako rice flour, 100g sugar, 200ml water, just a bit maize starch • Add water gradually to shiratamako rice flour and dissolve well • Knead thoroughly on low heat to avoid burning • When the dough becomes sticky, knead it until it swells in the pot • Add the sugar in 3 times • Spread the kneaded dough on the maize starch and divide it into pieces that you flatten and spread in a circle then garnish • The dough hardens while cooling so do not delay to garnish it.

Ingredient: 100% glutinous rice flour • **Packaging:** bag • **Storage:** keep dry away from direct sunlight and high temperatures • **Origin:** Niigata, Japan

CONDIMENT



REF. KKM5 / KKM3

CONDIMENT SHIO KÔJI 200G / 1 KG NET

Le shio kôji est un condiment traditionnel japonais élaboré à base de riz fermenté, de sel et d'eau. Il était jusqu'alors utilisé pour l'élaboration des « tsukemono » et pour la fabrication de poissons séchés ou fermentés. Son utilisation confère tendreté, jutosité et profondeur en goût aux aliments.

Nos accords parfaits : depuis peu, son utilisation connaît un véritable essor depuis que les chefs japonais l'utilisent pour mariner les viandes, le foie gras, les poissons, les légumes (courgettes, aubergines, tomates, asperges…).

Ingrédients : riz malté (riz, aspergillus oryzae), eau, riz gluant cuit vapeur, sel, alcool • **Conditionnement :** poche souple • **Conservation :** idéalement au réfrigérateur • **Origine :** Aichi, Japon

CONDIMENT

SHIO KÔJI CONDIMENT 200G / 1KG NET

Shio koji is a traditional Japanese condiment made from fermented rice, salt and water. It was previously used for the production of "tsukemono" and for the production of dried or fermented fish. Its use gives tenderness, juiciness and depth of taste to food.

Our perfect combination: recently, its use has been booming since Japanese chefs use it to marinate meats, foie gras, fish, vegetables (zucchini, eggplant, tomatoes, asparagus…).

Ingredients: malted rice (rice, aspergillus oryzae), water, steamed cooked glutinos rice, salt, alcohol • **Packaging:** soft pouch • **Storage:** best refrigerated • **Origin:** Aichi, Japan

Nishikidôri

vous présente ses

Sômen, Udon, Ramen et Soba

Sômen, Udon, Ramen and Soba

Sômen • Sômen p.51-52
Udon • Udon p.52-53
Ramen • Ramen p.53-54
Soba • Soba p.55-56

SÔMEN

Les sômen sont issus traditionnellement de l'ouest du Japon, ce depuis le VIIIe siècle. Ils ont fait la réputation du Kansaï, de Nagasaki (Shimabara), de l'île de Shodoshima… En effet, ces régions concentrent les zones de culture du blé. Les sômen sont de fines nouilles consommées généralement froides l'été car elles sont rafraîchissantes. Leur fabrication est complexe, manuelle pour les meilleures. Plus les sômen sont fins, plus ils sont chers et rares. La cuisson est très rapide, rarement plus d'une à deux minutes à l'eau bouillante. Les rincer à l'eau glacée est nécessaire pour stopper la cuisson. Pour les déguster, vous pourrez les tremper dans un tsuyu tout simple : sauce soja, cive, gingembre râpé, wasabi, un peu de bouillon dashi au katsuobushi. En dehors de l'été, les sômen sont souvent consommés chauds.

REF. NOS4 / NOS3

SÔMEN AU SÉSAME NOIR 200G / 500G NET

La maison Nouchi Seimen confectionne des sômen, fines nouilles japonaises, depuis 3 générations. Monsieur Nouchi fabrique toujours les sômen de façon traditionnelle, à la main, au cœur de la très réputée Shimabara, Préfecture de Nagasaki. Sa mère, créatrice des udon et sômen au sésame noir, s'est mariée dans la famille Nouchi qui produisait des nouilles à Shimabara, au pied du mont Unzen. Dans cette région, comptant plus de 350 usines de fabrication de nouilles, elle s'est efforcée de proposer une nouvelle façon de déguster les nouilles, en intégrant à la recette du sésame noir. Il aura fallu de très nombreux essais car la fabrication de ces sômen devait respecter le tirage à la main Shimabara. Comme le sésame est pétri et mélangé dans la nouille, les sômen arborent un aspect gourmand avec de jolis marquants de sésame noir. En bouche, la saveur et les arômes du sésame tiennent leur promesse.

Nos accords parfaits : ces sômen peuvent se consommer froides ou chaudes indifféremment. Une excellente idée pour une petite entrée surprise ! Temps de cuisson : 3 à 4 minutes à l'eau bouillante, et rincer à l'eau froide pour arrêter la cuisson.

Ingrédients : farine de blé, sel, sésame noir torréfié en poudre (4 %), sésame noir grillé (2 %), huile de colza, amidon de maïs, piment • **Conditionnement :** sachet • **Conservation :** à l'abri de la lumière, de la chaleur et de l'humidité • **Origine :** Nagasaki, Japon • **Substances allergènes :** blé, sésame

REF. GM1

SÔMEN KUROGOMA AU SÉSAME NOIR 180G NET

Ces fines nouilles japonaises ont été parfumées avec de la poudre de sésame noir torréfiée et de l'huile de sésame. La bouche est subtile, gourmande.

Nos accords parfaits : elles peuvent se consommer froides ou chaudes indifféremment. Temps de cuisson : 2 minutes dans l'eau bouillante, puis, pour la version froide, rincer immédiatement à l'eau très froide pour stopper la cuisson.

Ingrédients : farine de blé, sel, sésame noir (3,3 %), huile de sésame (1 %) • **Conditionnement :** sachet • **Conservation :** à l'abri de la lumière, de la chaleur et de l'humidité • **Origine :** Japon • **Substances allergènes :** blé, sésame

REF. NYS3

SÔMEN SAKURA MEN À LA FEUILLE DE CERISIER SAKURA 180G NET

La Préfecture de Fukushima est réputée pour ses nombreux sites touristiques agrémentés d'une multitude de cerisiers Sakura, et notamment de cerisiers millénaires appelés Miharu Takizakura, dont la particularité est le fleurissement en cascade au printemps. Nos nouilles aux feuilles de cerisier sont d'une très agréable couleur rose, à l'image des magnifiques fleurs des cerisiers de Fukushima. Délicatement confectionnées à la main, elles incorporent dans leur fabrication des feuilles rigoureusement sélectionnées de cerisier du japon. Ces nouilles complètement artisanales sont ensuite reposées à basse température puis séchées pour finition.

Nos accords parfaits : la dégustation est recommandée froide, quelle que soit la saison, accompagnée d'une sauce soja au bouillon dashi « dashi shoyu » ou d'une sauce tsuyu à la bonite séchée katsuobushi. Temps de cuisson : 4 minutes dans l'eau bouillante, puis rincer à l'eau froide pour arrêter la cuisson.

Ingrédients : farine de blé, sel, carthame rouge, 0,11 % feuilles de cerisier, fécule de maïs • **Conditionnement :** sachet • **Conservation :** à l'abri de la lumière, de la chaleur et de l'humidité • **Origine :** Fukushima, Japon • **Substance allergène :** blé

REF. KICH

SÔMEN COURTES 4X100G NET

Plusieurs Préfectures du Japon sont réputées pour la qualité de leur sômen, ces nouilles de farine de blé très fines et blanches. La société Kichimi Seimen, située à Miyagi, a eu l'idée de produire des sômen courtes, plus faciles à saisir avec les baguettes car moins longues. La cuisson est rapide, 3 minutes seulement dans l'eau bouillante. Les sômen : un plat sain, peu cher, délicieux, facile à réaliser. Ce paquet de 400g correspond à 4 portions.

Nos accords parfaits : elles se dégustent chaudes ou froides accompagnées d'un tsuyu dilué dans de l'eau ou dans un bouillon.

Ingrédients : farine de blé, sel • **Conditionnement :** sachet • **Conservation :** à l'abri de la lumière, de la chaleur et de l'humidité • **Origine :** Miyagi, Japon • **Substance allergène :** blé

SÔMEN

Sômen have traditionally come from western Japan since the 8th century. They have made the reputation of Kansai, Nagasaki (Shimabara), the island of Shodoshima… Indeed, these regions concentrate areas of wheat cultivation. Sômen are fine noodles eaten generally cold in the summer because they are refreshing. Their manufacture is complex, manual for the best. The finer are the sômen, the more expensive and rare they are. Their cooking is very fast, rarely more than one to two minutes in boiling water. Rinse with iced water is necessary to stop cooking. To enjoy them, you can dip them in a simple tsuyu: soy sauce, japanese leek, grated ginger, wasabi, some dashi broth with katsuobushi. Outside of the summer, the sômen are often consumed hot.

BLACK SESAME BLACK SÔMEN 200G / 500G NET

Nouchi Seimen makes sômen, fine Japanese noodles, since 3 generations. Mr.Nouchi always makes the sômen in a traditional way, by hand, in the heart of the famous Shimabara, Nagasaki Prefecture. His mother, the creator of udon and black sesame sômen, married in the Nouchi family who produced noodles in Shimabara, at the foot of Mount Unzen. In this region, with more than 350 noodle factories, she has tried to offer a new way of tasting noodles, incorporating black sesame recipes. It took a lot of tests because the production of these sômen had to respect the hand draw Shimabara. As the sesame is kneaded and mixed in the noodle, the sômen display a greedy aspect with pretty markings of black sesame. On the palate, the flavor and aromas of sesame keep their promise.

Our perfect combination: these sômen can be consumed cold or hot indifferently. A great idea for a small surprise starter! Cooking time: 3 to 4 minutes in boiling water, and rinse with cold water to stop cooking.

Ingredients: wheat flour, salt, roasted black sesame powder (4%), grilled black sesame (2%) rapeseed oil, corn starch, hot pepper • **Packaging:** sachet • **Storage:** away from light, heat and moisture • **Origin:** Nagasaki, Japan • **Allergenics:** wheat, sesame

KUROGOMA SÔMEN BLACK SESAME NOODLES 180G NET

These thin Japanese noodles have been flavored with roasted black sesame powder and sesame oil. The mouth is subtle and gourmet.

Our perfect combination: they can be eaten either hot or cold. Cooking time: 2 minutes in boiling water, then, for cold eating, rinse with cold water to stop the cooking.

Ingredients: wheat flour, salt, black sesame (3.3%), sesame oil (1%) • **Packaging:** sachet • **Storage:** away from light, heat and moisture • **Origin:** Japan • **Allergenics:** wheat, sesame

SAKURA MEN SÔMEN FLAVORED WITH SAKURA CHERRY LEAVE 180G NET

The Prefecture of Fukushima is famous for its many tourist sites embellished with a multitude of Sakura cherry trees, including cherry millennia called Miharu Takizakura, which particularity is the cascading flowering in the spring. Our noodles with cherry leaves are of a very pleasant pink color, like the beautiful cherry blossoms of Fukushima. Delicately crafted by hand, they incorporate rigorously selected leaves of cherry from Japan. These completely homemade noodles are then rested at low temperature and then dried for finishing.

Our perfect combination: tasting is recommended cold, regardless of the season, accompanied by soy sauce with dashi shoyu dashi broth or tsuyu sauce with dried katsuobushi bonito. Cooking time: 4 minutes in boiling water, then rinse with cold water to stop cooking.

Ingredients: wheat flour, salt, safflower (carthamus red), 0.11% Sakura cherry leaves, corn starch • **Packaging:** sachet • **Storage:** away from light, heat and moisture • **Origin:** Fukushima, Japan • **Allergenic:** wheat

SHORT SÔMEN 4X100G NET

Several Japanese prefectures are famous for the quality of their somen, very fine, white wheat flour noodles. Kichimi Seimen, based in Miyagi, had the idea of producing short somen, which are easier to pick up with chopsticks. They are quick to cook - just 3 minutes in boiling water. A healthy, inexpensive, delicious and easy meal. This 400g pack makes 4 servings.

Our perfect combination: they can be eaten either hot or cold, with a tsuyu diluted in water or broth.

Ingredients: wheat flour, salt • **Packaging:** sachet • **Storage:** away from light, heat and moisture • **Origin:** Miyagi, Japan • **Allergenic:** wheat

REF. SSU2

SÔMEN DE SHIMABARA DITES « RIVIÈRES DE PERLES BLANCHES » 250G NET

Ces sômen sont de fines pâtes japonaises séchées au ø1,1mm. Les sômen rivières de perles se fabriquent de façon traditionnelle depuis plus de 400 ans à Nagasaki par les maîtres de sômen (Men-Shi). Ces sômen 100% naturels, sans additif chimique, n'ont subi aucun blanchissement. Les sômen de Nagasaki sont fabriqués suivant la technique du « Ténobé » : tout d'abord, on mélange de l'eau salée à la farine pour faire une pâte. La pâte est ensuite étirée soigneusement pour former un disque, puis une longue bande. Ceci est la technique traditionnelle d'allongement à la main. Si elle n'est pas maniée avec précaution, la pâte peut se déchirer. Il est donc important de procéder à cette étape avec la plus grande minutie. Pour cela, elle doit être tortillée en même temps qu'elle est étirée le plus long possible. Après cette étape, on laisse la pâte reposer avant de l'étirer à nouveau. Ces étapes de maturation et d'étirement sont répétées plusieurs fois lors de la confection des sômen. L'ensemble du processus se compose de douze étapes.

Nos accords parfaits : pour des sômen chauds, les plonger dans l'eau bouillante, sans huile, ni sel (1L pour 100g) pendant 90 secondes. Les égoutter une fois cuits. Pour des sômen froids, les passer sous l'eau froide quelques instants après cuisson. Ces produits sont garantis de fabrication authentique par les meilleures coopératives choisies par la Préfecture de Nagasaki, selon le savoir-faire unique et traditionnel de la région.

Ingrédients : farine de blé, sel, huile de coton, fécule de pomme de terre • **Conditionnement :** sachet • **Conservation :** à l'abri de la chaleur, de la lumière et de l'humidité • **Origine :** Nagasaki, Japon • **Substance allergène :** blé

"WHITE PEARL RIVERS" SÔMEN FROM SHIMABARA 250G NET

These are Japanese dried sômen noodles of ø1.1mm. They are made respecting the ancestral methods of the sômen masters (Men-Shi). These 100% natural sômen are made without any chemical additive and did not went under whitening treatment. The Nagasaki's area sômen are made following the "Tenobe" technic. First, they mix salted water with flour to make a paste. The paste is then carefully stretched to make a circle, then a long band. This is the traditional technic of stretching by hand. If it is not done with caution, the sômen can be torn. It is important to proceed really carefully at this stage, and that is why the paste is twisted at the same time as it is stretched as long as possible. After this operation, the paste is let to rest before being once again stretched. These maturation and stretching stages are repeated several times to make udon noodles. The whole process takes twelve stages. The only difference between sômen and udon is their thickness. The sômen are very thin whereas udon are thicker.

Our perfect combination: for hot sômen, dive in boiling water, without oil nor salt (1L for 100g) for 90 seconds. Drain once cooked. For cold sômen, rinse under cold water for a few seconds right after cooking. These products are made respecting an authentic fabrication method byt he best producers chosen by the Nagasaki's prefecture, according to the unic and traditional know-how of the area.

Ingredients: wheat flour, salt, cotton oil, potatoe starch • **Packaging:** sachet • **Storage:** away from heat, light and moisture • **Origin:** Nagasaki, Japan • **Allergenic:** wheat

UDON

Les udon sont des pâtes traditionnelles japonaises, en général épaisses, confectionnées à base de farine de blé et fréquemment consommées avec du bouillon dashi (bouillon traditionnel japonais à base de kombu et souvent parfumé avec de la bonite séchée katsuobushi). Selon les régions, la méthode de fabrication et la technique de cuisson ainsi que les garnitures peuvent varier. Mais les udon eux-mêmes ont un goût très simple. Bien que souvent consommés à la maison, ils sont également servis dans des restaurants familiaux ou spécialisés. Ils n'en restent pas moins l'un des plats japonais les plus consommés au Japon. Ils sont en général consommés froids l'été et chauds l'hiver. Les bouillons ou sauces tsuyu qui les accompagnent à la dégustation sont tout aussi importants.

REF. NOS2 / NOS1

UDON AU SÉSAME NOIR GOMAMEN UDON 200G / 500G NET

La maison Nouchi Seimen confectionne des udon, épaisses nouilles japonaises, depuis 3 générations. Monsieur Nouchi fabrique toujours les udon de façon traditionnelle, à la main, au cœur de la très réputée Shimabara, Préfecture de Nagasaki. Sa mère, créatrice des udon et sômen au sésame noir, s'est mariée dans la famille Nouchi qui produisait des nouilles à Shimabara, au pied du mont Unzen. Des graines entières de sésame noir torréfiées ont été incorporées à la pâte au pétrissage ainsi que de la poudre de sésame noir grillé et de l'huile de sésame. En bouche, la saveur et les arômes du sésame tiennent leur promesse.

Nos accords parfaits : la cuisson idéale sera « al dente » et la dégustation pourra se faire chaude ou froide, agrémentée d'un bouillon dashi, de gingembre râpé et de ciboule ciselée. Temps de cuisson : 10 minutes à l'eau bouillante, et rincer à l'eau froide pour arrêter la cuisson.

Ingrédients : farine de blé, sel, 4% sésame noir torréfié, 2% sésame noir torréfié en poudre, 0,50% huile de sésame, huile de coton, amidon de maïs, piment rouge • **Conditionnement :** sachet • **Conservation :** à l'abri de la lumière, de la chaleur et de l'humidité • **Origine :** Nagasaki, Japon • **Substances allergènes :** blé, sésame

GOMAMEN UDON BLACK SESAME UDON 200 G / 500 G NET

Nouchi Seimen makes udon, thick Japanese noodles, since 3 generations. Mr.Nouchi always makes the udon in a traditional way, by hand, in the heart of the famous Shimabara, Nagasaki Prefecture. His mother, the creator of udon and black sesame sômen, married in the Nouchi family who produced noodles in Shimabara, at the foot of Mount Unzen. Whole roasted black sesame seeds were incorporated into the dough as well as grilled black sesame powder and sesame oil. On the palate, the flavor and aromas of sesame keep their promise.

Our perfect combination: the ideal cooking will be "al dente" and the tasting may be hot or cold, with dashi broth, grated ginger and chopped spring onions. Cooking time: 10 minutes in boiling water, and rinse with cold water to stop cooking.

Ingredients: wheat flour, salt, 4 % roasted black sesame, 2 % roasted black sesame powder, 0.50 % sesame oil, cotton oil, corn starch, red hot chilli pepper • **Packaging:** sachet • **Storage:** away from light, heat and moisture • **Origin:** Nagasaki, Japan • **Allergenics:** wheat, sesame

REF. SNS1

SANUKI UDON 300G NET

Le plat emblématique de la Préfecture de Kagawa est constitué de pâtes de blé dur épaisses appelées Sanuki udon, Sanuki étant l'ancien nom de Kagawa. Ce plat très populaire est apprécié de tous les japonais et les Préfectures rivalisent pour proposer les udon les plus réputés. Nous avons choisi l'ancienne Sanuki (Kagawa) demeurant une valeur sûre.

Nos accords parfaits : ces udon peuvent se consommer froids ou chauds, en général plongés dans un bouillon dashi (kombu et katsuobushi), accompagné de ciboule ciselée et de gingembre râpé puis d'un jaune d'oeuf. Le plaisir réside dans la mâche « al dente » et dans le plaisir « gouleyant » à la dégustation. La préparation est aisée et chacun peut laisser libre court à son imagination pour agrémenter les udon : plantes aromatiques, bouillons, fruits de mer, tempura… il y en a pour tous les goûts.

Ingrédients : farine de blé, sel • **Conditionnement :** sachet • **Conservation :** à l'abri de la chaleur, de la lumière et de l'humidité • **Origine :** Kagawa, Japon • **Substance allergène :** blé

SANUKI UDON 300G NET

The emblematic dish of Kagawa prefecture consists of thick durum wheat pasta called Sanuki udon, Sanuki being the former name of Kagawa. This very popular dish is much-loved by the Japanese and the prefectures compete to make the most famous udon. We have selected the former Sanuki (Kagawa) region's as a sure bet.

Our perfect combination: these udon can be consumed cold or hot, usually immersed in a dashi broth (kombu and katsuobushi), accompanied by chopped onion and grated ginger and an egg yolk. The pleasure lies in the "al dente" texture and in the enjoyment of the tasting. The preparation is easy and everyone can give free rein to his imagination to enhance the udon: aromatic plants, broths, seafood, tempura… there is something for everyone.

Ingredients: wheat flour, salt • **Packaging:** sachet • **Storage:** away from heat, light and moisture • **Origin:** Kagawa, Japan • **Allergenic:** wheat

REF. **SSU1B**

UDON DE NAGASAKI DITES « VAGUES DE PERLES » GOTÔ TENOBE 200G NET

Udon japonais séchés de ø1,4mm. Ces udon 100% naturels, sans additif chimique n'ont subi aucun blanchissement. Ils sont fabriqués dans le respect des traditions de la région de Nagasaki.

Nos accords parfaits : pour des udon chauds, plonger les dans l'eau bouillante, sans huile, ni sel (1L pour 100g) pendant 6 minutes. Les égoutter une fois cuits. Pour des udon froids, les passer sous l'eau froide quelques instants après cuisson. Ces produits sont garantis de fabrication authentique par les meilleures coopératives choisies par la Préfecture de Nagasaki, selon le savoir-faire unique et traditionnel de la région.

Ingrédients : farine de blé, sel, huile de camélia • **Conditionnement :** sachet • **Conservation :** à l'abri de la chaleur, de la lumière et de l'humidité • **Origine :** Nagasaki, Japon • **Substance allergène :** blé

UDON GOTÔ TENOBE OF NAGASAKI "PEARLS WAVES" 200G NET

These are Japanese dried udon noodles of ø1.4mm. These 100% natural udon are made without any chemical additives and did not went under whitening treatment. They are made in the respect of Nagasaki's area.

Our perfect combination: for hot udon, dive in boiling water, without oil nor salt (1L for 100g) for 6 minutes. Drain once cooked. For cold udon, rinse under cold water for a few seconds right after cooking. These products are made respecting an authentic fabrication method byt he best producers chosen by the Nagasaki's prefecture, according to the unic and traditional know-how of the area.

Ingredients: wheat flour, salt, camellia oil • **Packaging:** sachet • **Storage:** away from heat, light and moisture • **Origin:** Nagasaki, Japan • **Allergenic:** wheat

REF. **IKE2**

UDON AU THÉ MATCHA 200G NET

Pour ces udon, la poudre de thé vert est directement ajoutée à la farine de blé avant pétrissage. Le pétrissage commun permet de parfumer délicatement les udon. La qualité de l'eau utilisée pour le pétrissage est très importante. L'eau de source, dans le cas présent, est puisée en profondeur dans les environs de l'atelier, situé dans la Préfecture de Shizuoka, à proximité du Mont Fuji. Nous avons sélectionné ces udon également pour leur excellente texture qui demeure parfaite même plusieurs heures après la cuisson. Aucun colorant n'est utilisé, ni additif, ni conservateur ou exhausteur de goût.

Nos accords parfaits : pour une consommation à froid, plongez dans l'eau bouillante pendant 4 minutes à 4 minutes 30 selon la texture désirée. Dès la fin de la cuisson, égoutter à la passoire puis rincer à l'eau froide. En utilisant une eau glacée, vos udon seront plus moelleux. Pour une consommation à chaud, plongez dans l'eau bouillante pendant 3 minutes à 3 minutes 30 selon la texture désirée. Dès la fin de la cuisson, égoutter à la passoire puis déguster immédiatement en plongeant vos bouchées de udon dans une sauce tsuyu légère (à la bonite séchée ou nature).

Ingrédients : farine de blé, 3,19% thé matcha, sel • **Conditionnement :** sachet • **Conservation :** à l'abri de la lumière, de la chaleur et de l'humidité • **Origine :** Shizuoka, Japon • **Substance allergène :** blé

MATCHA TEA UDON 200G NET

For these udon, the green matcha tea powder is directly added to the wheat flour before kneading. The common kneading can gently perfume the udon. The quality of the water used for kneading is very important. Spring water, in this case, is drawn from deep in the vicinity of the workshop, located in Shizuoka Prefecture, near Mount Fuji. We have selected these udon also for their excellent texture that remains perfect even several hours after cooking. No dyes are used, additives, preservatives or flavor enhancers.

Our perfect combination: for a cold consumption, dive into boiling water for 4 minutes at 4 minutes 30 depending on the desired texture. At the end of cooking, drain with the strainer and rinse with cold water. By using ice water, your udon will be softer. For a hot consumption, plunge in boiling water for 3 minutes to 3 minutes 30 depending on the desired texture. At the end of the cooking, drain with the strainer and enjoy immediately by plunging your mouthfuls of udon in a light tsuyu sauce (with dried bonito or nature).

Ingredients: wheat flour, 3.19% matcha green tea, salt • **Packaging:** sachet • **Storage:** keep away from direct light, high temperatures, and moisture • **Origin:** Shizuoka, Japan • **Allergenic:** wheat

REF. **CHOG**

UDON AUX ALGUES NORI DE OOMAGARI 200G NET

Les udon que nous vous proposons ici sont délicatement parfumés à l'algue nori. Les nori utilisées ne sont pas des nori standards, ils sont récoltées sur la plage d'Oomagari à Higashi Matsushima (Préfecture de Miyagi) et sont ceux dégustés par la famille Impériale du Japon. Leur saveur est exceptionnelle : le goût de nori est puissant, riche, complexe. Ceci est rendu possible par l'extrême finesse de la poudre de nori malaxée avec le pâton lors de la fabrication. Cette particularité a pour effet de faire ressortir toutes les notes gustatives de l'algue nori.

Nos accords parfaits : côté aspect, ces udon sont plus fins que ceux généralement produits traditionnellement. Côté dégustation, nous recommandons de privilégier un tsuyu pas trop puissant afin de profiter pleinement des délicates notes iodées des nori d'Oomagari.

Ingrédients : farine de blé, 5% nori (nori Porphyra), sel • **Conditionnement :** sachet • **Conservation :** à l'abri de la lumière, de la chaleur et de l'humidité • **Origine :** Iwate, Japon • **Substance allergène :** blé

OOMAGARI NORI SEAWEED UDON 200G NET

udon we introduce here are delicately scented with nori seaweed. The nori used are not standard nori, they are harvested on the beach of Oomagari in Higashi Matsushima (Miyagi Prefecture) and are those tasted by the Imperial family of Japan. Their flavor is exceptional: the taste of nori is powerful, rich, complex. This is made possible by the extreme fineness of the nori powder kneaded with the dough during manufacture. This feature has the effect of highlighting all the taste notes of the nori seaweed.

Our perfect combination: on aspect side, these udon are thinner than those usually produced traditionally. As far as tasting is concerned, we recommend using a not too powerful tsuyu to fully enjoy the delicate iodine notes of the Oomagari nori.

Ingredients: wheat flour, 5% nori (nori Porphyra), salt • **Packaging:** sachet • **Storage:** keep away from direct light, high temperatures, and moisture • **Origin:** Iwate, Japan • **Allergenic:** wheat

RAMEN

REF.
IGS2 / IGS3 / IGS4 / IGS5

Les ramen sont très populaires au Japon. Ils se consomment en général frais. La région de Fukuoka est très réputée d'ailleurs pour ses échoppes mobiles le long des rues ou tout un chacun peut venir se restaurer sur le pouce. Pour la gamme Igarashi Seimen proposée, la préparation est simple : verser les ramen dans 550ml d'eau bouillante et laisser cuire pendant 5 minutes. Puis ajouter le contenu du sachet de bouillon déshydraté en prenant soin de bien le diluer en remuant. Retirer du feu puis laisser reposer 2 minutes et déguster.

REF. **IGS2**

TOKYO SOY SAUCE RAMEN INSTANTANÉS 70G NET RAMEN, 25G NET BOUILLON

Les ramen instantanés et leur bouillon à la sauce soja que nous vous proposons sont déshydratés. Ils sont particulièrement appréciés dans la région de Fukushima où ils sont fabriqués. Il s'agit d'un grand classique. Les ramen sont ondulés et de taille moyenne, séchés et maturés à basse température pendant 48 heures, sans être frits à l'huile. Ces Tokyo soy sauce ramen nostalgiques sont caractérisés par un parfum soutenu de sauce soja shoyu et de légumes goûteux.

Ingrédients : ramen : farine de blé, eau, sel, acidifiants E500(i) - E501(i) - E451(i), antioxydant E339 (ii), émulsifiants E452(i) - E450(iii) ; bouillon déshydraté : sauce soja (soja, blé, sel), sel, huile de colza et de canola, sucre, exhausteurs de goût E62 1 - E635, protéine hydrolysée de maïs, alcool de canne à sucre, colorant caramel E150a, poudre d'oignon, poudre d'ail, poudre de pousse de bambou, épices (gingembre, poudre de sorgho, poivre noir, maïs en poudre), gomme de xanthane • **Conditionnement :** sachet • **Conservation :** à l'abri de la chaleur, de la lumière et de l'humidité • **Origine :** Fukushima, Japon • **Substances allergènes :** blé, soja, maïs, sorgho, caramel

RAMEN

Ramen are very popular in Japan. They are generally eaten fresh. The region of Fukuoka is very famous for its mobile stalls along the streets where everyone can come and eat on the go. For the proposed Igarashi Seimen range, the preparation is simple: pour the ramen into 550ml of boiling water and cook for 5 minutes. Then add the contents of the bag of dehydrated broth taking care to dilute it well while stirring. Remove from heat and let stand 2 minutes and enjoy.

INSTANT TOKYO SOY SAUCE RAMEN 70G NET RAMEN, 25G NET DEHYDRATED BROTH

Instant ramen and soy sauce broth we offer are dehydrated. They are particularly popular in the region of Fukushima where they are made. This is a classic. The ramen are wavy and medium sized, dried and matured at low temperature for 48 hours without being fried in oil. These Tokyo soy sauce nostalgic ramen are characterized by a sustained scent of soy sauce and tasty vegetables.

Ingredients: ramen: wheat flour, water, salt, acidifying agents E500(i) - E501(i) - E451(i), antioxidant E339(ii), emulsifiers E452(i) - E450(iii) ; dehydrated broth: soy sauce (soy, wheat, salt), salt, canola and canola oil, sugar, flavor enhancers E621 - E635, hydrolysed corn protein, sugar cane alcohol, caramel color E150a, powder onion, garlic powder, bamboo shoot powder, spices (ginger, sorghum powder, black pepper, but powdered), xanthan gum • **Packaging:** sachet • **Storage:** away from heat, light and moisture • **Origin:** Fukushima, Japan • **Allergenics:** wheat, soybean, corn, sorghum, caramel

REF. IGS3

HAKATA TONKOSTSU RAMEN INSTANTANÉS 70G NET RAMEN, 40G NET BOUILLON

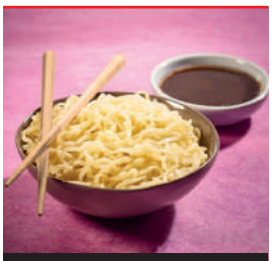
Les ramen instantanés et leur bouillon saveur tonkotsu que nous vous proposons sont déshydratés. Tonkotsu correspond à la saveur du bouillon de viande porcine. Cependant, ici tout est végétal. Les ramen Hakata Tonkotsu sont l'un des 3 types de ramen célèbres au Japon. Les nouilles sèches et minces sont maturées à basse température pendant 48 heures, sans être frites dans l'huile. Ces ramen Tonkotsu moelleux ont un riche parfum de sauce soja shoyu et d'ail, et un goût délicatement relevé d'une fine note d'huile parfumée. Ces ramen offrent beaucoup de rondeur et les saveurs sont riches. Ils sont particulièrement appréciés dans la région de Fukushima où ils sont fabriqués. Vous pouvez les accompagner d'un œuf battu, c'est délicieux.

Ingrédients : ramen : farine de blé, eau, sel, acidifiants E500(i) - E501(i) - E451(i), antioxydant E339 (ii), émulsifiants E452(i) - E450(iii) ; bouillon déshydraté : huile végétale (soja, colza, palme), eau, sel, sucre, assaisonnement (moût de mirin salé = riz gluant, levure kôji, alcool de riz distillé, sel), saké salé, sirop de glucose, alcool de maïs, alcool de riz distillé, sel, sauce soja (soja, blé, sel), exhausteurs de goût E621 - E635, alcool de canne à sucre, ail en poudre, protéine hydrolysée de maïs, maltodextrine, poudre d'oignon, colorant caramel E150a, épaississants E1450 - E415, acidifiant E270 • **Conditionnement :** sachet • **Conservation :** à l'abri de la chaleur, de la lumière et de l'humidité • **Origine :** Fukushima, Japon • **Substances allergènes :** blé, soja, maïs, caramel

INSTANT HAKATA TONKOSTSU RAMEN 70G NET RAMEN, 40G NET DEHYDRATED BROTH

The instant ramen and tonkotsu flavored broth we offer are dehydrated. Tonkotsu is the flavor of pork broth. However, here everything is vegetal. The Hakata Tonkotsu ramen are one of 3 famous ramen types in Japan. The dry, thin noodles are matured at low temperature for 48 hours without being fried in the oil. These fluffy Tonkotsu ramen have a rich scent of soy soy sauce and garlic, and a delicately enhanced taste of a fine scented oil note. These ramen offer a lot of roundness and the flavors are rich. They are particularly popular in the region of Fukushima where they are made. You can accompany them with a beaten egg, it's delicious.

Ingredients: ramen: wheat flour, water, salt, acidifying agents E500(i) - E501(i) - E451(i), antioxidant E339(ii), emulsifiers E452(i) - E450(iii) ; dehydrated broth: vegetable oil (soybean, rapeseed, palm), water, salt, sugar, seasoning (salted mirin must = glutinous rice, koji yeast, distilled rice alcohol, salt), salted sake, glucose syrup, corn alcohol, distilled rice alcohol, salt, soy sauce (soy, wheat, salt), flavor enhancers E621 - E635, sugar cane alcohol, garlic powder, hydrolysed corn protein, maltodextrin, onion powder, caramel dye E150a, thickeners E1450 - E415, acidifier E270 • **Packaging:** sachet • **Storage:** away from heat, light and moisture • **Origin:** Fukushima, Japan • **Allergenics:** wheat, soy, corn, caramel



REF. IGS4

SAPPORO MISO RAMEN INSTANTANÉS 70G NET RAMEN, 43G NET BOUILLON

Les Sapporo miso ramen sont l'une des 3 sortes de ramen célèbres au Japon. Les ramen sont séchés et maturés à basse température pendant 48 heures sans être frits avec de l'huile. Le riche parfum de miso et le goût prononcé du miso sont parfaitement diffusés dans les ramen.

Ingrédients : ramen : farine de blé, eau, sel, acidifiants E500(i) - E501(i) - E451(i), antioxydant E339 (ii), émulsifiants E452(i) - E450(iii) ; bouillon déshydraté : eau, sirop de sucre, sel, huile de sésame et de colza, miso (soja, riz, sel), exhausteurs de goût E621 - E635, caramel, poudre d'ail, gingembre et écorce d'orange en poudre, oignon en poudre, copeaux de bonite séchée, épaississant E415 • **Conditionnement :** sachet • **Conservation :** à l'abri de la chaleur, de la lumière et de l'humidité • **Origine :** Fukushima, Japon • **Substances allergènes :** sésame, soja, blé, caramel, bonite séchée

INSTANT SAPPORO MISO RAMEN 70G NET RAMEN, 43G NET DEHYDRATED BROTH

Sapporo miso ramen are one of the 3 kinds of famous ramen in Japan. The ramen are dried and matured at low temperature for 48 hours without being fried with oil. The rich scent of miso and the pronounced taste of miso are perfectly diffused in the ramen.

Ingredients: ramen: wheat flour, water, salt, acidifying agents E500(i) - E501(i) - E451(i), antioxidant E339(ii), emulsifiers E452(i) - E450(iii) ; dehydrated broth: water, sugar syrup, salt, sesame and rapeseed oil, miso (soy, rice, salt), flavor enhancers E621 - E635, caramel, garlic powder, ginger and orange peel powder, onion powder, dried bonito chips, thickener E415 • **Packaging:** sachet • **Storage:** away from heat, light and moisture • **Origin:** Fukushima, Japan • **Allergenics:** sesame, soya, wheat, caramel, dried bonito

REF. IGS5

KITAKATA SOY SAUCE RAMEN INSTANTANÉS 70G NET RAMEN, 35G NET BOUILLON

Les Kitakata Soy Sauce ramen sont l'un des 3 types de ramen célèbres au Japon. Les nouilles ondulées, moyennement fines, sont séchées et maturées à basse température pendant 48 heures sans être frites dans l'huile. Ces ramen se distinguent pas des notes aromatiques et gustatives claires et fraîches, avec un goût délicieux de sauce soja, merveilleusement combinées à la texture de nouilles épaisses et collantes.

Ingrédients : ramen : farine de blé, eau, sel, acidifiants E500(i) - E501(i) - E451(i), antioxydant E339 (ii), émulsifiants E452(i) - E450(iii) ; bouillon déshydraté : sauce soja (soja, blé, sel), protéine hydrolysée de soja, eau, sel, huile végétale (colza, maïs, sésame), exhausteurs de goût E621 - E635, alcool de canne à sucre et de tapioca, épaississant E466, extrait de kombu (kombu, alcool de canne à sucre), oignon, extrait de chou chinois, assaisonnement (blé, sel, dextrine), ail en poudre (ail, soja), arôme gingembre (gingembre, sel, amidon de pomme de terre, édulcorant E420, vitamine C, alcool de canne à sucre), poudre de pousse de bambou • **Conditionnement :** sachet • **Conservation :** à l'abri de la chaleur, de la lumière et de l'humidité • **Origine :** Fukushima, Japon • **Substances allergènes :** blé, soja, maïs, sésame

INSTANT KITAKATA SOY SAUCE RAMEN 70G NET RAMEN, 35G NET DEHYDRATED BROTH

Kitakata Soy Sauce ramen are one of three famous ramen types in Japan. The moderately fine wavy noodles are dried and matured at low temperature for 48 hours without being fried in the oil. These ramen are not distinguished by clear, fresh aromas and flavors, with a delicious taste of soy sauce, wonderfully combined with the texture of thick, sticky noodles.

Ingredients: ramen: wheat flour, water, salt, acidifying agents E500(i) - E501(i) - E451(i), antioxidant E339(ii), emulsifiers E452(i) - E450(iii) ; dehydrated broth: soy sauce (soy, wheat, salt), hydrolysed soy protein, water, salt, vegetable oil (rapeseed, corn, sesame), flavor enhancers E621 - E635, sugar cane and tapioca alcohol, E466 thickener, kombu extract (kombu, sugar cane alcohol), onion, Chinese cabbage extract, seasoning (wheat, salt, dextrin), garlic powder (garlic, soya), ginger flavor (ginger, salt, starch potato, sweetener E420, vitamin C, sugar cane alcohol), bamboo shoot powder • **Packaging:** sachet • **Storage:** protected from heat, light and moisture • **Origin:** Fukushima, Japan • **Allergenics:** wheat, soya, corn, sesame

REF. IGS6

KITAKATA SPICY UMAKARA SOY SAUCE RAMEN INSTANTANÉS 70G NET RAMEN, 31G NET BOUILLON

Les Kitakata Spicy Umakara Ramen sont l'un des 3 types de ramen célèbres au Japon. Les nouilles ondulées, moyennement fines, sont séchées et maturées à basse température pendant 48 heures sans être frites dans l'huile. Ces ramen se distinguent par des notes aromatiques et gustatives claires et fraîches, avec les notes relevées et épicées du piment rouge merveilleusement combinées à la texture de nouilles épaisses et collantes.

Ingrédients : ramen : farine de blé, eau, sel, acidifiants E500(i) - E501(i) – E451(i), antioxydant E339 (ii), émulsifiants E452(i) – E450(iii) ; bouillon déshydraté : sauce soja (soja, blé, sel), sel, protéine hydrolysée de soja, huile végétale (riz, sésame, huile de colza au piment rouge, huile de tournesol au paprika), sucre, assaisonnement de piment rouge (piment rouge, farine de riz, huile de maïs, extrait de piment rouge), amidon, extrait d'ail (dextrine, ail), exhausteurs de goût E621 – E631, extrait de paprika (paprika, huile et graisse de palme) extrait de piment rouge • **Conditionnement :** sachet • **Conservation :** à l'abri de la chaleur, de la lumière et de l'humidité • **Origine :** Fukushima, Japon • **Substances allergènes :** blé, soja, maïs, sésame

INSTANT KITAKATA SPICY UMAKARA SOY SAUCE RAMEN 70G NET RAMEN, 31G NET DEHYDRATED BROTH

Kitakata Soy Sauce Ramen are one of three famous ramen types in Japan. The moderately fine wavy noodles are dried and matured at low temperature for 48 hours without being fried in the oil. These ramen are distinguished by clear, fresh aromas and hot and spicy flavors, with a delicious taste of hot red chili pepper, wonderfully combined with the texture of thick, sticky noodles.

Ingredients: ramen: wheat flour, water, salt, acidifying agents E500(i) - E501(i) - E451(i), antioxidant E339(ii), emulsifiers E452(i) - E450(iii) ; dehydrated broth: soy sauce (soy, wheat, salt), salt, hydrolysed soy protein, vegetal oil (rice, sesame, red chili pepper oil, paprika sunflower oil), sugar, red chili pepper seasoning (red chili pepper, green tea flour) rice, corn oil, red chili pepper extract), starch, garlic extract (dextrin, garlic), flavor enhancers E621 - E631, paprika extract (paprika, oil and palm fat) red chili pepper extract • **Packaging:** sachet • **Storage:** protected from heat, sunlight and moisture • **Origin:** Fukushima, Japan • **Allergenics:** wheat, soya, corn, sesame

SOBA

Les soba, pâtes traditionnelles japonaises, confectionnées à base de sarrasin font l'objet d'un veritable culte au Japon. Elles sont en général consommées froides l'été et chaudes l'hiver. Les bouillons ou sauces tsuyu qui les accompagnent, à la dégustation, sont tout aussi importants.

REF. **BS01**

SOBA OKU AIZU YAM SOBA 200G NET

Vous serez séduits par le délicieux parfum de sarrasin, de blé noir de ces soba Oku Aizu Yam, sarrasin cultivé et récolté exclusivement à Minami Aizu, Préfecture de Fukushima. La farine d'igname yamaimo (dioscorea japonica) associée à la farine de sarrasin confère à ces soba Oku Aizu Yama exceptionnels une texture lisse et légèrement croquante. Ces soba sont fabriqués de façon totalement artisanale, un par un, à la main.

Nos accords parfaits : nous vous recommandons une dégustation à froid. Un paquet pour 2 personnes • Porter 3L d'eau à ébullition • Plonger les soba dans l'eau bouillante et remuer délicatement • Ajouter de l'eau froide en cas de débordement et baisser à feu doux et cuire pendant 5 minutes • Retirer les soba du feu et les transvaser dans une passoire • Bien les rincer à l'eau très froide en les brassant délicatement • Égoutter • Passer à table dans les 5 minutes suivant le rinçage pour profiter d'une saveur et d'une texture optimales. Dégustation : mori soba = soba froids servis sur une natte de bambou. Dans un petit bol, verser le soba tsuyu et l'agrémenter de ciboulette hachée, radis blanc râpé, gingembre râpé, algues nori séchées en julienne, graines de sésame blanc, wasabi et shiso vert. Plonger les bouchées de soba dans cet assaisonnement et déguster. Bukkake soba = soba servi dans un bol, puis recouverts de soupe chaude ou froide. Dans un bol à soba, mettre les soba cuits. Accompagner d'algue Kombu rabotée « tororo kombu » , de bonite séchée rabotée « kezuribushi » et de ciboulette hachée. Ensuite, recouvrir de sauce à soba chaude ou froide et déguster.

Ingrédients : 53% farine de sarrasin, farine de blé, sel, farine de yam (discorea japonica) • **Conditionnement :** sachet • **Conservation :** à l'abri de la lumière, de la chaleur et de l'humidité • **Origine :** Fukushima, Japon • **Substances allergènes :** sarrasin, blé

REF. **BS02**

SOBA NI HACHI SOBA 200G NET

Littéralement : le soba de la huitième génération. Vous serez séduits par les délicieuces saveurs de blé noir des soba Ni Hachi. La forte proportion de sarrasin (pour plus de 80%) confère à ces soba exceptionnels une texture lisse et légèrement croquante. Ces soba Ni Hachi sont fabriqués de façon totalement artisanale, un par un, à la main. Nous vous les recommandons une dégustation à froid.

Nos accords parfaits : un paquet de 200g pour 2 personnes. Ces soba artisanaux, délicats à cuire, nécessitent de respecter point par point les étapes suivantes : porter 3L d'eau à ébullition • Plonger les soba dans l'eau bouillante et remuer délicatement • Ajouter de l'eau froide en cas de débordement et baisser à feu doux et cuire pendant 5 minutes • Retirer les soba du feu et les transvaser dans une passoire • Bien les rincer à l'eau très froide en les brassant délicatement • Égoutter • Passer à table dans les 5 minutes suivant le rinçage pour profiter d'une saveur et d'une texture optimales.

Ingrédients : 80% farine de sarrasin, farine de blé, sel, protéine de blé • **Conditionnement :** sachet • **Conservation :** à l'abri de la lumière, de la chaleur et de l'humidité • **Origine :** Fukushima, Japon • **Substances allergènes :** sarrasin, blé

REF. **HON5**

SOBA IZUMO JYUWARI (FARINE COMPLÈTE DE SARRASIN) 200G NET

La maison Honda Shoten, Préfecture de Shimane, se distingue par son procédé de stérilisation à la vapeur après la confection des soba, permettant ainsi une conservation longue à température ambiante. Les soba se consomment en général le jour ou le lendemain de leur confection car les procédés de production traditionnels ne permettent pas une conservation prolongée. Les soba izumo jyuwari s'adressent aux puristes. Ici, les soba sont exclusivement confectionnés à base de farine de sarrasin complète légèrement salée. Ces soba sont excellents et naturels, sans colorant ni additif, ni conservateur ou exhausteur de goût.

Nos accords parfaits : plongez dans l'eau bouillante pendant 4 minutes. Déguster chaud dès la fin de cuisson. Pour une dégustation à froid, plonger les soba immédiatement dans l'eau glacée après les avoir égouttés.

Ingrédients : farine complète de sarrasin, sel • **Conditionnement :** sachet • **Conservation :** à l'abri de la lumière, de la chaleur et de l'humidité • **Origine :** Shimane, Japon • **Substance allergène :** sarrasin

SOBA

Soba, traditional Japanese pasta, made with buckwheat, have cult status in Japan. Soba, traditional Japanese noodles made of wheat and buckwheat have cult status in Japan. They are usually eaten cold in the summer and hot in the winter. The accompanying tsuyu broths or sauces are equally important.

SOBA NOODLES "OKU AIZU YAM SOBA" 200G NET

You will be seduced by the delicious scent of buckwheat for these soba Oku Aizu Yam (buckwheat grown and harvested exclusively in Minami Aizu, Fukushima Prefecture). Yamaimo yam (Dioscorea japonica) flour combined with buckwheat flour (for 53.00%) gives these exceptional Oku Aizu Yama soba a smooth and slightly crunchy texture. These Oku Aizu Yama soba are made in a totally handmade way, one by one, by hand. We recommend a cold tasting. A package represents the equivalent of 2 people.

Our perfect combination: we recommend enjoying these soba under cold condition • bring 3L of water to the boil • immerse the soba in boiling water and stir gently • add cold water in case of overflow and lower on low heat and cook for 5 minutes • remove soba from the fire and pour into a strainer • rinse with cold water and gently stir • drain • sip the table within 5 minutes of rinsing for optimal flavor and texture. Tasting: mori soba = cold soba served on a bamboo mat. In a small bowl, pour your tsuyu soba sauce and garnish with chopped chives, grated white radish, grated ginger, dried nori julienne, white sesame seeds, wasabi and green shiso. Dip your soba bites in this seasoning and enjoy. Bukkake soba = soba served in a bowl, then covered with hot or cold soup. In a soba bowl, put the soba cooked. Serve with shaved kombu "tororo kombu", shaved dried bonito "kezuribushi" and chopped chives. Then cover with hot or cold soba sauce and enjoy.

Ingredients: 53% buckwheat flour, wheat flour, sea salt, yam flour(discorea japonica) • **Packaging:** sachet • **Storage:** keep dry away from direct sunlight and high temperatures • **Origin:** Fukushima, Japan • **Allergenics:** buckwheat, wheat

SOBA NOODLES "SOBA NI HACHI SOBA" 200G NET

Literally "the eighth generation soba". You will be won over by the delicious buckwheat flavor of these Ni Hachi soba noodles. The high proportion of buckwheat (more than 80%) gives these exceptional soba noodles a smooth, slightly crunchy texture. These Ni Hachi soba noodles are hand-made using a traditional method, one by one. We recommend eating them cold.

Our perfect combination: bring 3 Ls of water to the boil • immerse the soba in boiling water and stir gently • add cold water in case of overflow and lower on low heat and cook for 5 minutes • remove soba from the fire and pour into a strainer • rinse with cold water and gently stir • drain • sip the table within 5 minutes of rinsing for optimal flavor and texture.

Ingredients: 80% buckwheat flour, wheat flour, salt, wheat protein • **Packaging:** sachet • **Storage:** keep away from direct light, high temperatures, and moisture • **Origin:** Fukushima, Japan • **Allergenics:** buckwheat, wheat

SOBA NOODLES "SOBA IZUMO JYUWARI" (PLAIN BUCKWHEAT FLOUR) 200G NET

The Honda Shoten company in Shimane Prefecture stands out because of its steam sterilization process after the soba have been made, meaning they can be stored long-term at room temperature. Soba are usually eaten the same day or the day after they have been made because with traditional production methods they cannot be preserved for a long time. Izumo jyuwari soba are for connoisseurs. Our soba are made exclusively from lightly salted whole buckwheat flour. These soba have an excellent flavor and are totally natural, with no colorant nore additive nore preservative nore flavor enhancer.

Our perfect combination: cook in boiling water for 4 minutes. Eat straight at the end of the cooking. To eat cold, immediately immerse the soba in iced water after draining.

Ingredients: unpolished buckwheat flour, salt • **Packaging:** sachet • **Storage:** keep away from direct light, high temperatures, and moisture • **Origin:** Shimane, Japan • **Allergenic:** buckwheat

REF. **HON2**

SOBA AU THÉ CHA SOBA 200G NET

La maison Honda Shoten, Préfecture de Shimane, se distingue par son procédé de stérilisation à la vapeur après la confection des soba, permettant ainsi une conservation longue à température ambiante. Les soba se consomment en général le jour ou le lendemain de leur confection car les procédés de production traditionnels ne permettent pas une conservation prolongée. La poudre de thé vert est directement ajoutée aux farines de blé et sarrasin avant pétrissage. Le pétrissage commun permet de parfumer délicatement les soba. Aucun colorant n'est utilisé, ni additif, ni conservateur ou exhausteur de goût.

Nos accords parfaits : plongez dans l'eau bouillante pendant 3 minutes. Déguster chaud dès la fin ce cuisson. Pour une dégustation à froid, plonger les soba immédiatement dans l'eau glacée après les avoir égouttés.

Ingrédients : farine de blé, farine de sarrasin, 2% thé vert, sel • **Conditionnement :** sachet • **Conservation :** à l'abri de la lumière, de la chaleur et de l'humidité • **Origine :** Shimane, Japon • **Substances allergènes :** sarrasin, blé

TEA SOBA NOODLES "CHA SOBA" 200G NET

The Honda Shoten company in Shimane Prefecture stands out because of its steam sterilisation process after the soba have been made, meaning they can be stored long-term at room temperature. soba are usually eaten the same day or the day after they have been made because with traditional production methods they cannot be preserved for a long time. Green tea powder is added straight into the wheat and buckwheat flour before kneading. Kneading everything together gives the soba a delicate fragrance. No dyes, additives, preservatives or flavor enhancers are added.

Our perfect combination: cook in boiling water for 3 minutes. Eat straight at the end of the cooking. To eat cold, immediately immerse the soba in iced water after draining.

Ingredients: wheat flour, buckwheat flour, 2% green tea, salt • **Packaging:** sachet • **Storage:** keep away from direct light, high temperatures, and moisture • **Origin:** Shimane, Japan • **Allergenics:** buckwheat, wheat

REF. **IKE1**

SOBA AU THÉ MATCHA 180G NET

Pour ces soba, la poudre de thé vert est directement ajoutée aux farines de blé et sarrasin avant pétrissage. Le pétrissage commun permet de parfumer délicatement les soba. Aucun colorant n'est utilisé, ni additif, ni conservateur ou exhausteur de goût. La qualité de l'eau utilisée pour le pétrissage est très importante. L'eau de source, dans le cas présent, est puisée en profondeur dans les environs de l'atelier, situé dans la Préfecture de Shizuoka, à proximité du Mont Fuji. Nous avons sélectionné ces soba également pour leur excellente texture qui demeure parfaite même plusieurs heures après la cuisson.

Nos accords parfaits : pour une consommation à froid, plongez dans l'eau bouillante pendant 4 minutes 30 à 5 minutes selon la texture désirée. Dès la fin de la cuisson, égoutter à la passoire puis rincer à l'eau froide. En utilisant une eau glacée, vos soba seront plus moelleux Pour une consommation à chaud, plongez dans l'eau bouillante pendant 3 minutes 30 à 4 minutes selon la texture désirée. Dès la fin de la cuisson, égoutter à la passoire puis déguster immédiatement en plongeant vos bouchées de soba dans une sauce tsuyu légère (à la bonite séchée ou nature).

Ingrédients : farine de blé, farine de sarrasin, 4,39% thé matcha, sel, protéine de blé • **Conditionnement :** sachet • **Conservation :** à l'abri de la lumière, de la chaleur et de l'humidité • **Origine :** Shizuoka, Japon • **Substances allergènes :** sarrasin, blé

MATCHA TEA SOBA 180G NET

For these soba, matcha green tea powder is directly added to wheat flour and buckwheat before kneading. The common kneading allows to perfume the soba delicately. No dyes are used, additives, preservatives or flavor enhancers. The quality of the water used for kneading is very important. Spring water, in this case, is drawn from deep in the vicinity of the workshop, located in Shizuoka Prefecture, near Mount Fuji. We have selected these soba also for their excellent texture that remains perfect even several hours after cooking.

Our perfect combination: for cold consumption, immerse in boiling water for 4 minutes 30 to 5 minutes depending on the desired texture. At the end of cooking, drain with the strainer and rinse with cold water. By using ice water, your soba will be softer For a hot consumption, plunge in boiling water for 3 minutes to 4 minutes depending on the desired texture. After the end of cooking, drain with the strainer and enjoy immediately by dipping your mouthfuls of soba in a light tsuyu sauce (dried bonito or nature).

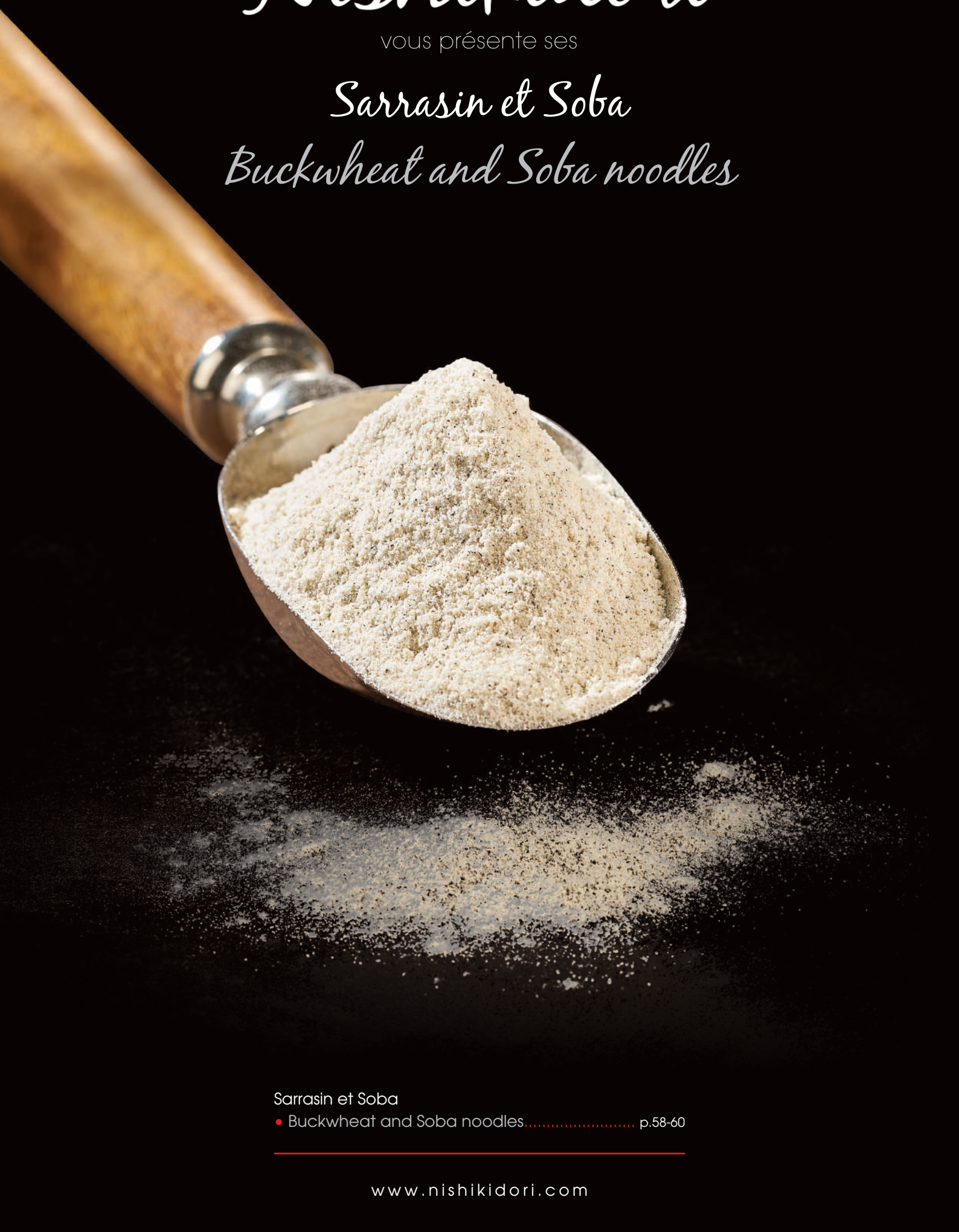
Ingredients: wheat flour, buckwheat flour, 4.39% matcha green tea, salt • **Packaging:** sachet • **Storage:** keep away from direct light, high temperatures, and moisture • **Origin:** Shizuoka, Japan • **Allergenics:** buckwheat, wheat

Nishikidôri

vous présente ses

Sarrasin et Soba

Buckwheat and Soba noodles



Sarrasin et Soba

• Buckwheat and Soba noodles..... p.58-60

www.nishikidori.com

SARRASIN ET SOBA

BUCKWHEAT AND SOBA NOODLES

REF. MAS2 / MAS6

SARRASIN SOUFFLÉ DATTAN SOBA PON 26G / 500G NET

Le sarrasin soufflé, dont les qualités nutritionnelles sont indéniables, est une alternative saine au pop-corn. Notre sarrasin soufflé vous surprendra par son craquant naturel et ses notes naturelles presque sucrées. La taille et la régularité de ses grains vous étonnera.

Nos accords parfaits : il conviendra parfaitement aux chocolatiers, pâtissiers et cuisiniers, aussi bien pour des applications sucrées que salées. Véritable petite friandise, il peut également être consommé tel quel.

Ingrédient : 100 % sarrasin • **Conditionnement :** sachet • **Conservation :** à l'abri de la lumière, de la chaleur et de l'humidité • **Recommandation :** à consommer dans les 10 jours suivant l'ouverture du sachet • **Origine :** Aomori, Japon • **Substance allergène :** sarrasin. Produit conditionné dans un atelier travaillant de la farine de blé, du soja et du sarrasin.

PUFFED BUCKWHEAT DATTAN SOBA PON 26G / 500G NET

Puffed buckwheat is a healthy alternative to pop-corn, with undeniable nutritional qualities. Our puffed buckwheat will surprise you by its natural crispy texture and natural and almost sweet notes. You will also be surprised by both size and evenness of its grains.

Our perfect combination: it will perfectly please chocolate and pastry makers, and cooking chefs, either for sweet or salted applications. Real little delicacy, it can be enjoyed as it is.

Ingredient: 100% buckwheat • **Packaging:** sachet • **Storage:** away from direct sunlight and high temperatures and moisture • **Recommendation:** eat whithin 10 days once opened • **Origin:** Aomori, Japan • **Allergenic:** buckwheat. Product manufactured in a factory processing wheat, soybean

REF. SOB1 / SOB2

SARRASIN TORRÉFIÉ SOBACHA 200G / 1 KG NET

Le sarrasin - ou soba, en japonais - est très présent dans la gastronomie nippone, notamment sous la forme de nouilles délicieuses et gouleyantes. Le produit que nous vous proposons exhale un délicieux parfum de galette de blé noir. Sous sa forme torréfiée, le sarrasin peut tout à fait être consommé en infusion. Infusé de façon corsée, le liquide obtenu, de couleur acajou, pourra se gélifier et se mariera parfaitement à la langoustine ou à la noix de Saint-Jacques.

Nos accords parfaits : fruits de mer, poissons, viandes blanches, ganaches, pralinés, biscuits ou crèmes glacées…

Ingrédient : 100 % sarrasin torréfié • **Conditionnement :** sachet • **Conservation :** à l'abri de la chaleur (température inférieure à +25°C) et de l'humidité • **Recommandation :** consommer rapidement après ouverture • **Origine :** Hokkaido, Japon • **Substance allergène :** sarrasin

ROASTED BUCKWHEAT SEEDS SOBACHA 200G / 1KG NET

Buckwheat - or soba, in Japanese - is a classic component of Japanese cuisine, especially in the form of delicious noodles. The product we offer has a delicious buckwheat galette fragrance. Once roasted, it can also be infused. Strongly infused, the obtain mahogany color liquid can be jellyfied and will match perfectly langoustine or scallops.

Our perfect combination: seafood, fish, white meats, chocolate ganache, praline, biscuits and ice cream…

Ingredient: 100% roasted buckwheat • **Packaging:** sachet • **Storage:** keep dry away from high temperatures (below +25°C) and moisture • **Recommendation:** eat quickly once opened • **Origin:** Hokkaido, Japan • **Allergenic:** buckwheat

REF. SOB3S / SOB3L / SOB3

FARINE DE SARRASIN TORRÉFIÉ SOBACHA 100G / 1KG / 5KG NET

Le sarrasin - ou soba, en japonais - est très présent dans la gastronomie nippone, notamment sous la forme de nouilles délicieuses et gouleyantes. Le produit que nous vous proposons exhale un délicieux parfum de galette de blé noir.

Nos accords parfaits : ravioles, fruits de mer, poissons, viandes blanches, ganaches, pralinés, biscuits ou crèmes glacées…

Ingrédient : 100 % sarrasin torréfié • **Conditionnement :** sachet • **Conservation :** à l'abri de la chaleur (température inférieure à +25°C) et de l'humidité • **Recommandation :** consommer rapidement après ouverture • **Origine :** Hokkaido, Japon • **Substance allergène :** sarrasin

ROASTED BUCKWHEAT SEEDS SOBACHA FLOUR 100G / 1KG / 5KG NET

Buckwheat - or soba, in Japanese - is a classic component of Japanese cuisine, especially in the form of delicious noodles. The product we offer has a delicious buckwheat galette fragrance.

Our perfect combination: ravioli, seafood, fish, white meats, chocolate ganache, praline, biscuits and ice cream…

Ingredient: 100% roasted buckwheat • **Packaging:** sachet • **Storage:** keep dry away from high temperatures (below +25°C) and moisture • **Recommendation:** eat quickly once opened • **Origin:** Hokkaido, Japan • **Allergenic:** buckwheat

REF. NI2-S / NI2

FLOCONS DE SARRASIN TORRÉFIÉ 100G / 500G NET

Le sarrasin de Nisshoku ou « soba » en japonais, est 100% pur et est cultivé à Sorachi, sur l'île d'Hokkaido. Ce soba, issu de la variété « kitawase soba » est reconnu comme le meilleur au Japon. Le soba de Nisshoku est issu d'une agriculture raisonnée, et sans utilisation de pesticide. Riche en albumine de qualité, en vitamine B3, en rutoside…, il est très bien assimilé par l'organisme. Son goût et son parfum sont inégalés. Au Japon, le sarrasin est traditionnellement pelé et moulu, et sert d'ingrédient principal dans la confection des pâtes japonaises du même nom. Le son du sarrasin possède cependant d'excellentes qualités nutritives. Les pétales proposés ici sont juste écrasés et conservent donc leur son et toutes leurs propriétés alimentaires. Afin d'en découvrir le parfum exceptionnel, nous vous conseillons de les goûter tels quels, natures. Vous serez surpris par ce goût profond et délicieux qui vous rappellera inévitablement saveur et parfum de la galette bretonne de blé noir.

Nos accords parfaits : les pétales de sarrasin peuvent se déguster traditionnellement le matin, au petit déjeuner, avec du lait ou du fromage blanc… Ils surprendront également clairsemés sur une salade de crudités, du riz sauté, les pâtes, les crèmes glacées… En quenelle, servi avec du gibier, l'accord est simplement divin. Nous vous recommandons également d'utiliser les pétales de sarrasin comme panure pour vos beignets de crevettes, de poulet, de morceaux choisis de porc, pour les escalopes panées, les filets de poissons panés, les fruits et légumes panés et autres beignets, les rouelles de calamar… Le croquant est exceptionnel et léger.

Ingrédient : 100 % sarrasin de Sorachi • **Conditionnement :** sachet • **Conservation :** à l'abri de la chaleur (température inférieure à +25°C) et de l'humidité • **Recommandation :** consommer rapidement après ouverture • **Origine :** Hokkaido, Japon • **Substance allergène :** sarrasin

ROASTED BUCKWHEAT FLAKES 100G / 500G NET

Nisshoku's buckwheat, or "soba" in Japanese, is 100% pure. It is cultivated in Sorachi, on Hokkaido Island. This soba, from the "kitawase soba" variety is known as the best in Japan. The one used by Nisshoku comes from sustainable agriculture farms that do not use pesticides. Rich in high quality albumin, vitamin B3, rutoside… this soba is easily assimilated by the organism. Its taste and fragrance are unequaled. In Japan, soba is traditionally peeled and milled, and is used as the main ingredient in the preparation of Japanese noodles also called "soba". However, buckwheat bran has excellent nutritional qualities. Nisshoku buckwheat flakes are only crushed and therefore keep their bran and food properties. In order to discover the exceptional fragrance of these buckwheat flakes, we recommend you to taste them unaltered. You will be surprised by their deep flavor which will remind you the wonderful fragrance of "galette bretonne de blé noir".

Our perfect combination: these buckwheat flakes can be traditionally enjoyed in the morning, at breakfast, with milk or cottage cheese. They will surprise you, sprinkled on a raw vegetables salad, pastas, rices, ice-creams… The combination is exquisite in quenelle with game meat. We also suggest you to use these buckwheat flakes as breadcrumbs for your shrimp or squid fritters, your chicken nuggets, breaded cutlets and fish, breaded fruits and vegetables and other fritters. The crunchiness is exceptional and subtle.

Ingredient: buckwheat 100% • **Packaging:** sachet • **Storage:** keep dry away from high temperatures (below +25°C) and moisture • **Recommendation:** eat quickly once opened • **Origin:** Hokkaido, Japan • **Allergenic:** buckwheat

REF. **BS03-S / BS03-M / BS03**

FARINE DE SARRASIN JAPONAIS 200G / 500G / 1KG NET

Saviez-vous que le sarrasin japonais est l'un des plus réputé du marché ? Le sarrasin de Naraya est 100% pur et est cultivé exclusivement à Minami Aizu. Tout comme le sarrasin de Sorachi (Hokkaido) il est reconnu comme l'un des meilleurs au Japon et est issu d'une agriculture raisonnée. Riche en albumine de qualité, en vitamine B3, en rutoside, il est très bien assimilé par l'organisme. Son goût et son parfum sont inégalés. Au Japon, le sarrasin, ou « soba » est traditionnellement pelé et moulu, et sert d'ingrédient principal dans la confection des pâtes japonaises du même nom. Le son du sarrasin possède cependant d'excellentes qualités nutritives. Nous avons sélectionné cette farine pour ses notes gustatives profondes et délicieuses.

Nos accords parfaits : nous vous conseillons cette farine pour confectionner vous-mêmes vos soba voire des ravioles uniques. Cette authentique farine de soba japonais séduira les amateurs avertis.

Ingrédient : 100 %farine de sarrasin (mouture grossière) • **Conditionnement :** sachet • Conservation à conserver à l'abri de la lumière, de la chaleur, et de l'humidité • **Origine :** Fukushima, Japon • **Substance allergène :** sarrasin

JAPANESE UNPOLISHED BUCKWHEAT FLOUR 200G / 500G / 1KG NET

Did you know that Japanese buckwheat is one of the most famous flours available on the market? Naraya buckwheat is 100% pure and grown exclusively in Minami Aizu. Just like Sorachi (Hokkaido) buckwheat, it is recognised as one of the best in Japan and is a product of sustainable agriculture. Rich in high-quality albumin, vitamin B3 and rutin, it is very easily absorbed into the body. Its taste and fragrance are unmatched. In Japan, buckwheat, or "soba" is traditionally peeled and ground, and is the main ingredient in the Japanese noodles of the same name. Buckwheat bran also has excellent nutritional qualities. We have selected this flour because of its deep, delicious taste notes.

Our perfect combination: we recommend it for making your own soba or unique ravioli. This authentic Japanese soba flour will delight aficionados.

Ingredient: 100% unpolished buckwheat flour (coarse grind) • **Packaging:** sachet • **Storage:** keep away from direct light, high temperatures, and moisture • **Origin:** Fukushima, Japan • **Allergenic:** buckwheat

REF. **BS01**

SOBA OKU AIZU YAM SOBA 200G NET

Vous serez séduits par le délicieux parfum de sarrasin, de blé noir de ces soba Oku Aizu Yam, sarrasin cultivé et récolté exclusivement à Minami Aizu, Préfecture de Fukushima. La farine d'igname yamaimo (dioscorea japonica) associée à la farine de sarrasin confère à ces soba Oku Aizu Yama exceptionnels une texture lisse et légèrement croquante. Ces soba sont fabriqués de façon totalement artisanale, un par un, à la main.

Nos accords parfaits : nous vous recommandons une dégustation à froid. Un paquet pour 2 personnes. Préparation pour 200g de soba Oku Aizu Yam Soba : ces soba artisanaux, délicats à cuire, nécessitent de respecter point par point les étapes suivantes : porter 3L d'eau à ébullition • Plonger les soba dans l'eau bouillante et remuer délicatement • Ajouter de l'eau froide en cas de débordement et baisser à feu doux et cuire pendant 5 minutes • Retirer les soba du feu et les transvaser dans une passoire • Bien les rincer à l'eau très froide en les brassant délicatement • Égoutter • Passer à table dans les 5 minutes suivant le rinçage pour profiter d'une saveur et d'une texture optimales. Dégustation : mori soba = soba froids servis sur une natte de bambou. Dans un petit bol, verser le soba tsuyu et l'agrémenter de ciboulette hachée, radis blanc râpé, gingembre râpé, algues nori séchées en julienne, graines de sésame blanc, wasabi et shiso vert. Plonger les bouchées de soba dans cet assaisonnement et déguster. Bukkake soba = soba servi dans un bol, puis recouverts de soupe chaude ou froide. Dans un bol à soba, mettre les soba cuits. Accompagner d'algue Kombu rabotée « tororo kombu » , de bonite séchée rabotée « kezuribushi » et de ciboulette hachée. Ensuite, recouvrir de sauce à soba chaude ou froide et déguster.

Ingrédients : 53 % farine de sarrasin, farine de blé, sel, farine de yam (discorea japonica) • **Conditionnement :** sachet • **Conservation :** à l'abri de la lumière, de la chaleur et de l'humidité • **Origine :** Fukushima, Japon • **Substances allergènes :** sarrasin, blé

SOBA NOODLES "OKU AIZU YAM SOBA" 200G NET

You will be seduced by the delicious scent of buckwheat for these soba Oku Aizu Yam (buckwheat grown and harvested exclusively in Minami Aizu, Fukushima Prefecture). Yamaimo yam (Dioscorea japonica) flour combined with buckwheat flour (for 53.00%) gives these exceptional Oku Aizu Yama soba a smooth and slightly crunchy texture. These Oku Aizu Yama soba are made in a totally handmade way, one by one, by hand. We recommend a cold tasting. A package represents the equivalent of 2 people.

Our perfect combination: preparation for 200g of soba noodles Oku Aizu Yam Soba. These craft soba, delicate to cook, require to respect the following steps: bring 3L of water to the boil • immerse the soba in boiling water and stir gently • add cold water in case of overflow and lower on low heat and cook for 5 minutes • remove soba from the fire and pour into a strainer • rinse with cold water and gently stir • drain • sip the table within 5 minutes of rinsing for optimal flavor and texture. Tasting: mori soba = cold soba served on a bamboo mat. In a small bowl, pour your tsuyu soba sauce and garnish with chopped chives, grated white radish, grated ginger, dried nori julienne, white sesame seeds, wasabi and green shiso. Dip your soba bites in this seasoning and enjoy. Bukkake soba = soba served in a bowl, then covered with hot or cold soup. In a soba bowl, put the soba cooked. Serve with shaved kombu "tororo kombu", shaved dried bonito "kezuribushi" and chopped chives. Then cover with hot or cold soba sauce and enjoy.

Ingredients: 53% buckwheat flour, wheat flour, sea salt, yam flour(discorea japonica) • **Packaging:** sachet • **Storage:** keep dry away from direct sunlight and high temperatures • **Origin:** Fukushima, Japan • **Allergenics:** buckwheat, wheat

REF. **BS02**

SOBA NI HACHI SOBA 200G NET

Littéralement : le soba de la huitième génération. Vous serez séduits par les délicieuses saveurs de blé noir des soba Ni Hachi. La forte proportion de sarrasin (pour plus de 80%) confère à ces soba exceptionnels une texture lisse et légèrement croquante. Ces soba Ni Hachi sont fabriqués de façon totalement artisanale, un par un, à la main. Nous vous recommandons une dégustation à froid.

Nos accords parfaits : un paquet de 200g pour 2 personnes. Ces soba artisanaux, délicats à cuire, nécessitent de respecter point par point les étapes suivantes : porter 3L d'eau à ébullition • Plonger les soba dans l'eau bouillante et remuer délicatement • Ajouter de l'eau froide en cas de débordement et baisser à feu doux et cuire pendant 5 minutes • Retirer les soba du feu et les transvaser dans une passoire • Bien les rincer à l'eau très froide en les brassant délicatement • Égoutter • Passer à table dans les 5 minutes suivant le rinçage pour profiter d'une saveur et d'une texture optimales.

Ingrédients : 80 % farine de sarrasin, farine de blé, sel, protéine de blé • **Conditionnement :** sachet • **Conservation :** à l'abri de la lumière, de la chaleur et de l'humidité • **Origine :** Fukushima, Japon • **Substances allergènes :** sarrasin, blé

SOBA NOODLES "SOBA NI HACHI SOBA" 200G NET

Literally "the eighth generation soba". You will be won over by the delicious buckwheat flavor of these Ni Hachi soba noodles. The high proportion of buckwheat (more than 80%) gives these exceptional soba noodles a smooth, slightly crunchy texture. These Ni Hachi soba noodles are hand-made using a traditional method, one by one. We recommend eating them cold.

Our perfect combination: preparation for 200g of soba noodles. These craft soba, delicate to cook, require to respect the following steps: bring 3L of water to the boil • immerse the soba in boiling water and stir gently • add cold water in case of overflow and lower on low heat and cook for 5 minutes • remove soba from the fire and pour into a strainer • rinse with cold water and gently stir • drain • sip the table within 5 minutes of rinsing for optimal flavor and texture.

Ingredients: 80% buckwheat flour, wheat flour, salt, wheat protein • **Packaging:** sachet • **Storage:** keep away from direct light, high temperatures, and moisture • **Origin:** Fukushima, Japan • **Allergenics:** buckwheat, wheat

REF. **HON2**

SOBA AU THÉ « CHA SOBA » 200G NET

Les soba, pâtes traditionnelles japonaises, confectionnées à base de blé et de sarrasin font l'objet d'un véritable culte au Japon. Elles sont en général consommées froides l'été et chaudes l'hiver. Les bouillons ou sauces tsuyu qui les accompagnent à la dégustation sont tout aussi importants. La maison Honda Shoten, Préfecture de Shimane, se distingue par son procédé de stérilisation à la vapeur après la confection des soba, permettant ainsi une conservation longue à température ambiante. Les soba se consomment en général le jour ou le lendemain de leur confection car les procédés de production traditionnels ne permettent pas une conservation prolongée. La poudre de thé vert est directement ajoutée aux farines de blé et de sarrasin avant pétrissage. Le pétrissage commun permet de parfumer délicatement les soba. Aucun colorant n'est utilisé, ni additif, ni conservateur ou exhausteur de goût.

Nos accords parfaits : plongez dans l'eau bouillante pendant 3 minutes. Dégustez chaud dès la fin de cuisson. Pour une dégustation à froid, plongez les soba immédiatement dans l'eau glacée après les avoir égouttés.

Ingrédients : farine de blé, farine de sarrasin, thé vert (2%), sel • **Conditionnement :** sachet • **Conservation :** à l'abri de la lumière, de la chaleur et de l'humidité • **Origine :** Shimane, Japon • **Substances allergènes :** sarrasin, blé

TEA SOBA NOODLES "CHA SOBA" 200G NET

Soba, traditional Japanese noodles made of wheat and buckwheat have cult status in Japan. They are usually eaten cold in the summer and hot in the winter. The accompanying tsuyu broths or sauces are equally important. The Honda Shoten company in Shimane Prefecture stands out because of its steam sterilisation process after the soba have been made, meaning they can be stored long-term at room temperature. Soba are usually eaten the same day or the day after they have been made because, with traditional production methods, they cannot be preserved for a long time. Green tea powder is added straight into the wheat and buckwheat flour before kneading. Kneading everything together gives the soba a delicate fragrance. No dyes, no additive, preservative or flavor enhancer are added.

Our perfect combination: cook in boiling water for 3 minutes. Eat straight at the end of the cooking. To eat cold, immediately immerse the soba in iced water after draining.

Ingredients: wheat flour, buckwheat flour, 2% green tea, salt • **Packaging:** sachet • **Storage:** keep away from direct light, high temperatures, and moisture • **Origin:** Shimane, Japan • **Allergenics:** buckwheat, wheat

REF. HON5

SOBA IZUMO JYUWARI (FARINE COMPLÈTE DE SARRASIN) 200G NET

Les soba, pâtes traditionnelles japonaises, confectionnées à base de sarrasin font l'objet d'un véritable culte au Japon. Elles sont en général consommées froides l'été et chaudes l'hiver. Les bouillons ou sauces tsuyu qui les accompagnent, à la dégustation, sont tout aussi importants. La maison Honda Shoten, Préfecture de Shimane, se distingue par son procédé de stérilisation à la vapeur après la confection des soba, permettant ainsi une conservation longue à température ambiante. Les soba se consomment en général le jour ou le lendemain de leur confection car les procédés de production traditionnels ne permettent pas une conservation prolongée. Les soba izumo jyuwari s'adressent aux puristes. Ici, les soba sont exclusivement confectionnés à base de farine de sarrasin complète légèrement salée. Ces soba sont excellents et naturels, sans colorant ni additif, ni conservateur ou exhausteur de goût.

Nos accords parfaits : plongez dans l'eau bouillante pendant 4 minutes. Dégustez chaud dès la fin de cuisson. Pour une dégustation à froid, plongez les soba immédiatement dans l'eau glacée après les avoir égouttés.

Ingrédients : farine complète de sarrasin, sel • **Conditionnement :** sachet • **Conservation :** à l'abri de la lumière, de la chaleur et de l'humidité • **Origine :** Shimane, Japon • **Substance allergène :** sarrasin

SOBA NOODLES "SOBA IZUMO JYUWARI" (PLAIN BUCKWHEAT FLOUR) 200G NET

Soba, traditional Japanese pasta, made with buckwheat, have cult status in Japan. Soba, traditional Japanese noodles made of wheat and buckwheat have cult status in Japan. They are usually eaten cold in the summer and hot in the winter. The accompanying tsuyu broths or sauces are equally important. The Honda Shoten company in Shimane Prefecture stands out because of its steam sterilization process after the soba have been made, meaning they can be stored long-term at room temperature. Soba are usually eaten the same day or the day after they have been made because with traditional production methods they cannot be preserved for a long time. Izumo jyuwari soba are for connoisseurs. Our soba are made exclusively from lightly salted whole buckwheat flour. These soba have an excellent flavor and are totally natural, with no colorant nore additive nore preservative nore flavor enhancer.

Our perfect combination: cook in boiling water for 4 minutes. Eat straight at the end of the cooking. To eat cold, immediately immerse the soba in iced water after draining.

Ingredients: unpolished buckwheat flour, salt • **Packaging:** sachet • **Storage:** keep away from direct light, high temperatures, and moisture • **Origin:** Shimane, Japan • **Allergenic:** buckwheat

REF. IKE1

SOBA AU THÉ MATCHA 180G NET

Les soba, pâtes traditionnelles japonaises, confectionnées à base de blé et de sarrasin font l'objet d'un véritable culte au Japon. Chaque ville a ses restaurants spécialisés en la matière. Elles sont en général consommées froides l'été et chaudes l'hiver. Les bouillons ou sauces tsuyu qui les accompagnent à la dégustation sont tout aussi importants. La poudre de thé matcha est directement ajoutée aux farines de blé et de sarrasin avant pétrissage. Le pétrissage commun permet de parfumer délicatement les soba. Aucun colorant n'est utilisé, ni additif, ni conservateur ou exhausteur de goût. La qualité de l'eau utilisée pour le pétrissage est très importante. L'eau de source, dans le cas présent, est puisée en profondeur dans les environs de l'atelier, situé dans la Préfecture de Shizuoka, à proximité du Mont Fuji. Nous avons sélectionné ces soba également pour leur excellente texture qui demeure parfaite même plusieurs heures après la cuisson.

Nos accords parfaits : pour une consommation à froid, plongez dans l'eau bouillante pendant 4 minutes 30. Dès la fin de la cuisson, égouttez à la passoire puis rincez à l'eau froide. En utilisant une eau glacée, vos soba seront plus moelleux. Pour une consommation à chaud, plongez dans l'eau bouillante pendant 3 minutes 30. Dès la fin de la cuisson, égouttez à la passoire puis dégustez immédiatement en plongeant vos bouchées de soba dans une sauce tsuyu légère (à la bonite séchée ou nature).

Ingrédients : farine de blé, farine de sarrasin, thé matcha (4,39 %), sel, protéine de blé • **Conditionnement :** sachet • **Conservation :** à l'abri de la lumière, de la chaleur et de l'humidité • **Origine :** Shizuoka, Japon • **Substances allergènes :** sarrasin, blé

MATCHA TEA SOBA NOODLES 180G NET

Soba, traditional Japanese noodles, made from wheat and buckwheat are the subject of a cult in Japan. Each city has its specialized restaurants. Soba are generally eaten cold in summer and warm in winter. The tsuyu broths or sauces that accompany them for tasting are just as important. Matcha tea powder is directly added to wheat flour and buckwheat before kneading. The common kneading allows to perfume the soba delicately. No dyes are used nore additives nore preservatives nore flavor enhancers. Water quality used for kneading is very important. Spring water, in this case, is drawn from deep in the vicinity of the workshop, located in Shizuoka Prefecture, near Mount Fuji. We have selected these soba also for their excellent texture that remains perfect even several hours after cooking.

Our perfect combination: for cold consumption, immerse in boiling water for 4 minutes 30. After the end of the cooking, strain with the strainer then rinse with cold water. By using ice water, your soba will be softer. For a hot consumption, set into the boiling water for 3 minutes 30. After the end of cooking, strain with the strainer and enjoy immediately by dipping your soba in a mild tsuyu sauce (dried bonito or nature).

Ingredients: wheat flour, buckwheat flour, 4.39% matcha tea, salt, wheat protein • **Packaging:** sachet • **Storage:** keep away from direct light, high temperatures, and moisture • **Origin:** Shizuoka, Japan • **Allergenics:** buckwheat, wheat

Nishikidôri

vous présente ses

Bouillons Dashi

Dashi broths

Bouillons Dashi • Dashi broths ..... p. 62-67

BOUILLONS DASHI

DASHI BROTHS

REF. HA3 / HA4

BOUILLON DASHI BLANC CONCENTRÉ 300 ML / 1,8 L NET

Le bouillon dashi, très riche en umami, constitue l'un des piliers de la cuisine japonaise. Il est utilisé quotidiennement par les maîtresses de maison mais également par les cuisiniers, traiteurs, industriels…

Nos accords parfaits : il fera une excellente base pour la confection de vinaigrettes, sauces, woks, marinades, viandes hachées… Vous pouvez également l'utiliser pour parfumer l'eau de cuisson de vos pâtes, riz, légumes, poissons ou encore, bien évidemment, pour la confection de vos soupes miso ! Ce bouillon concentré, dilué 3 à 4 fois dans un bouillon de légumes ou de poisson, sera une base excellente pour la cuisson de vos potées, pot-au-feu, fondue de poissons et fruits de mer…

Ingrédients : sauce soja (soja, blé, sel), sel, sucre, protéines végétales hydrolysées (soja), bonite séchée, saké, maquereau séché, extrait d'algue kombu, extrait de levure, exhausteur de goût E621, alcool de canne à sucre • **Conditionnement :** flacon verre ou bouteille PET • **Conservation :** idéalement au réfrigérateur • **Origine :** Kumamoto, Japon • **Substances allergènes :** blé, soja, maquereau, bonite

CONCENTRATED WHITE DASHI BROTH 300ML / 1.8L NET

Dashi stock, which is very rich in umami, is one of Japanese cooking major pillars, daily used by housewives, cooks, catering and processing companies…

Our perfect combination: this will match perfectly for dressings, sauces, woks, marinades, chopped meats… Diluted in cooking water, it will give very nice flavors to your pastas, rice, vegetables, fish… and of course when preparing your own delicious miso soup! This concentrated broth, diluted 3 to 4 times in a vegetable or fish soup, will be an excellent base for cooking your stews, pot-au-feu, fish and seafood fondue…

Ingredients: soy sauce (soy, wheat, salt), salt, sugar, hydrolyzed proteins (soy), dried bonito, sake, dried mackerel, kombu seaweed extract, yeast extract, flavor enhancer E621, sugar cane alcohol • **Packaging:** glass flask or PET bottle • **Storage:** best refrigerated • **Origin:** Kumamoto, Japan • **Allergenics:** wheat, soy, mackerel, bonito

REF. HIM2 / HIM3

BOUILLON DASHI BLANC CONCENTRÉ DE MIE 300 ML / 1 L NET

Notre fabricant, Nishimura shoten a vu le jour en 1684 (époque Edo), à Tamaru, au sein de la Préfecture de Mie. Tamaru, dernière ville aux portes de la région d'Ise, était une ville prospère. En 1619, elle est devenue le territoire de la famille Tokugawa à Kishu (actuelle Préfecture de Wakayama et Mie). Sur ordre du Seigneur féodal de Kishu, le fondateur de Nishimura shoten a dû créer son atelier pour produire de la sauce soja et du miso. La ville de Tamaru est située près du sanctuaire d'Ise-jingu, zone stratégique située au carrefour des routes d'Ise, de Hatsune et de Kumano. Ceci contribue à la prospérité de Nishimura shoten, les pèlerins des sanctuaires d'Ise-jingu et de Kumano s'approvisionnant chez eux. De nos jours, près de trois siècles et demi plus tard, la maison continue à produire des sauces soja et des tsuyu riches en dashi. Leur dashi concentré a également conquis les puristes bien au delà des frontières du Japon. Les dashi prennent de plus en plus d'importance dans leur production. Le dashi confectionné à base d'algue kombu, de bonite séchée katsuobushi ou de petites sardines est une base de la gastronomie japonaise.

Nos accords parfaits : nous vous recommandons ce dashi blanc, dilué, pour la confection de vos soupes miso, pour la dégustation de vos ramen ou de vos udon, ou non dilué pour relever vos poêlées de légumes, pour assaisonner vos poissons et vos tartares de poissons ou de langoustines, voire de Saint-Jacques…

Ingrédients : eau, protéines hydrolysées (maïs, blé, soja), sel, assaisonnement de riz fermenté, sucre, sauce soja (soja, blé, riz, sel, ferment Kôji), copeaux de bonite séchée (katsuwonus pelamis et auxis), sirop d'amidon de riz, extrait de bonite séchée (bonite séchée, sucre, extrait de levure, alcool), extrait naturel de bonite, vinaigre d'alcool, extrait de levure, alcool de canne à sucre • **Conditionnement :** flacon verre ou P.E.T • **Conservation :** au réfrigérateur après ouverture • **Origine :** Mie, Japon • **Substances allergènes :** blé, soja, bonite

CONCENTRATED WHITE DASHI BROTH FROM MIE 300ML / 1L NET

Our producer, Nishimura shoten was established in 1684 (Edo period), in Tamaru, in the Mie Prefecture. Tamaru, the last city on the edge of the Ise region, was very prosperous. In 1619, it became the territory of the Tokugawa family in Kishu (present-day Wakayama and Mie Prefectures). On the orders of the feudal lord of Kishu, the founder of Nishimura shoten had to create a plant able to produce soy sauce and miso. The city of Tamaru is located near the Ise-jingu Shrine, a strategic area at the crossroads of Ise, Hatsune and Kumano. This helped contribute to Nishimura shoten's prosperity as pilgrims to the Ise-jingu and Kumano sanctuaries stocked up as they passed by. Nowadays, nearly three and a half centuries later, the company still produce authentic soy sauces and tsuyu which are rich in dashi. Their concentrated dashi convinced the purists far beyond Japan's borders. Dashi production is hugely increasing. Dashi made from kombu seaweed, dried katsuobushi bonito or small sardines is the basis of much Japanese gastronomy.

Our perfect combination: we recommend this white dashi, diluted, to make miso soups, to season ramen or udon, or undiluted to bring out the flavors of pan-fried vegetables, to season fish and fish or langoustine tartars or even scallops.

Ingredients: water, hydrolysed protein (corn, wheat, soy), salt, fermented rice seasoning, sugar, soy sauce (soy, wheat, rice, salt, Kôji ferment), dried bonito chips (katsuwonus pelamis and auxis), syrup rice starch, dried bonito extract (dried bonito, sugar, yeast extract, alcohol), natural bonito extract, alcohol vinegar, yeast extract, sugar cane alcohol • **Packaging:** glass flask or P.E.T bottle • **Storage:** refrigerated after opening • **Origin:** Mie, Japan • **Allergenics:** wheat, soy, bonito

REF. KAK1

BOUILLON DASHI BLANC AU POISSON AYU SAUVAGE 310 ML NET

Le ayu est un petit poisson évoluant dans les eaux douces du Japon, très réputé pour la qualité de sa chair. Sauvage, c'est un produit coûteux et luxueux. Poisson saisonnier (pêche uniquement pendant l'été), il est assez rare car, tout comme la truite chez nous, il ne peut vivre et se développer que dans des eaux pures. Le dashi concentré que nous vous proposons ici est élaboré à base de jus de ayu sauvage fermenté (obtenu par méthode zymotique de haute pression : le poisson fermente par ses propres enzymes) et de sauce soja biologique (soja japonais). Les ayu proviennent de la rivière Takatsu (réputée la plus limpide du Japon). Ils sont pêchés selon le procédé dit « Tomogake » : un ayu vivant est placé dans une nasse comme leurre et attire naturellement les autres ayu, qui chercheront à le rejoindre.

Nos accords parfaits : dilué à hauteur de 1 volume pour 5 volumes d'eau ou de bouillon de légumes, ce dashi parfumera vos nouilles, spaghettis, soba, tofu… Il fera également un excellent assaisonnement pour vos poêlées de légumes, riz sautés, salades composées, risottos, chawan mushi (flans japonais)…

Ingrédients : eau, sauce soja (soja, blé, sel), sel, sucre de canne, bonite séchée, 3 % extrait de ayu (plecoglossus altivelis), algue kombu • **Conditionnement :** flacon • **Conservation :** idéalement au réfrigérateur • **Origine :** Shimane, Japon • **Substances allergènes :** blé, soja, bonite, ayu

WILD AYU FISH WHITE DASHI BROTH 310ML NET

Ayu is a small freshwater fish of Japan, well-known for the delicacy of its meat. The wild ayu is very rare and is considered a deluxe and expensive product. There is a season for ayu (it can only be fished during summer time), it is very rare because, just like the trout in France, it can only live and grow in pure waters. This concentrated dashi is made from wild fermented ayu juice (obtained by zymotic method by using high pressure: fish is fermented by its own enzymes) and organic soy sauce (Japanese soy). Wild ayu used is from Takatsu River (reputed as the purest in Japan). It is fished with the traditional method called "tomogake": by putting an alive ayu in a fish trap, as bait, it will naturally attract other ayu fish which will try to join it.

Our perfect combination: you can use it diluted 1 volume for 5 of water or vegetable stock. This dashi will flavor noodles, pastas, egg custards, tofu… It is also an excellent seasoning for your sautéed vegetables, fried rice, salads, risottos, chawan mushi (variety of Japanese flan)…

Ingredients: water, soy sauce (soy, wheat, salt), salt, cane sugar, dried bonito, 3% ayu extract (plecoglossus altivelis), kombu seaweed **Packaging:** glass flask • **Storage:** best regrigerated • **Origin:** Shimane, Japan • **Allergenics:** wheat, soy, bonito, ayu

REF. NEX2 / NEX1

DASHI DE SAINT-JACQUES CONCENTRÉ 400 ML / 1 L NET

Le dashi de Saint-Jacques concentré est élaboré à partir des noix et barbes de Saint-Jacques. Ici ni colorant, ni conservateur ni exhausteur de goût. Le goût naturel de la Saint-Jacques est préservé. Les notes iodées sont puissantes.

Nos accords parfaits : nous conseillons de le diluer à raison de 1 mesure de dashi concentré pour 8 à 10 mesures de bouillon ou d'eau… Le dashi de Saint-Jacques concentré rehausse les risottos, les woks, les bouillons, les terrines marines…

Ingrédients : sirop d'amidon de maïs, eau, 18,40 % Saint-Jacques, sel, alcool, extrait de levure, épaississant E415 • **Conditionnement :** poche doy-pack • **Conservation :** à l'abri de la chaleur et de la lumière puis au réfrigérateur après ouverture • **Origine :** Niigata, Japon • **Substances allergènes :** Saint-Jacques, maïs

CONCENTRATED SCALLOP DASHI BROTH 400ML / 1L NET

Our concentrated scallop dashi is made from the meat and coral of the scallop. No colorings, preservatives or flavor enhancers are used. The natural flavor of the scallop is preserved. The iodised notes are very powerful.

Our perfect combination: we recommend diluting 1 part of dashi concentrate to 8 to 10 parts of broth or water. Our concentrated scallop dashi enhances risottos, wok dishes, stocks, fish terrines…

Ingredients: corn starch syrup, water, 18.40% scallops, salt, alcohol, yeast extract, E415 thickener • **Packaging:** doypack pouch • **Storage:** store away from light and heat and refrigerate after opening • **Origin:** Niigata, Japan • **Allergenics:** scallops, corn

REF. DAK1

BOUILLON DASHI CONCENTRÉ À LA CREVETTE BLANCHE DE TOYAMA 360 ML NET

La baie de Toyama est le seul endroit au monde où de nombreuses crevettes shiroebi peuvent être capturées. Afin de prévenir la surpêche de ces crevettes précieuses, la saison de pêche est limitée d'avril à novembre. Avec leur belle apparence, les crevettes shiroebi sont appelées «Joyaux de la baie de Toyama». Elles sont réputées dans tout le Japon. Elles vivent entre 150 et 600 mètres sous la surface de la mer. Elles sont très douces et très sucrées naturellement. Il s'agit d'un met fin et raffiné. Juste pêchées, elles sont transparentes et présentent une jolie couleur rose pâle puis blanchissent en périssant. Le dashi proposé ici est élaboré à partir de ces crevettes précieuses et révèle un arôme doux et raffiné. Il est très riche en acides aminés. Une flaveur supplémentaire est ajoutée pour plus de profondeur, celle de l'ishiru, condiment traditionnel réalisé à partir d'intestins de calamar.

Nos accords parfaits : ce concentré est à diluer sur la base d'une dose de dashi pour 4 à 5 mesures d'eau ou de bouillon. La bouche est gourmande, les saveurs complexes, et la crevette très présente. Ce dashi relèvera vos soupes, risottos, plats de ramen, nouilles, udon, soba, potées… Il magnifiera également vos œufs, riz frits, woks, pâtes, vinaigrettes, mayonnaises…

Ingrédients : riz fermenté, saké, sel, eau, sucre, alcool, sauce calamar (calamar, sel), 1,20 % crevette blanche shiro ebi (Pasiphaea Japonica), Saint-Jacques • **Conditionnement :** flacon verre • **Conservation :** à l'abri de la chaleur, de la lumière directe et de l'humidité. Mettre au réfrigérateur après ouverture • **Origine :** Toyama, Japon • **Substances allergènes :** calamar, crevette, Saint-Jacques

CONCENTRATED WHITE SHRIMP DASHI BROTH FROM TOYAMA 360 ML NET

Toyama Bay is the only place in the world where many shiroebi white shrimps can be caught. To prevent overfishing of these precious shrimps, the fishing season is limited from April to November. With their beautiful appearance, shiroebi shrimp are called "Jewels of Toyama Bay". They are famous throughout Japan. They live between 150 and 600 meters below the surface of the sea. They are very delicate and naturally very sweet. This is a fine and refined dish. Just fished, they are transparent and have a nice pale pink color and then whiten perishing. The dashi proposed here is made from these precious shrimps and reveals a sweet and refined aroma. It is very rich in amino acids. An additional flavor is added for more depth, that of ishiru, a traditional condiment made from squid intestines.

Our perfect combination: this concentrate is to be diluted on the basis of a dose of dashi for 4 to 5 parts of water or broth. The mouth is greedy, complex flavors, and shrimp very present. This dashi will raise your soups, risottos, ramen dishes, noodles, udon, soba, hotpot... It will also magnify your eggs, fried rice, woks, pasta, vinaigrettes, mayonnaise…

Ingredients: fermented rice, sake, salt, water, sugar, alcohol, squid sauce (squid, salt), 1.20% Shiro ebi white shrimp (Pasiphaea Japonica), Saint-Jacques • **Packaging:** glass flask • **Storage:** protected from heat, direct light and moisture. Refrigerate after opening • **Origin:** Toyama, Japan • **Allergenics:** squid, shrimp, scallops

REF. DAK1

DASHI CONCENTRÉ DE NE KOMBU EXTRA 300 ML NET

Le Ne kombu est la partie du kombu qui est très proche de la racine, la plus nutritive. Lorsque le kombu est jeune, cette partie est extrêmement nutritive car les cellules se divisent et se développent. Elle contient une grande quantité de fibres, d'iode, de calcium, de fer, de potassium… Cette partie est très limitée, seuls quelques centimètres pour chaque algue kombu, ce qui en fait un aliment très précieux. Après 3 jours de cuisson, le kombu est fondu et transformé en bouillon. La richesse, l'umami, et tous les composants et nutriments du kombu sont préservés. La saveur du kombu est intacte. Le kombu de Hidaka est sélectionné en tant qu'ingrédient principal de par sa saveur riche et délicieuse.

Nos accords parfaits : bouillons, riz, poêlées… Petites recettes simples : soupe miso : remplacer le dashi de bonite et kombu (ichiban-dashi) par du bouillon « ne-kombu » et faire une soupe miso comme d'habitude - riz (pour 2 tasses de riz) : ajouter 1 à 2 gouttes de « ne-kombu » avant de cuire le riz. Il sera riche en arôme de kombu délicieux.• Sauce kombu-soja faite maison : ajoutez un peu de bouillon « ne-kombu » à votre sauce soja et la saveur s'enrichira • Concombres marinés : remplacez la solution de marinade habituelle par du bouillon « ne-kombu » . Couper le légume en petits morceaux ou en tranches et mélanger avec 1 à 2 cuillères à soupe de sel. Mélangez bien avec votre main. Ajouter le bouillon « ne-kombu » et laisser reposer pendant 2/3 heures au réfrigérateur. (environ 2,5 cuillères à soupe de bouillon ne-kombu pour 3 concombres).

Ingrédients : eau, extrait de levure, 11,75% ne kombu, protéines hydrolysées de soja, 10% extrait naturel de ne kombu hidaka (Laminaria Saccharina Angustata), sel, épaississants (gomme de guar et gomme de xanthane), acidifiant E331 • **Conditionnement :** flacon verre • **Conservation :** au réfrigérateur après ouverture • **Origine :** Hokkaido, Japon • **Substances allergènes :** blé, soja

EXTRA NE KOMBU CONCENTRATED DASHI 300ML NET

Ne kombu is the part of kombu that is very close to the root, the most nutritious. When the kombu is young, this part is extremely nutritious because the cells divide and develop. It contains a large amount of fiber, iodine, calcium, iron, potassium… This part is very limited, only a few centimeters for each kombu seaweed, which makes it a very precious food. This extract is made according to a very particular technique. After 3 days of cooking, the kombu is melted and transformed into broth. The richness, umami, and all the components and nutrients of kombu are preserved. The flavor of kombu is intact. Hidaka kombu is selected as the main ingredient because of its rich and delicious flavor. This soy sauce is a concentrate of umami with typical iodine flavors.

Our perfect combination: broths, rices, stir-fry vegetables or rices… Simple recipes: miso soup: replace the dashi with bonito and kombu (ichiban-dashi) with "ne-kombu" broth and make a miso soup as usual - rice (for 2 cups of rice): add 1 to 2 drops of "ne-kombu" before cooking the rice. It will be rich in delicious kombu aroma • homemade Kombu-soy sauce: add a little "ne-kombu" broth to your soy sauce and the flavor will get richer • Pickled cucumbers: replace the usual marinade solution with "ne-kombu" broth. Cut the vegetable into small pieces or slices and mix with 1 to 2 tablespoons of salt. Mix well with your hand. Add the "ne-kombu" broth and let stand for 2/3 hours in the refrigerator. (about 2.5 tablespoons of ne-kombu broth for 3 cucumbers).

Ingredients: water, yeast extract, 11.75% ne kombu, hydrolysed soy protein, 10% hidaka kombu natural extract (Laminaria Saccharina Angustata), salt, thickeners (guar gum and xanthan gum), acidifier E331 • **Packaging:** glass bottle • **Storage:** refrigerated after opening • **Origin:** Hokkaido, Japan • Allergenic substances: wheat, soy*

REF. NEX3

DASHI CONCENTRÉ DE KOMBU MAROKON 1 L NET

Le dashi est une infusion d'algue kombu véritable pilier et base de la cuisine japonaise. Sa confection est un art et demande une certaine maîtrise (pour proposer le bouillon le plus riche en umami) qui fait l'objet de compétitions au pays du soleil levant. Le dashi d'algue kombu Marokon est un concentré puissant. Il peut contribuer à fabriquer 50L de bouillon. Vous pourrez l'utiliser tel quel en assaisonnement ou comme fond, le diluer pour vos eaux de cuisson…

Nos accords parfaits : poissons pochés, les pots au feu et autres potées, les woks, les riz sautés, les soupes miso…

Ingrédients : eau, sirop d'amidon, 9,20% extrait naturel de kombu, sel, 4,40% kombu, riz fermenté (glucose, riz, alcool, sel, riz malté), extrait de levure, alcool • **Conditionnement :** flacon P.E.T • **Conservation :** au réfrigérateur après ouverture • **Origine :** Niigata, Japon

EXTRA NE KOMBU MAROKON CONCENTRATED DASHI 1L NET

Dashi is an infusion of kombu seaweed, a real foundation of Japanese cuisine. Its production is an art and demands a certain level of mastery (to create the richest broth in terms of umami) which is the subject of competitions in the land of the rising sun. Marokon seaweed kombu dashi is very concentrated. It can make up to 50 litres of broth. You can use it as a seasoning, as base, or diluted in your cooking water.

Our perfect combination: poached fish, stewed meat, woks, stir-fried rice, miso soups…

Ingredients: water, starch syrup, 9.20% natural kombu extract, salt, 4.40% kombu, fermented rice (glucose, rice, alcohol, salt, malted rice), yeast extract, alcohol • **Packaging:** P.E.T bottle • **Storage:** refrigerated after opening • **Origin:** Niigata, Japan*

REF. **KAM**

BOUILLON DASHI SUPERIEUR DE KUMAMOTO 6 SACHETS À INFUSER X8G NET

La ville de Kamiamakusa est située dans la partie Est des îles Amakusa, Préfecture de Kumamoto. Située à proximité de la mer d'Ariake et de la mer de Yatsushiro, les produits de la pêche y sont très abondants. Les industries locales, majoritairement concentrées autour de l'agriculture et de la pêche, sont cependant en situation difficile, face à la pénurie et au vieillissement de la main d'œuvre. Ceci occasionne une baisse des ressources et des prix de marché. Pour faire face à cette situation, une association de producteurs s'est spécialisée dans la production de dashi de très haute qualité élaboré exclusivement à partir de matières premières locales. Ce dashi est riche en poissons séchés, dorade, murène japonaise hamo, poisson de roche sébaste kasago, puis en algue wakame et en champignons « eringi » . Il s'agit d'un véritable dashi traditionnel tel que les pêcheurs de Kumamoto le préparent pour leur consommation personnelle. Il est riche en goût, en umami et révèle de puissantes notes marines.

Nos accords parfaits : ce dashi peut être utilisé en remplacement d'un court bouillon de poissons ou pour confectionner une soupe miso de grande qualité, voire pour déguster sômen ou udon ou encore pour parfumer une omelette à la japonaise. Chaque dosette est à plonger dans 6,0ml d'eau et à bouillir à feu moyen pendant 3 minutes pour des notes corsées ou dans 2L d'eau et à bouillir à feu moyen pendant 5 minutes pour des notes plus douces. Pour les sômen et udon, vous pouvez agrémenter votre dashi confectionné avec 6,0ml d'eau en y ajoutant 1 cuillère à soupe de mirin et 2 cuillères à soupe de sauce soja claire. Petite recette facile d'omelette au dashi ou Dashi-maki Tamago 9cl de dashi réalisé avec votre infusette 6 œufs 3cl de sauce soja claire 1,5cl de mirin 1 cuillère à soupe de sucre blanc Faire bouillir pendant 3 minutes, à bouillons moyens, votre infusette dans 100ml d'eau (ne pas jeter votre infusette, remettez là dans 500ml d'eau bouillante pendant 3 minutes pour un second dashi que vous pourrez déguster) Refroidir ce dashi concentré puis ajouter les œufs et battre l'ensemble jusqu'à obtention d'un mélange homogène. Ajouter la sauce soja, le mirin, le sucre. Bien mélanger. Chauffer votre poêle rectangulaire à omelette japonaise et cuire votre omette puis la rouler tant qu'elle est encore crémeuse.

Ingrédients : sardine séchée, sucre, sel, extrait de levure, assaisonnement fermenté (sauce de sardine sardina pilchardus, alcool de riz, orge du Tibet de Hadaka, millet des oiseaux, millet du Japon, herbe à chapelet, riz rouge, riz noir), sauce soja (soja, blé, sel), poisson de roche sébaste kasago séché (Sebastiscus marmoratus), pleurote eringi séchée (Pleurotus eryngii), arêtes séchées de dorade, wakame séché, poulpe séché, arêtes séchées de murène (Muraenesox cinereus) • **Conditionnement :** sachet • **Conservation :** à l'abri de la lumière et de l'humidité • **Origine :** Kumamoto, Japon • **Substances allergènes :** soja, blé, sardine, poisson de roche sébaste kasago, dorade, poulpe, murène, orge, millet

PREMIUM KUMAMOTO DASHI BROTH 6 SACHETS TO INFUSE X8G NET

The city of Kamiamakusa is located at the eastern side of the Amakusa Islands, in Kumamoto Prefecture. Located near the Ariake and Yatsushiro seas, fishing is also abundant. Local industries, mainly concentrated around agriculture and fishing, however find themselves in a difficult situation, faced with a shortage of, and an ageing workforce. This is leading to a decrease in resources and market prices. To cope with this situation, an association of producers has specialised in the production of high quality dashi made exclusively from local raw materials. This dashi is rich in dried fish, seabream, Japanese Hamo moray eel, Kasago rockfish, wakame seaweed and "eringi"mushrooms. This is an authentic, traditional dashi just like the one Kumamoto fishermen prepare for themselves. It is rich in flavor, umami and has powerful marine notes. It can be used as a substitute for fish stock or to make a high-quality miso soup, for eating with sômen or udon noodles or to flavor a Japanese omelette. Each sachet is immersed in 600ml water and boiled over a medium heat for 3 minutes to obtain full-bodied notes or in 2L of water and boiled over a medium heat for 5 minutes for softer notes. For sômen and udon noodles, you can liven up your dashi made with 600ml of water by adding 1 tablespoon of mirin and 2 tablespoons of clear soy sauce.

Our perfect combination: it can be used as a substitute for fish stock or to make a high-quality miso soup, for eating with sômen or udon noodles or to flavor a Japanese omelette. Each sachet is immersed in 600ml water and boiled over a medium heat for 3 minutes to obtain full-bodied notes or in 2L of water and boiled over a medium heat for 5 minutes for softer notes. For sômen and udon noodles, you can liven up your dashi made with 600ml of water by adding 1 tablespoon of mirin and 2 tablespoons of clear soy sauce. Easy recipe of omelet with dashi or Dashi-maki Tamago 9cl of dashi made with your tea bag 6 eggs 3cl of clear soy sauce 1.5cl of mirin 1 tablespoon white sugar Boil for 3 minutes, medium broth, your tea bag in 100ml of water (do not discard your tea bag, put it in 500ml of boiling water for 3 minutes for a second dashi that you can enjoy) Cool this concentrated dashi and then add the eggs and mix together until a homogeneous mixture. Add soy sauce, mirin, sugar. Mix well. Heat your rectangular Japanese omelette pan and cook your omelet. Then roll it while it is still creamy.

Ingredients: dried sardine, sugar, salt, yeast extract, fermented seasoning (sardina pilchardus sardine sauce, rice alcohol, Hadaka Tibetan barley, bird millet, Japanese millet, Job's tears, red rice, black rice), soy sauce (soya, wheat, salt), dried kasago rockfish (Sebastiscus marmoratus), dried eringi king oyster mushrooms (Pleurotus eryngii), dried sea bream bones, dried wakame, dried octopus, dried moray eel bones (Muraenesox cinereus) • **Packaging:** sachet • **Storage:** keep dry away from direct sunlight • **Origin:** Kumamoto, Japan • **Allergenics:** soya, wheat, sardine, kasago rockfish, sea bream, octopus, moray eel, barley, millet

REF. **UNE4**

DASHI PROFESSIONNEL YUZU ET SHIITAKE INFUSETTE DE 70G NET POUR 5L DE BOUILLON

Lorsqu'on évoque la qualité, en matière de dashi, auprès des professionnels de la restauration à Kyoto, un nom revient souvent, celui de la maison Uneno et de ses propriétaires de la quatrième génération, Motofusa et Yoshiko Uneno. Cent années de savoir-faire maîtrisé vous sont proposées pour ce dashi. L'ingrédient majeur, le kombu, peut être sauvage ou issu de cultures mais provient exclusivement de l'île de Rishiri, au nord de Hokkaido, l'une des meilleures origines au monde. Pour ce qui est du kombu de culture, la famille Uneno fait confiance au même producteur depuis plus de trente ans. Ce dernier ne produit d'ailleurs que pour eux. Le dashi proposé ici est unique, frais, riche en saveurs.

Nos accords parfaits : crabe, couteaux, poulpe, seiche, poissons de roche, volailles, veau, pâtisserie. Préparation : mettre votre sachet infusion dans une casserole contenant 5L d'eau froide. Porter à ébulition et maintenir l'ébulition pendant 10 minutes. Retirer du feu, le dashi est prêt.

Ingrédients : bonite séchée katsuobushi, rishiri kombu de Hokkaido, 20% yuzu, 10% shiitake • **Conditionnement :** sachet • **Conservation :** à l'abri de la chaleur et de la lumière et de l'humidité • **Origine :** Kyoto, Japon • **Substance allergène :** bonite séchée

YUZU AND SHIITAKE DASHI BROTH TO INFUSE FOR PROFESSIONAL USE 70G NET TO PREPARE 5L BROTH

When it comes to the quality, in terms of dashi, near catering professionals in Kyoto, a name often comes up, that of the workshop Uneno and its owners of the fourth generation, Motofusa and Yoshiko Uneno. One hundred years of mastered know-how are offered for this dashi. The major ingredient, kombu, can be wild or cropped but comes exclusively from Rishiri Island, north of Hokkaido, one of the best origins in the world. As for the culture kombu, the Uneno family has trusted the same producer for over thirty years. The latter only produces for them. The dashi proposed here is unique, fresh, rich in flavors.

Our perfect combination: crab, razor shell, octopus, squid, rock fishes, poultries, veal meat, pastry. Preparation: set your infusion bag in a saucepan containing 5L of cold water. Bring to a boil and keep boiling for 10 minutes. Remove from heat, the dashi is ready.

Ingredients: katsuobushi dried bonito, rishiri kombu from Hokkaido, 20% yuzu, 10% shiitake mushroom • **Packaging:** sachet • **Storage:** store away from light and heat and moisture • **Origin:** Kyoto, Japan • **Allergenic:** dried bonito

REF. **UNE5**

DASHI PROFESSIONNEL MAGURO ET MORILLE DES PINS, INFUSETTE DE 50G NET POUR 5L DE BOUILLON

Lorsqu'on évoque la qualité, en matière de dashi, auprès des professionnels de la restauration à Kyoto, un nom revient souvent, celui de la maison Uneno et de ses propriétaires de la quatrième génération, Motofusa et Yoshiko Uneno. Cent années de savoir-faire maîtrisé vous sont proposées pour ce dashi. L'ingrédient majeur, le kombu, peut être sauvage ou issu de cultures mais provient exclusivement de l'île de Rishiri, au nord de Hokkaido, l'une des meilleures origines au monde. Pour ce qui est du kombu de culture, la famille Uneno fait confiance au même producteur depuis plus de trente ans. Ce dernier ne produit d'ailleurs que pour eux. Le dashi proposé ici est unique, frais, riche en saveurs.

Nos accords parfaits : canard, gibiers, viandes rouges, volailles, champignons sylvestres. Préparation : mettre votre sachet infusion dans une casserole contenant 5L d'eau froide. Porter à ébulition et maintenir l'ébulition pendant 10 minutes. Retirer du feu, le dashi est prêt.

Ingrédients : rishiri kombu de Hokkaido, bonite séchée katsuobushi, 10% thon séché magurobushi, 10% morille des pins sparasis crispa • **Conditionnement :** sachet • **Conservation :** à l'abri de la chaleur et de la lumière et de l'humidité • **Origine :** Kyoto, Japon • **Substances allergènes :** bonite séchée, thon séché

SPARASIS CRISPA AND MAGURO DASHI BROTH TO INFUSE, FOR PROFESSIONAL USE, 50G NET TO PREPARE 5L BROTH

When it comes to the quality, in terms of dashi, near catering professionals in Kyoto, a name often comes up, that of the workshop Uneno and its owners of the fourth generation, Motofusa and Yoshiko Uneno. One hundred years of mastered know-how are offered for this dashi. The major ingredient, kombu, can be wild or cropped but comes exclusively from Rishiri Island, north of Hokkaido, one of the best origins in the world. As for the culture kombu, the Uneno family has trusted the same producer for over thirty years. The latter only produces for them. The dashi proposed here is unique, fresh, rich in flavors.

Our perfect combination: duck meat, red meats, poultries, wild mushrooms. Preparation: set your infusion bag in a saucepan containing 5L of cold water. Bring to a boil and keep boiling for 10 minutes. Remove from heat, the dashi is ready.

Ingredients: rishiri kombu from Hokkaido, katsuobushi dried bonito, 10% maguro dried tuna, 10% sparasis crispa wild mushroom • **Packaging:** sachet • **Storage:** store away from light and heat and moisture • **Origin:** Kyoto, Japan • **Allergenic:** dried bonito, tuna fish

REF. ST14 À/TO ST35

GAMME DE BOUILLONS YAKIDASHI À INFUSER, DE QUALITÉ PROFESSIONNELLE

Sans colorant, sans additif, sans conservateur, sans exhausteur de goût. Des dashi aux saveurs augmentées de 20%. La maison Seto Tekko met ici à votre disposition un bouillon dashi de qualité professionnelle. Vous pourrez doser vos bouillons dashi en fonction de l'intensité et de l'utilisation recherchées :

Pour un bouillon dashi classique Plonger une dosette dans 60cl d'eau froide et porter à ébullition. Laisser infuser 3 minutes en maintenant l'ébullition, puis retirer du feu. Le bouillon est prêt à être dégusté ou utilisé, notamment pour la confection de soupes miso (pour 12cl de bouillon ajouter 15 à 20g de pâte miso).

Pour un bouillon dashi corsé Plonger une dosette dans 25cl d'eau froide et porter à ébullition. Laisser infuser 3 minutes en maintenant l'ébullition, puis retirer du feu. Le bouillon est prêt à être dégusté ou utilisé. Il conviendra parfaitement à la dégustation des nouilles udon (assaisonnées avec de la sauce soja et du mirin selon votre goût) ou des ramen (assaisonnés avec de la sauce soja, de l'huile de sésame et du poivre). Vous l'utiliserez aussi pour pocher vos poissons, cuire certains légumes ou comme support pour nages de coquillages et crustacés…

Pour un bouillon dashi froid Plonger une dosette dans 30cl d'eau froide et laisser infuser 15 minutes avant dégustation ou utilisation (très pratique pour la confection de mets rapides tels que l'omelette japonaise Dashimaki Tamago ou le flan salé Chawanmushi). **Ne pas jeter le sachet infusé** car la matière résiduelle qu'il contient, utilisée telle quelle, fera un condiment excellent et goûté pour le riz, les woks de légumes, les nouilles sautées…

Vous pouvez aussi vider 2 sachets après infusion dans une casserole et mélanger avec 1 cuillère à soupe de mirin, 1 cuillère à soupe de sauce soja, 1 à 2 cuillères à soupe de gingembre frais râpé (selon votre goût) puis cuire à feu doux jusqu'à évaporation de l'eau. Seul un sirop épais doit subsister. Autre recette simple à réaliser : vider dans une casserole 2 sachets de bouillon dashi après infusion puis ajouter 1 cuillère à soupe de sauce soja et 1 cuillère à soupe de mirin, 1 cuillère à soupe de graines de sésames torréfiées et enfin une cuillère à soupe de miel. Là encore, cuire à feu doux jusqu'à évaporation de l'eau et obtention d'un sirop épais. Ces 2 délicieux mélanges agrémenteront vos marinades, légumes et riz sautés…

RANGE OF PROFESSIONAL QUALITY YAKIDASHI BROTHS TO INFUSE

No coloring, no additives, no preservatives, no flavor enhancers. A range of dashi broth with flavors increased by 20%. *Seto Tekko craftmen give you access to a professional quality dashi broth. Dose the amount of dashi stock depending on strength and use sought:*

Preparation of a classic dashi broth *Drop a sachet into 60cl of cold water and bring to a boil. Keep boiling and infuse for 3 minutes maintaining the boil then remove from the heat. The stock is then ready to be tasted or used, especially for miso soup (for 12cl of stock add 15 to 20g of miso paste).*

Preparation of a strong dashi broth *Drop a sachet into 25cl of cold water and bring to a boil. Keep boiling and infuse for 3 minutes maintaining the boil, then remove from the heat. The stock is then ready to be tested or used. It is perfect for udon noodles (seasoned with soy and mirin at your taste or ramen (seasoned with soy sauce, sesame oil and pepper). It can also be used to poach fish, cook some vegetables or to help making an aromatic stock for shellfish and seafood…*

Preparation of cold dashi broth *Drop a sachet into 30cl of cold water and infuse for 15 minutes before tasting or use (it iss very useful to make Dashimaki Tamago Japanese omelette or Chawanmushi savoury flan).* ***Do not discard the infused bag*** *because the residual material it contains, used as it is, will make an excellent and tasty condiment for rice, vegetable woks, fried noodles… You can also empty 2 bags, after infusion, in a saucepan and mix with 1 tablespoon mirin, 1 tablespoon soy sauce, 1 to 2 tablespoons grated fresh ginger (according to your taste) then cook over low heat until 'to evaporation of water. Only a thick syrup must remain. Another simple recipe to make: pour 2 sachets of dashi broth into a pan after infusion, then add 1 tablespoon of soy sauce and 1 tablespoon of mirin, 1 tablespoon of roasted sesame seeds and finally a tablespoon of honey. Again, cook over low heat until the water is evaporated and a thick syrup is obtained. These 2 delicious mixes will complement your marinades, vegetables and sautéed rice…*

REF. ST30

BOUILLON YAKIDASHI AUX HUÎTRES 17 SACHETS À INFUSER X5,8G NET

Ce bouillon dashi est préparé à partir de chairs d'huîtres de Hiroshima, cuites instantanément à haute température et haute pression, auxquelles sont ajoutés des algues kombu et des champignons Shiitake sources de saveurs umami.

Nos accords parfaits : bouillons pour ramen, poissons blancs, flans chawanmushi, fondues de la mer…

Ingrédients : sel, 24 % chair d'huîtres de Hiroshima, sucre, dextrine, extrait de levure, shiitaké, sauce soja en poudre (soja, blé, canne à sucre, manioc, sel), algue kombu • **Conditionnement :** sachet • **Conservation :** à l'abri de la lumière et de l'humidité • **Origine :** Hiroshima, Japon • **Substances allergènes :** blé, soja, huître

OYSTERS YAKIDASHI BROTH 17 SACHETS TO INFUSE X5.8G NET

This dashi broth is prepared from Hiroshima oyster meat, cooked instantaneously at high temperature and high pressure, to which are added Kombu seaweed and Shiitake mushrooms sources of umami flavors.

Our perfect combination: broth for ramen noodles, white fish, chanwanmushi flan, seafood fondue…

Ingredients: sea salt, 24 % flesh from oysters from Hiroshima, sugar, yeast extract, shiitake mushroom, powdered soy sauce (soybeans, wheat, sugar cane, cassava, salt), kombu seaweed • **Packaging:** sachet • **Storage:** keep dry away from direct sunlight • **Origin:** Hiroshima, Japan • **Allergenics:** wheat, soy, oyster

REF. ST14

BOUILLON YAKIDASHI D'ALGUE KOMBU ET SHIITAKE 10 SACHETS À INFUSER X4G NET

Ce bouillon dashi est préparé exclusivement à partir d'algues kombu et de champignons shiitake, cuits instantanément à haute température et haute pression. Le kombu associé au shiitake augmente la saveur umami. Vous pourrez doser vos bouillons dashi en fonction de l'intensité et de l'utilisation recherchées.

Nos accords parfaits : préparation du bouillon dashi classique : plonger une dosette dans 60cl d'eau froide et porter à ébullition. Laisser infuser 3 minutes en maintenant l'ébullition puis retirer du feu. Le bouillon est prêt à être dégusté ou utilisé, notamment pour la confection de soupes miso (pour 12cl de bouillon ajouter 15 à 20g de pâte miso) • Préparation du bouillon dashi corsé : plonger une dosette dans 25cl d'eau froide et porter à ébullition. Laisser infuser 3 minutes en maintenant l'ébullition puis retirer du feu. Le bouillon est prêt à être dégusté ou utilisé. Il conviendra parfaitement à la dégustation des nouilles udon (assaisonnées avec de la sauce soja et du mirin selon votre goût) ou des ramens (assaisonnés avec de la sauce soja, de l'huile de sésame et du poivre). Vous l'utiliserez aussi pour pocher vos poissons, cuire certains légumes ou comme support pour nages de coquillages et crustacés… • Préparation du bouillon dashi froid : plonger une dosette dans 30cl d'eau froide et laisser infuser 15minutes avant dégustation ou utilisation (ceci est très pratique pour la confection de mets rapides tels que l'omelette japonaise Dashimaki Tamago ou le flan salé Chawanmushi). Astuces : ne pas jeter le sachet infusé car la matière résiduelle qu'il contient, utilisée telle quelle, fera un condiment excellent et goûteux pour le riz, les woks de légumes, les nouilles sautées… • Vous pouvez aussi vider 2 sachets après infusion dans une casserole et mélanger avec 1 cuillère à soupe de mirin, 1 cuillère à soupe de sauce soja, 1 à 2 cuillères à soupe de gingembre frais râpé (selon votre goût) puis cuire à feu doux jusqu'à évaporation de l'eau. Seul un sirop épais doit subsister • Vider dans une casserole 2 sachets de bouillon dashi après infusion puis ajouter 1 cuillère à soupe de sauce soja et 1 cuillère à soupe de mirin, 1 cuillère à soupe de graines de sésame torréfié et enfin une cuillère à soupe de miel. Là encore, cuire à feu doux jusqu'à évaporation de l'eau et obtention d'un sirop épais. Ces 2 délicieux mélanges agrémenteront vos marinades, légumes et riz sautés…

Ingrédients : 50 % kombu (Laminaria Japonica), 50 % shiitake • **Conditionnement :** sachet • **Conservation :** à l'abri de la lumière et de l'humidité • **Origine :** Hiroshima, Japon

KOMBU AND SHIITAKE YAKIDASHI BROTH 10 SACHETS TO INFUSE X4G NET

This kombu and shiitake dashi is made from kombu seaweeds and shiitake mushrooms instantly cooked at a high temperature and pressure. Kombu combined with shiitake is giving high umami flavor.

Our perfect combination: classic dashi broth preparing: dip a pod in 60cl of cold water and bring to a boil. Infuse for 3 minutes while boiling then remove from heat. The broth is ready to be tasted or used, especially for the making of miso soups (for 12cl of broth add 15 to 20g of miso paste) • Strong dashi broth preparing: immerse a pod in 25cl of cold water and bring to a boil. Infuse for 3 minutes while boiling then remove from heat. The broth is ready to be tasted or used. It is perfect for tasting udon noodles (seasoned with soy sauce and mirin to your taste) or ramen (seasoned with soy sauce, sesame oil and pepper). You will also use it to poach your fish, to cook some vegetables or as support for soaking of shells and crustaceans… • Cold dashi broth preparing: dip a pod in 30cl of cold water and infuse 15 minutes before tasting or use (this is very convenient for making fast food such as Dashimaki Tamago Japanese omelette or Chawanmushi salty custard). Tips: do not discard the infused bag because the residual material it contains, used as it is, will make an excellent and tasty condiment for rice, vegetable woks, sautéed noodles… • You can also empty 2 bags after infusion in a saucepan and mix with 1 tablespoon mirin, 1 tablespoon soy sauce, 1 to 2 tablespoons fresh grated ginger (according to your taste) then cook over low heat until evaporation of water. Only a thick syrup must remain • Empty 2 sachets of dashi broth in a pan after infusion, then add 1 tablespoon soy sauce and 1 tablespoon mirin, 1 tablespoon roasted sesame seeds and finally a tablespoon of honey. Again, cook over low heat until the water is evaporated and a thick syrup is obtained. These 2 delicious mixes will complement your marinades, vegetables and sautéed rice…

Ingredients: 50% kombu (Laminaria Japonica), 50% shiitake mushroom • **Packaging:** sachet • **Storage:** keep dry away from direct sunlight • **Origin:** Hiroshima, Japan

REF. ST31

BOUILLON YAKIDASHI AU FUGU 17 SACHETS À INFUSER X5,8G NET

Ce bouillon dashi est préparé à partir de chairs et arêtes de fugu (Takifugu porphyreus et Takifugu rubripes), cuites instantanément à haute température et haute pression, auxquelles sont ajoutés des algues kombu et des champignons Shiitake sources de saveurs umami.

Nos accords parfaits : bouillons pour ramen, poissons blancs, flans chawanmushi, fondues de la mer…

Ingrédients : sel, 24% chairs et arêtes de fugu (Takifugu porphyreus et Takifugu rubripes), sucre, dextrine, extrait de levure, shiitake, sauce soja en poudre (soja, blé, canne à sucre, manioc, sel), algue kombu • **Conditionnement :** sachet • **Conservation :** à l'abri de la lumière et de l'humidité • **Origine :** Hiroshima, Japon • **Substances allergènes :** blé, soja, poisson fugu

FUGU YAKIDASHI BROTH 17 SACHETS TO INFUSE X5.8G NET

This dashi broth is prepared from Japanese fugu fish flesh and bones, cooked instantaneously at high temperature and high pressure, to which are added Kombu seaweed and Shiitake mushrooms sources of umami flavors.

Our perfect combination: broth for ramen noodles, white fish, chanwanmushi flan, seafood fondue…

Ingredients: sea salt, 24% flesh and bones from Japanese fugu (Takifugu porphyreus and Takifugu rubripes), sugar, yeast extract, shiitake mushroom, powdered soy sauce (soybeans, wheat, sugar cane, cassava, salt), kombu seaweed • **Packaging:** sachet • **Storage:** keep dry away from direct sunlight • **Origin:** Hiroshima, Japan • **Allergenics:** wheat, soy, oyster

REF. ST32

BOUILLON YAKIDASHI AUX POISSONS VOLANTS « AGO » 17 SACHETS À INFUSER X5,8G NET

Ce bouillon dashi est préparé à partir de chairs et arêtes de poissons volants de Nagasaki, cuites instantanément à haute température et haute pression, auxquelles sont ajoutés des algues kombu et des champignons Shiitake sources de saveurs umami.

Nos accords parfaits : bouillons pour ramen, poissons blancs, flans chawanmushi, fondues de la mer…

Ingrédients : sel, 24% poisson volant « Ago » (Exocoetidae) de Nagasaki, sucre, dextrine, extrait de levure, shiitake, sauce soja en poudre (soja, blé, canne à sucre, manioc, sel), algue kombu • **Conditionnement :** sachet • **Conservation :** à l'abri de la lumière et de l'humidité • **Origine :** Hiroshima, Japon • **Substances allergènes :** blé, soja, poisson volant

"AGO" FLYING FISHES YAKIDASHI BROTH 17 SACHETS TO INFUSE X5.8G NET

This dashi broth is prepared from Japanese Ago flying fish (fished in Nagasaki, most reputed one), cooked instantaneously at high temperature and high pressure, to which are added Kombu seaweed and Shiitake mushrooms sources of umami flavors.

Our perfect combination: broth for ramen noodles, white fish, chanwanmushi flan, seafood fondue…

Ingredients: sea salt, 24% " ago " flying fish from Nagasaki (exocoetidae), sugar, yeast extract, shiitake mushroom, powdered soy sauce (soybeans, wheat, sugar cane, cassava, salt), kombu seaweed • **Packaging:** sachet • **Storage:** keep dry away from direct sunlight • **Origin:** Hiroshima, Japan • **Allergenics:** wheat, soy, flying fish

REF. ST33

BOUILLON YAKIDASHI AUX PETITS ANCHOIS « IRIKO » 17 SACHETS À INFUSER X5,8G NET

Ce bouillon dashi est préparé à partir de petits anchois séchés « iriko » , cuits instantanément à haute température et haute pression, auxquels sont ajoutés des algues kombu et des champignons Shiitake sources de saveurs umami.

Nos accords parfaits : bouillons pour ramen, poissons blancs, flans chawanmushi, fondues de la mer…

Ingrédients : sel, 24% anchois séchés « iriko » (engraulis japonicus), sucre, dextrine, extrait de levure, shiitake, sauce soja en poudre (soja, blé, canne à sucre, manioc, sel), algue kombu • **Conditionnement :** sachet • **Conservation :** à l'abri de la lumière et de l'humidité • **Origine :** Hiroshima, Japon • **Substances allergènes :** blé, soja, anchois

BABY "IRIKO" ANCHOVIES YAKIDASHI BROTH 17 SACHETS TO INFUSE X5.8G NET

This dashi broth is prepared from dried Japanese baby "iriko" anchovies, cooked instantaneously at high temperature and high pressure, to which are added Kombu seaweed and Shiitake mushrooms sources of umami flavors.

Our perfect combination: broth for ramen noodles, white fish, chanwanmushi flan, seafood fondue…

Ingredients: sea salt, 24% dried Japanese baby " iriko " anchovies (engraulis japonicus), sugar, yeast extract, shiitake mushroom, powdered soy sauce (soybeans, wheat, sugar cane, cassava, salt), kombu seaweed • **Packaging:** sachet • **Storage:** keep dry away from direct sunlight • **Origin:** Hiroshima, Japan • **Allergenics:** wheat, soy, anchovies

REF. ST34

BOUILLON YAKIDASHI À LA BONITE SÉCHÉE 17 SACHETS À INFUSER X5,8G NET

Ce bouillon dashi est préparé à partir de blocs de bonite séchée, cuits instantanément à haute température et haute pression, auxquels sont ajoutés des algues kombu et des champignons Shiitake sources de saveurs umami.

Nos accords parfaits : bouillons pour ramen, poissons blancs, flans chawanmushi, fondues de la mer…

Ingrédients : sel, 24% bonite séchée (katsuwonus pelamis), sucre, dextrine, extrait de levure, shiitake, sauce soja en poudre (soja, blé, canne à sucre, manioc, sel), algue kombu • **Conditionnement :** sachet • **Conservation :** à l'abri de la lumière et de l'humidité • **Origine :** Hiroshima, Japon • **Substances allergènes :** blé, soja, bonite séchée

DRIED BONITO YAKIDASHI BROTH 17 SACHETS TO INFUSE X5.8G NET

This dashi broth is prepared from dried bonito, cooked instantaneously at high temperature and high pressure, to which are added Kombu seaweed and Shiitake mushrooms sources of umami flavors.

Our perfect combination: broth for ramen noodles, white fish, chanwanmushi flan, seafood fondue…

Ingredients: sea salt, 24% dried bonito (katsuwonus pelamis), sugar, yeast extract, shiitake mushroom, powdered soy sauce (soybeans, wheat, sugar cane, cassava, salt), kombu seaweed • **Packaging:** sachet • **Storage:** keep dry away from direct sunlight • **Origin:** Hiroshima, Japan • **Allergenics:** wheat, soy, dried bonito

REF. ST35

BOUILLON YAKIDASHI AU POISSON DE ROCHE « NODOGURO » 17 SACHETS À INFUSER X5,8G NET

Ce bouillon dashi est préparé à partir de poissons de roche « nodoguro » séchés (poisson rare à la chair grasse et juteuse réputé auprès des grands Chefs Japonais), cuits instantanément à haute température et haute pression, auxquels sont ajoutés des algues kombu et des champignons Shiitake sources de saveurs umami.

Nos accords parfaits : bouillons pour ramen, poissons blancs, flans chawanmushi, fondues de la mer…

Ingrédients : sel, 24% poisson de roche « nodoguro » séché (Doederleinia berycoides), sucre, dextrine, extrait de levure, shiitake, sauce soja en poudre (soja, blé, canne à sucre, manioc, sel), algue kombu • **Conditionnement :** sachet • **Conservation :** à l'abri de la lumière et de l'humidité • **Origine :** Hiroshima, Japon • **Substances allergènes :** blé, soja, poisson de roche

DRIED "NODOGURO" ROCK FISH YAKIDASHI BROTH 17 SACHETS TO INFUSE X5.8G NET

This dashi broth is prepared from dried "nodoguro" rock fish (rare fish appreciated for its fatty and juicy meat by the best Chefs in Japan), cooked instantaneously at high temperature and high pressure, to which are added kombu seaweed and Shiitake mushrooms sources of umami flavors.

Our perfect combination: broth for ramen noodles, white fish, chanwanmushi flan, seafood fondue…

Ingredients: sea salt, 24% dried "nodoguro" rock fish (Doederleinia berycoides), sugar, yeast extract, shiitake mushroom, powdered soy sauce (soybeans, wheat, sugar cane, cassava, salt), kombu seaweed • **Packaging:** sachet • **Storage:** keep dry away from direct sunlight • **Origin:** Hiroshima, Japan • **Allergenics:** wheat, soy, rock fish

NAN1 À NAN5

LES DASHI NANIWAKOMBUCHA HONPO EN POUDRE

Pour la confection d'un bon dashi, le secret du goût tient dans la sélection soignée du kombu. Le dashi n'est délicieux que s'il réunit 3 critères majeurs : la couleur, le goût, l'odeur. Selon l'origine et le type de kombu, la couleur, le goût et l'odeur sont totalement différents. La saveur est parfois bonne mais le goût et la couleur font défaut. Le kombu utilisé, pour la confection des dashi proposés ici, est le Makombu de Donan (au sud de Hokkaido), réputé produire un arôme riche, une saveur riche et une belle couleur. La technique de fabrication de notre artisan est secrète : elle a été enseignée seulement au premier disciple et n'a jamais été divulguée en dehors. Pour le dashi à la prune ume, le choix de la prune s'est avéré primordial pour la coloration de l'infusion. La variété Nanko ume de Kishu est celle retenue, sous sa forme lyophilisée. Associée au shiso, vous pouvez sentir le goût du fruit et du shiso sans altérer leurs saveurs. Pour les produits de la gamme Naniwa Kombu Honpo, les éléments importants à retenir sont : des dashi à nul autre semblables (pleins de douceur), l'absence de colorant et de conservateur, des matières premières de qualité, originaires du Japon : Makombu de Hokkaido, champignons, sucre brut, sirop Wasanbon de Kagawa, sel d'Ehime (Hakata).

NANIWAKOMBUCHA HONPO POWDERED DASHI BROTH

For the making of a good dashi, the secret of taste lies in the careful selection of kombu. Dashi is delicious only if it combines 3 major criteria: color, taste, smell. Depending on the origin and type of kombu, the color, taste and smell are totally different. The flavor is sometimes good but the taste and color are lacking. The kombu used for making the dashi proposed here is Makombu from Donan (south of Hokkaido), which is said to produce a rich aroma, a rich flavor and a beautiful color. The manufacturing technique of our craftsman is secret: it was taught only to the first disciple and was never disclosed outside. For plum ume dashi, the choice of plum was essential for the coloring of the infusion. Kishu's Nanko ume variety is the one selected, in its freeze-dried form. In combination with shiso, you can smell the taste of fruit and shiso without altering their flavors. For products in the Naniwa Kombu Honpo range, the important elements to remember are: dashi like no other (full of sweetness), no dye and preservative, quality raw materials from Japan: Makombu from Hokkaido, mushrooms, raw sugar, Wasanbon syrup from Kagawa, Ehime salt (Hakata).

REF. NAN1

BOUILLON DASHI À L'ALGUE KOMBU OU KOBUCHA EN POUDRE 45G NET

Ce bouillon dashi instantané est garanti sans additif ni colorant ni conservateur ni allergène. Il peut se consommer tel quel ou être utilisé comme une base de bouillon.

Nos accords parfaits : base pour les plats mijotés, bouillons pour pâtes, udon, bouillons de cuisson… Dans ce cas, inutile d'assaisonner vos préparations.

Ingrédients : sel de mer torréfié, sucre, 14 % kombu (saccharina japonica), shiitake, extrait de levure • **Conditionnement :** sachet • **Conservation :** à l'abri de la lumière et de l'humidité • **Origine :** Osaka, Japon

POWDERED KOMBU SEAWEED DASHI BROTH, "KOBUCHA" 45G NET

This instant dashi broth is guaranteed without additives, dyes, preservatives or allergens. It can be eaten as it is, just diluted, or used as a broth base.

Our perfect combination: broth for ramen noodles, white fish, chanwanmushi flan, seafood fondue…

Ingredients: grilled sea salt, sugar, 14% kombu seaweed (saccharina japonica), shiitake, yeast extract • **Packaging:** sachet • **Storage:** keep dry away from direct sunlight • **Origin:** Osaka, Japan

REF. NAN2

BOUILLON DASHI À L'ALGUE KOMBU ET À LA PRUNE UME OU « UME KOBUCHA » EN POUDRE 40G NET

Ce bouillon dashi instantané est garanti sans additif ni colorant ni conservateur ni allergène. Il peut se consommer tel quel ou être utilisé comme une base de bouillon. Ce bouillon a été légèrement relevé de shiso rouge.

Nos accords parfaits : base pour les plats mijotés, bouillons pour pâtes, udon, somen, bouillons de cuisson… Dans ce cas, inutile d'assaisonner vos préparations.

Ingrédients : sel de mer torréfié, sucre, 6 % kombu (saccharina japonica), 6 % prune ume (prune ume, sel, shiso rouge, vinaigre de prune), 6 % pâte de prune ume (prune ume, sel, shiso rouge, vinaigre de prune), shiitake, shiso rouge vinaigré (shiso rouge, sel, vinaigre de prune), extrait de levure • **Conditionnement :** sachet • **Conservation :** à l'abri de la lumière et de l'humidité • **Origine :** Osaka, Japon

POWDERED KOMBU SEAWEED AND UME PLUM DASHI BROTH "UME KOBUCHA" 40G NET

This instant dashi broth is guaranteed without additives, dyes, preservatives or allergens. It can be eaten as it is, just diluted, or used as a broth base. This dashi broth has been lightly flavored using red shiso.

Our perfect combination: broth for ramen noodles, white fish, chanwanmushi flan, seafood fondue…

Ingredients: grilled sea salt, sugar, 6% kombu (saccharina japonica), 6% ume plum (ume plum, salt, red shiso, plum vinegar), 6% ume plum paste (ume plum, salt, red shiso, plum vinegar), shiitake, red shiso vinegar (red shiso, salt, plum vinegar), yeast extract • **Packaging:** sachet • **Storage:** keep dry away from direct sunlight • **Origin:** Osaka, Japan

REF. NAN3

BOUILLON DASHI À L'ALGUE KOMBU ET AU SHIITAKE OU « SHIITAKE KOBUCHA » EN POUDRE 40G NET

Ce bouillon dashi instantané est garanti sans additif ni colorant ni conservateur ni allergène. Il peut se consommer tel quel ou être utilisé comme une base de bouillon. Le shiitake est bien présent.

Nos accords parfaits : base pour les plats mijotés, bouillons pour pâtes, udon, somen, bouillons de cuisson… Dans ce cas, inutile d'assaisonner vos préparations.

Ingrédients : sel de mer torréfié, sucre, 18 % shiitake, 4 % kombu (saccharina japonica), extrait de levure • **Conditionnement :** sachet • **Conservation :** à l'abri de la lumière et de l'humidité • **Origine :** Osaka, Japon

POWDERED KOMBU SEAWEED AND SHIITAKE MUSHROOM DASHI BROTH "SHIITAKE KOBUCHA" 40 G NET

This instant dashi broth is guaranteed without additives, dyes, preservatives or allergens. It can be eaten as it is, just diluted, or used as a broth base. Shiitake mushroom flavor is properly released.

Our perfect combination: broth for ramen noodles, white fish, chanwanmushi flan, seafood fondue…

Ingredients: grilled sea salt, sugar, 18% shiitake, 4% kombu (saccharina japonica), yeast extract • **Packaging:** sachet • **Storage:** keep dry away from direct sunlight • **Origin:** Osaka, Japan

REF. NAN4 / NAN5

BOUILLON DASHI CONCENTRÉ DE UMAMI EN POUDRE 80G / 1 KG NET

Ce bouillon dashi instantané, sans colorant ni conservateur, a été conçu spécialement pour une utilisation dans vos sauces, plats cuisinés, bouillons riches en saveurs. Il exprime clairement la cinquième saveur umami.

Nos accords parfaits : base pour les plats mijotés, bouillons pour pâtes, udon, somen, bouillons de cuisson, riz sautés, pop corn, omelettes, burgers, carpaccios…

Ingrédients : sel, sucre, sauce soja en poudre (soja, blé, sel, dextrine), extrait de bonite (dextrine, bonite sel), extrait de sardine (dextrine, sel, sucre, épaississant gomme de xanthane, alcool de canne à sucre, amidon de tapioca), extrait de levure, poudre d'algue makombu, bonite séchée en poudre, shiitake • **Conditionnement :** sachet • **Conservation :** à l'abri de la lumière et de l'humidité • **Origine :** Osaka, Japon • **Substance allergène :** bonite séchée

UMAMI CONCENTRATE DASHI BROTH POWDERED 80G / 1KG NET

This instant dashi broth, without dye nore preservative, has been specially designed for use in your sauces, ready-meals, broths rich in flavors. It clearly expresses the famous fifth flavor known as umami.

Our perfect combination: base for simmered dishes, pasta broth, udon, somen, cooking broth, sautéed rice, pop-corn, omelettes, burgers, carpaccios…

Ingredients: salt, sugar, soy sauce powder (soy, wheat, salt, dextrin), bonito extract (dextrine, bonito salt), sardine extract (dextrin, salt, sugar, thickening xanthan gum, sugar cane alcohol, tapioca starch), yeast extract, makombu seaweed powder, powdered dried bonito, shiitake • **Packaging:** sachet • **Storage:** keep dry away from direct sunlight • **Origin:** Osaka, Japan • **Allergenic:** dried bonito

Nishikidôri

vous présente ses

Katsuobushi
Katsuobushi

Katsuobushi • Katsuobushi ..... p. 69

KATSUOBUSHI

REF. KATS

KATSUOBUSHI DE YAIZU (BONITE SÉCHÉE)

LE SEUL AUTHENTIQUE KATSUOBUSHI JAPONAIS, FABRIQUÉ À YAIZU AU JAPON, AUTORISÉ EN EUROPE.
Les Japonais ont développé une culture culinaire unique autour du poisson, et en particulier autour du katsuobushi, élaboré en faisant mijoter de la bonite dans l'eau chaude puis en la faisant fumer et sécher. Réduit en copeaux fins à l'aide d'une râpe traditionnelle, le katsuobushi apporte des notes gustatives aromatiques, subtiles et élégantes. Le « umami » est naturellement très présent. Le katsuobushi est un produit sain, bon, esthétique, luisant, gourmand et odorant.

Nos accords parfaits : réalisation des dashi, en infusion dans les bases de flans salés, fonds de sauces, bouillons, omelettes, légumes, riz sautés…

Ingrédient : 100 % bonite katsuobushi • **Conditionnement :** 1 pièce sous-vide • **Conservation :** au réfrigérateur après ouverture • **Origine :** Yaizu, Japon • **Substance allergène :** bonite séchée

REF. KAWA-S / KAWA

KATSUOBUSHI DE YAIZU EN COPEAUX 100 G / 500 G NET

LE SEUL AUTHENTIQUE KATSUOBUSHI JAPONAIS, FABRIQUÉ À YAIZU AU JAPON, AUTORISÉ EN EUROPE.
Les Japonais ont développé une culture culinaire unique autour du poisson, et en particulier autour du katsuobushi, élaboré en faisant mijoter de la bonite dans l'eau chaude puis en la faisant fumer et sécher. Réduit en copeaux fins à l'aide d'une râpe traditionnelle, le katsuobushi apporte des notes gustatives aromatiques, subtiles et élégantes. Le « umami » est naturellement très présent. Le katsuobushi est un produit sain, bon, esthétique, luisant, gourmand et odorant.

Nos accords parfaits : réalisation des dashi, en infusion dans les bases de flans salés, fonds de sauces, bouillons, omelettes, légumes, riz sautés…

Ingrédient : 100 % bonite katsuobushi • **Conditionnement :** sachet soudé • **Conservation :** au réfrigérateur après ouverture • **Origine :** copeaux réalisés en Europe à partir de katsuobushi fabriqué à Yaizu au Japon • **Substance allergène :** bonite séchée

KATSUOBUSHI

YAIZU KATSUOBUSHI (DRIED BONITO)

THE SOLE AUTHENIC JAPANESE KATSUOBUSHI MADE IN YAIZU, JAPAN, ALLOWED IN EUROPE.
Japanese people have developped a culinary culture around fish, especially katsuobushi. Katsuobushi is the result of simmering bonito in hot water and then smoking and drying it. Reduced to fine chips using a traditional grater, Katsuobushi brings delicate, elegant and aromatic taste notes. "umami" is naturally present. Katsuobushi is a safe, good, aesthetic, gleaming, greedy and aromatic product. It sublimes a dish, perks up the taste of a fish, spices up a seafood dish. Katsuobushi will make a plain omelet… So tasty and outstanding. For katsuobushi, the only limits of cooking applications are the ones imposed by your imagination.

Our perfect combination: to flavor your dashi broth and other vegetable or clear broths, to infuse in salty flan or pudding material, to enhance sauces, omelettes, vegetables, baked rices…

Ingredient: 100% dried bonito • **Packaging:** 1 piece per vacuumed-bag • **Storage:** refrigerate after opening • **Origin:** Yaizu, Japan • **Allergenic:** bonito

YAIZU KATSUOBUSHI FLAKES 100 / 500G NET

THE SOLE AUTHENIC JAPANESE KATSUOBUSHI MADE IN YAIZU, JAPAN, ALLOWED IN EUROPE.
Japanese people have developped a culinary culture around fish, especially katsuobushi. Katsuobushi is the result of simmering bonito in hot water and then smoking and drying it. Reduced to fine chips using a traditional grater, Katsuobushi brings delicate, elegant and aromatic taste notes. "umami" is naturally present. Katsuobushi is a safe, good, aesthetic, gleaming, greedy and aromatic product. It sublimes a dish, perks up the taste of a fish, spices up a seafood dish. Katsuobushi will make a plain omelet… So tasty and outstanding. For katsuobushi, the only limits of cooking applications are the ones imposed by your imagination.

Our perfect combination: to flavor your dashi broth and other vegetable or clear broths, to infuse in salty flan or pudding material, to enhance sauces, omelettes, vegetables, baked rices…

Ingredient: 100% dried bonito • **Packaging:** sealed bag • **Storage:** refrigerate after opening • **Origin:** flakes shaved in Europe from authentic katsuobushi fully processed in Yaizy city in Japan • **Allergenic:** bonito

Nishikidôri

vous présente ses

Yuzu
Yuzu

Yuzu • Yuzu ..... p. 71-78

YUZU

YUZU

REF. YU

YUZU FERMETÉ RECETTE YUBESHI

Ce délice voit le jour au Japon au courant du Xe, XIe siècle. Les paysans, pour conserver leurs yuzu toute l'année, les vidaient de leur pulpe qu'ils mélangeaient avec un miso agrémenté d'herbes et épices. Le tout était replacé dans le yuzu et provoquait une fermentation longue. Cette petite merveille a traversé les siècles et son secret de fabrication se transmet de génération en génération. Le produit est majoritairement confectionné dans les familles, de façon complètement artisanale. Il n'est connu que dans un très faible rayon de 30km autour de son lieu de fabrication. Avec le temps, le yubeshi se bonifie. Confit sur lui-même, le yubeshi développe ainsi des arômes puissants de yuzu, des notes confites et caramélisées.

Nos accords parfaits : finement tranché, comme une friandise, en accompagnement de riz, saké ou ochazuke (riz arrosé de thé vert), taillé en julienne ou en mirepoix, en accompagnement d'un œuf coque ou de tout autre plat chaud (servi sur un met chaud, les saveurs n'en seront que décuplées), sous forme de petits dés, en accompagnement de pâtes, riz, salades composées, en fines lamelles, marié à un foie gras, en dégustation avec du fromage (chèvre, brebis ou fromages persillés), avec des fruits frais et du shiso… Dans l'univers du chocolat, le Yubeshi sera parfait au cœur d'une praline ou d'un sarment d'orge, avec des écorces de yuzu, des arachides ou encore du sésame blanc.

Ingrédients : miso d'orge (soja, orge, sel), écorce de yuzu, arachide, sésame blanc, poudre de soja, sucre, piment shichimi • **Conditionnement :** 1 pièce sous-vide de +/- 140g • **Conservation :** au réfrigérateur dans une boîte hermétique • **Origine :** Wakayama, Japon • **Substances allergènes :** soja, blé, orge, arachide, sésame

FERMENTED YUZU YUBESHI

This delicacy appeared in Japan sometime between the 10th and 11th centuries. Farmers, in order to preserve their precious yuzu all year long, removed the pulp, and then mixed it with a mix of miso, herbs and spices. This blend was then put back inside the peel of the yuzu and left fermenting for a long time. This little wonder has been preserved throughout centuries and its secret recipe is forwarded generation after generation. Nowadays, this product is almost exclusively produced at home by a few families knowing the recipe, in a very limited area of 30km around its native town. Yubeshi is getting better and better as time goes, the older it is, the more complex are becoming its aromas. Matured on itself, yubeshi develops a powerful aroma of yuzu and candied and caramelized tastes.

Our perfect combination: sliced thinly, eat as it is, with rice, sake or ochazuke (bowl of rice immersed in green tea), on steamed egg or other warm dishes (by adding heat, the flavor gets stronger.), cut in small dice and add to your pastas, rice or salads, sliced thinly, married with foie gras, with cheese (goat or ewe cheeses, blue cheeses), with fresh fruits and shiso… In chocolate universe, it will enhance praline and stuff wonderfully chocolates…

Ingredients: barley miso (soy, barley, salt), yuzu peel, peanut, white sesame, roasted soy powder Kinako, sugar, shichimi spices • **Packaging:** 1 piece vacuum-packed, +/- 140g per piece • **Storage:** keep refrigerated in an air-tight box • **Origin:** Wakayama, Japan • **Allergenics:** soy, wheat, peanut, sesame, barley

REF. MK6/MK7

MISO AU YUZU 100G/500G NET

Le miso blanc de Kyoto, confectionné à base de riz et de soja, peu salé, est ici relevé d'un zeste de yuzu. Légèrement sucré, il procure une pure sensation de fraîcheur fruitée, très riche en parfums et en arômes.

Nos accords parfaits : enrichissez vos plats d'un condiment d'exception ou, plus étonnant encore, faites mariner vos viandes et poissons dans du miso au yuzu pendant 12 à 24 heures. En accompagnement d'une noix de Saint-Jacques poêlée, d'un foie gras mi-cuit ou d'une savoureuse escalope de foie gras : effet de surprise garanti !

Ingrédients : miso blanc (riz, fèves de soja, sel, alcool de canne à sucre, vitamine B2, E101i), sucre, mirin, saké, 3,43% zeste de yuzu • **Conditionnement :** sachet • **Conservation :** au réfrigérateur (ou congélateur) dès réception • **Origine :** Kyoto, Japon • **Substance allergène :** soja

YUZU MISO PASTE 100G/500G NET

Kyoto white miso, made with rice and soy, not very salty, is here raised with a zest of yuzu. Slightly sweet, it gives a pure sensation of fruity freshness, very rich in scents and aromas.

Our perfect combination: add a real exceptional condiment to your dishes, or more surprising: have your meat and fish marinate in the yuzu miso for 12 to 24 hours. With a pan fried scallop, a cooked foie gras or even foie gras: surprise effect guaranteed!

Ingredients: white miso (rice, soy beans, salt, sugar cane alcohol, B2 vitamin, E101i), sugar, mirin, saké, 3.43% yuzu zest • **Packaging:** sachet • **Storage:** keep refrigerated (or frozen) as soon as received • **Origin:** Kyoto, Japan • **Allergenic:** soy

REF. YZ18/YZ23

YUZU PONZU DE KÔCHI 150ML/1L NET

Le yuzu ponzu est très certainement l'un des condiments les plus appréciés tant par les japonais que par les occidentaux. Son nez est très frais avec des notes puissantes de yuzu. La saveur de bonite séchée est très équilibrée. Le piment apporte juste une petite touche relevée mais non piquante. Ce produit fait partie des incontournables pour tous les adeptes des saveurs japonaises.

Nos accords parfaits : vous l'apprécierez en assaisonnement de vos viandes rouges grillées, de vos salades de crudités, de viandes de poulet grillées…

Ingrédients : sauce soja (soja, blé, sel, alcool de canne à sucre), vinaigre de céréales (maïs, moût de saké, sel, riz), eau, jus de yuzu de Kôchi (11,31%), miel, hon mirin, extrait de bonite séchée, écorce de yuzu (1,02%), piment vert, algue kombu • **Conditionnement :** flacon verre • **Conservation :** au réfrigérateur après ouverture • **Origine :** Kôchi, Japon • **Substances allergènes :** soja, blé, bonite

YUZU PONZU FROM KÔCHI 150ML/1L NET

The yuzu ponzu is most certainly one of the most appreciated condiments both by Japanese and westerners. Its smell is very fresh with powerful notes of yuzu, dried bonito flavor is well balanced. The hot pepper brings a delicate and pleasant soft spiciness. This product is a classic for all the enthusiast of Japanese cuisine.

Our perfect combination: you will appreciate it as a seasoning for grilled red meat, vegetables salads, grilled chicken meat…

Ingredients: soy sauce (soy, wheat, salt, sugar cane alcohol), cereals vinegar (maize, sake lies, salt, rice), water, 11.31% yuzu juice from Kôchi, refined honey, hon mirin, dried bonito extract, yuzu peel paste, green chili pepper paste, kombu seaweed • **Packaging:** glass flask • **Storage:** refrigerate after opening • **Origin:** Kôchi, Japan • **Allergenics:** soja, wheat, bonito

REF. YYH1

YUZU PONZU DÉLICAT 200ML NET

La maison YUZUYA HONTEN est très réputée pour la qualité de ses produits de yuzu et dérivés, tous issus de la région de Yamaguchi, Préfecture à l'ouest de Hiroshima. Le yuzu apporte à ce magnifique ponzu fraîcheur et notes acidulées. Il doit son équilibre et sa saveur très umami à la combinaison du bouillon dashi avec le mirin et la sauce soja.

Nos accords parfaits : ce ponzu conviendra parfaitement pour la dégustation des gyoza, des tataki de bœuf ou de poisson, les tofu…

Ingrédients : sauce soja (soja, blé, sel, alcool de canne à sucre), 17% jus de yuzu, bouillon dashi (kombu, shiitake, maquereau), jus de daïdaï, eau, mirin, vinaigre d'alcool et de riz • **Conditionnement :** flacon verre • **Conservation :** au réfrigérateur après ouverture • **Origine :** Yamaguchi, Japon • **Substances allergènes :** soja, blé, maquereau

DELICATE YUZU PONZU 200ML NET

YUZUYA HONTEN is well renowned for its quality yuzu products, all of which are from the Yamaguchi region, the Prefecture to the west of Hiroshima. Ponzu is a staple condiment in Japanese cuisine and goes well with tofu, red meat, grilled fish, salad and crudités. Yuzu makes a fresh and tangy addition to a meal. It is a well-balanced condiment with lots of umami flavor, qualities it owes to the combination of dashi stock, rice wine and soy sauce.

Our perfect combination: this particular type is perfect for dipping gyoza dumplings, beef tataki or fish.

Ingredients: soy sauce (soya, wheat, salt, sugar cane alcohol), 17% yuzu juice, dashi stock (kombu, shiitake, mackerel), daïdaï juice, water, rice wine, alcohol vinegar and rice • **Packaging:** glass flask • **Storage:** refrigerate after opening • **Origin:** Yamaguchi, Japan • **Allergenics:** soya, wheat, mackerel

REF. **FUE3**

YUZU PONZU KINBUE PREMIUM 150 ML NET

Le yuzu ponzu de qualité, condiment indissociable de la culture culinaire japonaise, est difficile à trouver. Il est souvent trop salé et ne permet pas de révéler toute la fraîcheur du ou des agrumes qui le composent. La sauce yuzu ponzu Kinbue Premium de Fueki Shoyu est élaborée à partir de sauce soja saishikomi issue d'une double fermentation. Une fois achevée, la sauce soja est remise à fermenter. Ceci développe des arômes complexes et une texture veloutée. Comme tout ponzu, du bouillon dashi est ajouté afin de développer le umami du condiment. Le dashi utilisé ici est très fin, à la salinité modérée et aux notes aromatiques subtiles, parfaitement mises en relief par un excellent jus de yuzu, procurant ainsi élégance, fraîcheur, superbe acidité, et notes d'agrumes yuzu fabuleuses.

Nos accords parfaits : ce ponzu sera remarquable en dégustation de gyoza, de tataki de bœuf ou de saumon, de tartare de poisson ou de bœuf, ou de langoustine voire de veau. Les salades composées aimeront aussi, sans oublier le saumon cru, les tempura, le tofu… Il s'agit sans équivoque de l'un de nos meilleurs ponzu.

Ingrédients : sauce soja (soja, blé, sel), eau, sucre de canne, vinaigre d'alcool, jus de yuzu 6 %, assaisonnement fermenté (riz, kôji de riz, sel, sucre, sirop de sucre, alcool de canne à sucre, sel), extrait de bonite (bonite, sel, maltose, dextrine, sucre), extrait de levure • **Conditionnement :** flacon verre • **Conservation :** au réfrigérateur après ouverture • **Origine :** Saitama, Japon • **Substances allergènes :** soja, blé, bonite

PREMIUM KINBUE YUZU PONZU 150ML NET

Quality yuzu ponzu, an inseparable condiment of Japanese culinary culture, is hard to find. It is often too salty and does not reveal the freshness of the citrus or citrus that compose it. Fueki Shoyu Premium Kinbue Yuzu ponzu sauce is made from double-fermented Soyhikomi soy sauce. Once finished, the soy sauce is settled back to ferment. This develops complex aromas and a velvety texture. Like any ponzu, dashi broth is added to develop the umami of the condiment. Dashi used here is very fine, with moderate salinity and subtle aromatic notes, perfectly highlighted by an excellent yuzu juice, providing elegance, freshness, superb acidity, and fabulous yuzu citrus notes.

Our perfect combination: this ponzu will be remarkable when enjoying gyoza, beef tataki or salmon, fish or beef tartar, or langoustine or even veal. It will match as well with mixed salads, raw salmon, tempura, tofu… This is unequivocally one of our best ponzu.

Ingredients: soy sauce (soya, wheat, salt), water, alcohol vinegar, 6% yuzu juice, fermented seasoning (rice, rice kôji, sugar, sugar syrup, sugar cane alcohol, sea salt), bonito extract (bonito, salt, dextrin, sugar), yeast extract • **Packaging:** glass flask • **Storage:** refrigerate after opening • **Origin:** Saitama, Japan • **Allergenics:** soya, wheat, bonito

REF. **IS1**

TAMARI YUZU PONZU 150 ML NET

Un ponzu de grande qualité. Cette maison centenaire fabrique encore une sauce soja traditionnelle, puissante, et l'agrémente généreusement de 30% de jus de yuzu et 10% de jus de daïdaï.

Nos accords parfaits : le résultat est surprenant, riche en saveur, frais. Marié à l'huile d'olive, cette sauce ravira vos salades composées et autres salades vertes. Nous la conseillons fortement pour déguster vos tataki de bœuf et poissons, les viandes rouges grillées, les poissons grillés, les carpaccios et tartares, qu'ils soient de viandes ou de poissons. Il s'agit là d'un grand ponzu.

Ingrédients : sauce soja tamari (soja, sel), 30 % jus de yuzu, sucre, mirin, jus de daïdaï, vinaigre de riz, alcool de riz et de canne à sucre, copeaux de katsuobushi • **Conditionnement :** flacon • **Conservation :** au réfrigérateur après ouverture • **Origine :** Shimane, Japon • **Substances allergènes :** soja, bonite séchée

TAMARI YUZU PONZU 150ML NET

This is a high quality ponzu. This hundred-year house makes some traditional soy sauce, powerful, and generously add in it 30% of yuzu juice and 10% of daïdaï juice.

Our perfect combination: the result is surprising, rich in flavor, fresh. Combined with olive oil, this sauce will season your salads perfectly. We recommend to use it to taste your beef or fish tataki, red grilled meat, grilled fish, carpaccios and tartars (either meat or fish). It is really a great ponzu.

Ingredients: tamari soy sauce (soy, salt), 30% yuzu juice, sugar, mirin, daïdaï juice, rice vinegar, rice and sugar cane alcohol, katsuobushi crusts • **Packaging:** glass flask • **Storage:** refrigerate after opening • **Origin:** Shimane, Japan • **Allergenics:** soy, dried bonito

REF. **TO18/TO19**

CONDIMENT AU VINAIGRE DE RIZ ET JUS DE YUZU 200 ML / 900 ML NET

Délicieusement acidulé, savoureusement sucré… Découvrez le véritable vinaigre de riz japonais marié à la douceur du sirop naturel d'agave et du jus de yuzu, ce petit agrume aux notes très fraîches et acidulées entre pamplemousse vert et mandarine verte. Ce vinaigre se caractérise également par une acidité très légère et très douce.

Nos accords parfaits : pour commencer, il y a l'assaisonnement « classique », qui accompagne vos salades de crustacés et vos tartares de poissons, de noix de Saint-Jacques ou de veau. Il accompagnera également parfaitement vos salades de crudités et mérite d'être découvert pour relever délicieusement vos salades de fruits frais. Plus étonnant, le vinaigre de riz au sirop d'agave Tobaya Suten relève le lait froid, les yaourts, fromages blancs et autres faisselles. Il s'avère franchement surprenant dilué dans une eau plate ou gazeuse, il devient une délicieuse boisson fruitée et rafraîchissante (1 mesure de vinaigre pour 4 mesures d'eau ou de lait). Élaboré par des Maîtres Artisans japonais dans le pur respect de la tradition, le vinaigre de riz se prête à toutes les fantaisies culinaires. La très précieuse agave ne fleurit qu'une fois par siècle. Son sirop, très sain, confère au vinaigre un goût très riche tout en restant pauvre en calories (l'index glycémique de ce sirop est nettement inférieur aux autres sirops et miels).

Ingrédients : vinaigre de riz (50 %), sirop naturel d'agave, jus de yuzu (22 %) • **Conditionnement :** flacon • **Conservation :** à l'abri de la lumière et de la chaleur. Au réfrigérateur après ouverture afin de lui préserver la fraîcheur de ses parfums • **Origine :** Fukui, Japon

RICE VINEGAR WITH YUZU JUICE 200ML / 900ML NET

Deliciously slightly acid, delightfully sweet… Discover real Japanese rice vinegar combined with the sweetness of natural agave syrup and yuzu juice, a small citrus fruit with notes of green mandarin and green grapefruit. This vinegar has a very light and soft acidity. Elaborated by Japanese master craftsmen with respect for traditions, it may be used for all culinary adventures!

Our perfect combination: to begin with there is the classical "seasoning" to accompany shell fish salads and fish tartars, scallops. It may suit very well salads and deserves to be tried with fruit salads. More surprising is Tobaya Suten agave syrup rice vinegar with cold milk, yogurts, fresh cheese and other faisselles. For something really interesting: dilute this vinegar in still or sparkling water, it becomes a delicious fruity and refreshing drink (1 measure of vinegar for 4 measures of water or milk). The precious agave only blooms once a century. Its very healthy syrup provides the vinegar with a very rich taste, and at the same time it is poor in calories (the level of glycemia is much lower than for other syrups and honeys).

Ingredients: rice vinegar (50%), natural agave syrup, yuzu juice (22%) • **Packaging:** glass flask • **Storage:** keep away from light and heat. Refrigerate after opening to retain the freshness of its aroma • **Origin:** Fukui, Japan

REF. **JAT4**

CONDIMENT AU JUS DE YUZU ET PIMENT VERT 90 ML NET

Le Japon est réputé pour ses condiments relevés. L'un des plus connus est le yuzu Kosho, confectionné à partir de piment vert et de yuzu. La Coopérative JA TOSA REIHOKU sélectionne les meilleurs yuzu de kôchi (première zone de production du yuzu au Japon) et les piments les plus goûteux pour confectionner cette version liquide du yuzu kosho.

Nos accords parfaits : ce condiment, mélange de saveurs fraîches et chaudes, relève à merveille les assaisonnements, marinades, sauces… Il se déguste avec gourmandise en accompagnement de poissons (grillés ou pochés), grillades de viandes blanches ou rouges, crustacés, saumon fumé, salades composées, légumes, tartares de poisson, de bœuf ou de veau… Nous l'avons sélectionné pour son très bel équilibre entre la force du piment vert et la fraîcheur du yuzu, sans amertume, salé et relevé juste ce qu'il faut.

Ingrédients : piment vert (40 %), jus de yuzu (26,50 %), vinaigre de riz (riz, alcool de canne à sucre, lie de saké, eau), sel • **Conditionnement :** flacon • **Conservation :** au réfrigérateur après ouverture. Bien agiter avant l'utilisation • **Origine :** Wakayama, Japon

YUZU JUICE AND GREEN CHILLI SAUCE 90ML NET

Japan is renowned for its tasty condiments. One of the best known is yuzu kosho, made from green chilli and yuzu. The JA TOSA REIHOKU cooperative selects the best yuzu from Kôchi (the leading location for yuzu production in Japan) and the most delicious peppers to make this liquid version of yuzu kosho.

Our perfect combination: this condiment, mix of fresh and warm flavors will spice up seasonings, marinades and sauces. It can be enjoyed with fish (grilled or poached), grilled white or red meat, shellfish, smoked salmon, mixed salads, vegetables, fish, beef or veal tartars. We have selected this sauce for its lovely balance between the strength of the green chilli and the freshness of the yuzu, without bitterness, salty and with just the right amount of spice.

Ingredients: green chilli pepper (40%), yuzu juice (26.50%), rice vinegar (vinegar, sugar cane alcohol, saké must, water), salt • **Packaging:** glass flask • **Storage:** refrigerate after opening Shake before using • **Origin:** Wakayama, Japan

REF. JAT1 / JAT2 / JAT3

YUZU KOSHO VERT 50G / 100G / 500G NET

La Coopérative JA TOSA REIHOKU, outre les rizières qu'elle possède et cultive sur la Préfecture de Kôchi, est spécialisée dans l'élaboration d'un condiment très prisé des japonais et des occidentaux qui le connaissent : le YUZU KOSHO. Ce condiment est fabriqué à base d'écorces de yuzu, de piment vert et de sel. Très populaire sur l'île de Kyushu plus au Sud, il est de plus en plus confectionné à Kôchi en raison de l'existence des plus importantes cultures de yuzu (le plus réputé) au Japon. Nous l'avons sélectionné pour son très bel équilibre entre la force du piment vert et la fraîcheur du yuzu, sans amertume, salé et relevé juste ce qu'il faut.

Nos accords parfaits : le yuzu kosho relève à merveille les assaisonnements, marinades, sauces… Il se déguste avec gourmandise en accompagnement de poissons (grillés ou pochés), grillades de viandes blanches ou rouges, crustacés, saumon fumé, salades composées, légumes, tartares de poisson, de bœuf ou de veau…

Ingrédients : écorces de yuzu vert (38 %), piment vert (38 %), sel, jus de yuzu vert • **Conditionnement :** poche doypack • **Conservation :** idéalement au réfrigérateur • **Origine :** Kôchi, Japon

GREEN YUZU KOSHO 50G / 100G / 500G NET

The cooperative JA TOSA REIHOKU is famous in Japan for the rice fields it owns and cultivate in Kôchi Prefecture. But its fame is as well strong for a delicious and traditionnal japanese condiment, very much appreciated from japanese, asian and western people: YUZU KOSHO. This condiment is made of yuzu peel, hot green chilli pepper and sea salt. Originaly famous in Kyushu Island, it is more and more processed in Kôchi Prefecture, area concentrating more than half of japanese yuzu fields (reputed as best in Japan). We selected it for its perfect balance between green pepper spicyness (strengh) and yuzu citrus freshness, without any bitterness, just salted and spiced as necessary.

Our perfect combination: yuzu Kosho is perfectly seasoning marinades, sauces or can be enjoyed straight with grilled or poached or smoked fishes, white or red grilled meat, seafood, salads, raw fish, fish or beef or veal tartar…

Ingredients: green yuzu peels (38%), hot green chilli pepper (38%), salt, green yuzu juice • **Packaging:** doypack pouch • **Storage:** best refrigerated • **Origin:** Kôchi, Japan

REF. KUN1

YUZU KOSHO VERT 50G NET

Nous l'avons sélectionné pour son très bel équilibre entre la force du piment vert et la fraîcheur du yuzu, sans amertume, salé et relevé juste ce qu'il faut. Très populaire sur l'île de Kyushu, le yuzu kosho de la Maison Kushino Noen, Préfecture de Oita, est élaboré à partir d'écorces séchées de yuzu vert bio, dite « Seihi » . Ces yuzu sont cultivés par notre artisan depuis toujours. La pâte d'écorce de yuzu est mélangée à du piment vert et du sel marin pour donner naissance à ce condiment emblématique du Japon.

Nos accords parfaits : le yuzu kosho relève à merveille les assaisonnements, marinades, sauces, mayonnaises… Il se déguste avec gourmandise en accompagnement de poissons (grillés ou pochés), soupes, sashimi, sushi… grillades de viandes blanches ou rouges, crustacés, saumon fumé, salades composées, légumes, tartares de poisson, de bœuf ou de veau…

Ingrédients : piment vert (45 %), écorces de yuzu vert (37 %), sel • **Conditionnement :** flacon • **Conservation :** idéalement au réfrigérateur • **Origine :** Oita, Japon

GREEN YUZU KOSHO 50G NET

We have selected this sauce for its lovely balance between the strength of the red chilli and the freshness of the yuzu, without bitterness, salty and with just the right amount of spice. Very popular on the island of Kyushu, the red yuzu kosho from Kushino Noen, in Oita Prefecture is made from dried organic green yuzu bark, called "Seihi". These yuzu have always been cultivated by the artisan. The yuzu bark paste is mixed with red chilli and sea salt to produce this iconic Japanese condiment.

Our perfect combination: yuzu kosho is perfect for seasonings, marinades, sauces, mayonnaises. It can be enjoyed with fish (grilled or poached), soups, sashimi, grilled white or red meat, shellfish, smoked salmon, mixed salads, vegetables, fish, beef or veal tartars.

Ingredients: green chilli pepper (45%), green yuzu bark (37%), salt • **Packaging:** Glass jar • **Storage:** best refrigerated • **Origin:** Oita, Japan

REF. KNS1

YUZU KOSHO VERT DOUX 200G NET

Voici la version douce, moins épicée, du fameux yuzu kosho très prisé des japonais et des occidentaux. Ce condiment est fabriqué à base d'écorces de yuzu, de piment vert et de sel. Nous l'avons sélectionné pour sa douceur.

Nos accords parfaits : le yuzu kosho relève à merveille les assaisonnements, marinades, sauces… Il se déguste avec gourmandise en accompagnement de poissons (grillés ou pochés), grillades de viandes blanches ou rouges, crustacés, saumon fumé, salades composées, légumes, tartares de poisson, de bœuf ou de veau…

Ingrédients : écorces de yuzu vert (76 %), piment vert (12 %), sel • **Conditionnement :** poche doypack • **Conservation :** idéalement au réfrigérateur • **Origine :** Miyazaki, Japon

MILD GREEN YUZU KOSHO 200G NET

Here is the sweet version of the famous yuzu kosho very much appreciated by both Japanese people and Western people. This condiment is made of yuzu peel, strong green pepper and sea salt. We selected it for its mildness.

Our perfect combination: yuzu Kosho is perfectly seasoning marinades, sauces or can be enjoyed straight with grilled or poached or smoked fishes, white or red grilled meat, seafood, salads, raw fish, fish or beef or veal tartar…

Ingredients: green yuzu peels (76%), hot green chilli pepper (12%), salt • **Packaging:** doypack pouch • **Storage:** best refrigerated • **Origin:** Miyazaki, Japan

REF. KUN2

YUZU KOSHO ROUGE 50G NET

Nous l'avons sélectionné pour son très bel équilibre entre la force du piment rouge et la fraîcheur du yuzu, sans amertume, salé et relevé juste ce qu'il faut. Très populaire sur l'île de Kyushu, le yuzu kosho de la Maison Kushino Noen, Préfecture de Oita, est élaboré à partir d'écorces séchées de yuzu vert bio, dite « Seihi » . Ces yuzu sont cultivés par notre artisan depuis toujours. La pâte d'écorce de yuzu est mélangée à du piment rouge et du sel marin pour donner naissance à ce condiment emblématique du Japon.

Nos accords parfaits : le yuzu kosho relève à merveille les assaisonnements, marinades, sauces, mayonnaises… Il se déguste avec gourmandise en accompagnement de poissons (grillés ou pochés), soupes, sashimi, sushi… grillades de viandes blanches ou rouges, crustacés, saumon fumé, salades composées, légumes, tartares de poisson, de bœuf ou de veau…

Ingrédients : piment rouge (45 %), écorces de yuzu vert (37 %), sel • **Conditionnement :** flacon • **Conservation :** idéalement au réfrigérateur • **Origine :** Oita, Japon

RED YUZU KOSHO 50G NET

We have selected this sauce for its lovely balance between the strength of the red chilli and the freshness of the yuzu, without bitterness, salty and with just the right amount of spice. Very popular on the island of Kyushu, the red yuzu kosho from Kushino Noen, in Oita Prefecture is made from dried organic green yuzu bark, called "Seihi". These yuzu have always been cultivated by the artisan. The yuzu bark paste is mixed with red chilli and sea salt to produce this iconic Japanese condiment.

Our perfect combination: yuzu kosho is perfect for seasonings, marinades, sauces, mayonnaises. It can be enjoyed with fish (grilled or poached), soups, sashimi, grilled white or red meat, shellfish, smoked salmon, mixed salads, vegetables, fish, beef or veal tartars.

Ingredients: red chilli pepper (45%), green yuzu bark (37%), salt • **Packaging:** glass jar • **Storage:** best refrigerated • **Origin:** Oita, Japan

REF. KNS2

YUZU KOSHO ROUGE DOUX 200G NET

Voici la version douce, moins épicée, du fameux yuzu kosho très prisé des japonais et des occidentaux. Ce condiment est fabriqué à base d'écorces de yuzu, de piment rouge et de sel. Nous l'avons sélectionné pour son très bel équilibre entre la force du piment rouge et la fraîcheur du yuzu, sans amertume, salé et relevé juste ce qu'il faut.

Nos accords parfaits : le yuzu kosho relève à merveille les assaisonnements, marinades, sauces… Il se déguste avec gourmandise en accompagnement de poissons (grillés ou pochés), grillades de viandes blanches ou rouges, crustacés, saumon fumé, salades composées, légumes, tartares de poisson, de bœuf ou de veau…

Ingrédients : écorces de yuzu vert (76 %), piment rouge (12 %), sel • **Conditionnement :** poche doypack • **Conservation :** idéalement au réfrigérateur • **Origine :** Miyazaki, Japon

MILD RED YUZU KOSHO 200G NET

Here is the sweet version of the famous yuzu kosho very much appreciated by both Japanese people and Western people. This condiment is made of yuzu peel, strong green pepper and sea salt. We selected it for its perfect balance between green pepper soft spicyness and yuzu citrus freshness, without any bitterness, just salted and spiced as necessary.

Our perfect combination: yuzu Kosho is perfectly seasoning marinades, sauces or can be enjoyed straight with grilled or poached or smoked fishes, white or red grilled meat, seafood, salads, raw fish, fish or beef or veal tartar…

Ingredients: green yuzu peels (76%), hot red chilli pepper (12%), salt • **Packaging:** doypack pouch • **Storage:** best refrigerated • **Origin:** Miyazaki, Japan

REF. **IBU**

YUZU KOSHO JAUNE 60G NET

Pour ce yuzu kosho, les yuzu ont été choisis mûrs et le piment sélectionné est de couleur jaune. En bouche, le piment n'est pas trop fort et se marrie parfaitement à la rondeur du yuzu.

Nos accords parfaits : le yuzu kosho relève à merveille les assaisonnements, marinades, sauces… Il se déguste avec gourmandise en accompagnement de poissons (grillés ou pochés), grillades de viandes blanches ou rouges, crustacés, saumon fumé, salades composées, légumes, tartares de poisson, de bœuf ou de veau…

Ingrédients : écorces de yuzu (50 %), piment jaune (30 %), sel • **Conditionnement :** flacon • **Conservation :** idéale au réfrigérateur • **Origine :** Oita, Japon

YELLOW YUZU KOSHO 60G NET

For this yuzu kosho, the yuzu were chosen ripe and the selected pepper is yellow. On the palate, the chilli is not too strong and matches perfectly mellow yuzu.

Our perfect combination: yuzu Kosho is perfectly seasoning marinades, sauces or can be enjoyed straight with grilled or poached or smoked fishes, white or red grilled meat, seafood, salads, raw fish, fish or beef or veal tartar…

Ingredients: yuzu peels (50%), hot yellow chilli pepper (30%), salt • **Packaging:** doypack pouch • **Storage:** best refrigerated • **Origin:** Oita, Japan

REF. **HT5**

YUZU SANSHO 90G NET

Peu le savent mais le sansho appartient à la famille des rutacées donc des agrumes. Le sansho asakura est différent du budo sansho de Wakayama. Il est plus subtile, plus frais. Les notes de verveine et de citronnelle sont bien présentes et l'association avec le yuzu apporte un bel équilibre.

Nos accords parfaits : le yuzu sansho est un condiment qui relève à merveille les assaisonnements, marinades, sauces… Il se déguste avec gourmandise en accompagnement de poissons (grillés ou pochés), grillades de viandes blanches ou rouges, crustacés, saumon fumé, salades composées, légumes, tartares de poisson, de bœuf ou de veau…

Ingrédients : écorces de yuzu (38,50 %), sansho asakura (20 %), sel, eau, vinaigre • **Conditionnement :** poche doypack • **Conservation :** au réfrigérateur • **Origine :** Hyogo, Japon

YUZU SANSHO CONDIMENT 90G NET

Few know but the sansho belongs to the family of rutaceous; therefore, it is a citrus. Sansho asakura is different from Wakayama budo sansho. It is more subtle, fresher. The notes of verbena and lemon grass are present and the association with yuzu brings a nice balance.

Our perfect combination: yuzu sansho is a condiment matching perfectly for seasoning marinades, sauces or can be enjoyed straight with grilled or poached or smoked fishes, white or red grilled meat, seafood, salads, raw fish, fish or beef or veal tartar…

Ingredients: yuzu peels (38.50%), asakura sansho (20%), salt, water, vinegar • **Packaging:** doypack pouch • **Storage:** refrigerated • **Origin:** Hyogo, Japan

REF. **YZ22-S / YZ22-M / YZ22-XXL / YZ22**

ÉCORCE DE YUZU EN POUDRE 50G / 500G / 1 KG / 5 KG NET

Yuzuokoku utilise exclusivement les écorces de yuzu de Kôchi, plus précisément du village réputé de Kitagawamura. La matière première est rigoureusement sélectionnée, séchée immédiatement après pressage puis réduite en poudre très fine. Le nez est puissant, parfumé. La bouche offre un bel équilibre, entre fraîcheur et amertume.

Nos accords parfaits : cette poudre conviendra parfaitement pour les mélanges d'épices, de thés, ou pour parfumer vos sels, pâtisseries, pâtes à pain, chocolats, beurres, sauces, sucres…

Ingrédient : 100 % écorce de yuzu de Kôchi • **Conditionnement :** sachet • **Conservation :** à l'abri de la lumière et de la chaleur • **Origine :** Kôchi, Japon

YUZU PEEL POWDER 50G / 500G / 1KG / 5KG NET

Yuzuokoku uses exclusively yuzu from Kôchi Prefecture, more precisely from the renowned Kitagawamura village. Raw materials are rigorously selected, squeezed of their juice, immediately dried and grinded into a very fine powder. The smell is powerful and rich. The taste offers a wonderful balance between freshness and bitterness.

Our perfect combination: this powder will be perfect for spices mixes, teas, or to flavor salts, pastries, dough, chocolates, butter, sauces, sugars…

Ingredient: 100% yuzu peel from Kôchi • **Packaging:** sachet • **Storage:** keep away from direct sunlight and high temperatures • **Origin:** Kôchi, Japan

REF. **TON3B / TON3**

SAUCE AU MISO BLANC ET YUZU 200ML / 1 L NET

Cette sauce est naturelle, délicieuse et représentative du goût japonais. Sa texture crémeuse est délicatement relevée par la fraîcheur du yuzu et des notes subtiles épicées.

Nos accords parfaits : vous utiliserez cette sauce au yuzu pour relever toutes vos salades composées, salades de coquillages, carpaccios de Saint-Jacques, grillades… ou encore en accompagnement de la fondue japonaise shabu shabu.

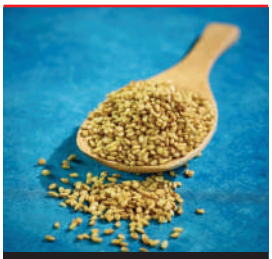
Ingrédients : pâte miso blanc (soja, riz, sel), sucre, vinaigre fermenté, assaisonnement de riz fermenté, yuzu (1,50 %), amidon de pomme de terre, piment rouge, agar-agar • **Conditionnement :** flacon PET • **Conservation :** idéale au réfrigérateur • **Origine :** Toyama, Japon • **Substance allergène :** soja

YUZU AND WHITE MISO SAUCE 200ML/1L NET

This sauce is natural, delicious and representative of the Japanese taste. Its creamy texture is delicately enhanced by the freshness of yuzu and subtle spicy notes.

Our perfect combination: you will use this yuzu sauce to raise all your salads, shell salads, scallops carpaccios, grilled meat or fish… or as an accompaniment to the Japanese shabu shabu fondue.

Ingredients: white miso paste (soy, rice, salt), sugar, brewed vinegar, rice fermented seasoning, yuzu (1.50%), potato starch, red chili pepper, agar-agar • **Packaging:** PET bottle • **Storage:** best to keep refrigerated • **Origin:** Toyama, Japan • **Allergenic:** soy



REF. **TH7-S / TH7**

GRAINES DE SÉSAME TORRÉFIÉES SAVEUR YUZU KOSHO 50G / 1 KG NET

Le yuzu kosho est un condiment indispensable dans chaque cuisine japonaise. Confectionné de piment vert ou rouge, d'écorce de yuzu, de jus de yuzu et de sel, il relève les omelettes, les poissons et viandes grillées, les carpaccios de viandes de coquillages ou de poissons, les bouillons. Nous avons fait créer ce furikake en prenant soin de préserver les saveurs du sésame, du yuzu et du piment. L'alchimie fonctionne à merveille. La fraîcheur du yuzu est omniprésente, le piment incisif, juste ce qu'il faut, sans jamais être désagréable, éduqué par la gourmandise du sésame.

Nos accords parfaits : craquantes, délicieuses, amusantes et surprenantes, elles relèveront à merveille riz blanc, pâtes, marinades, thon sauté, poissons et viandes grillés, feuilletés apéritifs, pains, fromages, salades de crudités…

Ingrédients : protéines hydrolisée (protéines de soja, sel), saccharides (sucre, oligosaccharides), jus de yuzu, exhausteur E621, sel, arôme de yuzu (huile essentielle naturelle de yuzu, émulsifiant E999 ou extrait de quillaia, amidon réduit saccharifié), extrait naturel de piment rouge, colorant naturel jaune (carthames, sirop réduit de sucre), poivre • **Conditionnement :** sachet • **Conservation :** à l'abri de la lumière, de la chaleur et de l'humidité • **Origine :** Ishikawa, Japon • **Substances allergènes :** sésame, soja

ROASTED SESAME SEEDS FLAVORED WITH YUZU KOSHO 50G / 1KG NET

Yuzu kosho is an essential condiment in every Japanese cuisine. Made of green or red hot pepper, yuzu skin, yuzu juice and salt, it is used for seasoning omelettes, fish and grilled meats, meat of shells or fish carpaccios, but as well many kind of broths. We requested this furikake to be created, taking care to preserve the flavors of sesame, yuzu and chilli. Alchemy works perfectly. The freshness of yuzu is omnipresent as well as the incisive touch of hot pepper, just what it takes, without ever being unpleasant, educated by the delicacy of sesame.

Our perfect combination: crunchy, delicious, funny and surprising, these seeds will spice up your rice, pastas, marinades, grilled meat and fish, breads, cheeses, raw vegetables…

Ingredients: hydrolized proteins (soy protein, salt), saccharides (sugar, oligosaccharides), yuzu juice, E621 flavor enhancer, salt, yuzu flavor (natural yuzu essential oil, E999 emulsifier or quillaia extract, saccharified reduced starch), hot red pepper natural extract, natural yellow coloring (safflower, reduced sugar syrup), pepper • **Packaging:** sachet • **Storage:** away from light, heat and moisture • **Origin:** Ishikawa, Japan • **Allergenics:** sesame, soya

REF. MAT7C-S / MAT7C

FURIKAKE UMAMI D'ALGUES KOMBU ET YUZU 50G / 1 KG NET

Les furikake sont des assaisonnements omniprésents dans la cuisine japonaise. Ils se saupoudrent sur le riz, les pâtes, les pommes de terre, la viande, les poissons, les omelettes… Celui-ci est très frais et fruité en goût, mélangeant le kombu et le yuzu. Il est très riche en umami de par l'acide glutamique contenu dans le kombu.

Nos accords parfaits : c'est un produit qui plaît à tous et qui accompagnera toutes vos préparations salées, froides ou chaudes. A essayer aussi pour assaisonner vos petits fours salés et autres allumettes de pâte feuilletées, pains…

Ingrédients : kombu (34,32 %), sauce soja (soja, blé, riz, sel, sirop de fructose, alcool de canne à sucre), yuzu (12,33 %), alcool de riz (riz, kôji de riz, alcool de canne à sucre, sucre), sucre, sirop d'amidon, protéines hydrolysées (blé, pomme de terre, soja, levure), bonite, collagène, maltose, extrait de levure • **Conditionnement :** sachet • **Conservation :** à l'abri de la lumière et de l'humidité • **Origine :** Osaka, Japon • **Substances allergènes :** soja, blé, bonite

UMAMI KOMBU SEAWEED FURIKAKE AND YUZU 50G / 1KG NET

The furikake is an everyday seasoning in Japan. You can use them on rice, noodles, potatoes, meat, fish, eggs… This particular furikake has a very fresh and fruity taste: mixing kombu and yuzu. It is very powerful in umami because of the glutamic acid in the kombu.

Our perfect combination: this product is easy to use and will accompany your savory preparations, either cold or hot. You can also try it to season your petit fours or your puff pastry preparations, breads… .

Ingredients: kombu (34.32%), soy sauce (soy, wheat, rice, salt, fructose syrup, sugar cane alcohol), yuzu (12.33%), rice alcohol (rice, rice kôji, sugar cane alcohol, sugar), hydrolyzed protein (wheat, potatoe, soy, yeast), bonito, collagen, maltose, yeast extract • **Packaging:** sachet • **Storage:** away from light and humidity • **Origin:** Osaka, Japan • **Allergenics:** soy, wheat, bonito

REF. MS2 / MS6

ASSAISONNEMENT SALÉ AU YUZU 50G / 1 KG NET

La mouture de ce sel permet au yuzu de s'exprimer pleinement. Le yuzu provient ici de la Préfecture voisine de Kôchi, l'origine la plus réputée.

Nos accords parfaits : ce sel s'invite dans tous les plats bouillis ou vapeurs, les poissons grillés ou vapeurs, les viandes blanches et rouges grillées. Pour les puristes, utilisez-le dans vos plats à base de tofu, tempura, plats frits et sashimi. N'hésitez pas à l'intégrer par petites touches à la confection de vos feuilletés apéritifs.

Ingrédients : sel, dextrine, poudre d'écorce yuzu (10 %), glucose, extrait d'algue kombu, extrait de levure, arômes (présence de E306) • **Conditionnement :** sachet • **Conservation :** à l'abri de la chaleur et de l'humidité • **Origine :** Mie, Japon

YUZU SALT 50G / 1KG NET

This salt milling allows yuzu to express itself fully. Yuzu comes here from the nearby Prefecture of Kôchi, the most famous origin.

Our perfect combination: this yuzu salt is perfect in all your boiled or steamed dishes, grilled or steamed fishes, white or red meats. It seasons to perfection tofu made dishes, tempura, fried dishes and sashimi. Do not hesitate to integrate a few drops while making puff-pastries as appetizers.

Ingredients: salt, dextrin, yuzu peel powder (10%), glucose, kombu seaweed extract, yeast extract, aromas (presence of E306) • **Packaging:** sachet • **Storage:** keep away from high temperatures and moisture • **Origin:** Mie, Japan

REF. IF5 / IF13

JUS DE YUZU 100ML / 900ML NET

Ce jus est unique : seule la pulpe a été pressée et il n'y a donc aucune amertume. Mêlant les notes acides du pamplemousse et de la mandarine verte à la douceur de la mandarine mikan, le yuzu donne une nouvelle dimension aux agrumes que nous connaissons en Europe. Élaboré à base de fruits cultivés au cœur de la Province de Wakayama, réputée pour ses agrumes, le jus de yuzu d'Ito Noen est un plaisir 100 % rafraîchissant !

Nos accords parfaits : parfait pour la confection de sorbets, bavarois et mousses. Parfume également à merveille ganaches, chocolats et cocktails (vodka, gin, rhum). Idéal pour les mojitos ! (« L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération »). Utilisé comme condiment, il convient aux marinades de viandes et poissons, et relève toutes sortes de grillades.

Ingrédient : 100 % yuzu (citrus junos). Sans additif, colorant ni conservateur • **Conditionnement :** flacon • **Conservation :** à l'abri de la lumière et de la chaleur puis au réfrigérateur après ouverture • **Origine :** Wakayama, Japon

YUZU JUICE 100ML / 900ML NET

This juice is unique: only the pulp was squeezed and so there is no bitterness. Combining the acid notes of grapefruit and green mandarine with the sweetness of unshiu mikan, yuzu adds a new dimension to the citrus fruits we find in Europe. Elaborated from fruits grown in the heart of the Wakayama Province, well-known for its citrus fruits, Ito Noen's juice is a 100% refreshment pleasure!

Our perfect combination: perfect for sorbets, bavarois and mousses. flavors ganaches, chocolates and cocktails (marvellous with vodka, gin, rum). Fabulous in mojitos! ("too much alcohol is dangerous for health ; enjoy wisely"). Used as a condiment, this juice is excellent in meat or fish marinades and spices grilled fish and meat.

Ingredient: 100% yuzu (citrus junos). No additive, coloring nore preservative • **Packaging:** glass flask • **Storage:** away from direct sunlight and high temperatures, keep refrigerated after opening • **Origin:** Wakayama, Japan

REF. YZ2 / YZ1

JUS DE YUZU SAUVAGE MISHOYUZU 150ML / 900ML NET

Le mishoyuzu est le fruit de l'arbre à yuzu sauvage, non greffé, dont les premiers fruits n'apparaissent qu'au bout de 18 années ! Son « royaume » se situe à Kitagawa, sur l'île de Shikoku (Préfecture de Kôchi). Le mishoyuzu est récolté à parfaite maturité, lorsque le fruit exhale un parfum puissant aux notes de mandarine verte, de citron et de pamplemousse vert. Son jus est très concentré, beaucoup plus consistant et moins acide que celui du yuzu issu d'un arbre greffé. Le nectar que nous vous proposons est 100 % naturel.

Nos accords parfaits : parfait pour la confection de sorbets, bavarois et mousses. Parfume également à merveille ganaches, chocolats et cocktails. Utilisé comme condiment, il convient aux marinades de viandes et poissons, et relève toutes sortes de grillades.

Ingrédient : 100 % mishoyuzu (yuzu sauvage citrus junos). Sans additif, colorant ni conservateur • **Conditionnement :** flacon • **Conservation :** à l'abri de la lumière et de la chaleur. Au réfrigérateur après ouverture • **Origine :** Kôchi, Japon

MISHOYUZU WILD YUZU JUICE 150ML / 900ML NET

Mishoyuzu is the fruit of the wild yuzu tree, which has not been grafted and on which the fruit firsts appear only after 18 years have passed! Its "Kkngdom" is at Kitagawa, on Shikoku island (Kôchi Prefecture). Mishoyuzu is harvested when it is perfectly ripe and the fruit exhales strong green mandarin, lemon and green grapefruit notes. The juice is much more concentrated and more consistent than yuzu juice from grafted trees. The nectar we offer is 100% natural.

Our perfect combination: perfect for sorbets, bavarois and mousses. flavors ganaches, chocolates and cocktails. Used as a condiment, this juice is excellent in meat or fish marinades and spices grilled fish and meat.

Ingredient: 100% mishoyuzu (wild citrus junos). No additive, coloring nore preservative • **Packaging:** glass flask • **Storage:** away from direct sunlight and high temperatures. Refrigerate after opening • **Origin:** Kôchi, Japan

REF. YZTE2 / YZTE1

JUS DE YUZU SAUVAGE MISHOYUZU 250ML / 1L NET

Il s'agit incontestablement du nec plus ultra du jus de yuzu. Ce nectar que nous vous proposons est 100 % naturel, sans aucun additif ni conservateur ni colorant. Le mishoyuzu est le fruit de l'arbre à yuzu sauvage, non greffé, dont les premiers fruits n'apparaissent qu'au bout de 18 années ! Son « Royaume » se situe à Kitagawa, dans la Préfecture de Kôchi sur l'île de Shikoku. Le mishoyuzu est récolté à parfaite maturité lorsque le fruit exhale un parfum puissant aux notes de mandarines vertes, de citrons, de pamplemousses verts… Son jus est très concentré, beaucoup plus consistant et moins acide que celui du yuzu issu d'un arbre greffé.

Nos accords parfaits : parfait pour la confection de sorbets, bavarois et mousses. Parfume également à merveille ganaches, chocolats et cocktails. Utilisé comme condiment, il convient aux marinades de viandes et poissons, et relève toutes sortes de grillades.

Ingrédient : 100 % mishoyuzu (yuzu sauvage citrus junos) - sans colorant, ni additif, ni conservateur • **Conditionnement :** flacon • **Conservation :** à l'abri de la lumière et de la chaleur. Au réfrigérateur après ouverture • **Origine :** jus originaire de Kôchi ou Tokushima, Japon • Mis en bouteille en France

MISHOYUZU WILD YUZU JUICE 250ML / 1L NET

Mishoyuzu is the fruit of the wild yuzu tree, which has not been grafted and on which the fruit firsts appear only after 18 years have passed! Its "Kingdom" is at Kitagawa, on Shikoku island (Kôchi Prefecture). The nectar we offer is 100% natural. Mishoyuzu is harvested when it is perfectly ripe and the fruit exhales stong green mandarin, lemon and green grapefruit notes. The juice is much more concentrated and more consistent than yuzu juice from grafted trees.

Our perfect combination: perfect for sorbets, bavarois and mousses. flavors ganaches, chocolates and cocktails. Used as a condiment, this juice is excellent in meat or fish marinades and spices grilled fish and meat.

Ingredient: 100% mishoyuzu (yuzu sauvage citrus junos) no color, additive nor preservative • **Packaging:** 1L net bottle • **Storage:** away from direct sunlight and high temperatures. Refrigerate after opening • **Origin:** juice from Kôchi or Tokushima, Japan • Bottled in France

REF. YZ3 / YZ4

YUZU CONFIT 100G / 1KG NET

Nous avons sélectionné les écorces des meilleurs yuzu du Japon, cultivés dans la Préfecture de Kôchi. Les écorces de yuzu ont été sucrées au sucre semoule, macérées lentement, cuites longuement à basse température (afin de préserver toute leur fraîcheur et leur parfum), puis coupées en lamelles de 4 à 5cm de longueur. Mises sous vide, elles ont été flash-pasteurisées afin de garantir une conservation optimale, sans oxydation. Le résultat est surprenant, et le produit final de très grande qualité, riche en goût et en saveurs.

Nos accords parfaits : ce produit convient parfaitement à la réalisation de pâtisseries, mousses, bavarois et autres préparations culinaires sucrées ou encore pour des inclusions dans des préparations salées (foie gras, pâtés…).

Ingrédients : écorces de yuzu, sucre, acidifiant E330 • **Conditionnement :** sachet • **Conservation :** au réfrigérateur, dès réception • **Origine :** Kôchi, Japon

SUGAR CANDIED YUZU 100G / 1KG NET

We have selected the peel of the best yuzu in Japan, grown in Kôchi Prefecture. The peel is settled in granulated sugar and left to macerate gently, then cooked for a long time at low temperature (so as to retain all its freshness and fragrance). It is then cut into 4 to 5cm long strips. Vacuum packed, the peel as is being flash-pasteurized so as to ensure optimum storage without oxidation. Result is surprising, and the final product is tasty, rich in flavor, top quality.

Our perfect combination: perfect to make pastries, mousses, bavarois and other sweet preparations or for inclusion in savory preparations (foie gras, pates…).

Ingredients: yuzu peel, sugar, acidifier E330 • **Packaging:** sachet • **Storage:** keep refrigerated as soon as received • **Origin:** Kôchi, Japan

REF. KNS3 / KNS5

ORANGETTES DE YUZU CONFIT 150G / 600G NET ÉGOUTTÉS

Ces orangettes de yuzu confit, véritable fruit d'un savoir-faire artisanal, sont croquantes, fraîches, délicatement acidulées, très parfumées. Les orangettes ont été prélevées sur les fruits avant pressage. La maison Kagura No Sato est établie sur les hauteurs de la Préfecture de Miyazaki et exploite des champs de yuzu plantés à flancs de montagne. Cette production de yuzu, peu importante, produit néanmoins des fruits très qualitatifs. Les orangettes de yuzu confit Kagura No Sato sont toutes découpées à la main, parées avec minutie, de forme régulières et confites lentement dans le jus de yuzu agrémenté de sucre.

Nos accords parfaits : elles raviront chocolatiers, glaciers, cuisiniers, et agrémenteront aussi vos salades de fruits. Ce produit convient parfaitement à la réalisation d'orangettes enrobées et de sarments.

Ingrédients : yuzu, sucre • **Conditionnement :** sachet • **Conservation :** au réfrigérateur, dès réception • **Origine :** Miyazaki, Japon

SUGAR CANDIED YUZU PEEL STRIPS 150G / 600G NET DRAINED

These candied yuzu orangettes, real fruit of craftsmanship, are crunchy, fresh, delicately acidulous, very fragrant. The orangettes were taken from the fruits before squeezing it. The Kagura No Sato company is located in the hills of Miyazaki Prefecture and cultivates fields of yuzu planted on the flanks of the mountain. This small yuzu production nevertheless produces very high quality fruits. Candied Kagura No Sato yuzu orangettes are all cut by hand, precisely trimmed to a regular form and slowly candied in yuzu juice and sugar. These candied yuzu orangettes, the real fruit of handcrafted craftsmanship, are crunchy, fresh, delicately tangy and highly scented. They will delight chocolate makers, ice cream makers, chefs and will be a stunning addition to a fruit salad.

Our perfect combination: they will delight chocolatiers, ice cream makers, cooks, and will also enhance your fruit salads. This product is ideally suited for the production of coated orangettes and chocolate sarments.

Ingredients: yuzu, sugar • **Packaging:** sachet • **Storage:** keep refrigerated as soon as received • **Origin:** Miyazaki, Japan

REF. YZ19

SIROP DE YUZU DE KÔCHI 500ML NET

Un sirop qui restitue parfaitement les saveurs du yuzu.

Nos accords parfaits : dilué à raison de 1 volume de concentré pour 5 à 6 volumes d'eau plate ou pétillante, vous dégusterez ce sirop accompagné de glaçons et découvrirez ses notes puissantes de mandarine verte, sans la moindre amertume. Le sirop de yuzu se révélera un ingrédient parfait pour relever vos cocktails et salades de fruits.

Ingrédients : sirop de isomalt-oligosaccharide, jus de yuzu, sirop de sucre • **Conditionnement :** flacon • **Conservation :** à l'abri de la lumière, de la chaleur et de l'humidité • **Origine :** Kôchi, Japon

YUZU FROM KÔCHI SYRUP 500ML NET

A syrup that perfectly captures the flavors of yuzu.

Our perfect combination: you can enjoy it diluted at the rate of 1 volume of concentrate for 5 to 6 volumes of still of sparkling fresh water with a few ice cubes. With absolutely no bitterness and powerful notes of green mandarin, it will prove itself a wonderful ingredient to lighten up your cocktails, fruit salads.

Ingredients: syrup of isomalt-oligosaccharide, yuzu juice, sugar syrup • **Packaging:** glass flask • **Storage:** keep dry away from direct sunlight and high temperatures • **Origin:** Kôchi, Japan

REF. KNS4

SIROP DE YUZU DE MIYAZAKI 500ML NET

Le sirop de yuzu de Miyazaki est naturel, fabriqué de façon artisanale, sans colorant ni conservateur. Des notes fraîches et acidulées dominent, entre la mandarine verte et la lime. La maison Kagura No Sato est établie sur les hauteurs de la Préfecture de Miyazaki et exploite des champs de yuzu plantés à flancs de montagne. Cette production de yuzu, peu importante, produit néanmoins des fruits très qualitatifs.

Nos accords parfaits : vous apprécierez ce sirop dilué dans 4 à 5 volumes d'eau. Les bars à cocktail se l'approprient déjà. Vous pourrez également parfumer vos salades de fruits.

Ingrédients : yuzu (citrus junos), sucre • **Conditionnement :** flacon • **Conservation :** à l'abri de la chaleur et de la lumière • **Origine :** Miyazaki, Japon

MIYAZAKI YUZU SYRUP 500ML NET

Miyazaki yuzu syrup is natural, crafted by traditional methods, without coloring or preservative. Fresh and tangy notes dominate, between green mandarin and lime. The house Kagura No Sato is established on the heights of the Prefecture of Miyazaki and exploits fields of yuzu trees planted on mountainsides. This production of yuzu, while not very large, nevertheless produces very qualitative fruits.

Our perfect combination: you will appreciate this syrup diluted in 4 to 5 volumes of water. Cocktail bars are already using it. You can also flavor your fruit salads.

Ingredients: yuzu (citrus junos), sugar • **Packaging:** glass flask • **Storage:** keep away from heat and light • **Origin:** Miyazaki, Japan

REF. PY3-S / PY2 / PY3

JUS DE YUZU PREMIUM EN POUDRE 50G / 500G / 5KG NET

Le marché regorge de yuzu en poudre, mais il reste extrêmement difficile (voire impossible) de trouver un produit préservant la fraîcheur du yuzu et ses notes de mandarine verte et pamplemousse vert sans avoir une amertume dominante ou des notes de « grillé ». La poudre de yuzu que nous vous proposons est issue d'une déshydratation rapide par atomisation du jus de yuzu. Il faut 7,5L de jus de yuzu de grande qualité pour produire 1kg de poudre (additionnée de dextrine, afin de la protéger de toute oxydation ou détérioration). En bouche, cette poudre de jus de yuzu Premium est puissante, d'une acidité parfaitement équilibrée, sans amertume et vous rendra la parfaite fraîcheur du fruit.

Nos accords parfaits : vous l'utiliserez pour parfumer vos ganaches, bavarois et mousses, crèmes chantilly, cakes et tartes mais également sauces, poissons, marinades…

Ingrédients : dextrine, jus de yuzu atomisé (20 %) • **Conditionnement :** sachet • **Conservation :** à l'abri de la lumière, de la chaleur et de l'humidité • **Origine :** Kôchi, Japon

PREMIUM YUZU JUICE POWDER 50G / 500G / 5KG NET

Market is full of yuzu powder, but it is extremely difficult even impossible to find a product which retains the freshness of yuzu with its green mandarin orange and green grapefruit notes without having an overpowering bitterness or "burnt" note at the end. The yuzu powder we have on offer comes from rapid spray dehydration of yuzu juice. 7.5L of yuzu juice are needed to make 1kg of yuzu powder (dextrin is added to the powder to prevent from any oxidation or deterioration). It is strong in mouth with a perfectly balanced acidity and no bitterness, giving you a perfect yuzu freshness and flavor.

Our perfect combination: you will use it to flavor ganaches, bavarois and mousses, chantilly cream, cakes and tarts but also sauces, fish, marinades…

Ingredients: dextrin, atomized yuzu juice (20%) • **Packaging:** sachet • **Storage:** keep dry away from direct sunlight and high temperatures • **Origin:** Kôchi, Japan

REF. MFS2

THÉ MATCHA AU YUZU 40G NET

Le yuzu est un agrume traditionnel du Japon ayant 10,000 utilisations en cuisine et aux effets relaxants. La poudre d'écorce de yuzu de la meilleure qualité est ici mélangée à la poudre de thé matcha standard. Le fruité du yuzu et sa légère acidité font ressortir toute la légèreté de ce mélange.

Nos accords parfaits : la quantité recommandée est de 1g pour 10cl de boisson. La mouture est si fine que vous pourrez également diluer ce thé avec de l'eau fraîche ou du lait froid. Si vous ajoutez des glaçons, faites-le uniquement après dilution dans le liquide.

Ingrédients : thé matcha, écorce de yuzu de Kôchi (10%) • **Conditionnement :** sachet aluminé refermable • **Conservation :** au réfrigérateur après ouverture • **Origine :** Kyoto, Japon

MATCHA TEA WITH YUZU 40G NET

Yuzu is a traditional Japanese citrus renown for its relaxing effects and knows multiple applications in cooking. The best quality powdered yuzu peel is blended with standard matcha tea powder. The yuzu fruity fragrance and its slight sourness have brought out the freshness of the tea.

Our recommendation: best quantity is 1g for 10cl of beverage. Grinding is so fine that you may also dilute these teas in cool water or cold milk. If you add ice cubes, do it so only after having diluted powder.

Ingredients: matcha tea, yuzu from Kôchi peel (10%) • **Packaging:** sachet • **Storage:** keep refrigerated after opening • **Origin:** Kyoto, Japan

REF. IK2

MÉLANGE 7 ÉPICES AU YUZU, YUZU SHICHIMI 5G NET

Pour ce shichimi, la méthode traditionnelle d'origine est conservée, en prenant soin de privilégier la saveur plus que le piquant.

Nos accords parfaits : ce mélange 7 épices yuzu-shichimi est idéal à saupoudrer sur les nouilles soba ou udon chaudes, dans les soupes (miso et autres), sur les brochettes de poulet et de viandes blanches ou rouges, les légumes (sautés ou saumurés), les salades de crudités, les carpaccios, les tartares de viandes ou de poissons, les marinades (viandes et poissons)…

Ingrédients : écorce de yuzu (50%), piment rouge, graines de sésame blanc, algue aonori (entomorpha), écorce de mandarine mikan, poudre de sansho, graines de chanvre et graines de pavot • **Conditionnement :** flacon • **Conservation :** à l'abri de la lumière, de la chaleur et de l'humidité • **Origine :** Kyoto, Japon • **Substance allergène :** sésame

YUZU SHICHIMI (YUZU 7-SPICES-MIX) 5G NET

For this shichimi, the original traditional method is preserved paying more attention to the taste than the spiciness.

Our perfect combination: ideal to sprinkle on hot soba or udon noodles, soups (miso soup and others), chicken, white or red meat kebabs, pickled or sautéed vegetables, grated raw vegetable salads, carpaccios, meat or fish tartars, marinades (meat and fish)…

Ingredients: yuzu peel (50%), red pepper, white sesame seeds, aonori seaweed (entomorpha), mikan mandarin peel, sansho powder, hemps seeds and poppy seeds • **Packaging:** glass flask • **Storage:** keep dry away from direct sunlight and high temperatures • **Origin:** Kyoto, Japan • **Allergenic:** sesame

REF. SH3

SAKÉ TSURU-UME AU YUZU 700ML NET

Riche en arômes, en parfums et en fragrances, il est 100% naturel et ne contient aucun additif. Ses notes très fruitées et sucrées proches du citron, de la lime, sont extrêmement rafraîchissantes. Issu d'un savoureux mélange de saké et d'agrume yuzu (fruit cultivé avec amour dans la Préfecture de Wakayama au climat doux idéal) le Tsuru-ume yuzu de Heiwa Shuzou est une véritable révélation fruitée !

Nos accords parfaits : consommé sur de la glace pilée agrémenté d'une feuille de menthe, en apéritif ou en digestif, le Tsuru-ume yuzu est par ailleurs tout à fait délicieux en nage de fruits frais.

Ingrédients : 40,60% saké artisanal (volume d'alcool pur 20%), 24% jus de yuzu, sirop de glucose, eau • **Conditionnement :** flacon • **Conservation :** au réfrigérateur • **Origine :** Wakayama, Japon • **Volume d'alcool pur :** 7% • **Recommandation :** l'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

TSURU UME YUZU FLAVORED SAKE 700ML NET

Made from a delicious blend of sake and yuzu (a lovingly cultivated citrus fruit from the Wakayama Prefecture with its ideal mild climate) Heiwa Shuzou's Tsuru-ume yuzu is a veritable fruity discovery! Rich in aroma, scent and fragrance, it is 100% natural and doesn't contain any additives. Its very fruity, sweet notes similar to lemon and lime are extremely refreshing.

Our perfect combination: try on top of crushed ice decorated with a mint leaf, as an aperitif or digestive drink. Tsuru-ume yuzu is also delicious in fresh fruit salads.

Ingredients: 40.60% artisanal sake rice wine (20% pure alcohol), 24% yuzu juice, glucose syrup, water • **Packaging:** glass flask • **Storage:** keep refrigerated • **Origin:** Wakayama, Japon • **Volume of pure alcohol:** 7% • **Recommendation:** alcohol abuse is dangerous for health. To consume with moderation.

REF. KYY7-S / KYY7

ESSENCE DE YUZU 10ML / 1L NET

L'essence de yuzu que nous vous proposons est 100% naturelle. Au Japon, on parle de « cold pressed yuzu oil » (huile de yuzu pressé à froid). Ce mode de fabrication est unique au monde : l'essence de yuzu est extraite par centrifugation du fruit entier pressé, et se caractérise par sa fraîcheur et sa douce amertume. Le yuzu est en effet tout d'abord pressé frais, et l'huile est extraite par centrifugation avant d'être filtrée et conditionnée. L'essence naturelle est un produit au pouvoir parfumant très puissant, et s'utilise donc au compte-gouttes. La proportion habituelle à ajouter à votre préparation est de 0,10% (soit, par exemple, 1g pour 10 kg). A noter que cette essence est huileuse, et ne peut par conséquent s'utiliser pour parfumer des boissons (elle flotterait en surface et ne pourrait se mélanger de façon homogène).

Nos accords parfaits : à utiliser lors de la confection de pâtisseries, confiseries ou pour relever vos sauces, tant sucrées que salées. Convient parfaitement pour tous les produits travaillés par émulsion (bonbons, chocolats, gommes à mâcher) ou encore sur des corps gras (beurre, huiles alimentaires, crème fraîche et autres produits laitiers onctueux).

Ingrédients : essence de yuzu (citrus junos) 100% naturelle (yuzu de Kôchi), partie utilisée : fruit entier • **Conditionnement :** flacon • **Conservation :** au réfrigérateur • **Origine :** Saitama, Japon • **Recommandation :** tenir hors de portée des enfants. Ne pas utiliser pure. Respecter les précautions d'usage.

YUZU ESSENCE 10ML / 1L NET

This yuzu essence is 100% natural. In Japan, they talk about "cold pressed yuzu oil". Yuzu citrus is squeezed and then centrifugated in order to extract essential oil, then oil is filtered. Our yuzu essence expresses a strong freshness and delicate bitterness. Natural yuzu essence is enjoying a very strong flavoring power, therefore it is recommended to use a dropper. Basically speaking, you will just have to add 0.10% yuzu essence to flavor your dishes (or 1g per 10kg of product). Please note that this essence is oily and will not therefore be suitable for flavoring beverages (it would float on surface and would not homogeneously mix).

Our perfect combination: this natural essence is recommended for pastries or candies, or to bring out the flavor of your sauces. Suits perfectly all products which go through emulsification process (such as candies, chocolates, gummy candies). May also flavor fat (butter, cream, edible oils, crème fraîche and smooth dairy products).

Ingredients: 100% natural yuzu (citrus junos) essence (Yuzu from Kôchi). Whole yuzu • **Packaging:** glass flask or PE bottle • **Storage:** keep refrigerated • **Origin:** Saitama, Japan • **Recommendation:** keep away from children, do not use pure and respect usual precautions

REF. NISHOT1

HUILE DE RIZ AU YUZU ET AU HON'WASABI 140G NET

Cette huile de riz associe la fraîcheur de l'agrume yuzu et la chaleur de l'excellent et véritable hon'wasabi de Sekigane. Le Hon-wasabi de Sekigane est cultivé en terrasse, dans une petite rivière d'eau limpide, courante, à une température constante de 13 à 18°C. La récolte, au bout de 24 mois, garantit au wasabi un taux très élevé d'huile essentielle caractérisée par une saveur vive et acérée.

Nos accords parfaits : 1 à quelques gouttes suffisent pour assaisonner vos carpaccios, tartares, sushi, salades, steaks saignants, pizza, sashimi de bar, de daurade ou de maquereau… les langoustines et crevettes crues, les noix de Saint-Jacques, mais encore les bouillons de poissons ou de légumes.

Ingrédients : huile de riz, 4,50% huile essentielle de yuzu, 1,20% huile essentielle de wasabi, huile essentielle de moutarde • **Conditionnement :** flacon verre • **Conservation :** à l'abri de la lumière et de la chaleur • **Origine :** Tottori, Japon • **Substance allergène :** moutarde

YUZU AND HON'WASABI FLAVORED RICE OIL 140G NET

This rice oil combines the freshness of yuzu citrus and the warmth of the excellent and genuine Sekigane hon'wasabi. Sekigane hon-wasabi is grown on a terrace, in a small clear water stream, running at a constant temperature of 13 to 18°C. The harvest, after 24 months, guarantees to the wasabi a very high rate of essential oil characterized by a spicy and sharp flavor.

Our perfect combination: 1 to a few drops are enough to season your carpaccios, tartars, sushi, salads, rare steaks, pizza, seabass sashimi or sea bream or mackerel… langoustines and raw shrimps, scallops, but also fish broth or vegetables.

Ingredients: rice oil, 4.50% yuzu oil, 1.20% wasabi oil, mustard oil • **Packaging:** glass flask • **Storage:** keep away from direct sunlight and high temperatures • **Origin:** Tottori, Japan • **Allergenic:** mustard

REF. YTE3 / YTE1 / YTE2 / YTE5 / YTE4

PURÉE ARTISANALE DE YUZU DE KÔCHI 210G / 430G / 850G / 5KG / 10KG NET

Cette purée est élaborée à partir des meilleurs yuzu de la Préfecture de Kôchi, cueillis à parfaite maturité. Les fruits frais ont été épépinés manuellement et la cuisson se fait de façon artisanale, dans un chaudron dont la capacité n'excède pas 40kg. Ce produit est complètement naturel. La bouche est généreuse, fraîche, avec une amertume légère. Le fruit domine, et le sucre demeure discret. La texture est légèrement croquante. Ce produit conviendra parfaitement aux chocolatiers, pâtissiers, cuisiniers, glaciers, et pourra être utilisé comme base ou comme condiment. Il pourra aussi, en toute simplicité, agrémenter une bonne tartine de pain grillé… Un délice !

Nos accords parfaits : foie gras, saumon fumé, canard, viandes rouges, poissons blancs et poissons gras, vinaigrettes et mayonnaises, fromages, chantilly montée manuellement, bonbons au chocolat, tartes aux agrumes…

Ingrédients : 56,50 % yuzu de Kôchi (citrus junos), sucre, eau. Aucun additif, colorant ni conservateur • **Conditionnement :** pot en verre • **Conservation :** à l'abri de la lumière et de la chaleur. Au réfrigérateur après ouverture • **Origine :** produit élaboré en France à partir de yuzu frais de Kôchi, Japon

HOME-MADE YUZU FROM KÔCHI PUREE 210G / 430G / 850G / 5KG / 10KG NET

This puree is elaborated from the best yuzu from Kôchi Prefecture in Japan, harvested at full ripeness. Seeds have been manually removed and cooking is handmade in a caldron with a maximum capacity of 40kg. It is a completely natural product. Taste is typical from fresh yuzu: generous, fresh with a pleasant light bitterness. Fruity taste dominates, sugar is very discreet, and texture with bits is slightly crunchy. This product is perfect for pastry, chocolate and ice cream makers or cook chefs. You can use it as a base, condiment or simply as a marmalade on a delicious toasted slice of bread. Delicious!

Our perfect combination: foie gras, smoked salmon, duck meat, red meat, white and/or fat fish, vinaigrettes and mayonnaises, cheese, handmade whipped cream, chocolate, citrus pie…

Ingredients: 56.50% yuzu from Kôchi (citrus junos), sugar, water. No additive, coloring nore preservative • **Packaging:** glass jar • **Storage:** keep away from direct sunlight and high temperatures. Refrigerate after opening • **Origin:** Manufactured in France using fresh yuzu fruits from Kôchi, Japan

REF. YZPE / YZPEXL

PÂTE NATURELLE D'ÉCORCE DE YUZU SURGELÉE 1 KG / 10 KG NET

L'écorce des yuzu est récupérée après pressage des fruits, parée de ses tâches, puis réduite en pâte. L'albedo n'est pas retiré.

Nos accords parfaits : cette pâte est destinée aux industriels pour leurs confections sucrées ou salées.

Ingrédient : 100 % écorce de yuzu • **Conditionnement :** sac • **Conservation :** surgelé -18°C • **Origine :** Kôchi, Japon

NATURAL FROZEN YUZU SKIN 1KG / 10KG NET

Yuzu skin is picked up after fruit squeezing and trimmed in order to remove spots. Then it is minced until obtaining a paste. Albedo is not removed from skin.

Our perfect combination: this paste is dedicated to industrials for salty and sweet products processing.

Ingredient: 100% yuzu skin • **Packaging:** bag • **Storage:** deep frozen -18°C • **Origin:** Kôchi, Japon

REF. YZ10

JUS DE YUZU SURGELÉ NON PASTEURISÉ 18,5 KG NET

Notre jus de yuzu provient de la Préfecture de Kôchi, la plus réputée au Japon. Les fruits sont issus de cultures en agriculture raisonnée, situées dans les arrondissements de Ehime et Kitagawamura. Notre jus respecte les standards légaux européens en matière de pesticides, fongicides, métaux lourds…

Nos accords parfaits : ce jus correspondra parfaitement aux gros artisans et industriels pour leurs confections sucrées ou salées, pour les boissons aromatisées…

Ingrédient : 100 % jus de yuzu non pasteurisé • **Conditionnement :** cubitainer • **Conservation :** surgelé -18°C • **Origine :** Kôchi, Japon

UNPASTEURIZED FROZEN YUZU JUICE 18.5KG NET

Our yuzu juice comes from the Kôchi Prefecture, the most famous in Japan for high quality yuzu. The fruits are issuing from sustainable agriculture, located in the districts of Ehime and Kitagawamura. Our juice complies with European legal standards for pesticides, fungicides, heavy metals…

Our perfect combination: this paste is dedicated to industrials for salty and sweet products processing.

Ingredient: 100% unpasteurized yuzu juice • **Packaging:** bag in box • **Storage:** deep frozen -18°C • **Origin:** Kôchi, Japon

REF. YZ10B

JUS DE YUZU SAUVAGE MISHOYUZU SURGELÉ NON PASTEURISÉ 18,5 KG NET

Notre jus de yuzu sauvage surgelé provient de la Préfecture de Kôchi, la plus réputée au Japon. Les fruits sont issus d'arbres sauvages, non traités, produisant leurs premiers fruits après 18 ans. Il s'agit de la Rolls Royce du jus de yuzu.

Nos accords parfaits : ce jus correspondra parfaitement aux gros artisans et industriels pour leurs confections sucrées ou salées, pour les boissons aromatisées…

Ingrédient : 100% jus de yuzu sauvage non pasteurisé • **Conditionnement :** cubitainer • **Conservation :** surgelé -18°C • **Origine :** Kôchi, Japon

UNPASTEURIZED FROZEN MISHOYUZU WILD YUZU JUICE 18.5KG NET

Our frozen wild yuzu juice comes from the Kôchi Prefecture, the most famous in Japan for high quality yuzu. The fruits come from wild untreated trees, producing their first fruits after 18 years. This is the Rolls Royce of yuzu juice.

Our perfect combination: this paste is dedicated to industrials for salty and sweet products processing.

Ingredient: 100% unpasteurized wild yuzu juice • **Packaging:** bag in box • **Storage:** deep frozen -18°C • **Origin:** Kôchi, Japon

REF. KNS7 / KNS8

ORANGETTES DE YUZU CONFIT SANS SIROP 250G / 1 KG NET

Ces orangettes, confectionnées artisanalement, ont été égouttées après cuisson. Elles sont garanties sans additif ni colorant ni conservateur.

Nos accords parfaits : sarments, bonbons de chocolat, cakes crèmes glacées.

Ingrédients : yuzu, sucre • **Conditionnement :** sachet • **Conservation :** au réfrigérateur, dès réception • **Origine :** Miyazaki, Japon

SUGAR CANDIED YUZU PEEL STRIPS WITHOUT SYRUP 250G / 1KG NET

These orangettes, made by hand, have been drained after cooking. They are guaranteed without additive, coloring nor preservative.

Our perfect combination: chocolates sarments, chocolate candies, ice cream cakes.

Ingredients: yuzu, sugar • **Packaging:** sachet • **Storage:** keep refrigerated as soon as received • **Origin:** Miyazaki, Japan

REF. KNS9 / KNS10

PURÉE DE YUZU CONFIT 250G / 1 KG NET

Les orangettes de yuzu, une fois confites, ont été réduites en purée. La pâte obtenue permettra la réalisation d'un coulis à la texture la plus appropriée selon l'utilisation voulue. Cette préparation est garantie sans additif ni colorant ni conservateur.

Nos accords parfaits : pâtisseries, crèmes glacées, coulis, sorbets, cocktails.

Ingrédients : yuzu, sucre • **Conditionnement :** sachet • **Conservation :** au réfrigérateur, dès réception • **Origine :** Miyazaki, Japon

SUGAR CANDIED YUZU PEEL PUREE 250G / 1KG NET

The yuzu orangettes, once candied, were mashed. The paste obtained will allow the production of a yuzu sauce with the most appropriate texture according to the intended use. This preparation is guaranteed without additive, coloring or preservative.

Our perfect combination: pastries, ice creams, fruit sauce, sherbets, cocktails.

Ingredients: yuzu, sugar • **Packaging:** sachet • **Storage:** keep refrigerated as soon as received • **Origin:** Miyazaki, Japan

Nishikidôri

vous présente ses

Jus, sirops, poudres, essences naturelles, écorces confites et purées

Fruit juices, syrups, powders, natural essence, candied fruit skins and puree

Les agrumes de la Ferme Ito Noen
• Citruses from Ito Noen Farm p.80-82
Autres jus • others juices p.83-84
Sirops • Syrups p.85-86
Poudres • Powders p.86-87
Essence naturelle • Natural Essence p.87
Écorces confites et coulis
• Candied fruits skins and sauces p.88
Purées • Purees p.89

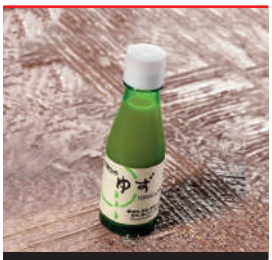
www.nishikidori.com

LES AGRUMES DE LA FERME ITO NOEN

CITRUSES FROM ITO NOEN FARM

Pour fournir un véritable jus de yuzu, la ferme Ito a développé une méthode de pressage originale. Afin d'éviter que les peaux externes et internes ne se mêlent au jus, l'agrume est coupé en deux demi-sphères. Chaque demi-sphère est posée sur un moule hémisphérique et délicatement poussée à l'aide d'un autre bol hémisphérique pour presser uniquement la pulpe. Le jus est alors immédiatement mis au frais pour préserver sa fraîcheur et ses qualités nutritionnelles. La peau garde sa forme d'origine même et ses qualités après le pressage car elle n'est pas pressée trop fort. Alors qu'un pur jus 100% est très épais, cette méthode originale permet d'obtenir un pur jus uniquement de la pulpe, avec un goût très rafraîchissant. Ce jus est garanti sans sucre, ni additif ni conservateur ajouté. Les méthodes industrielles de pressage en ligne ainsi que la méthode de pulpe hachée permettent d'obtenir environ 40-45% du jus des fruits. La méthode Ito Noen n'obtient que 30% du jus des fruits.

To provide a real yuzu juice, Ito Farm has developed an original pressing method. In order to prevent the outer and inner skins from mixing with the juice, the citrus fruit is cut into two half-spheres. Each half sphere is placed on a hemispherical mold and gently pushed with another hemispherical bowl to press only the pulp. The juice is then immediately chilled to preserve its freshness and nutritional qualities. The skin retains its original shape and its qualities after pressing as it is not pressed too hard. While a pure 100% juice is very thick, this original method allows to obtain a pure juice only from the pulp, with a very refreshing taste. This juice is guaranteed without sugar, additive or added preservative. Industrial in-line pressing methods and the chopped pulp method make it possible to obtain about 40-45% of fruit juice. The Ito Noen method only gets 30% juice from the fruit.



REF. IF5/IF13

JUS DE YUZU 100ML/900ML NET

Ce jus est unique : seule la pulpe a été pressée et il n'y a donc aucune amertume. Mêlant les notes acides du pamplemousse et de la mandarine verte à la douceur de la mandarine mikan, le yuzu donne une nouvelle dimension aux agrumes que nous connaissons en Europe. Élaboré à base de fruits cultivés au cœur de la Province de Wakayama, réputée pour ses agrumes, le jus de yuzu d'Ito Noen est un plaisir 100% rafraîchissant !

Nos accords parfaits : parfait pour la confection de sorbets, bavarois et mousses. Parfume également à merveille ganaches, chocolats et cocktails (vodka, gin, rhum). Idéal pour les mojitos ! (« L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération »). Utilisé comme condiment, il convient aux marinades de viandes et poissons, et relève toutes sortes de grillades.

Ingrédient : 100% yuzu (Citrus Junos). Sans additif, colorant ni conservateur • **Conditionnement :** flacon • **Conservation :** à l'abri de la chaleur et des températures trop élevées. Au réfrigérateur après ouverture • **Origine :** Wakayama, Japon

YUZU JUICE 100ML/900ML NET

This juice is unique: only the pulp was squeezed and so there is no bitterness. Combining the acid notes of grapefruit and green mandarine with the sweetness of unshiu mikan, yuzu adds a new dimension to the citrus fruits we find in Europe. Elaborated from fruits grown in the heart of the Wakayama Province, well-known for its citrus fruits, Ito Noen's juice is a 100% refreshment pleasure!

Our perfect combination: perfect for sorbets, bavarois and mousses. flavors ganaches, chocolates and cocktails (marvellous with vodka, gin, rum). Fabulous in mojitos! ("too much alcohol is dangerous for health ; enjoy wisely"). Used as a condiment, this juice is excellent in meat or fish marinades and spices grilled fish and meat.

Ingredient: 100% yuzu (Citrus Junos). No additive, coloring nor preservative • **Packaging:** glass flask • **Storage:** keep in a dry place away from light and heat . Refrigerate after opening • **Origin:** Wakayama, Japan

REF. IF6/IF19

JUS DE SUDACHI 100ML/900ML NET

Les agrumes sudachi sont cultivés à 98% au sein de la Préfecture de Tokushima. Les japonais récoltent le sudachi encore vert car ils apprécient son acidité incisive. La période de récolte est courte, de fin août - début septembre à mi-octobre. Le fruit est assez petit, de ø30 à 55mm, et possède de nombreux pépins. Son jus rappelle celui de la lime ou de la limette, la puissance en plus, avec une grande fraîcheur et des notes poivrées au final.

Nos accords parfaits : les Chefs cuisiniers adorent l'associer à la dégustation des champignons sauvages matsutake ou encore aux poissons et crustacés, sans oublier les viandes rouges grillées (onglet, hampe). Le sudachi parfume également de nombreux ponzu (condiment à base de sauce soja et de bouillon dashi). L'écorce est fine et très appréciée, prélevée à l'aide d'une râpe microplane, pour les poissons, viandes, desserts (sorbets, bavarois, mousses), salades… Les bars à cocktails, les glaciers et les pâtissiers le plébiscitent chaque année de plus en plus.

Ingrédient : 100% sudachi (Citrus sudachi). Sans additif, colorant ni conservateur • **Conditionnement :** flacon • **Conservation :** à l'abri de la chaleur et des températures trop élevées. Au réfrigérateur après ouverture • **Origine :** Wakayama, Japon

SUDACHI JUICE 100ML/900ML NET

Sudachi citrus fruits are 98% grown in Tokushima Prefecture. The Japanese harvest sudachi still green because they appreciate its incisive acidity. The harvest period is short, from late August - early September to mid-October. The fruit is quite small, ø30 to 55mm, and has many seeds. Its juice is reminiscent of lime or lime, the power and more, with great freshness and peppery notes in the end.

Our perfect combination: chefs love to associate it with tasting matsutake wild mushrooms or fish and shellfish, not to mention grilled red meats (hanging tender, outside skirt). Sudachi also scents a lot of ponzu (condiment made with soy sauce and dashi broth). Bark is fine and very popular, taken with a microplane grater, for fish, meats, desserts (sorbets, bavarois, mousses), salads… Cocktail bars, ice-cream makers and pastry chefs are using it more and more.

Ingredient: 100% sudachi (Citrus sudachi). No additive, coloring nor preservative • **Packaging:** glass flask • **Storage:** keep in a dry place away from light and heat before opening Refrigerate after opening • **Origin:** Wakayama, Japan

REF. YZTE3/YZTE4

JUS DE SUDACHI 250ML/1L NET

Nous importons ce jus de sudachi de Tokushima en surgelé puis le conditionnons et le pasteurisons en France. Les notes gustatives sont très équilibrées, offrant une belle acidité et des notes florales surprenantes.

Nos accords parfaits : boissons, cocktails divers, poissons, viandes, desserts (sorbets, bavarois, mousses), salades, crèmes glacées, préparations pâtissières…

Ingrédients : 100% sudachi (Citrus sudachi). Sans additif, colorant ni conservateur • **Conditionnement :** flacon • **Conservation :** à l'abri de la chaleur et des températures trop élevées. Au réfrigérateur après ouverture • **Origine :** jus importé surgelé du Japon et conditionné puis pasteurisé en France

SUDACHI JUICE 250ML/1L NET

We import this sudachi juice from Tokushima under frozen condition and then pack and pasteurize it in France. The taste notes are very balanced, offering a nice acidity and surprising floral notes.

Our perfect combination: drinks, cocktails, fish, meats, desserts (sorbets, bavarois, mousses), salads, ice creams, pastries…

Ingredients: 100% sudachi (Citrus sudachi) No additive, coloring nor preservative • **Packaging:** glass flask • **Storage:** keep in a dry place away from light and heat . Refrigerate after opening • **Origin:** juice imported frozen from Japan and then packed and pasteurized in France

REF. IF9

JUS DE UNSHIU MIKAN 750ML NET

Agrumes très connus au Japon appelés « Mikan », ces « unshiu Mikan » sont tous de variété Arida et sont cultivés dans des champs en terrasses bien exposés au soleil. Leur écorce orange est très douce et facile à peler à la main. Son goût très agréable, riche et puissant est long en bouche, rafraîchissant. Il existe des variétés très précoces, précoces et tardives récoltées à différentes saisons. Les fruits sont récoltés d'octobre à février.

Nos accords parfaits : fonds de sauce, recettes pâtissières, telles que les macarons, les crèmes pâtissières et bavaroises, mousses, sorbets…

Ingrédient : 100% mikan (Citrus Unshiu). Sans colorant, ni additif, ni conservateur • **Conditionnement :** flacon • **Conservation :** à l'abri de la chaleur et des températures trop élevées. Au réfrigérateur après ouverture • **Origine :** Wakayama, Japon

UNSHIU MIKAN MANDARIN JUICE 750ML NET

Well-known citrus fruits in Japan called "Mikan", these "unshiu Mikan" are all of Arida variety and are grown in terraced fields well exposed to the sun. Their orange peel is very soft and easy to peel by hand. Its very pleasant, rich and powerful taste is long in the mouth, refreshing. There are very early, early and late varieties harvested at different seasons. The fruits are harvested from October to February.

Our perfect combination: aromatic stock bases and pastry recipes like rmacaroons, pastry creams and bavarois, mousses, sorbets…

Ingredient: 100% mikan (Citrus Unshiu). No coloring, additive nor preservative • **Packaging:** glass flask • **Storage:** keep in a dry place away from light and heat . Refrigerate after opening • **Origin:** Wakayama, Japan

REF. IF10

JUS DE TANGOR KIYOMI 750 ML NET

Cette orange, originaire de Shizuoka, est particulièrement sucrée et appréciée pour son parfum riche et sa faible acidité savoureuse, très agréable au palais. Ce fruit sans pépin sert souvent de base d'hybridation pour le shiranui ou dékopon. Sa récolte a lieu en mars.

Nos accords parfaits : fonds de sauce, recettes pâtissières, telles que les macarons, les crèmes pâtissières et bavaroises, mousses, sorbets…

Ingrédient : 100 % tangor kiyomi (Citrus Unshiu x Citrus Sinensis). Sans additif, colorant ni conservateur • **Conditionnement :** flacon • **Conservation :** à l'abri de la chaleur et des températures trop élevées. Au réfrigérateur après ouverture • **Origine :** Wakayama, Japon

TANGOR KIYOMI JUICE 750ML NET

This orange, originally from Shizuoka, is particularly sweet and appreciated for its rich scent and its low tasty acidity, very palatable. This seedless fruit is often used as a hybridization base for shiranui or dekopon citrus. Its harvest takes place in March.

Our perfect combination: aromatic stock bases and pastry recipes like macaroons, pastry creams and bavarois, mousses, sorbets…

Ingredient: 100% tangor kiyomi (Citrus Unshiu x Citrus Sinensis). No additive, coloring nor preservative • **Packaging:** glass flask • **Storage:** keep in a dry place away from light and heat . Refrigerate after opening • **Origin:** Wakayama, Japan

REF. IF11

JUS DE POMELO HASSAKU 750 ML NET

Le hassaku est l'hybride supposé d'un pamplemoussier (Citrus Maxima) et d'un mandarinier Satsuma (Citrus Unshiu). Le jus de ce pomelo est très frais, avec une très légère amertume, une acidité équilibrée. La pulpe est appréciée pour sa texture croquante et ses notes rafraichissantes.

Nos accords parfaits : fonds de sauce, recettes pâtissières, telles que les macarons, les crèmes pâtissières et bavaroises, mousses, sorbets…

Ingrédient : 100 % pomelo hassaku (Citrus Hassaku hort. ex Tanaka). Sans additif, colorant ni conservateur • **Conditionnement :** flacon • **Conservation :** à l'abri de la chaleur et des températures trop élevées. Au réfrigérateur après ouverture • **Origine :** Wakayama, Japon

HASSAKU GRAPEFRUIT JUICE 750ML NET

Hassaku is the supposed hybrid of a grapefruit (Citrus Maxima) and a mandarin tree Satsuma (Citrus Unshiu). This pomelo juice is very fresh, with a very slight bitterness and a balanced acidity. Its pulp is appreciated for its crunchy texture and refreshing notes.

Our perfect combination: aromatic stock bases and pastry recipes like macaroons, pastry creams and bavarois, mousses, sorbets…

Ingredient: 100% hassaku grapefruit (Citrus Hassaku hort. ex Tanaka). No additive, coloring nor preservative • **Packaging:** glass flask • **Storage:** keep in a dry place away from light and heat . Refrigerate after opening • **Origin:** Wakayama, Japan

REF. IF12

JUS DE AMANATSU 750 ML NET

L'amanatsu (variante du bourgeon de Natsu-Mikan déclarée en 1950), agrume orange pâle à la pulpe croquante, est apprécié pour son amertume délicate. Récolté de mars à fin juin, il arrive sur le marché au début de l'été. De taille plus grande que le unshiu mikan avec une écorce plus épaisse, il est moins acide et plus doux que le natsu-mikan.

Nos accords parfaits : fonds de sauce, recettes pâtissières, telles que les macarons, les crèmes pâtissières et bavaroises, mousses, sorbets…

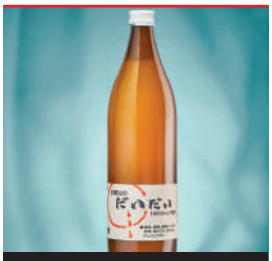
Ingrédient : 100 % amanatsu (Citrus Natsudaïdaï f. Kawanonatsudaïdaï). Sans additif, colorant ni conservateur • **Conditionnement :** flacon • **Conservation :** à l'abri de la chaleur et des températures trop élevées. Au réfrigérateur après ouverture • **Origine :** Wakayama, Japon

AMANATSU JUICE 750ML NET

Amanatsu (variant of the Natsu-Mikan bud declared in 1950), pale orange citrus with crispy pulp, is appreciated for its delicate bitterness. Harvested from March to the end of June, it arrives on the market at the beginning of the summer. Larger than unshiu mikan with thicker bark, it is less acidic and sweeter than natsu-mikan.

Our perfect combination: aromatic stock bases and pastry recipes like macaroons, pastry creams and bavarois, mousses, sorbets…

Ingredient: 100% amanatsu (Citrus Natsudaïdaï f. Kawanonatsudaïdaï). No additive, coloring nor preservative • **Packaging:** glass flask • **Storage:** keep in a dry place away from light and heat . Refrigerate after opening • **Origin:** Wakayama, Japan



REF. IF20

JUS DE DAÏDAÏ 900 ML NET

Le nom daïdaï, qui signifie à l'origine plusieurs générations, vient du fait que le fruit reste sur l'arbre plusieurs années s'il n'est pas cueilli. Le fruit redevient vert au printemps. Le daïdaï est une petite orange, fruit d'un arbre de la famille des bigaradiers. Gustativement son goût très amer, acide et puissant, est proche de la bergamote, et se prête parfaitement à l'élaboration de condiments et de marmelades. Le daïdaï se récolte de novembre à janvier.

Nos accords parfaits : fonds de sauce, recettes pâtissières, telles que les macarons, les crèmes pâtissières et bavaroises, mousses, sorbets…

Ingrédient : 100 % daïdaï (Citrus Aurentium). Sans additif, colorant ni conservateur • **Conditionnement :** flacon • **Conservation :** à l'abri de la chaleur et des températures trop élevées. Au réfrigérateur après ouverture • **Origine :** Wakayama, Japon

DAÏDAÏ JUICE 900ML NET

Daïdaï name, which originally means several generations, comes from the fact that the fruit stays on the tree for several years if it is not picked. The fruit turns green again in the spring. The daïdaï is a small orange, fruit of a tree from the bitter orange family. Tastefully, its bitter, acidic and powerful taste is close to bergamot, and is perfect for making condiments and marmalades. The daïdaï is harvested from November to January.

Our perfect combination: aromatic stock bases and pastry recipes like macaroons, pastry creams and bavarois, mousses, sorbets…

Ingredient: 100% daïdaï (Citrus Aurentium). No additive, coloring nor preservative • **Packaging:** glass flask • **Storage:** keep in a dry place away from light and heat . Refrigerate after opening • **Origin:** Wakayama, Japan

REF. IF21

JUS DE IYOKAN 750 ML NET

L'agrume iyokan est extrêmement populaire au Japon. Son écorce, assez épaisse, se pèle aisément. La chair du iyokan, très parfumée, est plus acide et plus amère que celle de l'orange, mais plus sucrée que celle du pamplemousse.

Nos accords parfaits : sa pulpe et son jus sont très utilisés en pâtisserie, chocolaterie et confiserie. En cuisine, son jus aurait la vertu d'améliorer les saveurs du poisson.

Ingrédient : 100 % iyokan (Citrus Iyo). Sans additif, colorant ni conservateur • **Conditionnement :** flacon • **Conservation :** à l'abri de la chaleur et des températures trop élevées. Au réfrigérateur après ouverture • **Origine :** Wakayama, Japon

IYOKAN JUICE JUICE 750ML NET

Iyokan citrus fruit is extremely popular in Japan. Its bark, quite thick, peels easily. Iyokan pulp, very fragrant, is more acidic and bitter than that of orange, but sweeter than that of grapefruit.

Our perfect combination: its pulp and its juice are very used in pastry, chocolate and confectionery. In cooking, its juice would have the virtue of improving the flavors of fish.

Ingredient: 100% iyokan (Citrus Iyo). No additive, coloring nor preservative • **Packaging:** glass flask • **Storage:** keep in a dry place away from light and heat . Refrigerate after opening • **Origin:** Wakayama, Japan

REF. IF24

JUS DE SHIRANUI 750 ML NET

Le shiranui est un hybride de 3 variétés d'agrumes (citrus unshiu, citrus sinensis et citrus reticulata). Il est cultivé sur les coteaux de la Préfecture de Wakayama, en plein champ, puis récolté de mars à avril. Le fruit se distingue par une large protubérance à son sommet. C'est un agrume sans pépin, à la pulpe douce, savoureuse et sucrée. Le shiranui est très connu sous un autre nom, le dekopon, marque sous laquelle il est identifié dans la Préfecture de Kumamoto.

Nos accords parfaits : fonds de sauce, recettes pâtissières, telles que les macarons, les crèmes pâtissières et bavaroises, mousses, sorbets…

Ingrédient : 100 % shiranui (Citrus Unshiu × Citrus Sinensis x Citrus Reticulata). Sans additif, colorant ni conservateur • **Conditionnement :** flacon • **Conservation :** à l'abri de la chaleur et des températures trop élevées. Au réfrigérateur après ouverture • **Origine :** Wakayama, Japon

SHIRANUI JUICE JUICE 750ML NET

Shiranui is a hybrid of 3 citrus varieties (citrus unshiu, citrus sinensis and citrus reticulata). It is widely cultivated on the hillsides of Wakayama Prefecture, in the open field, then harvested from March to April. The fruit is distinguished by a large protuberance at its summit. It is a seedless citrus, with a sweet, savory and sweet pulp. The shiranui is well known by another name, the dekopon, trade mark under which it is identified in the Prefecture of Kumamoto.

Our perfect combination: aromatic stock bases and pastry recipes like macaroons, pastry creams and bavarois, mousses, sorbets…

Ingredient: 100% shiranui (Citrus Unshiu × Citrus Sinensis x Citrus Reticulata). No additive, coloring nor preservative • **Packaging:** glass flask • **Storage:** keep in a dry place away from light and heat . Refrigerate after opening • **Origin:** Wakayama, Japan

REF. IF24

JUS DE SANBOKAN 750ML NET

L'agrume sanbokan est un hybride classé le plus fréquemment dans la famille des citrons. L'écorce est assez épaisse et se pèle bien. Les saveurs rappellent le citron mûr très fruité et sucré ou un mélange d'orange douce et de pamplemousse, l'amertume en moins ; l'acidité est équilibrée. Les fruits sont cueillis à parfaite maturité à flanc de coteaux sur les montagnes entourant la commune de Arida, Province de Wakayama. Seule la pulpe est pressée. Le jus est flash pasteurisé à froid pour une bonne conservation et non altération des fragrances. Il est garanti sans additif, sans colorant, sans conservateur.

Nos accords parfaits : fonds de sauce, recettes pâtissières, telles que les macarons, les crèmes pâtissières et bavaroises, mousses, sorbets…

Ingrédient : 100 % sanbokan (Citrus Sulcata Takahashi) • **Conditionnement :** flacon • **Conservation :** à l'abri de la chaleur et des températures trop élevées. À conserver au réfrigérateur après ouverture • **Origine :** Wakayama, Japon

SANBOKAN JUICE 750ML NET

Sanbokan citrus fruit is a hybrid most frequently classified in the lemon family. The skin is quite thick and peels well. The flavors are reminiscent of ripe lemon, very fruity and sweet, or a blend of sweet orange and grapefruit, with less bitterness; the acidity is balanced. The fruits are picked at perfect maturity on hillsides on the mountains surrounding the municipality of Arida, Province of Wakayama. Only pulp is pressed. The juice is flash pasteurized cold for a good conservation and not alteration of the fragrances. It is guaranteed without additives, dyes or preservatives.

Our perfect combination: aromatic stock bases and pastry recipes like macaroons, pastry creams and bavarois, mousses, sorbets…

Ingredient: 100% sanbokan (Citrus Sulcata Takahashi) • **Packaging:** glass flask • **Storage:** keep in a dry place away from light and heat before opening. Refrigerate after opening • **Origin:** Wakayama, Japan

REF. IF34

JUS DE HARUMI 750ML NET

L'agrume Harumi est un hybride entre l'orange Kiyomi et la mandarine Ponkan. Il se caractérise principalement par une chair très suave et une acidité très faible. Les fruits sont cueillis à parfaite maturité à flanc de coteaux sur les montagnes entourant la commune d'Arida, Province de Wakayama.

Nos accords parfaits : fonds de sauce, recettes pâtissières, telles que les macarons, les crèmes pâtissières et bavaroises, mousses, sorbets…

Ingrédient : 100 % harumi (Citrus Unshiu x Citrus Sinensis x Citrus Tangerina). Sans additif, colorant ni conservateur • **Conditionnement :** flacon • **Conservation :** à l'abri de la chaleur et des températures trop élevées. Au réfrigérateur après ouverture • **Origine :** Wakayama, Japon

HARUMI JUICE 750ML NET

Harumi citrus fruit is a hybrid of Kiyomi orange and ponkan mandarin. It is characterized mainly by a very sweet flesh and a very weak acidity. The fruits are picked at perfect maturity on hillsides on the mountains surrounding the municipality of Arida, Province of Wakayama.

Our perfect combination: aromatic stock bases and pastry recipes like macaroons, pastry creams and bavarois, mousses, sorbets…

Ingredient: 100% harumi (Citrus Unshiu x Citrus Sinensis x Citrus Tangerina). No additive, coloring nor preservative • **Packaging:** glass flask • **Storage:** keep in a dry place away from light and heat . Refrigerate after opening • **Origin:** Wakayama, Japan

REF. IF38 / IF37

JUS DE JABARA 100ML / 900ML NET

L'agrume Jabara est un parent proche du yuzu. Il est très réputé à Wakayama pour sa concentration en flavonoïde narirutine, composé chimique naturel aux propriétés réputées pour atténuer les effets des allergies aux pollens. Le jus est très puissant, acide, très fruité vert comme la lime avec un final extrêmement poivré. Le prix de cet agrume est élevé du fait de sa rareté. Les fruits sont cueillis à parfaite maturité à flanc de coteaux sur les montagnes entourant la commune d'Arida, Province de Wakayama. Seule la pulpe est pressée, ce qui confère à son jus une saveur surprenante, à nulle autre pareille, à la fois fraîche, acide, poivrée, sans amertume. Le jus est flash pasteurisé à froid pour une bonne conservation et non altération des fragrances. Il est garanti sans additif, sans colorant, sans conservateur.

Nos accords parfaits : le jus de Jabara s'invite avec délice dans vos réductions, fonds de sauce, recettes pâtissières telles que les macarons, les crèmes pâtissières et bavaroises, mousses, sorbets…

Ingrédient : 100 % Jabara (Citrus Jabara) • **Conditionnement :** flacon • **Conservation :** à l'abri de la chaleur et des températures trop élevées. Au réfrigérateur après ouverture • **Origine :** Wakayama, Japon

JABARA JUICE 100ML / 900ML

Jabara citrus is closely related to yuzu citrus. It is very reputed in Wakayama for its concentration in narirutin flavonoid, a natural chemical compound with the recognized properties of relieving the effects of pollen allergies. The juice is powerful, acid, green fruity as the lime with a very peppery taste in the end. This citrus is expensive due to its rarity. The fruits are picked at perfect maturity on the hillside on the mountains surrounding Arida (Wakayama Prefecture). Only the pulp is pressed. The juice is cold flash pasteurized for good preservation and non-alteration of the fragrances. Guaranteed additive free, colorings free and preservatives free.

Our perfect combination: jabara juice will be delicious in your reductions, sauces, or pastries (macaroons, pastry creams, mousses…).

Ingredient: 100% Jabara (Citrus Jabara) • **Packaging:** glass flask • **Storage:** keep in a dry place away from light and heat . Refrigerate after opening • **Origin:** Wakayama, Japan

REF. IF26

POUDRE D'ÉCORCE DE POMELO HASSAKU 100G NET

L'écorce du pomelo n'est pas abîmée lors de la pression du fruit et conserve toutes ses huiles essentielles. Le séchage mécanique est réalisé à 40°C pour ne pas altérer les saveurs.

Nos accords parfaits : biscuits, pâtons de pains ou brioches, mélanges d'épices

Ingrédient : 100 % écorce de pomelo hassaku (citrus hassaku) • **Conditionnement :** sachet • **Conservation :** à l'abri de la lumière, de la chaleur et de l'humidité • **Origine :** Wakayama, Japon

HASSAKU GRAPEFRUIT PEEL POWDER 100G NET

The bark of the pomelo is not damaged during the pressing of the fruit and keeps all its essential oils. The mechanical drying is carried out at 40°C so as not to alter the flavors.

Our perfect combination: biscuits, bread dough or buns, spice blends

Ingredient: 100% hassaku pomelo (citrus hassaku) powdered peel • **Packaging:** sachet • **Storage:** keep dry away from direct sunlight, high temperatures and moisture • **Origin:** Wakayama, Japan

REF. IF27

POUDRE D'ÉCORCE DE IYOKAN 100G NET

L'écorce de l'agrume iyokan n'est pas abîmée lors de la pression du fruit et conserve toutes ses huiles essentielles. Le séchage mécanique est réalisée à 40°C pour ne pas altérer les saveurs.

Nos accords parfaits : biscuits, pâtons de pains ou brioches, mélanges d'épices.

Ingrédient : 100 % écorce de iyokan (citrus iyo) • **Conditionnement :** sachet aluminé • **Conservation :** à l'abri de la lumière, de la chaleur et de l'humidité • **Origine :** Wakayama, Japon

IYOKAN PEEL POWDER 100G NET

Iyokan citrus bark is not damaged during the pressing of the fruit and keeps all its essential oils. The mechanical drying is carried out at 40°C so as not to alter the flavors.

Our perfect combination: biscuits, bread dough or buns, spice blends.

Ingredient: 100% iyokan (citrus iyo) powdered peel • **Packaging:** sachet • **Storage:** keep dry away from direct sunlight, high temperatures and moisture • **Origin:** Wakayama, Japan

AUTRES JUS

OTHER JUICES

REF. YZ2 / YZ1

JUS DE YUZU SAUVAGE MISHOYUZU 150 ML / 900 ML NET

Le mishoyuzu est le fruit de l'arbre à yuzu sauvage, non greffé, dont les premiers fruits n'apparaissent qu'au bout de 18 années ! Son « royaume » se situe à Kitagawa, sur l'île de Shikoku (Préfecture de Kôchi). Le mishoyuzu est récolté à parfaite maturité, lorsque le fruit exhale un parfum puissant aux notes de mandarine verte, de citron et de pamplemousse vert. Son jus est très concentré, beaucoup plus consistant et moins acide que celui du yuzu issu d'un arbre greffé. Le nectar que nous vous proposons est 100% naturel.

Nos accords parfaits : parfait pour la confection de sorbets, bavarois et mousses. Parfume également à merveille ganaches, chocolats et cocktails. Utilisé comme condiment, il convient aux marinades de viandes et poissons, et relève toutes sortes de grillades.

Ingrédient : 100% mishoyuzu (yuzu sauvage Citrus Junos). Sans additif, colorant ni conservateur • **Conditionnement :** flacon • **Conservation :** à l'abri de la lumière et de la chaleur. Au réfrigérateur après ouverture • **Origine :** Kôchi, Japon

MISHOYUZU WILD YUZU JUICE 150ML / 900ML NET

Mishoyuzu is the fruit of the wild yuzu tree, which has not been grafted and on which the fruit firsts appear only after 18 years have passed! Its "Kkngdom" is at Kitagawa, on Shikoku island (Kôchi Prefecture). Mishoyuzu is harvested when it is perfectly ripe and the fruit exhales stong green mandarin, lemon and green grapefruit notes. The juice is much more concentrated and more consistent than yuzu juice from grafted trees. The nectar we offer is 100% natural.

Our perfect combination: perfect for sorbets, bavarois and mousses. flavors ganaches, chocolates and cocktails. Used as a condiment, this juice is excellent in meat or fish marinades and spices grilled fish and meat.

Ingredient: 100% mishoyuzu (wild Citrus Junos). No additive, coloring nor preservative • **Packaging:** glass flask • **Storage:** away from direct sunlight and high temperatures. Refrigerate after opening • **Origin:** Kôchi, Japan

REF. YZTE2 / YZTE1

JUS DE YUZU SAUVAGE MISHOYUZU 250 ML / 1 L NET

Ce jus de mishoyuzu, yuzu sauvage, est importé surgelé, non pasteurisé. Nous le faison pasteuriser en France, de façon artisanale.

Nos accords parfaits : parfait pour la confection de sorbets, bavarois et mousses. Parfume également à merveille ganaches, chocolats et cocktails. Utilisé comme condiment, il convient aux marinades de viandes et poissons, et relève toutes sortes de grillades.

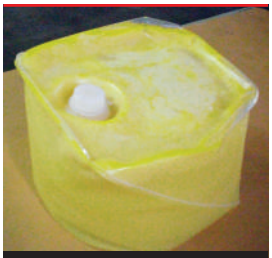
Ingrédient : 100% mishoyuzu (yuzu sauvage Citrus Junos). Sans colorant, ni additif, ni conservateur • **Conditionnement :** flacon • **Conservation :** à l'abri de la lumière et de la chaleur. Au réfrigérateur après ouverture • **Origine :** jus originaire de Kôchi ou Tokushima, Japon. Mis en bouteille en France

MISHOYUZU WILD YUZU JUICE 250ML / 1L NET

This mishoyuzu juice, wild yuzu, is imported frozen, unpasteurized. We do it pasteurize in France, in a traditional way.

Our perfect combination: perfect for sorbets, bavarois and mousses. flavors ganaches, chocolates and cocktails. Used as a condiment, this juice is excellent in meat or fish marinades and spices grilled fish and meat.

Ingredient: 100 % mishoyuzu (yuzu sauvage Citrus Junos). No color, additive nor preservative • **Packaging:** glass flask • **Storage:** away from direct sunlight and high temperatures. Refrigerate after opening • **Origin:** juice from Kôchi or Tokushima, Japan. Bottled in France



REF. YZ10

JUS DE YUZU SURGELÉ NON PASTEURISÉ 18,5 KG NET

Notre jus de yuzu provient de la Préfecture de Kôchi, la plus réputée au Japon. Les fruits sont issus de cultures en agriculture raisonnée, situées dans les arrondissements de Ehime et Kitagawamura. Notre jus respecte les standards légaux européens en matière de pesticides, fongicides, métaux lourds…

Nos accords parfaits : ce jus correspondra parfaitement aux gros artisans et industriels pour leurs confections sucrées ou salées, pour les boissons aromatisées…

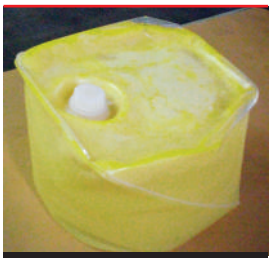
Ingrédient : 100% jus de yuzu non pasteurisé (Citrus Junos) • **Conditionnement :** cubitainer • **Conservation :** surgelé -18°C • **Origine :** Kôchi, Japon

UNPASTEURIZED FROZEN YUZU JUICE 18.5KG NET

Our yuzu juice comes from the Kôchi Prefecture, the most famous in Japan for high quality yuzu. The fruits are issuing from sustainable agriculture, located in the districts of Ehime and Kitagawamura. Our juice complies with European legal standards for pesticides, fungicides, heavy metals…

Our perfect combination: this paste is dedicated to industrials for salty and sweet products processing…

Ingredient: 100% unpasteurized yuzu juice (Citrus Junos) • **Packaging:** bag in box • **Storage:** deep frozen -18°C • **Origin:** Kôchi, Japan



REF. YZ10B

JUS DE YUZU SAUVAGE MISHOYUZU SURGELÉ NON PASTEURISÉ 18,5 KG NET

Notre jus de yuzu sauvage surgelé provient de la Préfecture de Kôchi, la plus réputée au Japon. Les fruits sont issus d'arbres sauvages, non traités, produisant leurs premiers fruits après 18 ans. Il s'agit de la Rolls Royce du jus de yuzu.

Nos accords parfaits : ce jus correspondra parfaitement aux gros artisans et industriels pour leurs confections sucrées ou salées, pour les boissons aromatisées…

Ingrédient : 100% jus de yuzu sauvage non pasteurisé (Citrus Junos) • **Conditionnement :** cubitainer • **Conservation :** surgelé -18°C • **Origine :** Kôchi, Japon

UNPASTEURIZED FROZEN MISHOYUZU WILD YUZU JUICE 18.5KG NET

Our frozen wild yuzu juice comes from the Kôchi Prefecture, the most famous in Japan for high quality yuzu. The fruits come from wild untreated trees, producing their first fruits after 18 years. This is the Rolls Royce of yuzu juice.

Our perfect combination: this paste is dedicated to industrials for salty and sweet products processing…

Ingredient: 100% unpasteurized wild yuzu juice (Citrus Junos) • **Packaging:** bag in box • **Storage:** deep frozen -18°C • **Origin:** Kôchi, Japan

REF. YZ80

JUS DE SUDACHI SURGELÉ NON PASTEURISÉ 18,5 KG NET

Notre jus de sudachi surgelé provient des Préfectures de Kôchi et de Tokushima. Les fruits sont issus de plantations en agriculture saisonnée conformes aux exigences européennes.

Nos accords parfaits : ce jus correspondra parfaitement aux gros artisans et industriels pour leurs confections sucrées ou salées, pour les boissons aromatisées…

Ingrédient : 100% jus de sudachi (Citrus sudachi) non pasteurisé • **Conditionnement :** cubitainer • **Conservation :** surgelé -18°C • **Origine :** Kôchi ou Tokushima, Japon

UNPASTEURIZED FROZEN SUDACHI JUICE 18.5KG NET

Our frozen sudachi juice comes from Kochi and Tokushima Prefectures. The fruits come from plantations practising a sustainable agriculture in accordance with European requirements.

Our perfect combination: this paste is dedicated to industrials for salty and sweet products processing.

Ingredient: 100% unpasteurized sudachi juice (Citrus sudachi) • **Packaging:** bag in box • **Storage:** deep frozen -18°C • **Origin:** Kôchi or Tokushima, Japan

REF. KUM1

DÉLICE AU SHISO ROUGE 500 ML NET

Les ingrédients principaux utilisés pour la confection de ce jus sont le shiso rouge et la prune « ume » issus de l'agriculture biologique locale. Le jus confectionné est 100% naturel, sans additif ni conservateur ni colorant. Il est très frais, légèrement acidulé et très bien dosé en sucre.

Nos accords parfaits : vous l'utiliserez pour réaliser granités, sauces, gelées, bavarois et crèmes ou pour parfumer ganaches, crèmes glacées, sorbets…

Ingrédients : eau, jus de prune Ume, sucre, shiso rouge Perilla Frutsecens var. Crispa (7,40%), jus de mandarine mikan • **Conditionnement :** flacon • **Conservation :** au réfrigérateur après ouverture • **Origine :** Wakayama, Japon

RED SHISO DELIGHT 500ML NET

Main ingredients used to make this juice are red shiso and "ume" plum, issued from local organic farming. The juice obtained is 100% natural. It is very fresh, slightly sour with a perfect sugar balance.

Our perfect combination: granites, sauces, jellies, bavarois and creams or to flavor ganaches, ice creams, sherbets…

Ingredients: water, ume plum juice, sugar, red shiso Perilla Frutsecens var. Crispa (7.40%), mikan mandarin juice • **Packaging:** glass flask • **Storage:** refrigerate after opening • **Origin:** Wakayama, Japan

REF. **HF1**

DÉLICE DE PRUNE UME UMEKO 720 ML NET

Les régions de Okayama et Tottori sont très réputées pour la qualité de leurs prunes umé (fruits de l'abricotier japonais). Leur jus brut est extrêmement acide. Ici, il a été agrémenté de sucre pour rendre sa consommation et son utilisation plus aisée.

Nos accords parfaits : la bouche est très fraîche, florale, fruitée, sans que le sucre ne prenne jamais le dessus. La première impression rappelle nos « verjus » traditionnels, l'âpreté en moins. Ce produit trouvera sa place en cuisine et en pâtisserie.

Ingrédients : eau, 20 % jus de prune umé, sirop de sucre • **Conditionnement :** flacon • **Conservation :** au réfrigérateur après ouverture • **Origine :** Okayama, Japon

UME PLUM DELIGHT 720ML NET

Okayama and Tottori areas are very famous for the quality of their ume plums (apricot tree's fruit). Their juice is really sour. It has been sugared to make its consumption easier.

Our perfect combination: the taste is very fresh, flowerish and fruity, and the sugar does not take over. The first impression is close to our traditional verjuices, but without the sourness. You can easily use it for cooking or to make pastries.

Ingredients: water, 20% ume plums juice, sugar syrup • **Packaging:** glass flask • **Storage:** refrigerate after opening • **Origin:** Okayama, Japan

REF. **SAKTE01**

JUS DE GINGEMBRE KOGANE 250 ML NET

Le jus de gingembre le plus rare. Comparé au gingembre chinois, il a beaucoup plus de saveur et d'arôme, plus de pugnacité, beaucoup plus d'essence. Il arbore une belle couleur jaune, est plus épicé et plus aromatique ; c'est le jus le plus recherché au Japon. Le jus de gingembre kogane a un nez très frais, une bouche chaude et poivrée, des notes gustatives puissantes. La bouteille doit être bien secouée avant utilisation et être conservée au frais après ouverture. Le gingembre frais, après récolte, est stocké pendant 2 mois minimum à 14°C afin d'éliminer toute humidité résiduelle. Il supporte très bien le stockage pendant 1 an. 2 cm de tige sont laissés sur les bulbes à la récolte. Cette partie de tige résiduelle tombe d'elle-même pendant la période de séchage, preuve que l'humidité résiduelle s'est bien éliminée. Le stockage à 14°C (humidité 70-80%) évite la repousse de la tige, stabilise le gingembre et n'altère ni le goût, ni la couleur, ni la fraîcheur. Le gingembre kogane a un pigment très spécial et est particulièrement riche en anthocyanine.

Nos accords parfaits : il est assurément promis à de belles perspectives sur le marché européen pour de multiples applications en cuisine ou pour la confection de jus, cocktails et autres boissons, voire crèmes glacées ou condiments nécessitant l'apport d'un produit de grande qualité.

Ingrédients : gingembre, acide citrique • **Conditionnement :** flacon • **Conservation :** au réfrigérateur après ouverture • **Origine :** Kôchi, Japon

KOGANE GINGER JUICE 250ML NET

This is the rarest ginger juice. It has much more flavor and aroma than Chinese ginger and more punch and vivacity. It is a beautiful yellow color, very spicy and aromatic - the most sought-after juice in Japan. After harvesting, the fresh ginger is stored for a minimum of 2 months at 14°C to remove residual moisture. It can be stored for up to a year. 2 cm of the stems are left on the bulbs when harvesting. This stem remainder falls off during drying, a sign that the residual moisture has gone. Storage at 14°C (70-80% humidity) prevents the stem from re-growing, stabilises the ginger and doesn't alter the taste, color or freshness. Kogane ginger has a very special pigment and is particularly rich in anthocyanin. The kogane ginger juice is a beautiful yellow color, it smells fresh, tastes hot and peppery and has delicious, powerful notes. Shake the bottle well before use and keep cool after opening.

Our perfect combination: it is sure to have a bright future on the European market due to its multiple cooking applications and for making juices, cocktails and other drinks or even ice creams or condiments needing a high quality product.

Ingredients: ginger, citric acide • **Packaging:** glass flask • **Storage:** refrigerate after opening • **Origin:** Kôchi, Japan

REF. **SAK**

JUS DE GINGEMBRE KOGANE SURGELÉ 5 KG NET

Le jus de gingembre le plus rare. Comparé au gingembre chinois, il a beaucoup plus de saveur et d'arôme, plus de pugnacité, beaucoup plus d'essence. Il arbore une belle couleur jaune, est plus épicé et plus aromatique ; c'est le jus le plus recherché au Japon. Le jus de gingembre kogane a un nez très frais, une bouche chaude et poivrée, des notes gustatives puissantes. Ce jus n'est pas pasteurisé.

Nos accords parfaits : il est assurément promis à de belles perspectives sur le marché européen pour de multiples applications en cuisine ou pour la confection de jus, cocktails et autres boissons, voire crèmes glacées ou condiments nécessitant l'apport d'un produit de grande qualité.

Ingrédient : 100 % gingembre • **Conditionnement :** poche • **Conservation :** à -18°C • **Origine :** Kôchi, Japon

KOGANE FROZEN GINGER JUICE 5KG NET

This is the rarest ginger juice. It has much more flavor and aroma than Chinese ginger and more punch and vivacity. It is a beautiful yellow color, very spicy and aromatic - the most sought-after juice in Japan. The kogane ginger juice is a beautiful yellow color, it smells fresh, tastes hot and peppery and has delicious, powerful notes. This juice is unpasteurized.

Our perfect combination: it is sure to have a bright future on the European market due to its multiple cooking applications and for making juices, cocktails and other drinks or even ice creams or condiments needing a high quality product.

Ingredient: 100% ginger • **Packaging:** pouch • **Storage:** -18°C • **Origin:** Kôchi, Japan

SIROPS

SIRUPS

REF. YZ19

SIROP DE YUZU DE KÔCHI 500 ML NET

Un sirop qui restitue parfaitement les saveurs du yuzu.

Nos accords parfaits : dilué à raison de 1 volume de concentré pour 5 à 6 volumes d'eau plate ou pétillante, vous dégusterez ce sirop accompagné de glaçons et découvrirez ses notes puissantes de mandarine verte, sans la moindre amertume. Le sirop de yuzu se révélera un ingrédient parfait pour relever vos cocktails et salades de fruits.

Ingrédients : sirop de isomalt-oligosaccharide, jus de yuzu (Citrus Junos), sirop de sucre • **Conditionnement :** flacon • **Conservation :** à l'abri de la lumière, de la chaleur • **Origine :** Kôchi, Japon

YUZU FROM KÔCHI SYRUP 500ML NET

A syrup that perfectly captures the flavors of yuzu.

Our perfect combination: you can enjoy it diluted at the rate of 1 volume of concentrate for 5 to 6 volumes of still of sparkling fresh water with a few ice cubes. With absolutely no bitterness and powerful notes of green mandarin, it will prove itself a wonderful ingredient to lighten up your cocktails, fruit salads.

Ingredients: syrup of isomalt-oligosaccharide, yuzu juice (Citrus Junos), sugar syrup • **Packaging:** glass flask • **Storage:** keep dry away from direct sunlight and high temperatures • **Origin:** Kôchi, Japan

REF. KNS4

SIROP DE YUZU DE MIYAZAKI 500 ML NET

Le sirop de yuzu de Miyazaki est naturel, fabriqué de façon artisanale, sans colorant ni conservateur. Des notes fraîches et acidulées dominent, entre la mandarine verte et la lime. La maison Kagura No Sato est établie sur les hauteurs de la Préfecture de Miyazaki et exploite des champs de yuzu plantés à flancs de montagne. Cette production de yuzu, peu importante, produit néanmoins des fruits très qualitatifs.

Nos accords parfaits : nous vous conseillons une dilution avec de l'eau fraîche plate ou pétillante à raison d'une dose de sirop pour cinq à six doses de boisson.

Ingrédients : yuzu (Citrus Junos), sucre • **Conditionnement :** flacon • **Conservation :** à l'abri de la chaleur et de la lumière • **Origine :** Miyazaki, Japon

YUZU SYRUP FROM MIYAZAKI 500ML NET

Miyazaki yuzu syrup is natural, crafted by traditional methods, without coloring or preservative. Fresh and tangy notes dominate, between green mandarin and lime. The house Kagura No Sato is established on the heights of the Prefecture of Miyazaki and exploits fields of yuzu trees planted on mountainsides. This production of yuzu, while not very large, nevertheless produces very qualitative fruits.

Our perfect combination: you will appreciate this syrup diluted in 4 to 5 volumes of water. Cocktail bars are already using it. You can also flavor your fruit salads.

Ingredients: yuzu (Citrus Junos), sugar • **Packaging:** glass flask • **Storage:** keep away from heat and light • **Origin:** Miyazaki, Japan

REF. KUM3

SIROP DE PRUNE UME VERTE 275 ML NET

Excellentes pour la santé, les petites prunes Ume, fruits de l'abricotier japonais, allient vertus antiseptiques, fortifiantes, minéralisantes, alcalinisantes… Leur saveur fruitée rafraîchissante est typique. Tous les occidentaux voyageant au Japon en rafolent !

Nos accords parfaits : vous apprécierez ce sirop dilué dans 4 à 5 volumes d'eau. Les bars à cocktail se l'approprient déjà. Vous pourrez également parfumer vos salades de fruits.

Ingrédients : prunes Ume vertes de Wakayama et Nara (55 %), sucre candie de betterave. Sans additif, ni conservateur, ni colorant • **Conditionnement :** flacon • **Conservation :** à l'abri de la chaleur et de la lumière • **Origine :** Wakayama, Japon

GREEN UME PLUM SYRUP 275ML NET

Excellent for health, the ume plums (fruits of the japanese apricot tree) combine various qualities: antiseptic, fortifying, mineralizing, alkalizing… their fruity and refreshing taste is very typical. All the westerners coming to japan love it!

Our perfect combination: we recommend to dilute it in fresh still or sparkling water, at the rate of 1 dose of syrup for 5 to 6 doses of beverage.

Ingredients: green Ume plum from Wakayama and Nara (55%), beetroot candy sugar. No additive, no preservative, no coloring • **Packaging:** glass flask • **Storage:** keep away from heat and light • **Origin:** Wakayama, Japan

SIROPS DE PATATES DOUCES KARAIMO NOJO

Le Japon cultive de très nombreuses variétés de patates douces, à chair blanche ou orange, ou rose voire même violette. Nombre de ces patates douces ont une sucrosité incroyable et révèlent des notes de châtaignes, de butternut. La société Karaimo Nojo, Préfecture de Kagoshima (région traditionnelle et réputée de culture des patates douces au Japon), a récemment développé une méthode permettant l'extraction du sucre naturel contenu dans la chair des patates douces, par saccharification de l'amidon de ces dernières. Le sucre obtenu est réduit jusqu'à obtention d'un délicieux sirop.

KARAIMO NOJO SWEET POTATOES SYRUPS

Japan cultivates many varieties of sweet potatoes with white, orange, pink or even purple flesh. Many of these sweet potatoes are incredibly sweet and reveal hints of chestnuts and butternut. Karaimo Nojo in Kagoshima Prefecture (a Japanese region well-known for traditionally growing sweet potatoes) recently developed a method for extracting natural sugar from sweet potatoes through the saccharification of their starch. The sugar obtained is reduced to a delicious syrup. The natural "annou imo" sweet potato syrup has a elegant, clear softness, without bitterness.

REF. AME1

SIROP NATUREL DE PATATE DOUCE « ANNOU IMO » 150 G NET

La variété « annou imo » à chair jaune prononcée voire parfois abricot, est extrêmement sucrée et parfumée. Cuisiniers, pâtissiers, glaciers, en font des merveilles.

Nos accords parfaits : le sirop naturel de patate douce « annou imo » est d'une douceur élégante et claire, sans aigreur. Nous le conseillons pour la dégustation de fromages : chèvre, brebis, Comté, Beaufort, fromages bleus… Il relève également les pâtisseries, quatre-quarts, la crème fraîche, les sauces aux fruits, les pâtes à gâteaux et autre roll cake, les fruits aigres, les yaourts natures, les marrons, les noix, les crèmes glacées…

Ingrédient : 100 % patate douce, variété « annou Imo » • **Conditionnement :** doy pack • **Conservation :** à l'abri de la lumière, de la chaleur • **Origine :** Kagoshima, Japon

NATURAL "ANNOU IMO" SWEET POTATO SYRUP 150G NET

The "annou imo" variety has pronounced yellow to apricot-colored flesh and is extremely sweet and fragrant. Cooks, pastry chefs and ice cream makers make beautiful creations with them.

Our perfect combination: we recommend enjoying it with cheeses such as goat's or sheep's cheese, conté, Beaufort, blue cheeses. It also brings out the flavor in pastries, cakes, crème fraîche, fruit sauces, cake dough, sour fruits, natural yogurt, chestnuts, walnuts, ice creams and more.

Ingredient: 100% sweet potato, "annou imo" variety • **Packaging:** doy pack • **Storage:** keep dry away from direct sunlight and high temperatures • **Origin:** Kagoshima, Japan

REF. AME2

SIROP NATUREL DE PATATE DOUCE « MURASAKI IMO » 150 G NET

La variété « murasaki Imo » à chair violette est très sucrée et parfumée. Elle est particulièrement appréciée des cuisiniers et des glaciers tant sa couleur est attractive et sa saveur délicieuse.

Nos accords parfaits : le sirop de patate douce « murasaki imo » a une acidité fruitée et subtile. Son goût et sa couleur sont uniques. Il se marie à merveille avec les fromages, les sauces pour viandes (canard, foie gras, porc, volaille), les fruits, les yaourts, les marrons, les noix, les amandes, les noisettes, les crèmes glacées, le cacao…

Ingrédient : 100 % patate douce, variété « murasaki imo » • **Conditionnement :** doy pack • **Conservation :** à l'abri de la lumière, de la chaleur • **Origine :** Kagoshima, Japon

NATURAL "MURASAKI IMO" SWEET POTATO SYRUP 150G NET

The "murasaki Imo" variety with its purple flesh, is very sweet and fragrant. It is well-loved by chefs and ice cream makers due to both its attractive color and delicious flavor.

Our perfect combination: "murasaki imo" sweet potato syrup has a fruity and subtle acidity. Its taste and color are unique. It goes well with cheeses, meat sauces (duck, foie gras, pork, poultry), fruits, yogurts, chestnuts, walnuts, almonds, hazelnuts, ice creams, cocoa ...

Ingredient: 100% sweet potato, "murasaki imo" variety • **Packaging:** doy pack • **Storage:** keep dry away from direct sunlight and high temperatures • **Origin:** Kagoshima, Japan

REF. **AME3**

SIROP NATUREL DE PATATE DOUCE « SATSUMA IMO » 150G NET

La variété « satsuma imo » à chair jaune pâle, est délicatement sucrée et parfumée. Elle est majoritairement utilisée en cuisine.

Nos accords parfaits : la douceur du sirop de patate douce « satsuma imo » est similaire au riche « Yaki imo », la patate douce cuite au four, aux notes gourmandes de féculent propre à la patate douce. Ce sirop est idéal en cuisine, pour donner du relief aux sauces destinées à la dégustation des viandes : porc, poulet rôti, canard, foie gras.

Ingrédient : 100% patate douce, variété « satsuma imo » • **Conditionnement :** doy pack • **Conservation :** à l'abri de la lumière, de la chaleur • **Origine :** Kagoshima, Japon

NATURAL "SATSUMA IMO" SWEET POTATO SYRUP 150G NET

The "satsuma imo" variety with its pale flesh, is delicately sweet and fragrant. It is predominantly used in cooking.

Our perfect combination: the sweetness of "satsuma imo" sweet potato syrup is similar to the rich "Yaki imo", baked sweet potato with tasty starchy sweet potato notes. This syrup is ideal for use in cooking to bring out sauces for meat such as pork, roast chicken, duck or foie gras.

Ingredient: 100% sweet potato, "satsuma imo" variety • **Packaging:** doy pack • **Storage:** keep dry away from direct sunlight and high temperatures • **Origin:** Kagoshima, Japan

FLOCONS À INFUSER ET POUDRES

FLAKES FOR INFUSING AND POWDERS

REF. **SNA1**

FLOCONS DE SHISO ROUGE À INFUSER 12G NET

Le shiso rouge ou shiso pourpre est extrêmement présent dans la cuisine japonaise, y compris dans la pâtisserie. Il est souvent appelé basilic japonais (perilla frutescens). La version pourpre s'utilise pour ses vertus de puissant colorant (pour les prunes umeboshis, certains sakés, les graines de sésame…). Il accompagne de nombreuses préparations culinaires en tant que plante aromatique. Le shiso rouge est également répertorié comme plante médicinale et est fréquemment utilisé en tant qu'anti-inflammatoire, antiseptique, antispasmodique. Ses notes gustatives sont complexes, à la fois herbacées et acidulées, aux notes de basilic, d'hibiscus, d'acerola, de cerise rouge, de mélisse. Les flocons séchés permettent la réalisation d'un jus exceptionnel. Les notes acidulées sont très rafraîchissantes.

Nos accords parfaits : le jus concentré s'utilisera pour parfumer bavarois, charlottes, panna cotta, ganache, chantilly…dans les versions sucrées ou encore boissons délicieuses ou base de cocktails, granités… Côté salé, vous réaliserez de jolies marinades (viandes, poissons), mayonnaises, jus réduits…
Recette pour préparer votre jus de shiso : mettre votre sachet de flocons de shiso rouge dans 500ml d'eau bouillante et laisser bouillir à petit bouillons pendant 5 à 6 minutes. Retirer la dosette de shiso et ajouter 200g de sucre. Bien mélanger et remettre à petite ébullition 2 à 3 minutes. Retirer du feu et laisser refroidir. Ajouter l'acide citrique et bien mélanger. Votre jus concentré est prêt. Le mettre dans une bouteille fermée hermétiquement et conserver au réfrigérateur. Pour le déguster, le mélanger à raison de 1 volume de jus pour 3 à 4 volumes d'eau. L'acide citrique a pour but d'éviter l'oxydation du jus et lui permet de garder sa jolie couleur pourpre. Vous pouvez, pour des utilisations culinaires, ne pas ajouter de sucre."

Ingrédients : 12g shiso rouge déshydraté (perilla frutescens), 9g acide citrique • **Conditionnement :** sachet • **Conservation :** à l'abri de la lumière et de l'humidité • **Origine :** Miyagi, Japan

RED SHISO FLAKES TO BE INFUSED 12G NET

Red shiso or purple shiso is extremely present in Japanese cuisine, including pastry. It is often called Japanese basil (perilla frutescens). The purple version is used for its virtues powerful dye (for plums umeboshis, some sake, sesame seeds…). It accompanies many culinary preparations as an aromatic plant. Red shiso is also listed as a medicinal plant and is frequently used as an anti-inflammatory, antiseptic, antispasmodic. Its taste notes are complex, both herbaceous and tart, with notes of basil, hibiscus, acerola, red cherry, melissa. The dried flakes allow the realization of an exceptional juice. The acidulous notes are very refreshing.

Our perfect combination: the concentrated juice will be used to flavor bavarois, charlottes, panna cotta, ganache, whipped cream… in sweet versions or delicious drinks or cocktails, granites… Salty side, you will realize pretty marinades (meat, fish), mayonnaise, reduced juices…
Recipe to prepare your shiso juice: Put your bag of red shiso flakes in 500ml of boiling water and boil for 5 to 6 minutes. Remove the shiso pod and add 200g of sugar. Mix well and bring to a boil for 2 to 3 minutes. Remove from heat and let cool. Add the citric acid and mix well. Your concentrated juice is ready. Put it in a sealed bottle and store in the refrigerator. To taste it, mix it with 1 volume of juice for 3 to 4 volumes of water. The aim of citric acid is to avoid the oxidation of the juice and allow it to keep its pretty purple color. For culinary purposes you can escape from adding sugar.

Ingredients: 12g dehydrated red shiso (perilla frutescens), 9g citric acid • **Packaging:** sachet • **Storage:** away from direct sunlight and moisture • **Origin:** Miyagi, Japan

REF. **SNA2**

FLOCONS DE SHISO ROUGE À INFUSER 1KG NET

Le shiso rouge ou shiso pourpre est extrêmement présent dans la cuisine japonaise, y compris dans la pâtisserie. Il est souvent appelé basilic japonais (perilla frutescens). La version pourpre s'utilise pour ses vertus de puissant colorant (pour les prunes umeboshis, certains sakés, les graines de sésame…). Il accompagne de nombreuses préparations culinaires en tant que plante aromatique. Le shiso rouge est également répertorié comme plante médicinale et est fréquemment utilisé en tant qu'anti-inflammatoire, antiseptique, antispasmodique. Ses notes gustatives sont complexes, à la fois herbacées et acidulées, aux notes de basilic, d'hibiscus, d'acerola, de cerise rouge, de mélisse. Les flocons séchés permettent la réalisation d'un jus exceptionnel. Les notes acidulées sont très rafraîchissantes…

Nos accords parfaits : le jus concentré s'utilisera pour parfumer bavarois, charlottes, panna cotta, ganache, chantilly… dans les versions sucrées ou encore boissons délicieuses ou base de cocktails, granités… Côté salé, vous réaliserez de jolies marinades (viandes, poissons), mayonnaises, jus réduits…

Ingrédient : shiso rouge déshydraté (perilla frutescens) • **Conditionnement :** sachet • **Conservation :** à l'abri de la lumière et de l'humidité • **Origine :** Miyagi, Japan

RED SHISO FLAKES TO BE INFUSED 1KG NET

Red shiso or purple shiso is extremely present in Japanese cuisine, including pastry. It is often called Japanese basil (perilla frutescens). The purple version is used for its virtues powerful dye (for plums umeboshis, some sake, sesame seeds…). It accompanies many culinary preparations as an aromatic plant. Red shiso is also listed as a medicinal plant and is frequently used as an anti-inflammatory, antiseptic, antispasmodic. Its taste notes are complex, both herbaceous and tart, with notes of basil, hibiscus, acerola, red cherry, melissa. The dried flakes allow the realization of an exceptional juice. The acidulous notes are very refreshing…

Our perfect combination: the concentrated juice will be used to flavor bavarois, charlottes, panna cotta, ganache, whipped cream… in sweet versions or delicious drinks or cocktails, granites… Salty side, you will realize pretty marinades (meat, fish), mayonnaise, reduced juices…

Ingredient: dehydrated red shiso (perilla frutescens) • **Packaging:** sachet • **Storage:** away from direct sunlight and moisture • **Origin:** Miyagi, Japan

REF. PY3-S/PY2/PY3

JUS DE YUZU PREMIUM EN POUDRE 50G/500G/5KG NET

Le marché regorge de yuzu en poudre, mais il reste extrêmement difficile (voire impossible) de trouver un produit préservant la fraîcheur du yuzu et ses notes de mandarine verte et pamplemousse vert sans avoir une amertume dominante ou des notes de « grillé ». La poudre de yuzu que nous vous proposons est issue d'une déshydratation rapide par atomisation du jus de yuzu. Il faut 7L et demi de jus de yuzu de grande qualité pour produire 1kg de poudre (additionnée de dextrine, afin de la protéger de toute oxydation ou détérioration). En bouche, cette poudre de jus de yuzu Premium est puissante, d'une acidité parfaitement équilibrée, sans amertume et vous rendra la parfaite fraîcheur du fruit.

Nos accords parfaits : vous l'utiliserez pour parfumer vos ganaches, bavarois et mousses, crèmes chantilly, cakes et tartes mais également sauces, poissons, marinades…

Ingrédients : dextrine, jus de yuzu atomisé (20 %) • **Conditionnement :** sachet • **Conservation :** à l'abri de la lumière, de la chaleur et de l'humidité • **Origine :** Kôchi, Japon

PREMIUM YUZU JUICE POWDER 50G/500G/5KG NET

Market is full of yuzu powder, but it is extremely difficult even impossible to find a product which retains the freshness of yuzu with its green mandarin orange and green grapefruit notes without having an overpowering bitterness or "burnt" note at the end. The yuzu powder we have on offer comes from rapid spray dehydratation of yuzu juice. Seven and a half liters of yuzu juice are needed to make 1kg of yuzu powder (dextrin is added to the powder to prevent from any oxidation or deterioration). It is strong in mouth with a perfectly balanced acidity and no bitterness, giving you a perfect yuzu freshness and flavor.

Our perfect combination: you will use it to flavor ganaches, bavarois and mousses, chantilly cream, cakes and tarts but also sauces, fish, marinades…

Ingredients: dextrin, atomized yuzu juice (20%) • **Packaging:** sachet • **Storage:** keep dry away from direct sunlight and high temperatures • **Origin:** Kôchi, Japan

REF. YZ22-S/YZ22-M /YZ22-L/YZ22

ÉCORCE DE YUZU EN POUDRE 50G/500G/1KG/5KG NET

Yuzuokoku utilise exclusivement les écorces de yuzu de Kôchi, plus précisément du village réputée de Kitagawamura. La matière première est rigoureusement sélectionnée, séchée immédiatement après pressage puis réduite en poudre très fine. Le nez est puissant, parfumé. La bouche offre un bel équilibre, entre fraîcheur et amertume.

Nos accords parfaits : cette poudre conviendra parfaitement pour les mélanges d'épices, de thés, ou pour parfumer vos sels, pâtisseries, pâtes à pain, chocolats, beurres, sauces, sucres…

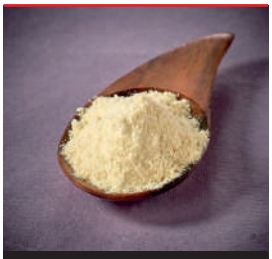
Ingrédient : 100 % écorce de yuzu de Kôchi (citrus junos) • **Conditionnement :** sachet • **Conservation :** à l'abri de la lumière, de la chaleur et de l'humidité • **Origine :** Kôchi, Japon

YUZU PEEL POWDER 50G/500G/1KG/5KG NET

Yuzuokoku uses exclusively yuzu from Kôchi Prefecture, more precisely from the renowned village of Kitagawamura. Raw materials are rigorously selected, squeezed of their juice, immediately dried and grind into a very fine powder. The smell is powerful and rich. The taste offers a wonderful balance between freshness and bitterness.

Our perfect combination: this powder will be perfect for spices mixes, teas, or to flavor salts, pastries, dough, chocolates, butter, sauces, sugars…

Ingredient: 100% yuzu peel from Kôchi • **Packaging:** sachet • **Storage:** away from direct sunlight, high temperatures and moisture • **Origin:** Kôchi, Japan



REF. SSP-S/SSP

JUS DE SHIKWASA EN POUDRE 50G/1KG NET

Le Shikwasa est un petit citron vert originaire de l'Archipel de Okinawa. Son jus est d'un jaune soutenu, presque laiteux, et sa consistance assez dense. La bouche est très fraîche, d'une acidité très équilibrée. Le nez exhale une amertume agréable avec des relents caractéristiques de citron mûr. La dégustation ne génère nullement la grimace mais plutôt la satisfaction procurée par un bonbon aux notes acidulées et fraîches de tarte au citron. La poudre que nous vous proposons est obtenue par atomisation du jus : le jus est soumis à une très forte chaleur, pendant quelques secondes, de façon à ôter toute l'humidité et ne conserver que les extraits secs, ultra concentrés.

Nos accords parfaits : La poudre obtenue, mélangée à de la dextrine, s'emploie alors pour les confections de panna cotta, crèmes, flans, bavarois, sorbets, cakes, ganaches, biscuits, ou pour aromatiser vinaigrettes, salades de crudités, poissons grillés, mayonnaises… Un produit indispensable pour pâtisser, cuisiner, réaliser des bonbons de chocolat…

Ingrédients : dextrine, jus de shikwasa (Citrus Depressa), acidifiant E331 • **Conditionnement :** sachet • **Conservation :** à l'abri de la lumière, de la chaleur et de l'humidité • **Origine :** Hiroshima, Japon

SHIKWASA JUICE POWDER 50G/1KG NET

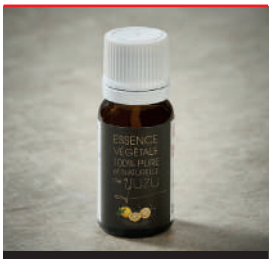
The Shikwasa is a small green lime from the Okinawa archipelago. Its juice is bright yellow, almost milky, and its consistency is quite dense. It tastes very fresh, with a well-balanced acidity. It has a pleasant bitter scent with the characteristic scents of ripe lemons. Rather than wincing when tasting it, you will have the same reaction as if tasting a tangy sweet or a fresh lemon pie. Our powder is obtained by atomizing the juice: The juice is subjected to a very high heat for a few seconds so as to remove any moisture and retain only the dry extract in an ultra-concentrated form.

Our perfect combination: the powder obtained, mixed with dextrin, is then used for making panna cotta, creams, flans, sorbets, cakes, ganaches, biscuits, or to flavor vinaigrettes, vegetable salads, grilled fish or mayonnaise. An essential product for baking, cooking, making chocolates…

Ingredients: dextrine, jus de shikwasa (Citrus Depressa), acidifiant E331 • **Packaging:** sachet • **Storage:** away from light, heat and moisture • **Origin:** Hiroshima, Japan

ESSENCE NATURELLE

NATURAL ESSENCE



REF. KYY7-S/KYY7

ESSENCE DE YUZU 10ML/1L NET

L'essence de yuzu que nous vous proposons est 100% naturelle. Au Japon, on parle de « cold pressed yuzu oil » (huile de yuzu pressé à froid). Ce mode de fabrication est unique au monde : l'essence de yuzu est extraite par centrifugation du fruit entier pressé, et se caractérise par sa fraîcheur et sa douce amertume. Le yuzu est en effet tout d'abord pressé frais, et l'huile est extraite par centrifugation avant d'être filtrée et conditionnée. L'essence naturelle est un produit au pouvoir parfumant très puissant, et s'utilise donc au compte-gouttes. La proportion habituelle à ajouter à votre préparation est de 10g pour 10kg ou 1g par kg. A noter que cette essence est huileuse, et ne peut par conséquent s'utiliser pour parfumer des boissons (elle flotterait en surface et ne pourrait se mélanger de façon homogène).

Nos accords parfaits : à utiliser lors de la confection de pâtisseries, confiseries ou pour relever vos sauces, tant sucrées que salées. Convient parfaitement pour tous les produits travaillés par émulsion (bonbons, chocolats, gommes à mâcher) ou encore sur des corps gras (beurre, huiles alimentaires, crème fraîche et autres produits laitiers onctueux).

Ingrédients : essence de yuzu (Citrus Junos) 100 % naturelle (yuzu de Kôchi), partie utilisée : fruit entier • **Conditionnement :** flacon • **Conservation :** au réfrigérateur • **Origine :** Japon • **Recommandation :** tenir hors de portée des enfants. Ne pas utiliser pure. Respecter les précautions d'usage.

YUZU ESSENCE 10ML/1L NET

This yuzu essence is 100% natural. In Japan, they talk about "cold pressed yuzu oil" . Yuzu citrus is squeezed and then centrifugated in order to extract essential oil, then oil is filtered. Our yuzu essence expresses a strong freshness and delicate bitterness. Natural yuzu essence is enjoying a very strong flavoring power, therefore it is recommended to use a dropper. Basically speaking, you will just have to add 0.10% yuzu essence to flavor your dishes (or 1 g per 1 kg of product). Please note that this essence is oily and will not therefore be suitable for flavoring beverages (it would float on surface and would not homogeneously mix).

Our perfect combination: this natural essence is recommended for pastries or candies, or to bring out the flavor of your sauces. Suits perfectly all products which go through emulsification process (such as candies, chocolates, gummy candies). May also flavor fat (butter, cream, edible oils, crème fraîche and smooth dairy products).

Ingredients: 100% natural yuzu (Citrus Junos) essence (yuzu from Kôchi). Whole yuzu • **Packaging:** flask • **Storage:** keep refrigerated • **Origin:** Japan • **Recommendation:** keep away from children, do not use pure and respect usual precautions

ÉCORCES CONFITES ET COULIS

CANDIED FRUITS SKINS AND SAUCES

REF. YZ3 / YZ4

YUZU CONFIT 100G / 1 KG NET

Nous avons sélectionné les écorces des meilleurs yuzu du Japon, cultivés dans la Préfecture de Kôchi. Les écorces de yuzu ont été sucrées au sucre semoule, macérées lentement, cuites longuement à basse température (afin de préserver toute leur fraîcheur et leur parfum), puis coupées en lamelles de 4 à 5cm de longueur. Mises sous vide, elles ont été flash-pasteurisées afin de garantir une conservation optimale, sans oxydation. Le résultat est surprenant, et le produit final de très grande qualité, riche en goût et en saveurs.

Nos accords parfaits : ce produit convient parfaitement à la réalisation de pâtisseries, mousses, bavarois et autres préparations culinaires sucrées ou encore pour des inclusions dans des préparations salées (foie gras, pâtés…).

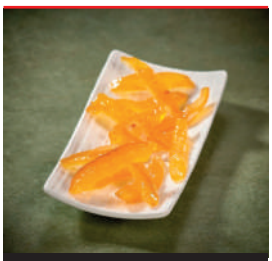
Ingrédients : écorces de yuzu, sucre, acidifiant E330 • **Conditionnement :** sachet • **Conservation :** au réfrigérateur, dès réception • **Origine :** Kôchi, Japon

SUGAR CANDIED YUZU 100G / 1KG NET

We have selected the peel of the best yuzu in Japan, grown in Kôchi Prefecture. The peel is settled in granulated sugar and left to macerate gently, then cooked for a long time at low temperature (so as to retain all its freshness and fragrance). It is then cut into 4 to 5 cm long strips. Vacuum packed, the peel as is being flash-pasteurized so as to ensure optimum storage without oxidation. Result is surprising, and the final product is tasty, rich in flavor, top quality.

Our perfect combination: perfect to make pastries, mousses, bavarois and other sweet preparations or for inclusion in savory preparations (foie gras, pates…).

Ingredients: yuzu peel, sugar, acidifier E330 • **Packaging:** sachet • **Storage:** keep refrigerated as soon as received • **Origin:** Kôchi, Japan



REF. KNS3 / KNS5

ORANGETTES DE YUZU CONFIT DANS LEUR SIROP 150G / 600G NET ÉGOUTTÉS

Ces orangettes de yuzu confit, véritable fruit d'un savoir-faire artisanal, sont croquantes, fraîches, délicatement acidulées, très parfumées. Les orangettes ont été prélevées sur les fruits avant pressage. La maison Kagura No Sato est établie sur les hauteurs de la Préfecture de Miyazaki et exploite des champs de yuzu plantés à flancs de montagne. Cette production de yuzu, peu importante, produit néanmoins des fruits très qualitatifs. Les orangettes de yuzu confit Kagura No Sato sont toutes découpées à la main, parées avec minuties, de forme régulières et confites lentement dans le jus de yuzu agrémenté de sucre.

Nos accords parfaits : elles raviront chocolatiers, glaciers, cuisiniers, puis agrémenteront aussi vos salades de fruits. Ce produit convient parfaitement à la réalisation d'orangettes enrobées et de sarments.

Ingrédients : yuzu, sucre • **Conditionnement :** sachet • **Conservation :** au réfrigérateur, dès réception • **Origine :** Miyazaki, Japon

SUGAR CANDIED YUZU PEEL STRIPS IN THEIR SYRUP 150G / 600G NET DRAINED

These candied yuzu orangettes, real fruit of craftsmanship, are crunchy, fresh, delicately acidulous, very fragrant. The orangettes were taken from the fruits before squeezing it. The Kagura No Sato company is located in the hills of Miyazaki Prefecture and cultivates fields of yuzu planted on the flanks of the mountain. This small yuzu production nevertheless produces very high quality fruits. Candied Kagura No Sato yuzu orangettes are all cut by hand, precisely trimmed to a regular form and slowly candied in yuzu juice and sugar. These candied yuzu orangettes, the real fruit of handcrafted craftsmanship, are crunchy, fresh, delicately tangy and highly scented. They will delight chocolate makers, ice cream makers, chefs and will be a stunning addition to a fruit salad.

Our perfect combination: they will delight chocolatiers, ice cream makers, cooks, and will also enhance your fruit salads. This product is ideally suited for the production of coated orangettes and chocolate sarments.

Ingredients: yuzu, sugar • **Packaging:** sachet • **Storage:** keep refrigerated as soon as received • **Origin:** Miyazaki, Japan

REF. KNS7 / KNS8

ORANGETTES DE YUZU CONFIT SANS SIROP 250G / 1 KG NET

Ces orangettes, confectionnées artisanalement, ont été égouttées après cuisson. Elles sont garanties sans additif ni colorant ni conservateur.

Nos accords parfaits : sarments, bonbons de chocolat, cakes crèmes glacées.

Ingrédients : yuzu, sucre • **Conditionnement :** sachet • **Conservation :** au réfrigérateur, dès réception • **Origine :** Miyazaki, Japon

SUGAR CANDIED YUZU PEEL STRIPS WITHOUT SYRUP 250G / 1KG NET

These orangettes, made by hand, have been drained after cooking. They are guaranteed without additive, coloring nor preservative.

Our perfect combination: chocolates sarments, chocolate candies, ice cream cakes.

Ingredients: yuzu, sugar • **Packaging:** sachet • **Storage:** keep refrigerated as soon as received • **Origin:** Miyazaki, Japan

REF. KNS9 / KNS10

PURÉE DE YUZU CONFIT 250G / 1 KG NET

Les orangettes de yuzu, une fois confites, ont été réduites en purée. La pâte obtenue permettra la réalisation d'un coulis à la texture la plus appropriée selon l'utilisation voulue. Cette préparation est garantie sans additif ni colorant ni conservateur.

Nos accords parfaits : pâtisseries, crèmes glacées, coulis, sorbets, cocktails.

Ingrédients : yuzu, sucre • **Conditionnement :** sachet • **Conservation :** au réfrigérateur, dès réception • **Origine :** Miyazaki, Japon

SUGAR CANDIED YUZU PEEL PUREE 250G / 1KG NET

The yuzu orangettes, once candied, were mashed. The paste obtained will allow the production of a yuzu sauce with the most appropriate texture according to the intended use. This preparation is guaranteed without additive, coloring or preservative.

Our perfect combination: pastries, ice creams, fruit sauce, sherbets, cocktails.

Ingredients: yuzu, sugar • **Packaging:** sachet • **Storage:** keep refrigerated as soon as received • **Origin:** Miyazaki, Japan

REF. YYH3

TRANCHES D'ÉCORCE DE MANDARINE NATSUMIKAN AU SIROP 70G NET ÉGOUTTÉS

La mandarine natsumikan est très utilisée au japon : la maison Yuzuya Honten ne sélectionne que les plus beaux fruits. Son écorce est délicatement confite dans un sirop léger. La Préfecture de Yamaguchi est réputée pour les agrumes natsumikan. Cet agrume exprime un jus acidulé et légèrement aigre. Son écorce est très riche en essence et se consomme avec gourmandise. La mandarine natsumikan est très utilisée par les pâtissiers au Japon. La maison Yuzuya Honten s'est spécialisée dans la mise en valeur des écorces de natsumikan. Elle sélectionne les fruits de façon drastique. Seuls les fruits les plus beaux sont effectivement sélectionnés, à l'écorce intacte, libre de tache ou de tavelure. Seules sont prélevées les tranches des parties supérieures et inférieures du fruit, celles qui en leur centre possèdent encore un albedo blanc et moelleux. Le centre ne contient aucun corps du fruit. Ces parties sont alors délicatement confites dans un sirop très léger puis ensuite conditionnées empilées dans des petits bocaux et recouvertes de leur sirop.

Nos accords parfaits : ces fines tranches agrémenterons vos préparations chaudes ou froides, escalopes de foie gras, cakes, entremets…

Ingrédients : mandarine natsumikan (Citrus Natsudaïdaï), sucre, eau • **Conditionnement :** flacon verre • **Conservation :** au réfrigérateur après ouverture • **Origine :** Yamaguchi, Japon

NATSUMIKAN MANDARINE CITRUS BARK SLICES PRESERVED IN SYRUP 70G NET DRAINED

Natsumikan mandarine is widely used in Japan: Yuzuya Honten only selects the finest fruits. Its bark is delicately candied in a light syrup. Yamaguchi Prefecture is famous for citrus natsumikan. This citrus expresses a tangy and slightly sour juice. Its bark is very rich in essence and is consumed with greed. Natsumikan mandarin is widely used by pastry chefs in Japan. Yuzuya Honten is specialized in the development of natsumikan bark. She selects the fruits in a drastic way. Only the most beautiful fruits are actually selected, with intact bark, free from blemishes or scab. Only the slices of the upper and lower parts of the fruit are taken, those which in their center still have a white and mellow albedo. The center contains no fruit body. These parts are then delicately confit in a very light syrup and then packaged stacked in small jars and covered with their syrup.

Our perfect combination: these thin slices will decorate your hot or cold preparations, escalopes of foie gras, cakes, desserts…

Ingredients: natsumikan mandarine (Citrus Natsudaïdaï), sugar, water • **Packaging:** glass jar • **Storage:** refrigerated once opened • **Origin:** Yamaguchi, Japan

LES PURÉES

PUREES

REF. YTE3 / YTE1 / YTE2 / YTE4

PURÉE ARTISANALE DE YUZU DE KÔCHI 210G / 430G / 850G / 5KG NET

Cette purée est élaborée à partir des meilleurs yuzu de la Préfecture de Kôchi, cueillis à parfaite maturité. Les fruits frais ont été épépinés manuellement et la cuisson se fait de façon artisanale, dans un chaudron dont la capacité n'excède pas 40kg. Ce produit est complètement naturel. La bouche est généreuse, fraîche, avec une amertume légère. Le fruit domine, et le sucre demeure discret. La texture est légèrement croquante. Ce produit conviendra parfaitement aux chocolatiers, pâtissiers, cuisiniers, glaciers, et pourra être utilisé comme base ou comme condiment. Il pourra aussi, en toute simplicité, agrémenter une bonne tartine de pain grillé… Un délice !

Nos accords parfaits : foie gras, saumon fumé, canard, viandes rouges, poissons blancs et poissons gras, vinaigrettes et mayonnaises, fromages, chantilly montée manuellement, bonbons au chocolat, tartes aux agrumes…

Ingrédients : 56,50 % yuzu de Kôchi (Citrus Junos), sirop (eau, sucre). Sans additif, colorant ni conservateur • **Conditionnement :** pot en verre ou seau • **Conservation :** à l'abri de la lumière et de la chaleur puis au réfrigérateur après ouverture • **Origine :** produit élaboré en France à partir de yuzu frais de Kôchi, Japon

HOME-MADE YUZU FROM KÔCHI PUREE 210G / 430G / 850G / 5KG NET

This puree is elaborated from the best yuzu from Kôchi Prefecture in Japan, harvested at full ripeness. Seeds have been manually removed and cooking is handmade in a caldron with a maximum capacity of 40kg. It is a completely natural product. Taste is typical from fresh yuzu: generous, fresh with a pleasant light bitterness. Fruity taste dominates, sugar is very discreet, and texture with bits is slightly crunchy. This product is perfect for pastry, chocolate and ice cream makers or cook chefs. You can use it as a base, condiment or simply as a marmalade on a delicious toasted slice of bread. Delicious!

Our perfect combination: foie gras, smoked salmon, duck meat, red meat, white and/or fat fish, vinaigrettes and mayonnaises, cheese, handmade whipped cream, chocolate, citrus pie…

Ingredients: 56.50% yuzu from Kôchi (Citrus Junos), syrup (water, sugar). No additive, coloring nore preservative • **Packaging:** glass jar ou bucket • **Storage:** keep away from direct sunlight and high temperatures and refrigerate after opening • **Origin:** manufactured in France using fresh yuzu fruits from Kôchi, Japan

REF. STE01

PURÉE ARTISANALE DE SUDACHI DE TOKUSHIMA 210G NET

Le sudachi (citrus sudachi) est un autre agrume emblématique du Japon. Sa production, environ 5 000 tonnes, est concentrée à 98% sur l'île de Shikoku, plus précisément au sein de la Préfecture de Tokushima. Les conditions météorologiques sont en effet très adaptées : un climat tempéré et des précipitations moyennes. Les fruits sont très sensibles à la pluie et au vent, ses principaux ennemis, sans oublier les biches et les sangliers aussi très nombreux dans les campagnes environnantes. Ceux-ci se repaissent de l'écorce des arbres. Les fruits utilisés pour la confection de cette purée proviennent exclusivement des quelques rares exploitations agréées pour l'Europe et strictement contrôlées, produisant selon des principes d'agriculture raisonnée et pratiquant des cultures de plein-champs (nous refusons les fruits de culture sous serre car saturés en pesticides). Les japonais récoltent le sudachi encore vert car ils apprécient son acidité incisive. La période de récolte est courte, de fin août - début septembre à mi-octobre. Le fruit est assez petit, de ø 30 à 55 m, et possède de nombreux pépins. Nous importons en France les fruits frais, en provenance du Japon puis les livrons chez notre artisan sélectionné, pratiquant encore la cuisson en petits chaudrons traditionnels. Les fruits sont épépinés à la main puis émincés et cuits doucement, en quantité réduite, au chaudron. Il est important de garder la fraîcheur du fruit et de ne pas caraméliser le jus.

Nos accords parfaits : notre purée de sudachi est gourmande, riche en morceaux, très équilibrée, non saturée en sucre. De nombreux cuisiniers se l'approprient pour accompagner saumon fumé, foie gras, coquillages et crustacés, poissons blancs, magrets de canard et autres viandes rouges. Les pâtissiers, chocolatier, barman, traiteurs, ne sont pas en reste. Enfin, les fromagers le recommandent avec les chèvres frais, secs ou demi-secs, les brebis… Deux ingrédients pour notre purée : sudachi et sirop léger fait d'eau et de sucre.

Ingrédients : 56,50 % sudachi (Citrus sudachi), sirop (eau, sucre). Sans additif, colorant ni conservateur • **Conditionnement :** pot en verre • **Conservation :** à l'abri de la lumière et de la chaleur. Au réfrigérateur après ouverture • **Origine :** produit élaboré en France à partir de sudachi frais de Tokushima, Japon

HOME-MADE TOKUSHIMA SUDACHI PUREE 210G NET

The sudachi (citrus sudachi) is another iconic citrus fruit from Japan. Its production, of around 5000 tonnes, is 98% concentrated on Shikoku Island, and more precisely in Tokushima Prefecture. The weather conditions are very suitable - a moderate climate and average rainfall. The fruit is very sensitive to its main enemies; the wind and rain, and then the many deer and wild boar in the surrounding countryside who feed on the tree bark. The fruit used to make this puree is exclusively sourced from the few rare farms approved for Europe, which are strictly controlled. They are farmed sustainably and in open-field cultivation (we refuse fruit grown under glass as it is saturated in pesticides). The Japanese harvest the sudachi while they are still green because they love its sharp acidity. The harvest period is short, from late August / early September to mid-October. The fruit is quite small, from ø 30 to 55 mm, and has many seeds. We import the fresh fruit to France from Japan then deliver it to our selected artisan, who still cooks in small traditional cooking pots. The fruits are seeded by hand, then sliced and gently cooked in small quantities in the pot. It is important to keep the fruit's freshness and not to caramelise the juice.

Our perfect combination: the puree is tasty, full of pieces of fruit, very balanced and low in sugar. Many cooks use it to accompany smoked salmon, foie gras, shellfish and crustaceans, white fish, duck breasts and other red meats. Pastry chefs, chocolatiers, bartenders and caterers love it too. Finally, cheese makers recommend it with fresh, dry or semi-dry goat or sheep's cheese. Our puree contains just two ingredients: sudachi and light syrup made with water and sugar.

Ingredients: 56.50% sudachi from Tokushima (Citrus sudachi), syrup (water, sugar). No additive, coloring nore preservative • **Packaging:** glass jar ou bucket • **Storage:** keep away from direct sunlight and high temperatures. Refrigerate after opening • **Origin:** manufactured in France using fresh yuzu fruits from Kôchi, Japan

Nishikidôri

vous présente ses

Ume & Umeboshi

Ume & Umeboshi

Ume & Umeboshi • Ume & Umeboshi ..... p. 91-93

UME & UMEBOSHI

UME & UMEBOSHI

REF. **TNA1 / TNA 2**

PRUNES NANKO UME UMEBOSHI SANS ADDITIF 100G / 500G NET

Excellentes pour la santé, ces petites prunes (fruits de l'abricotier japonais) allient vertus antiseptiques, fortifiantes, minéralisantes, alcalinisantes… Leur saveur fruitée, aigre-douce et rafraîchissante est atypique, particulière pour les néophytes, incontournable pour les fins connaisseurs. Les prunes umeboshis vous invitent à une expérience gustative unique et 100% naturelle.

Nos accords parfaits : couramment dégustées avec du riz blanc, les umeboshis, qui s'apparentent à l'abricot mais ressemblent plus à la prune, sont également délicieuses au petit déjeuner ou bouillies et assaisonnées pour le dîner. Elles sont également dégustées comme des friandises, telles quelles, ou utilisées comme condiment. Pour révéler leur parfum fruité et sucré, les marquer sur le grill en les réchauffant doucement.

Ingrédients : prunes Nanko ume, sel, sucre brun de canne, vinaigre de pomme (jus de pomme, alcool, sel), hon mirin (riz gluant, riz koji, alcool de canne à sucre), miel • **Conditionnement :** boîte PE • **Conservation :** idéalement au réfrigérateur • **Origine :** Wakayama, Japon

NANKO UMEBOSHI UME PLUM WITHOUT ANY ADDITIVES 100G / 500G NET

Excellent for health, these little plums (fruit of the Japanese apricot tree) combine antiseptic, fortifying, mineralizing, alkalinizing properties… Their refreshing, fruity, sweet and sour taste is atypical, particular for neophytes, essential for fine connaisseurs. Umeboshi plums invite you to a unique and 100% natural taste experience.

Our perfect combination: commonly eaten with white rice, umeboshis, which are of the apricot family but resemble plums, are also delicious at breakfast or boiled and seasoned for dinner. They are also eaten as a delicacy, as they are, or used as a condiment… To reveal their fruity, sweet fragrance, just mark them gently on the grill.

Ingredients: Nanko ume plums, salt, brown cane sugar, apple vinegar (apple juice, alcohol, salt), hon mirin (sticky rice, koji rice, sugar cane's alcohol), honey • **Packaging:** PE tray • **Storage:** best refrigerated • **Origin:** Wakayama, Japan

REF. **FUE20-S / FUE20**

PÉTALES DE PRUNE UME AU SHISO ROUGE LYOPHILISÉS 2-5,5 MM, 30G / 800G NET

Les prunes umbeboshi, macérées dans du vinaigre de prune au shiso, sont dénoyautées puis lyophilisées. Elles sont ensuite concassées en petits pétales de 2 à 5,5 mm. Ces petits croustillants révèlent de jolies notes acides et fruitées, très fraîches.

Nos accords parfaits : nous vous les recommandons pour vos salades de crudités, riz sautés, carpaccios de viandes et de poissons, pâtes, viandes rouges grillées, émincés de poulpe ou de Saint-Jacques, ou encore, côté sucré, en topping sur un bonbon de chocolat, sur une crème glacée au chocolat ou à la vanille.

Ingrédients : prunes ume, vinaigre de prune ume au shiso rouge • **Conditionnement :** sachet • **Conservation :** à l'abri de la lumière et de l'humidité • **Origine :** Wakayama, Japon

RED SHISO FLAVORED UME PLUM PETALS FREEZE-DRIED 2-5.5MM, 30G / 800G NET

Umbeboshi plums macerated in shiso plum vinegar are pitted and freeze-dried. They are then crushed into small petals of 2 to 5.5mm. These crispy little ones reveal pretty acid and fruity notes, very fresh.

Our perfect combination: we recommend them for raw vegetables salads, sautéed rice, meat and fish carpaccios, pasta, grilled red meats, minced octopus or scallops, or, sweet side, topping on a chocolate bonbon, on a chocolate ice cream or vanilla ice cream.

Ingredients: ume plums, ume plum and red shiso vinegar • **Packaging:** sachet • **Storage:** dry away from direct sunlight and moisture • **Origin:** Wakayama, Japan

REF. **KUM3**

SIROP DE PRUNE UME VERTE 275 ML NET

Excellentes pour la santé, les petites prunes ume, fruits de l'abricotier japonais, allient vertus antiseptiques, fortifiantes, minéralisantes, alcalinisantes… Leur saveur fruitée rafraîchissante est typique. Tous les occidentaux voyageant au Japon en raffolent !

Nos accords parfaits : nous vous conseillons une dilution avec de l'eau fraîche plate ou pétillante à raison d'une dose de sirop pour cinq à six doses de boisson.

Ingrédients : prunes ume vertes de Wakayama et Nara (55%), sucre candie de betterave. Sans additif, ni conservateur, ni colorant • **Conditionnement :** flacon • **Conservation :** à l'abri de la lumière directe et de la chaleur. Conservation au frais après ouverture • **Origine :** Wakayama, Japon

GREEN UME PLUM SYRUP 275ML NET

Excellent for health, the ume plums (fruits of the japanese apricot tree) combine various qualities: antiseptic, fortifying, mineralizing, alkalizing… their fruity and refreshing taste is very typical. All the westerners coming to japan love it!

Our perfect combination: we recommend to dilute it in fresh still or sparkling water, at the rate of 1 dose of syrup for 5 to 6 doses of beverage.

Ingredients: green ume plum from Wakayama and Nara (55%), beetroot candy sugar. No additive, no preservative, no coloring • **Packaging:** flask • **Storage:** dry away from direct sunlight and heat. Refrigerate after opening • **Origin:** Wakayama, Japan

REF. **HF1**

DÉLICE DE PRUNE UME 720 ML NET

Les régions de Okayama et Tottori sont très réputées pour la qualité de leurs prunes ume (fruits de l'abricotier japonais). Le jus brut est extrêmement acide. Il a été agrémenté de sucre pour rendre sa consommation et son utilisation plus aisée. La bouche est très fraîche, florale, fruitée, sans que le sucre ne prenne jamais le dessus. La première impression rappelle nos « verjus » traditionnels, l'âpreté en moins.

Nos accords parfaits : déglaçage des escalopes de foie gras, sauces pour les gibiers, sauce pour le homard grillé, sauce pour les viandes rouges mijotées, chutneys, préparations pâtissières et crèmes glacées.

Ingrédients : eau, 20% jus de prune ume, sirop de sucre. Sans additif, ni conservateur, ni colorant • **Conditionnement :** flacon • **Conservation :** à l'abri de la lumière directe et de la chaleur. Conservation au frais après ouverture • **Origine :** Okayama, Japon

UME PLUM DELIGHT 720ML NET

Okayama and Tottori areas are very famous for the quality of their ume plums (apricot tree's fruit). The juice is really sour. It has been sugared to make its consumption easier. The taste is very fresh, flowerish and fruity, and the sugar does not take over. The first impression is close to our traditional verjuices, but without the sourness.

Our perfect combination: foie gras deglazing, sauce for wild game meat, sauce for grilled lobster, sauce for red meat stews, chutneys, pastries and ice creams.

Ingredients: water, 20% ume plum juice, sugar syrup. No additive, no preservative, no coloring • **Packaging:** flask • **Storage:** dry away from direct sunlight and heat. Refrigerate after opening • **Origin:** Wakayama, Japan

REF. MND / MND2

CONDIMENT UME KOSHO À LA PRUNE UME ET AU PIMENT 60G / 500G NET

Le ume Kosho est un condiment relativement nouveau, apparu sur le marché japonais au cours de l'année 2012. Les meilleures prunes, de variété Nako ume, ont été fermentées dans une marinade de sel et d'épices puis dénoyautées et broyées avec des piments au vinaigre. Le résultat est une délicieuse pâte, très parfumée, à la jolie couleur violette, qui rappellera certaines de nos moutardes fruitées. Il s'inspire du yuzu kosho (traditionnellement fabriqué sur l'île de Kyushu), mélange d'écorce de yuzu, de piment vert et de sel. Matsumoto Norendo, situé dans la Préfecture de Wakayama, célèbre dans tout le Japon pour ses prunes ume, et plus spécialement Kishu, a imaginé le ume Kosho dans le but d'accompagner la dégustation du Kamaboko, surimi japonais.

Nos accords parfaits : nous vous conseillons ce délice en accompagnement de saumon fumé, d'une escalope de foie gras, de poissons ou viandes grillées, de fromages ou pour relever mayonnaises, sauces froides, fritures…

Ingrédients : 49,40 % prune ume fermentée en salaison (prune ume, eau, sel, sirop de sucre, feuilles de shiso, ferment d'alcool et riz et raisin et levures et sucre, sauce sardine et riz fermenté, vinaigre d'alcool, extrait de kombu, protéines hydrolysées de soja et shiitake et poissons et kombu, colorant naturel choux rouge), 26,20 % piment vert vinaigré (piment vert, vinaigre, sel), feuilles de shiso rouge (feuilles de shiso rouge, sel, vinaigre de prune ume), sel, sucre • **Conditionnement :** poche souple • **Conservation :** à l'abri de la chaleur et de la lumière. Au frais après ouverture • **Origine :** Wakayama, Japon • **Substances allergènes :** prune, poisson, shiitake, soja

UME KOSHO CONDIMENT WITH UME PLUM AND GREEN HOT PEPPER 60G / 500G NET

Ume kosho is a new condiment appeared on the Japanese market in 2012. The best plums, called Nanko ume, have been fermented in a mix of salt and spices, stoned and ground with hot peppers in vinegar. The paste obtained is delicious, strongly flavored, with a beautiful purple color and reminding of fruit mustards. This product is inspired by yuzu kosho (traditionally from Kyushu Island), a blend of yuzu peel, green hot pepper and salt. Matsumoto Norendo, located in Wakayama Prefecture, famous all over Japan for its ume plums, has invented ume kosho with the aim of creating the perfect condiment to go with kamaboko (Japanese surimi).

Our perfect combination: we recommend to serve it with smoked salmon, foie gras scallop, grilled meat or fish, cheese or to spice up your mayonnaises, cold sauces, fried food…

Ingredients: 49.40% fermented cured ume plum (ume plum, water, salt, sugar syrup, shiso leaves, alcohol & rice & grape & yeast & sugar ferment, sardine sauce and fermented rice, alcohol vinegar, kombu extract, soy and shiitake and fish and kombu hydrolyzed proteins, natural red cabbage coloring, citric acid), 26.20% vinegared hot chili pepper (hot green chili pepper, vinegar, salt), red shiso leaves (red shiso leaves, salt, ume plum vinegar), salt, sugar • **Packaging:** pouch • **Storage:** keep away from direct sunlight and high temperatures. Refrigerate after opening • **Origin:** Wakayama, Japan • **Allergenics:** plum, fish, shiitake, soya

REF. PU2 / PU3

CONDIMENT AU VINAIGRE NOIR ET À LA PRUNE UME 290ML / 490ML NET

Les prunes utilisées pour ce vinaigre, de variété Nanko eme (la plus réputée au Japon), charnues et parfumées, sont cultivées au cœur d'un terroir d'exception : Kishu Minabé. Vigoureusement sélectionnées elles sont brassées patiemment dans un vinaigre noir de riz (élaboré avec une eau très pure issue des montagnes Nachisan de Wakayama) additionné de sucre candi.

Nos accords parfaits : il relèvera à merveille les vinaigrettes classiques. En cuisine, vous pourrez le réduire ou l'utiliser pour vos déglaçages.

Ingrédients : 33,4% prune ume nanko, 33,3% vinaigre noir de riz, sucre • **Conditionnement :** flacon • **Conservation :** au réfrigérateur après ouverture • **Origine :** Wakayama, Japon

UME PLUM DARK VINEGAR 290ML / 490ML NET

The fleshy and flavorsome Nanko ume (the most renowned in Japan) plums used for this vinegar, are grown in an exceptional region: Kishu Minabé. Rigorously selected they are patiently brewed in dark rice vinegar (made with very pure water from the Nachisan mountains in Wakayama) together with sugar candy. The result is a deliciously slightly acid vinegar with surprising cherry, amandon, plum notes.

Our perfect combination: it superbly seasons traditional vinaigrettes. You can reduce it or use it to deglaze.

Ingredients: 33.4% Nanko Ume plums, 33.3% dark rice vinegar, sugar • **Packaging:** flask • **Storage:** refrigerate after opening • **Origin:** Wakayama, Japan

REF. TO30 / TO30B

CONDIMENT AU VINAIGRE DE RIZ ET À LA PRUNE UME 180ML / 900ML NET

Des prunes ume très mûres ont macéré avec un très beau vinaigre de riz élaboré par les maîtres artisans de Tobaya Suten. Les prunes lui donnent sa délicieuse couleur ambre jaune. Sa saveur très fuitée allie l'acidité du vinaigre de riz à la finesse de la prune et à la douceur du sucre candi.

Nos accords parfaits : en vinaigrette comme en déglaçage, pour relever les salades de fruits ou les boissons gazeuses !

Ingrédients : vinaigre de riz (50%), sucre candi, prune ume de Fukui (25%) • **Conditionnement :** flacon • **Conservation :** à l'abri de la lumière et de la chaleur • **Origine :** Fukui, Japon

RICE VINEGAR WITH UME PLUM 180ML / 900ML NET

Very ripe ume plums macerated with a very fine rice vinegar made by the Master craftsmen from Tobaya Suten. The plums give it its delicious yellow amber color. Its very fluffy flavor combines the acidity of rice vinegar with the finesse of plum and the sweetness of candy sugar.

Our perfect combination: in vinaigrette as in deglazing, to raise fruit salads or soft drinks!

Ingredients: rice vinegar (50%), candi sugar, ume plum from Fukui (25%) • **Packaging:** flask • **Storage:** away from direct sunlight and heat • **Origin:** Fukui, Japan

REF. YSH

SAUCE TSUYU À LA PRUNE UME ET AU YUZU 200ML NET

Notre sauce tsuyu offre une jolie rondeur en bouche, un parfait équilibre entre le sel, l'acidité, le fruit. Les tsuyu sont des sauces claires destinées à assaisonner les sômen et udon, les tempura, les œufs. Ces sauces fines et délicatement sucrées ont comme ingrédients communs la sauce soja, le sucre, le mirin et le bouillon dashi. Elles s'utilisent telles quelles ou diluées à de l'eau froide (1/3 tsuyu, 2/3 eau) pour la dégustation des sômen ou udon froids ou encore tempura.

Nos accords parfaits : pour les sômen ou udon chauds, mélanger 2 volumes de tsuyu avec 5 volumes de bouillon dashi. Pour vos légumes mijotés, carottes, navets, blancs de poireaux, privilégier un mélange moitié tsuyu moitié bouillon. La sauce tsuyu assaisonne également parfaitement vos salades de crudités, poissons grillés, noix de Saint-Jacques, salades de coquillages, tartares de poissons et crustacés…

Ingrédients : sauce soja (soja, blé, sel, alcool de canne à sucre), sucre, sirop de fructose glucose, eau, 8,60 % jus de yuzu, 8,60 % prune ume (prune umé, sel), bonite séchée, hon'mirin, kombu, sel, extrait de bonite séchée (bonite séchée, sel, extrait de levure, vinaigre), alcool de canne à sucre. • **Conditionnement :** flacon • **Conservation :** au frais après ouverture • **Origine :** Wakayama, Japon • **Substances allergènes :** soja, blé, bonite

UME PLUM AND YUZU TSUYU SAUCE 200ML NET

Our tsuyu sauce has a nice roundness in the mouth, with a perfect balance between salt, acidity and fruit. Tsuyu are light sauces for seasoning sômen and udon, tempura and eggs. These fine and delicately sweet sauces all contain soy sauce, sugar, mirin and dashi stock. It can be used as it is or diluted in cold water (1/3 tsuyu, 2/3 water) for sômen or cold udon or tempura.

Our perfect combination: for hot sômen, mix 2 parts tsuyu with 5 parts dashi stock. For simmered vegetables, carrots, turnips, the white part of leeks, use a half tsuyu, half stock mixture. Tsuyu sauce will also perfectly season raw vegetables, grilled fish, scallops, seafood salads, fish tartars and shellfish.

Ingredients: soy sauce (soya, wheat, salt, sugar cane alcohol), sugar, glucose fructose syrup, water, 8.60% yuzu juice, 8.60% ume plum (ume plum, salt), dried bonito, hon mirin, kombu dashi, salt, dried bonito extract (dried bonito, salt, yeast extract, vinegar), sugar cane alcohol. • **Packaging:** flask • **Storage:** refrigerate after opening • **Origin:** Wakayama, Japan • **Allergenics:** soya, wheat, bonito

REF. NAN2

BOUILLON DASHI À L'ALGUE KOMBU ET À LA PRUNE UME OU « UME KOBUCHA » EN POUDRE 40G NET

Ce bouillon dashi instantané est garanti sans additif ni colorant ni conservateur ni allergène. Il peut se consommer tel quel ou être utilisé comme une base de bouillon. Le shiso rouge est bien présent.

Nos accords parfaits : base pour les plats mijotés, bouillons pour pâtes, udon, sômen, bouillons de cuisson… Dans ce cas, inutile d'assaisonner vos préparations.

Ingrédients : sel de mer torréfié, sucre, 6% kombu (saccharina japonica), 6% prune ume (prune ume, sel, shiso rouge, vinaigre de prune), 6% pâte de prune ume (prune ume, sel, shiso rouge, vinaigre de prune), shiitake, shiso rouge vinaigré (shiso rouge, sel, vinaigre de prune), extrait de levure • **Conditionnement :** sachet • **Conservation :** à l'abri de la lumière et de l'humidité • **Origine :** Osaka, Japon

POWDERED KOMBU SEAWEED AND UME PLUM DASHI BROTH "UME KOBUCHA", 40G NET

This instant dashi broth is guaranteed without additives, dyes, preservatives or allergens. It can be eaten as it is, just diluted, or used as a broth base. This dashi broth has been lightly flavored using red shiso.

Our perfect combination: broth for ramen noodles, white fish, chanwanmushi flan, seafood fondue…

Ingredients: grilled sea salt, sugar, 6% kombu (saccharina japonica), 6% ume plum (ume plum, salt, red shiso, plum vinegar), 6% ume plum paste (ume plum, salt, red shiso, plum vinegar), shiitake, red shiso vinegar (red shiso, salt, plum vinegar), yeast extract • **Packaging:** sachet • **Storage:** dry away from direct sunlight • **Origin:** Osaka, Japan

REF. TH5 / TH4

GRAINES DE SÉSAME TORRÉFIÉES AROMATISÉES À LA PRUNE UME 80G / 1 KG NET

Les graines de sésame torréfiées aromatisées font partie des furikake, assaisonnements traditionnels japonais. Le parfum, la saveur et la fraîcheur de la prune ume sont bien présents.

Nos accords parfaits : craquantes, délicieuses, amusantes et surprenantes, elles relèveront à merveille riz blanc, pâtes, marinades, thon sauté, poissons et viandes grillés, feuilletés apéritifs, pains, fromages, salades de crudités…

Ingrédients : sésame blanc torréfié, sel, sucre, extrait de rakanka (siratia grosvenorii), acidifiant E330, extrait de bonite, extrait de bonite séchée, mirin, colorant choux rouge, arôme de shiso, exhausteurs de goût E621 E631 et E627, prune umeboshi (0,4%) • **Conditionnement :** flacon PET ou sac • **Conservation :** à l'abri de la lumière et de l'humidité • **Origine :** Ishikawa, Japon • **Substance allergène :** sésame

ROASTED SESAME SEEDS FLAVORED WITH UME PLUM 80G / 1KG NET

The flavored roasted sesame seeds belong to the category of « furikake », traditional Japanese seasoning. Ume plum perfume, flavor and freshness are very present.

Our perfect combination: crunchy, delicious, funny and surprising, these seeds will spice up your rice, pastas, marinades, grilled meat and fish, breads, cheeses, raw vegetables…

Ingredients: roasted white sesame, salt, sugar, rakanka (siratia grosvenorii) extract, acidifier E330, dried bonito extract, mirin, red cabbage coloring, shiso aroma, flavor enhancers (E621, E631 and E627), umeboshi plums (0.4%) • **Packaging:** PET flask or bag • **Storage:** away from light, heat and moisture • **Origin:** Ishikawa, Japan • **Allergenic:** sesame

Nishikidôri

vous présente ses

Fleurs et feuilles de cerisiers sakura
sakura cherry blossom and sakura cherry tree leaves

Fleurs et feuilles de cerisiers sakura • sakura cherry blossom and sakura cherry tree leaves..... p. 95-97

FLEURS & FEUILLES DE CERISIERS SAKURA

SAKURA CHERRY BLOSSOM & SAKURA CHERRY TREE LEAVES

REF. SSG1/SSG1B

FEUILLES DE CERISIER SAKURA SALÉES 10 FEUILLES/50 FEUILLES

Saviez-vous que lorsque le cerisier sakura est en fleur, sa feuille exhale un parfum délicieux ? Et que cette feuille, comestible, développe un arôme puissant très proche de celui de la fleur de cerisier ? Experts en la matière, les Maîtres Artisans de Yamashin Sangyo sélectionnent avec rigueur les meilleures feuilles et les mettent en saumure afin de préserver leur parfum et leur saveur.

Nos accords parfaits : utilisées comme condiment, les feuilles de cerisier Yamashin Sangyo multiplient les plaisirs culinaires ! Entières, ciselées ou hachées, elles rehaussent formidablement vos tartares de veau, de bœuf, de poisson et tous vos poissons vapeurs… Au Japon, leur utilisation traditionnelle se fait en pâtisserie. Plongée dans le jus de cuisson de vos pots au feu et blanquettes, elles diffusent un parfum très agréable et des saveurs nouvelles dont vous serez vite des inconditionnels.

Ingrédients : feuilles de cerisier sakura, sel (20%), acidifiants E522-E331iii, E330 • **Conditionnement :** sachet • **Conservation :** à l'abri de la lumière, de la chaleur et de l'humidité. Au réfrigérateur après ouverture • **Origine :** Aichi, Japon

SALTED SAKURA CHERRY TREE LEAVES 10 LEAVES/50 LEAVES

Did you know that when the sakura cherry tree is in blossom, the leaf exhales a delicious perfume? Experts in the matter, Yamashin Sangyo master craftsmen rigorously select the best leaves and put them in a brine to retain their perfume and taste.

Our perfect combination: used as a condiment, Yamashin Sangyo cherry tree leaves multiply culinary pleasures. In Japan they are traditionally used in pastries. Whole, chopped or finely chopped they are superb with veal, beef or fish tartars and all steamed fish. Soaked into a stew cooking juice they diffuse a very pleasant aroma and new taste that you will quickly adopt.

Ingredients: leaves of cherry tree in blossom, salt (20%), water, acidifiers E522, E330(iii), E330 • **Packaging:** sachet • **Storage:** best refrigerated • **Origin:** Aichi, Japan

REF. SSG1SS

FEUILLES DE CERISIER SAKURA SALÉES SANS ADDITIF 50 FEUILLES

Les feuilles proposées ici, aux douces notes d'amandon, ont été confectionnées sans la moindre utilisation d'additif.

Nos accords parfaits : elles font actuellement le bonheur des fromagers.

Ingrédients : feuilles de cerisier sakura, eau, sel • **Conditionnement :** sachet • **Conservation :** à l'abri de la lumière, de la chaleur et de l'humidité. Au réfrigérateur après ouverture • **Origine :** Aichi, Japon

ADITIVE FREE SALTED SAKURA CHERRY TREE LEAVES 50 LEAVES

These sakura cherry leaves, with pleasant cherry seed fragrance, were processed without any use of additive.

Our perfect combination: these leaves are very much appreciated by goat and cow cheese makers.

Ingredients: leaves of cherry tree in blossom, water, salt • **Packaging:** sachet • **Storage:** best refrigerated • **Origin:** Aichi, Japan

REF. SSG7

FLEURS DE CERISIER SAKURA LYOPHILISÉES ET SALÉES 1,5G NET

Saviez-vous que lorsque le cerisier sakura est en fleurs, sa fleur exhale un parfum délicieux ? Et que sa fleur, comestible, développe un arôme puissant, emblématique dans la cuisine japonaise ? Experts en la matière, les Maîtres Artisans de Yamashin Sangyo sélectionnent avec rigueur les meilleures fleurs et les mettent en saumure puis les lyophilisent afin de préserver leur parfum et leur saveur.

Nos accords parfaits : ces fleurs entières sont fréquemment utilisées au Japon pour parfumer bouillons dashi, consommés, thé vert, et même les alcools ! À essayer également pour parfumer bouillons de pot au feu ou de blanquettes, poissons vapeurs et papillotes… Au Japon, ces fleurs sont réputées pour parfumer les pâtes mais également la crème glacée à la vanille (dans cas, les pétales doivent être dessalés dans l'eau).

Ingrédients : fleurs de cerisier sakura, sel (30 %), vinaigre de prune • **Conditionnement :** sachet • **Conservation :** à température ambiante, à l'abri de la chaleur et de l'humidité • **Origine :** Aichi, Japon

FREEZE-DRIED AND SALTED SAKURA CHERRY BLOSSOM PETALS 1.5G NET

Did you know that when the sakura cherry tree is in blossom, the blossom exhales a delicious perfume? And that this edible blossom develops a powerful aroma which is emblematic of Japanese cuisine? Experts in the matter, Yamashin Sangyo master craftsmen rigorously select the best blossoms and put them in a brine then freeze dry them to retain their perfume and taste.

Our perfect combination: the whole blossom is often used in Japan to flavor dashi stock, consommés, green tea and even spirits! Try it also for pot-au-feu stew and blanquettes or for fish (steamed or cooked in foil). In Japan these blossoms are famous for flavoring pasta but also vanilla ice-cream (in this case the petals are soaked in water to remove the salt).

Ingredients: sakura cherry blossom, salt (30%), plum vinegar • **Packaging:** sachet • **Storage:** keep dry at room temperature, away from high temperatures • **Origin:** Aichi, Japan

REF. SSG16

FLEURS DE CERISIER SAKURA AU SIROP 100 FLEURS

Les fleurs de cerisiers sakura exhalent de délicieuses fragrances d'amandon. Afin de conserver leurs couleurs et leurs saveurs, dès leurs récolte, les fleurs sont conservées au sel. Ceci n'altère ni la texture, ni les arômes. Elles sont ensuite dessalées puis placées dans un sirop à base de vinaigre de prune et de sucre. Chaque fleur est ensuite vérifiée puis disposée entre deux intercalaires jusqu'à regrouper 100 pièces. Une flash pasteurisation est réalisée pour garantir une bonne conservation.

Nos accords parfaits : ces fleurs haut de gamme sont uniques au Japon et constituent une référence près des pâtissiers, chocolatiers, glaciers, cuisiniers, bars à cocktails…

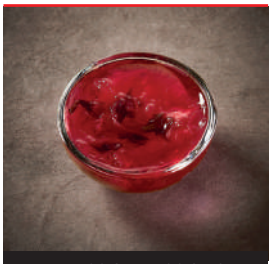
Ingrédients : fleurs de cerisier, 15 % sirop (sucre, vinaigre de prune) • **Conditionnement :** feuille intercalaire soudée • **Conservation :** au réfrigérateur • **Origine :** Aichi, Japon

CHERRY BLOSSOM PRESERVED IN SWEET SYRUP 100 PIECES

The sakura cherry blossoms exhale delicious fragrances of cherry seed almond. In order to preserve their colors and flavors, as soon as they are harvested, the flowers are kept in salt. This does not alter the texture nor the aromas. Therefore, flowers are desalted and placed in a syrup made from plum vinegar and sugar. Each flower is carefully checked and placed between two spacers to group together 100 pieces. A flash pasteurization is performed to ensure a good conservation.

Our perfect combination: these high-end flowers, unique in Japan, are a reference near pastry chefs, chocolatiers, ice cream makers, cooks, cocktail bars…

Ingredients: sakura cherry blossom, 15% syrup (sugar, plum vinegar) • **Packaging:** sealed two spacers pack • **Storage:** maintain refrigerated • **Origin:** Aichi, Japan



REF. SSG17/SSG18

FLEURS DE CERISIER SAKURA AU SIROP 100G (30 FLEURS, 11G NET ÉGOUTTÉS)/ 500G (150 FLEURS, 55G NET ÉGOUTTÉS)

Les fleurs de cerisiers sakura exhalent de délicieuses fragrances d'amandon. Afin de conserver leurs couleurs et leurs saveurs, dès leurs récolte, les fleurs sont conservées au sel. Ceci n'altère ni la texture, ni les arômes. Elles sont ensuite dessalées, contrôlées une par une puis placées dans un sirop puis pasteurisées pour garantir une bonne conservation.

Nos accords parfaits : ces fleurs haut de gamme sont uniques au Japon et constituent une référence près des pâtissiers, chocolatiers, glaciers, cuisiniers, bars à cocktails…

Ingrédients : sirop (sucre, vinaigre de prune, colorant rouge : choux rouge, alcool, acide citrique), fleurs de cerisiers (fleurs de cerisiers, sel, vinaigre de prune) • **Conditionnement :** poche soudée • **Conservation :** au réfrigérateur • **Origine :** Aichi, Japon

CHERRY BLOSSOM PRESERVED IN SWEET SYRUP 100G (30 FLOWERS, 11G NET DRAINED)/ 500G (150 FLOWERS, 55G NET DRAINED)

The sakura cherry blossoms exhale delicious fragrances of cherry seed almond. In order to preserve their colors and flavours, as soon as they are harvested, the flowers are kept in salt. This does not alter the texture nor the aromas. Therefore, flowers are desalted and placed in a syrup and then pasteurized to ensure a good conservation.

Our perfect combination: these high-end flowers, unique in Japan, are a reference near pastry chefs, chocolatiers, ice cream makers, cooks, cocktail bars…

Ingredients: syrup (sugar, plum vinegar, red coloring: red cabbage, alcohol, citric acid), cherry blossom (cherry blossom, salt, plum vinegar) • **Packaging:** sealed pouch • **Storage:** maintain refrigerated • **Origin:** Aichi, Japan

REF. FSAK

PURÉE SUCRÉE DE FLEURS DE CERISIERS SAKURA 1 KG NET

Seuls le sucre, le sel, le vinaigre permettent de préserver la couleur et le goût des pétales de fleurs de cerisiers sakura. Cette purée sucrée est plébiscitée par tous les meilleurs artisans glaciers et pâtissiers du Japon.

Nos accords parfaits : crèmes glacées, pâtes à tartiner, crèmes, boisson, cocktails…

Ingrédients : 35,30 % sucre, sirop de sucre, 29,10 % pétales de fleurs de cerisiers sakura, eau, acidifiant E296 • **Conditionnement :** poche • **Conservation :** au réfrigérateur • **Origine :** Aichi, Japon

SAKURA CHERRY BLOSSOM SWEET PUREE 1KG NET

Only sugar, salt, vinegar can preserve the color and taste of sakura cherry blossom petals. This sweet puree is acclaimed by all the best ice cream makers and pastry chefs in Japan.

Our perfect combination: ice creams, spreads, creams, drinks, cocktails…

Ingredients: 35.30% sugar, sugar syrup, 29.10% sakura cherry blossoms petals, water, acidifier E296 • **Packaging:** sealed pouch • **Storage:** maintain refrigerated • **Origin:** Aichi, Japan

REF. MC4

FEUILLES DE CERISIER SAKURA EN FLEURS EN POUDRE 500 G NET

Cette poudre, aux notes végétales puissantes, mêlant odeurs d'herbe fraîchement coupée et d'amandon est en tout point exceptionnelle. Les mois de mars et avril, au Japon, sont propices à la floraison des cerisiers sakura. Ces cerisiers, qui ne produisent pas de fruits, sont réputés pour leurs fleurs et leurs feuilles utilisées pour la confection de nombreux plats et pâtisseries, boissons… Pendant la floraison, les feuilles sont aussi parfumées que les fleurs avec des notes différentes, rappelant l'amandon des fruits à coque. La maison Meiko Chagyo, située au sein de la Préfecture de Shizuoka, récolte les feuilles de cerisiers sakura lorsque leur parfum est optimum, puis les torréfie, les pasteurise, et les réduit en poudre. Afin de préserver couleur et parfum, la poudre est conditionnée en sachets aluminés après y avoir introduit un peu d'azote. L'azote préserve les couleurs et les saveurs.

Nos accords parfaits : elle conviendra parfaitement pour la confection de pains, de brioches, de macarons, de madeleines, de biscuits, de charlottes, panna cotta, flans, crèmes au beurre, crèmes pâtissières… Elle parfume les bouillons, marinades, mayonnaises, vinaigrettes…

Ingrédient : 100 % feuille de cerisier sakura • **Conditionnement :** sachet aluminé avec zip • **Conservation :** à l'abri de la lumière, de l'humidité et de la chaleur • **Origine :** Shizuoka, Japon

POWDERED SAKURA CHERRY TREE LEAVES 500G NET

This powder, with its powerful vegetal notes and combined fragrances of freshly cut grass and nuts is truly exceptional. March and April in Japan are the perfect months for sakura cherry trees to blossom. These cherry trees which don't produce fruit, are renowned for their flowers and leaves used to make many dishes, pastries and drinks. When flowering, the leaves are as perfumed as the flowers, but with different notes, reminiscent of nuts. Meiko Chagyo in Shizuoka Prefecture, harvests sakura cherry leaves when their perfume is at its best, then roasts them, pasteurises them and reduces them to powder. To preserve the color and fragrance, the powder is packaged in foil sachets which have a little nitrogen in them. The nitrogen preserves the colors and flavors.

Our perfect combination: it is perfect for making bread, brioche, macaroons, madeleines, biscuits, charlotte cakes, panna cotta, flans, butter creams, pastry creams, without forgetting seasoning broths, marinades, mayonnaises, vinaigrettes.

Ingredient: 100% sakura cherry leaves • **Packaging:** zipped foil sachet • **Storage:** away from light, heat and moisture • **Origin:** Shizuoka, Japan

REF. NYS3

SÔMEN « SAKURA MEN » À LA FEUILLE DE CERISIER 180 G NET

La Préfecture de Fukushima est réputée pour ses nombreux sites touristiques agrémentés d'une multitude de cerisiers sakura, et notamment de cerisiers millénaires appelés Miharu Takizakura, dont la particularité est le fleurissement en cascade au printemps. Nos sômen aux feuilles de cerisier sont d'une très agréable couleur rose, à l'image des magnifiques fleurs des cerisiers de Fukushima. Délicatement confectionnées à la main, elles incorporent dans leur fabrication des feuilles rigoureusement sélectionnées de cerisier du japon. Ces sômen complètement artisanales sont ensuite reposées à basse température puis séchées pour finition.

Nos accords parfaits : la dégustation est recommandée froide, quelle que soit la saison, accompagnée d'une sauce soja au bouillon dashi « dashi shoyu » diluée à raison de 1 volume de sauce pour 2 à 4 volumes d'eau . Temps de cuisson : 4 minutes dans 2L d'eau bouillante, puis rincer à l'eau froide pour arrêter la cuisson et bien égoutter. Idée pour une sauce tsuyu d'accompagnement : 33cl de bouillon dashi + 5cl de sauce soja + 3cl de mirin.

Ingrédients : farine de blé, eau, sel, 0,11 % feuilles de cerisier, carthame rouge, fécule de maïs (trace) • **Conditionnement :** sachet • **Conservation :** à l'abri de la lumière, de l'humidité et de la chaleur • **Origine :** Fukushima, Japon • **Substance allergène :** blé

SAKURA CHERRY LEAVES NOODLES "SAKURAMEN" 180G NET

Fukushima prefecture is famous for its numerous tourist sites enhanced by a multitude of sakura cherry trees, and notably the thousand year old trees called Miharu Takizakura, the particularity of which is the cascade of blossom in springtime. Our cherry leaf flavored sômen are a very appealing pink color, just like the magnificent cherry blossom in Fukushima. Delicately made by hand, they have been blended with rigorously selected Japanese cherry leaves. These completely traditional sômen are then left to stand at low temperature then dried to finish.

Our perfect combination: we recommend eating them cold whatever the season, accompanied with a dashi broth soy sauce stock, 1 volume of sauce for 2 to 4 volumes of water. Preparation: bring 2L of water to the boil -plunge the pasta into the water-stir delicately for 4 minutes. Then remove the sômen from the heat and place in a strainer ; rinse in cold water, stirring delicately Tsuyu sauce idea for tasting: 33cl dashi stock + 5cl soy sauce + 3cl mirin

Ingredients: wheat flour, water, salt, 0.11% cherry leaves, red carthame, corn flour (trace) • **Packaging:** sachet • **Storage:** keep dry away from heat, light and moisture • **Origin:** Fukushima, Japan • **Allergenic:** wheat

REF. MC1 / MC2

THÉ MATCHA À LA FEUILLE DE CERISIER EN FLEURS SAKURA KOMACHI 30 G / 500 G NET

La feuille de cerisier sakura, lorsque l'arbre est en fleurs, exhale des parfums subtiles aux douces notes d'amandons. Le thé matcha à la feuille de cerisier sakura en fleurs surprendra par ses notes florales.

Nos accords parfaits : vous pourrez diluer la poudre pour votre boisson chaude préférée ou agrémenter votre pâte à biscuit, à pain voire à brioche, ou encore parfumer un bouillon blanc pour la cuisson d'un filet de poisson blanc, de rouget… Ce produit convient parfaitement également pour les bavarois, charlottes, panna-cotta, cheese-cake, ganaches.

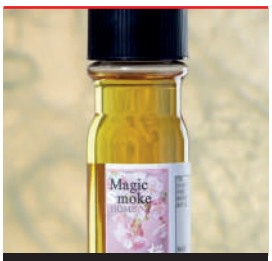
Ingrédients : thé vert de Shizuoka, feuille de cerisier en fleur (15 %) • **Conditionnement :** sachet • **Conservation :** à l'abri de la lumière et de la chaleur • **Origine :** Shizuoka, Japon

SAKURA CHERRY BLOSSOM MATCHA TEA 30G / 500G NET

When the sakura cherry tree is in bloom, its leaves give out subtle, sweet, almond-like aromas. The sakura cherry blossom matcha tea will win you over with its floral notes.

Our perfect combination: dilute the powder in your favourite hot drink or even add it to cookie dough, bread, or brioche, or add it to a white sauce to enhance a filet of white fish, red mullet… It is also perfect for making cream cakes, pannacotta, cheesecakes, ganaches.

Ingredients: Shizuoka green tea, flowering cherry tree leaves (15%) • **Packaging:** sachet • **Storage:** away from light and heat • **Origin:** Shizuoka, Japan



REF. ROG1 / ROG2

FUMÉE LIQUIDE DE BOIS DE CERISIER SAKURA (1 %) 100 G / 500 G

L'arôme du bois de cerisier sakura est particulièrement utilisé au Japon pour aromatiser les sels, sauces soja et autres préparations. Le charbon de bois de cerisier sakura confère des notes très aromatiques, caractéristiques des effluves de fin de flambées. Le bois de cerisier sakura utilisé ici est le pédoncule des fleurs et feuilles, au préalable séché.

Nos accords parfaits : ajouter dans une marinade à raison de 1 à 2 cuillères à soupe pour 1L d'eau ou de bouillon (poisson et poulet) • Imbiber le papier cuisson de fumée liquide et envelopper l'aliment puis le placer 2 à 6 heures au réfrigérateur (viandes, foie gras, fruits…) • Ajouter par vaporisation sur les ingrédients avant la mise au four (poisson, bœuf, agneau…).

Ingrédients : eau, 1 % pédoncules de fleurs et feuilles de cerisier sakura • **Conditionnement :** flacon • **Conservation :** à l'abri de la lumière, de la chaleur et de l'humidité • **Origine :** Kyoto, Japon • **Recommandation :** ne pas injecter le produit

SAKURA CHERRY TREE (1%) LIQUID SMOKE 100G / 500G NET

Cherry tree fragrance is very much used in Japan, mainly to flavor salts, soy sauces and other preparations made to flavor food. Cherry tree's coal gives very specific aromatic notes of end-of-fire to the food. Sakura cherry tree part used here is the peduncle of the flowers and leaves, beforehand dried.

Our perfect combination: add in a marinade: 1 to 2 tablespoons for 1L of water or stock (fish and chicken) • Wet the cooking foil with the liquid smoke, wrap the food with it and place it in the refrigerator for 2 to 6 hours (meat, foie gras, fruits…) • Spray on the different ingredients before putting into the oven (fish, beef, lamb…).

Ingredients: water, 1% sakura cherry tree flowers and leaves peduncle • **Packaging:** plastic flask • **Storage:** dry, away from direct sunlight and high temperatures • **Origin:** Kyoto, Japan • **Recommendation:** do not inject the product

REF. **HT3**

VINAIGRE D'ALCOOL ET DE RIZ FUMÉ AU BOIS DE CERISIER 200ML NET

L'artisan Hinode Tusyo est spécialisé dans la conception de vinaigres selon les méthodes ancestrales. Les saveurs fumées de ce vinaigre sont douces, équilibrées. Pour sa confection, Hinode Tusyo soumet à un délicat fumage de copeaux de bois de cerisier son vinaigre rouge de lie de saké, mélangé à un vinaigre d'alcool. Les saveurs fumées de ce vinaigre sont douces et équilibrées.

Nos accords parfaits : nous vous le recommandons pour mariner maquereaux, sardines et autres poissons gras. Recette : filets de maquereaux au vinaigre de riz fumé au bois de cerisier Une petite recette facile à réaliser pour 4 personnes : lever les filets de vos maquereaux de 300-400g pièce. Parer la partie ventrale. Saler les filets légèrement sur chaque face et laisser reposer une heure au frais. Ensuite, rincer les filets à l'eau froide pour retirer le sel et retirer les arêtes à l'aide d'une pince. Sécher les filets en ôtant toute humidité à l'aide d'un papier absorbant. Placer un morceau d'algue kombu réhydraté de 15x10cm au fond du plat puis disposer dessus les 2 filets, à plat l'un à côté de l'autre, et couvrir aux deux tiers de vinaigre d'alcool et de riz fumé au bois de cerisier. Couvrir de film transparent. Laisser reposer 10 minutes puis retourner les filets puis laisser à nouveau reposer 10 minutes. Retirer du récipient, égoutter, enlever la peau puis trancher finement pour dégustation.

Ingrédients : eau, 23% vinaigre d'alcool (canne à sucre, tapioca, maïs, mikan), 19% vinaigre de riz, vinaigre de lie de saké (riz, kôji de riz, levure aspergillus oryzae, pomme de terre, alcool de canne à sucre et tapioca et maïs et mikan), sel • **Conditionnement :** flacon verre • **Conservation :** au frais après ouverture • **Origine :** Hyogo, Japon

ALCOHOL AND RICE VINEGAR SMOKED WITH CHERRY WOOD 200ML NET

The artisan Hinode Tsuyo, specialist in the creation of vinegars using ancestral methods, has created a vinegar specially for marinating fish fillets. The artisan Hinode Tsuyo, specialist in the creation of vinegars using ancestral methods, has created a vinegar specially for marinating fish fillets. To do this, the red saké lee vinegar, mixed with alcohol vinegar is delicately smoked with cherry wood chips. The smoked flavors of the vinegar are sweet and balanced.

Our perfect combination: we recommend it for marinating mackerel, sardines and other oily fish. Recipe Mackerel's Fillet with alcohol & rice vinegar smoked with cherry wood An easy recipe for 4 people: make fillets from a 300-400g mackerel. Clean the middle. Lightly salt the fillets on each side and leave to rest for an hour in a cool place. Rinse the fillets in cold water to remove the salt and remove the bones using a pair of fishbone tweezers. Dry the fillets by removing all moisture with a paper towel. Put a 15x10cm piece of rehydrated kombu seaweed on the bottom of the dish and lay the two fillets flat, side by side and cover to two-thirds with alcohol and rice vinegar smoked with cherry wood. Cover with cling film. Leave to stand for 10 minutes and then turn the fillets and leave to rest for a further 10 minutes. Remove from the container, drain, remove the skin, finely slice, then enjoy.

Ingredients: water, 23% alcohol vinegar (sugar cane, tapioca, corn, mikan), 19% rice vinegar, saké lees vinegar (rice, rice koji, aspergillus oryzae yeast, potato, sugar cane, tapioca, corn and mikan alcohol), salt • **Packaging:** glass bottle • **Storage:** ideally keep cool after opening • **Origin:** Hyogo, Japon

REF. **HT4**

CONDIMENT AU VINAIGRE D'ALCOOL ET DE RIZ FUMÉ AU BOIS DE CERISIER 200ML NET

Ce condiment est soumis à un délicat fumage de copeaux de bois de cerisier par l'artisan Hinode Tusyo. Hinode Tusyo, spécialiste dans la confection des vinaigres selon les méthodes ancestrales, a créé un condiment spécialement dédié à mariner ou à déguster les filets de poisson, les salades d'algues, les tartares de seiche ou de langoustine… Pour ce faire, il soumet à un délicat fumage de copeaux de bois de cerisier son vinaigre jusqu'à obtenir des saveurs douces, équilibrées.

Nos accords parfaits : nous vous le recommandons pour mariner maquereaux, sardines et autres poissons gras. Les noix de Saint-Jacques adoreront ainsi que les salades de coques décortiquées, les coquillages couteaux beurrés, les tartares de saumon cru, de seiche, de daurade, les carpaccios de bœuf, de veau ou de poisson…

Ingrédients : sucre, eau, 11,58% vinaigre d'alcool (canne à sucre, tapioca, maïs, mikan), sel, 1,60% vinaigre de riz, extrait de kombu (kombu, alcool, sel, dextrine, sirop d'amidon, protéines de maïs, extrait de betterave, sucre, extrait de levure), extrait de katuobushi (katsuobushi, alcool, protéine de maïs, sel, extrait de bonite, extrait de levure) • **Conditionnement :** flacon • **Conservation :** au réfrigérateur après ouverture • **Origine :** Hyogo, Japon • **Substance allergène :** bonite séchée katsuobushi

CHERRY WOOD-SMOKED ALCOHOL AND RICE VINEGAR CONDIMENT 200ML NET

The craftsman Hinode Tusyo makes it by delicately smoking his vinegar with cherry wood shavings until a sweet, balanced flavor is obtained. Hinode Tusyo, specialist in the manufacture of vinegars using ancestral methods, has created a condiment specially for marinating or seasoning fish fillets, seaweed salads, cuttlefish or langoustine tartars. He makes it by delicately smoking his vinegar with cherry wood shavings until a sweet, balanced flavor is obtained.

Our perfect combination: we recommend it for marinating mackerel, sardines and other oily fish. It will work wonders with scallops, seafood salads, buttered razor shells, raw salmon tartars, cuttlefish, sea bream, beef, veal or fish carpaccios.

Ingredients: sugar, water, 11.58% alcohol vinegar (sugar cane, tapioca, corn, mikan), salt, 1.60% rice vinegar, kombu extract (kombu, alcohol, salt, dextrin, starch syrup, corn protein, beet extract, sugar, yeast extract), katuobushi extract (katsuobushi, alcohol, corn protein, salt, bonito extract, yeast extract) • **Storage:** refrigerate after opening • **Origin:** Hyogo, Japon • **Allergenic:** katsuobushi dried bonito

REF. **TO15/TO16**

CONDIMENT AU VINAIGRE DE RIZ ET À LA FLEUR DE CERISIER SAKURA 360ML/900ML NET

Délicieusement acidulé, savoureusement sucré… Découvrez le véritable vinaigre de riz à la japonaise marié à la douceur de la fleur de cerisier sakura. Vous serez séduit par le parfum caractéristique de la fleur et les notes très agréables d'amandons conférées au vinaigre. Élaboré par des maîtres artisans japonais dans le respect de la tradition, il se prête à toutes les fantaisies culinaires ! Les fleurs de cerisier sont récoltées manuellement au mois d'avril, exclusivement au Japon puis placées pendant au moins 6 mois dans le vinaigre de riz afin de diffuser leur parfum délicat. Ensuite, le vinaigre obtenu est filtré et les fleurs pressées afin de diffuser toute la puissance de leur arôme.

Nos accords parfaits : salades, crudités, salades de crustacés, tartares de poissons, de noix de Saint-Jacques… ou de veau, huîtres, déglaçage des abats, salades de fruits rouges… En réduction, il exprime tous ses parfums et accompagnera délicieusement viandes et poissons.

Ingrédients : 60% vinaigre de riz, 12% fleurs de cerisier sakura, sucre, sirop de glucose-fructose, sel, mirin, sauce soja (soja, blé, sel), exhausteur de goût E621. • **Conditionnement :** flacon • **Conservation :** à l'abri de la lumière et de la chaleur. Au réfrigérateur après ouverture • **Origine :** Fukui, Japon • **Substances allergènes :** soja, blé

RICE VINEGAR WITH SAKURA CHERRY BLOSSOM 360ML/900ML NET

Deliciously acidulated, delightfully sweet… Discover real Japanese rice vinegar combined with the sweetness of sakura cherry blossom. You'll love the characteristic blossom perfume and the pleasant cherry seed kernel notes given to the vinegar. Elaborated by Japanese Master Craftsmen with respect due to traditions, it can be used for all culinary adventures! The cherry blossom is hand picked in April, exclusively in Japan and then placed in rice vinegar for 6 months to diffuse its delicate perfume. Then the vinegar is filtered and the blossom pressed to diffuse all the strength of their aroma.

Our perfect combination: salad, raw vegetables, shell fish salads and fish tartars, Saint-Jacques scallops… or veal, oysters, offals deglazing, season red fruit salads… Reduced, it expresses all its perfume and is perfect with meat and fish.

Ingredients: 60% rice vinegar, 12% sakura cherry blossom, sugar, glucose-fructose syrup, salt, mirin, soy sauce (soya, wheat, salt), flavor enhancer E621 • **Packaging:** glass flask • **Storage:** away from direct sunlight and heat ; refrigerate after opening • **Origin:** Fukui, Japan • **Allergenics:** soya, wheat

Nishikidôri

vous présente ses

Thés
Teas

Thés • Teas ..... p. 99-103
Végétaux à infuser • Vegetals to infuse ..... p. 103-104
Boîtes à thé • Tea boxes ..... p. 104-105
Sachets à infuser le thé • Bags for infusing tea .. p. 105

THÉS

TEAS

REF. TM15B / TM15C / TM15S

THÉ MATCHA EVERGREEN PREMIUM SPÉCIAL PÂTISSERIE 30G / 1KG / 25KG NET

Le thé Matcha Evergreen (constitué à 100% de thé Matcha) est le nec plus ultra pour une utilisation en cuisine, pâtisserie, pour la confection de chocolats ou de crèmes glacées. Il conserve son parfum originel et sa couleur verte intense à l'utilisation. Dans ce produit, un seul et unique ingrédient : le thé matcha. 7 caractéristiques de l'Evergreen : 1. La couleur ne s'affadit pas à la lumière, il peut conserver son intense couleur verte pour une longue durée. Vous pouvez le conditionner après utilisation dans un contenant transparent. 2. La couleur ne s'affadit pas à la chaleur : résiste pendant 1 heure à +95°C, ou 20 minutes à +121°C. Vous pouvez conserver votre Evergreen ou tout produit confectionné à partir de l'Evergreen à température ambiante. 3. La couleur ne s'affadit pas en condition acide. Dans un environnement acide, le thé matcha normal perd sa couleur, voire tourne au brun. Notre Evergreen, quant à lui, conserve sa couleur verte intense. 4. Il est garanti sans colorant, chlorelle ni additif alimentaire. 5. Produit propre, sans impureté travaillé dans un tambour à +121°C pendant 20 minutes. 6. Sécurité : les ingrédients sont parfaitement traçables et, dans sa culture, seuls des produits phytosanitaires approuvés par le gouvernement japonais sont utilisés. 7. Le produit en version pâte est facile à mélanger avec d'autres ingrédients.

Nos accords parfaits : toutes les pâtisseries, glaces, sauces, marinades…

Ingrédient : 100% thé matcha • **Conditionnement :** sachet ou sac • **Conservation :** à l'abri de la chaleur et de l'humidité • **Origine :** Japon

EVERGREEN PREMIUM MATCHA TEA FOR PASTRIES 30G / 1KG / 25KG NET

Evergreen Matcha tea is the very best product you will find on the market for cooking, pastries, chocolate or ice creams. It keeps its original flavor and its bright green color once used. In this product, there is one and only one ingredient: matcha tea! 7 characteristics of Evergreen: 1. color does not fade away at light; it keeps its vivid green color for a long time. You can pack it after use in a transparent container. 2. color does not fade away when heated ; it resists to 1 hour at +95°C or 20 minutes at +121°C. You can store your Evergreen or any product made out of Evergreen at room temperature. 3. color does not fade away even in acidic condition. In an acidic environment, Matcha tea usually fades away or turns brown. Our Evergreen will remain vivid green. 4. Guaranteed without additive, chlorella or any food additive. 5. Clean product, free of impurities: it is put through a tumbler (+121°C during 20 minutes) which avoids any impurity. 6. Safety: ingredients are perfectly trackable, and during its culture, only approved by Japanese government protection chemical agents are used. 7. The product in paste version is easy to mix with any other ingredient.

Our perfect combination: all kind of pastries, ice creams, sauces, brines…

Ingredient: 100% matcha tea • **Packaging:** aluminized sachet or bag • **Storage:** keep dry away from high temperatures • **Origin:** Japan

REF. TMB1 / TMB1B / TMB1C

THÉ MATCHA BIO DE NISHIO (AICHI) PREMIUM 50G / 1KG / 20KG NET

Ce thé très haut de gamme est confectionné exclusivement à partir des premières feuilles récoltées dans l'année, au cours des mois ce mai et juin. Il est très riche en azote et en théanine, arbore une très belle couleur verte et offre en bouche des saveurs denses et végétales.

Nos accords parfaits : cérémonie du thé, boisson, pâtisseries, crèmes, crèmes glacées, chocolat, cuisine…

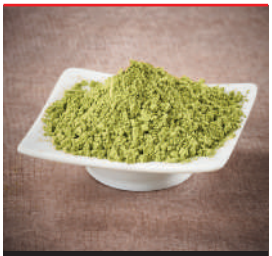
Ingrédient : 100% thé matcha premium bio • **Conditionnement :** sachet aluminé ou sac • **Conservation :** à conserver idéalement au frais • **Origine :** Nishio (Aichi), Japon

ORGANIC MATCHA TEA FROM NISHIO (AICHI) PREMIUM QUALITY 50G / 1KG / 20KG NET

This very high quality tea has been processed by using the first tea leaves cropped in the year, during may and june. These leaves are the sole very high grade one due to their high content of nitrogen and theanine. The powder has a very beautiful green color and flavor in mouth is very dense and grassy.

Our perfect combination: traditional tea ceremony, drinks, pastries, creams, ice creams, chocolate, cooking…

Ingredient: 100% organic premium matcha tea • **Packaging:** aluminized sachet or bag • **Storage:** refrigerated is best • **Origin:** Nishio (Aichi), Japan


REF. MBFDA1 / MBFDA7

THÉ MATCHA BIO DE NISHIO (AICHI) TYPE B 1KG / 20KG NET

Ce thé de haute qualité est confectionné exclusivement à partir des premières feuilles récoltées dans l'année (mai, juin) présentant un bel équilibre entre couleur, saveur et amertume. Plus abordable que le thé matcha bio premium de Nishio, il arbore également une très belle couleur verte et offre en bouche des saveurs denses et végétales.

Nos accords parfaits : cérémonie du thé, boisson, pâtisseries, crèmes, crèmes glacées, chocolat, cuisine…

Ingrédient : 100% thé matcha bio • **Conditionnement :** sachet aluminé ou sac • **Conservation :** à conserver idéalement au frais • **Origine :** Nishio (Aichi), Japon

ORGANIC MATCHA TEA FROM NISHIO (AICHI) TYPE B 1KG / 20KG NET

This high quality tea has been processed by using the first tea leaves cropped in the year, during may and june. This tea offers a good balance between color, flavor and bitterness. Cheaper than Premium grade it has also a very beautiful green color and flavor in mouth is very dense and grassy.

Our perfect combination: traditional tea ceremony, drinks, pastries, creams, ice creams, chocolate, cooking…

Ingredient: 100% organic matcha tea • **Packaging:** aluminized sachet or bag • **Storage:** refrigerated is best • **Origin:** Nishio (Aichi), Japan

REF. MBFDA2 / MBFDA8

THÉ MATCHA BIO DE NISHIO (AICHI) TYPE C 1KG / 20KG NET

Ce thé est confectionné à partir des feuilles de la seconde récolte de l'année, en juin et juillet. La couleur est d'un vert-jaune plus pâle. Point de vue saveur, ce thé est plus amer.

Nos accords parfaits : pâtisseries, crèmes, crèmes glacées, chocolat, cuisine…

Ingrédient : 100% thé matcha bio • **Conditionnement :** sachet aluminé ou sac • **Conservation :** à conserver idéalement au frais • **Origine :** Japon

ORGANIC MATCHA TEA FROM NISHIO (AICHI) TYPE C 1KG / 20KG NET

This tea has been processed by using the leavesfrom second crop through the year, being june and july. This tea offers a yellow-green color and higher bitterness.

Our perfect combination: pastries, creams, ice creams, chocolate, cooking…

Ingredient: 100% organic matcha tea • **Packaging:** aluminized sachet or bag • **Storage:** refrigerated is best • **Origin:** Japan

REF. MBFDA4 / MBDA10

THÉ MATCHA BIO DE SHIZUOKA TYPE T 1KG / 20KG NET

Ce thé est élaboré à partir des feuilles de seconde récolte, en juin et juillet, au sein de la Préfecture de Shizuoka. Sa couleur est vert-jaune et les saveurs expriment plus d'amertume.

Nos accords parfaits : pâtisseries, crèmes, crèmes glacées, chocolat, cuisine…

Ingrédient : 100% thé matcha bio • **Conditionnement :** sachet aluminé ou sac • **Conservation :** à conserver idéalement au frais • **Origine :** Japon

ORGANIC MATCHA TEA FROM SHIZUOKA TYPE T 1KG / 20KG NET

This tea has been processed by using the leaves from second crop during the year, in Shizuoka Prefecture. This tea has a yellow-green color and higher bitterness.

Our perfect combination: pastries, creams, ice creams, chocolate, cooking…

Ingredient: 100% organic matcha tea • **Packaging:** aluminized sachet or bag • **Storage:** refrigerated is best • **Origin:** Japan

REF. MBFDA5 / MBFDA11

THÉ MATCHA BIO DE SHIZUOKA TYPE U 1KG / 20KG NET

Ce thé est élaboré à partir des feuilles récoltées en automne, au sein de la Préfecture de Shizuoka. Sa couleur est vert-jaune et les saveurs caractéristiques du thé matcha avec un rapport qualité prix très raisonnable.

Nos accords parfaits : pâtisseries, crèmes, crèmes glacées, chocolat, cuisine…

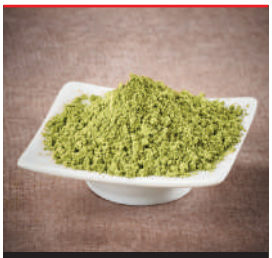
Ingrédient : 100% thé matcha bio • **Conditionnement :** sachet aluminé ou sac • **Conservation :** à conserver idéalement au frais • **Origine :** Japon

ORGANIC MATCHA TEA FROM SHIZUOKA TYPE U 1KG / 20KG NET

This tea has been processed by using the leaves from autumn crop, in Shizuoka Prefecture. This tea has a yellow-green color and flavors are characteristic from matcha tea. This tea offers a reasonnable price quality ratio.

Our perfect combination: pastries, creams, ice creams, chocolate, cooking…

Ingredient: 100% organic matcha tea • **Packaging:** aluminized sachet or bag • **Storage:** refrigerated is best • **Origin:** Japan



REF. MBFDA6/MBFDA12

THÉ MATCHA BIO DE SHIZUOKA TYPE X 1KG/20KG NET

Ce thé est élaboré à partir des feuilles récoltées en automne, au sein de la Préfecture de Shizuoka. Sa couleur est vert-jaune et les saveurs caractéristiques du thé matcha.

Nos accords parfaits : pâtisseries, crèmes, crèmes glacées, chocolat, cuisine…

Ingrédient : 100% thé matcha bio • **Conditionnement :** sachet aluminé ou sac • **Conservation :** à conserver idéalement au frais • **Origine :** Japon

ORGANIC MATCHA TEA FROM SHIZUOKA TYPE X 1KG/20KG NET

This tea has been processed by using the leaves from autumn crop, in Shizuoka Prefecture. This tea offers a yellow-green color and flavors are characteristic from matcha tea. This tea will mainly fit for industrial purposes.

Our perfect combination: pastries, creams, ice creams, chocolate, cooking…

Ingredient: 100% organic matcha tea • **Packaging:** aluminized sachet or bag • **Storage:** refrigerated is best • **Origin:** Japan

REF. CHIK5/CHIK1

THÉ MATCHA BIO TACHIBANA 1KG/20KG NET

Ce thé convient aux cuisiniers et pâtissiers pour les préparations chaudes. Notre fabricant, la Maison de Thé Chikiriya, fondée à Kyoto en 1854, est très réputé pour la qualité de ses thés.

Nos accords parfaits : la noble amertume de ce thé matcha le prédispose pour les confections de pains et de pâtisseries. Les hautes températures de cuisson n'altèrent nullement les saveurs. De nombreux confiseurs Japonais l'utilisent pour la fabrication de leurs bonbons.

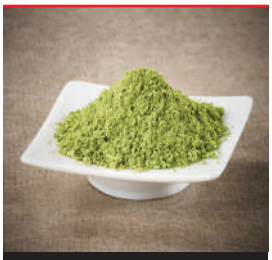
Ingrédient : 100% thé matcha bio • **Conditionnement :** sachet • **Conservation :** au réfrigérateur après ouverture • **Origine :** Kyoto, Japon

ORGANIC MATCHA TEA TACHIBANA 1KG/20KG NET

This tea is suitable for cooks and pastry chefs for hot preparations. Our manufacturer, the Tea House Chikiriya, founded in Kyoto in 1854, is very famous for the quality of its teas.

Our perfect combination: the noble bitterness of this matcha tea predisposes it for making breads and pastries. The high cooking temperatures do not alter the flavors. Many Japanese confectioners use it for making their candies.

Ingredient: 100% organic matcha tea • **Packaging:** sachet • Preservation: refrigerated after opening • **Origin:** Kyoto, Japan



REF. CHIK6/CHIK2

THÉ MATCHA BIO FUJI 1KG/20KG NET

Ce thé matcha est hautement qualitatif. Il a un goût riche de thé vert et une magnifique couleur verte. Notre fabricant, la Maison de Thé Chikiriya, fondée à Kyoto en 1854, est très réputé pour la qualité de ses thés.

Nos accords parfaits : ce matcha est conseillé pour des produits laitiers ou non cuits, pour garder toute la richesse de son goût. Il s'agit d'un grand cru, d'une valeur sure. C'est un produit pour les pâtissiers, chocolatiers, glaciers…

Ingrédient : 100% thé matcha bio • **Conditionnement :** sachet • **Conservation :** au réfrigérateur après ouverture • **Origine :** Kyoto, Japon

ORGANIC FUJI MATCHA TEA 1KG/20KG NET

This matcha tea is highly qualitative. It has a rich taste of green tea and a beautiful green color. Our manufacturer, the Tea House Chikiriya, founded in Kyoto in 1854, is very famous for the quality of its teas.

Our perfect combination: this matcha is recommended for dairy products or uncooked, to keep all the richness of its taste. This is a great vintage, of a good value. It is a product for bakers, chocolatiers, ice cream makers…

Ingredient: 100% organic matcha tea • **Packaging:** sachet • Preservation: refrigerated after opening • **Origin:** Kyoto, Japan

REF. MFS1

THÉ MATCHA NATURE 40G NET

Ce thé matcha est élaboré à partir d'un thé spécial, le Kabuse Cha, à la magnifique couleur bleue verte (les feuilles de thé, encore sur l'arbre, sont mises à l'abri du soleil par des caches une semaine avant la récolte). Le thé vert contient une grande quantité d'éléments bons pour l'organisme : vitamine E, vitamine C, fibres alimentaires, acide amino butyrique, bêta-carotène, fluorine et catéchine. La catéchine aide à réguler la glycémie et la pression artérielle, à réduire les triglycérides et le cholestérol, et aussi à purifier le transit. Une grande quantité de caféine est également présente, réputée pour prévenir la somnolence, réduire la fatigue et agir contre les migraines.

Nos recommandations : la quantité recommandée est de 1g pour 10cl de boisson. La mouture est si fine que vous pourrez également diluer ce thé avec de l'eau fraîche ou du lait froid. Si vous ajoutez des glaçons, faites-le uniquement après dilution dans le liquide.

Ingrédient : 100% thé matcha de Kyoto • **Conditionnement :** sachet aluminé refermable • **Conservation :** au réfrigérateur après ouverture • **Origine :** Japon

MATCHA TEA 40G NET

This tea is made from a special tea: the Kabuse Cha, a beautiful blue-green colored tea (the leaves, still on the tree, are covered with a screen to cut them out from direct sunlight for one week before harvesting). This green tea contains a lot of elements good for health: vitaminutes E & C, dietary fibers, amino butyric acid, beta-carotene, fluorine & catechins. Catechins work to suppress the rise in blood sugar level and blood pressure, reduce triglycerides and cholesterol, and also work to sterilize and fix intestinal functions. A large quantity of caffeine is also present which prevents drowsiness and relieves tiredness and headaches.

Our recommendation: best quantity is 1g for 10cl of beverage. Grinding is so fine that you may also dilute these teas in cool water or cold milk. If you add ice cubes, do it so only after having diluted powder.

Ingredient: 100% matcha tea from Kyoto • **Packaging:** resealable aluminized sachet • **Storage:** keep refrigerated after opening • **Origin:** Japan

REF. MFS2

THÉ MATCHA AU YUZU 40G NET

Le yuzu est un agrume traditionnel du Japon ayant 10,000 utilisations en cuisine et aux effets relaxants. La poudre d'écorce de yuzu de la meilleure qualité est ici mélangée à la poudre de thé sencha standard. Le fruité du yuzu et sa légère acidité font ressortir toute la légèreté de ce mélange.

Nos recommandations : la quantité recommandée est de 1g pour 10cl de boisson. La mouture est si fine que vous pourrez également diluer ce thé avec de l'eau fraîche ou du lait froid. Si vous ajoutez des glaçons, faites-le uniquement après dilution dans le liquide.

Ingrédients : thé matcha, écorce de yuzu de Kôchi (10%) • **Conditionnement :** sachet aluminé refermable • **Conservation :** au réfrigérateur après ouverture • **Origine :** Japon

MATCHA TEA WITH YUZU 40G NET

Yuzu is a traditional Japanese citrus renown for its relaxing effects and knows multiple applications in cooking. The best quality powdered yuzu peel is blended with standard matcha tea powder. The yuzu fruity fragrance and its slight sourness have brought out the freshness of the tea.

Our recommendation: best quantity is 1g for 10cl of beverage. Grinding is so fine that you may also dilute these teas in cool water or cold milk. If you add ice cubes, do it so only after having diluted powder.

Ingredients: matcha tea, yuzu from Kôchi peel (10%) • **Packaging:** resealable aluminized sachet • **Storage:** keep refrigerated after opening • **Origin:** Japan

REF. MFS3

THÉ MATCHA GENMAI AU RIZ TORRÉFIÉ 40G NET

Ce thé associe au thé en poudre sencha standard la fragrance des thés Genmai et Matcha. Le Genmai renforce le parfum du mélange et permet d'exprimer toute la douceur du breuvage. Le Matcha permet de conserver la couleur verte intense. C'est un thé vert instantané, facile à boire et pouvant être accepté par la majorité des utilisateurs.

Nos recommandations : la quantité recommandée est de 1g pour 10cl de boisson. La mouture est si fine que vous pourrez également diluer ce thé avec de l'eau fraîche ou du lait froid. Si vous ajoutez des glaçons, faites-le uniquement après dilution dans le liquide.

Ingrédients : thé matcha, 27,0% riz genmai (origine Hyogo, Miyazaki) • **Conditionnement :** sachet aluminé refermable de 40g net • **Conservation :** au réfrigérateur après ouverture • **Origine :** Japon

MATCHA TEA WITH GENMAI ROASTED RICE 40G NET

This tea combines the standard sencha tea powder with the fragrance of Genmai and Matcha teas. The Genmai enhances the fragrance of the mixture and allows to express all the sweetness of the drink. Matcha keeps the intense green color. This is an instant green tea, easy to drink which can be accepted by the majority of users.

Our recommendation: best quantity is 1g for 10cl of beverage. Grinding is so fine that you may also dilute these teas in cool water or cold milk. If you add ice cubes, do it so only after having diluted powder.

Ingredients: matcha tea, 27.0% genmai rice (from Hyogo, Miyazaki) • **Packaging:** resealable aluminized sachet • **Storage:** refrigerate after openin • **Origin:** Japan

REF. MFS4

THÉ MATCHA AU GINGEMBRE 40G NET

La fraicheur du gingembre associée au thé sencha crée un thé au parfum sucré et doux.

Nos recommandations : la quantité recommandée est de 1g pour 10cl de boisson. La mouture est si fine que vous pourrez également diluer ce thé avec de l'eau fraîche ou du lait froid. Si vous ajoutez des glaçons, faites-le uniquement après dilution dans le liquide.

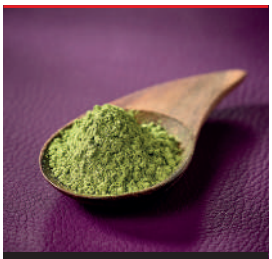
Ingrédients : thé matcha, 4% gingembre (origine Kôchi) • **Conditionnement :** sachet aluminé refermable • Conservation au réfrigérateur après ouverture • **Origine :** Japon

MATCHA TEA WITH GINGER 40G NET

The freshness of ginger powder has been combined with powdered sencha tea to create a tea with a sweet and mellow scent.

Our recommendation: best quantity is 1g for 10cl of beverage. Grinding is so fine that you may also dilute these teas in cool water or cold milk. If you add ice cubes, do it so only after having diluted powder.

Ingredients: matcha tea, 4% ginger from Kôchi • **Packaging:** resealable aluminized sachet • **Storage:** keep regrigerated after opening • **Origin:** Japan



REF. MC1 / MC2

THÉ MATCHA À LA FEUILLE DE CERISIER EN FLEURS SAKURA KOMACHI 30G / 500G NET

La feuille de cerisier sakura, lorsque l'arbre est en fleurs, exhale des parfums subtiles aux douces notes d'amandons. Le thé matcha à la feuille de cerisier sakura en fleurs surprendra par ses notes florales.

Nos recommandations : vous pouvez diluer la poudre pour votre boisson chaude préférée, la mélanger à votre pâte à biscuit, à pain, ou à brioche, ou encore l'intégrer à un bouillon blanc pour agrémenter un filet de poisson blanc, de rouget… Ce produit convient parfaitement également pour les bavarois, charlottes, panna cotta, cheese cake, ganaches.

Ingrédients : thé vert de Shizuoka, feuille de cerisier en fleur (15 %) • **Conditionnement :** sachet • **Conservation :** à conserver à l'abri de la lumière et de la chaleur • **Origine :** Shizuoka, Japon

SAKURA CHERRY BLOSSOM MATCHA TEA 30G / 500G NET

When the sakura cherry tree is in bloom, its leaves give out subtle, sweet, almond-like aromas. The sakura cherry blossom matcha tea will win you over with its floral notes.

Our recommendation : dilute the powder in your favourite hot drink or even add it to cookie dough, bread, or brioche, or add it to a white sauce to enhance a filet of white fish, red mullet,… It is also perfect for making cream cakes, panna cotta, cheesecakes, ganaches.

Ingredients: shizuoka green tea, flowering cherry tree leaves (15%) • **Packaging:** sachet • **Storage:** keep away from light and heat • **Origin:** Shizuoka, Japan

REF. MO1 / MO2

POUDRE DE THÉ TORRÉFIÉ HÔJICHA 50G / 1 KG NET

Le thé vert est le thé quotidien des japonais. Nous en avons sélectionné le nec plus ultra, cueilli à parfaite maturité, aux arômes puissants, sans amertume. Les feuilles de thé fraîches sont torréfiées à la vapeur pour éviter leur oxydation et révéler ainsi toute leur puissance gustative. La particularité de ce thé, très parfumé et pauvre en caféine et tanin, est d'être torréfié et de pouvoir être infusé aussi bien à chaud qu'à froid.

Nos accords parfaits : cette poudre de thé conviendra parfaitement aux pâtissiers, glaciers, chocolatiers, fabricants de biscuits ou de condiments. Elle est si fine que son mélange avec tout liquide est très aisé.

Ingrédient : 100% thé hôjicha torréfié • **Conditionnement :** sachet aluminé • **Conservation :** à l'abri de la lumière, de la chaleur et de l'humidité • **Origine :** Shiga, Japon

ROASTED HÔJICHA TEA POWDER 50G / 1KG NET

In Japan, Hôjicha is an everyday tea consumed by every Japanese people. We have selected here the upmost quality, harvested at full ripeness, with powerful aromas but without any bitterness. The fresh leaves are steam-roasted in order to avoid any oxidation and allow them to express all their powerful tastes. The particularity of this tea, very tasty and low in cafeine, is that it is roasted and can be infused in cold or hot water. It gives a beautiful golden brown color.

Our perfect combination: this tea powder will fit the needs of all pastry, biscuit, ice cream and chocolate makers, but also as a condiment for savory dishes. It is so fine as its mixture with any liquid is very easy.

Ingredient: 100% roasted Hôjicha tea • **Packaging:** aluminized sachet • **Storage:** keep dry away from direct sunlight and high temperatures • **Origin:** Shiga, Japan

REF. TPK1 / TPK1B / TPK1C

POUDRE DE THÉ VERT SENCHA 50G / 500G / 5 KG NET

La Préfecture de Kagawa (île de Shikoku) est réputée pour la culture de ses thés de qualité. Notre poudre de thé sencha se démarque totalement de la poudre de thé matcha habituelle. Les notes sont plus fraîches, plus herbacées, plus subtiles, sans amertume.

Nos accords parfaits : elle est plébiscitée par les pâtissiers, chocolatiers et cuisiniers. Son succès est conséquent auprès des glaciers avec un dosage, selon la puissance voulue, de 1 à 3g pour 60 à 80g de produits finis.

Ingrédient : 100% poudre de thé sencha • **Conditionnement :** sachet aluminé • **Conservation :** à l'abri de la chaleur et de l'humidité • **Origine :** Kagawa, Japon

GREEN SENCHA TEA POWDER 50G / 500G / 5KG NET

Kagawa Prefecture (Shikoku island) is known for its quality teas. Our sencha powder is totally different from matcha powder. Notes are fresher, more herbaceous and subtle, without bitterness.

Our perfect combination: this product is approved by a large majority of pastry and chocolate makers, but also chefs. Its success is huge among ice cream makers (use it according to the desired result: 1 to 3g for 60 to 80g of final products).

Ingredient: 100% sencha tea powder • **Packaging:** aluminized sachet • **Storage:** keep dry away from high temperatures • **Origin:** Kagawa, Japan

REF. TPK2 / TPK2B / TPK2C

POUDRE DE THÉ D'ORGE MUGICHA SPÉCIAL PÂTISSERIES ET GLACES 50G / 500G / 5 KG NET

Au Japon, l'orge sert également à la confection de thé à boire et à pâtisser. Ici, légèrement torréfié et réduit en poudre, nous le recommandons pour une utilisation en cuisine, en chocolaterie, en pâtisserie, sans oublier les mélanges d'épices. Le mugi cha révèle des notes de biscuit, de café et de chicorée.

Nos accords parfaits : son succès est conséquent auprès des glaciers avec un dosage, selon la puissance voulue, de 1 à 3g pour 60 à 80g de produits finis.

Ingrédient : 100% orge • **Conditionnement :** sachet aluminé • **Conservation :** à l'abri de la chaleur et de l'humidité • **Origine :** Kagawa, Japon • **Substance allergène :** orge

BARLEY TEA POWDER MUGICHA FOR PASTRIES AND ICE CREAMS 50G / 500G / 5KG NET

In Japan, barley is also used to prepare tea and to cook pastries. Here, slightly roasted and reduced in powder, we recommend it for a use in cooking, in chocolate or pastry making, and in some spices mixtures. Mugicha reveals notes of biscuit, coffee and chicory.

Our perfect combination: its success is huge among ice cream makers (use it according to the desired result: 1 to 3g for 60 to 80g of final products).

Ingredient: 100% barley • **Packaging:** aluminized sachet • **Storage:** keep dry away from high temperatures • **Origin:** Kagawa, Japan • **Allergenic:** barley

REF. HAMU1 À / TO 16

Happy Mukoujimaen : PIONNIER DU THÉ BIO AU JAPON.

L'entreprise Happy Mukoujimaen est située dans le quartier Nakasato de Setodaya, au nord de la ville de Fujieda, préfecture de Shizuoka. L'entreprise est entourée de hautes montagnes, endroit calme où vous pouvez entendre les oiseaux chanter toute la journée. En 1982, le fondateur commence la culture biologique, sans aucun pesticide et sans engrais chimique à Fujieda. Son fils lui succède et développe la culture du thé, la transformation et la vente avec une culture biologique complète. En 2000, la loi organique JAS est promulguée et Happy Mukoujimaen obtient la première certification biologique pour le thé au Japon. Happy Mukoujimaen applique à ses cultures le mode dit « Ippon-jitate » (couture). En général, la distance entre chaque arbuste est inférieure à 30 cm, mais l'espacement dans le cas de « Ippon-jitate » est de plus de 50 cm. Comparé à l'arbre à thé cultivé de façon ordinaire, l'épaisseur du tronc est 10 fois supérieure et les racines sont 4 fois plus longues. Ainsi, l'arbre à thé développe sa puissance vitale, augmente la valeur nutritive et le pouvoir antioxydant du thé. « Ippon-jitate » est une méthode de culture qui fait ressortir la plus grande puissance du thé et respecte la vie originale du thé.

Happy Mukoujimaen: PIONEER OF ORGANIC TEA IN JAPAN.

Happy Mukoujimaen is located in the Nakasato district of Setodaya, north of Fujieda City, Shizuoka Prefecture. The workshop is surrounded by high mountains, quiet place where you can hear birds singing all day long. In 1982, the founder began organic farming, without any pesticide neither chemical fertilizer use, in Fujieda. His son succeeded him and developed tea growing, processing and selling with a complete organic culture. In 2000, the organic law JAS is promulgated and Happy Mukoujimaen obtained the first organic certification for tea in Japan. Happy Mukoujimaen applies the so-called "Ippon-jitate" mode to his cultures. In general, the distance between each shrub is less than 30 cm, but the spacing in the case of "Ippon-jitate" is more than 50 cm. Compared to the ordinary tea tree, the trunk thickness is 10 times wider and roots are 4 times longer. Thus, the tea trees develop their vital power, increase the nutritional value and the antioxidant power of tea. "Ippon-jitate" is a method of cultivation that brings out the greatest power of tea and respects the original tea life.

REF. HAMU1

THÉ BANCHA BIO FERMENTÉ 3 ANS 150G NET

Le thé bancha est récolté tardivement, en été et en automne puis mis en maturation pendant 3 années, sous la forme d' « aracha » : le thé est traité à la vapeur puis roulé et séché mais non torréfié ni trié. Il est torréfié au bout de 3 ans. Il est composé de 70% de feuilles et 30% de tiges. Cette lente maturation suivie d'une torréfaction réduit les irritants tels que les tanins, la théine et la caféine. Le thé est alors respectueux du corps. Il se caractérise par des notes douces et végétales, légèrement boisées.

Nos recommandations : 1. Mettez 2/3 cuillères à thé de thé dans une théière et versez un 1/2L d'eau à 90°C. 2. Attendez 30/40 secondes et versez jusqu'à la dernière goutte.

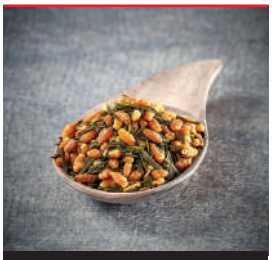
Ingrédient : 100% thé bancha BIO fermenté 3 ans • **Conditionnement :** sachet • **Conservation :** à l'abri de la chaleur et de l'humidité • **Origine :** Shizuoka, Japon

ORGANIC 3 YEARS FERMENTED BANCHA TEA 150G NET

Bancha tea is harvested late, in summer and autumn and matured for 3 years, in the form of "aracha" : the tea is steamed and then rolled and dried but neither roasted nore sorted. It is roasted after 3 years. It is composed of 70% of leaves and 30% of stems. This slow maturation followed by roasting reduces irritants such as tannins, theine and caffeine. The tea is then respectful of the body. It is characterized by sweet, vegetal, slightly woody notes.

Our recommendation: 1. Put 2 to 3 teaspoons of tea in a teapot and pour half a L of water at 90°C. 2. Wait 30 to 40 seconds and pour to the last drop.

Ingredient: 100% organic 3 years fermented Bancha tea • **Packaging:** sachet • **Storage:** keep dry away from high temperatures • **Origin:** Shizuoka, Japan



REF. HAMU2/HAMU8

THÉ GENMAICHA BIO 80G/1KG NET

Ce thé genmaicha bio est un mélange de riz brun bio et de thé cultivé à la ferme Happy Mukoujimaen au sein de la Préfecture de Shizuoka. Ce thé traditionnel japonais se déguste aussi bien chaud que froid. Les notes fraîches et végétales du thé se marient à merveille aux notes chaudes du riz torréfié. Très gourmand, ce thé plait en général à tous. Les japonais l'accommodent aisément en cuisine. Il est délicieux en boisson d'accompagnement avec les udon ou encore avec le canard et les autres volailles. C'est un thé plaisir.

Nos recommandations : pour une personne, prévoir 2 à 3 cuillères à café de thé (environ 4g) dans la théière. Puis verser l'eau à 90°C (20-25cl pour une personne). Laisser infuser 40 secondes (les feuilles de thé commencent à s'ouvrir légèrement) puis à verser lentement dans la tasse, uniformément, jusqu'à la dernière goutte.

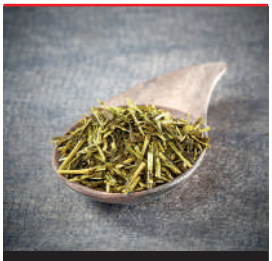
Ingrédients : 50% thé vert BIO, 50% riz brun BIO torréfié • **Conditionnement :** sachet • **Conservation :** à l'abri de la chaleur et de l'humidité • **Origine :** Shizuoka, Japon

ORGANIC GENMAICHA TEA 80G/1KG NET

This organic genmaicha tea is a blend of organic brown rice and tea grown at Happy Mukoujimaen Farm in Shizuoka Prefecture. This traditional Japanese tea can be served hot as well as cold. The fresh, vegetal notes of tea match perfectly with the warm notes of roasted rice. This gourmet tea is generally enjoyed by all. Japanese people can easily accommodate it in their cooking. It is delicious as a beverage to accompany udons or with duck and other poultry. It's a "pleasure tea".

Our recommendation: for one person, put 2 to 3 teaspoons of tea (about 4g) in the teapot. Then pour the water at 90°C (20-25 cl for one person). Let infuse for 40 seconds (the tea leaves begin to open slightly) then pour slowly into the cup, evenly, until the last drop.

Ingredients: 50% organic green tea, 50% organic roasted brown rice • **Packaging:** sachet • **Storage:** keep dry away from high temperatures • **Origin:** Shizuoka, Japan



REF. HAMU3

THÉ STEM CHA BIO 80G NET

Ce thé stem cha est assez rare sur le marché. Il est constitué de feuilles entières avec tiges. Les tiges naturelles du thé sont douces et confèrent un goût parfumé et sucré naturellement. Ce thé est idéal pour le tea-time et accompagnera parfaitement les desserts et les fruits. Les connaisseurs apprécieront. L'intensité aromatique de ce thé est la résultante de la culture selon le mode « Ippon-jitate » décrit dans la fiche de présentation du fournisseur.

Nos recommandations : pour une personne, prévoir 2 à 3 cuillères à café de thé (environ 4g) dans la théière. Puis verser l'eau à 90°C (20-25cl pour une personne). Laisser infuser 50 secondes (les feuilles de thé commencent à s'ouvrir légèrement) puis à verser lentement dans la tasse, uniformément, jusqu'à la dernière goutte.

Ingrédient : 100% thé vert BIO • **Conditionnement :** sachet • **Conservation :** à l'abri de la chaleur et de l'humidité • **Origine :** Shizuoka, Japon

ORGANIC STEM CHA TEA 80G NET

This stem cha tea is not very common on the market. It consists of whole leaves with stems. The natural stems of the tea are soft and give the tea a naturally sweet and fragrant taste. This tea is perfect for tea-time and also goes perfectly with desserts and fruit. Experts will appreciate. The aromatic intensity of this tea is the result of growing according to the "Ippon-jitate" method described in the supplier's presentation sheet.

Our recommendation: for one person, put 2 to 3 teaspoons of tea (about 4g) in the teapot. Then pour the water at 90°C (20-25cl for one person). Let infuse for 50 seconds (the tea leaves begin to open slightly) then pour slowly into the cup, evenly, until the last drop.

Ingredient: 100% organic green tea • **Packaging:** sachet • **Storage:** keep dry away from high temperatures • **Origin:** Shizuoka, Japan

REF. HAMU5

THÉ BANCHA BIO FERMENTÉ 3 ANS EN POUDRE 40G NET

Le thé bancha est récolté tardivement, en été et en automne puis mis en maturation pendant 3 années, sous la forme d' « aracha » : le thé est traité à la vapeur puis roulé et séché mais non torréfié ni trié. Il est torréfié au bout de 3 ans. Il est composé de 70% de feuilles et 30% de tiges. Cette lente maturation suivie d'une torréfaction réduit les irritants tels que les tanins, la théine et la caféine. Le thé est alors respectueux du corps. Il se caractérise par des notes douces et végétales, légèrement boisées. Sous cette forme pulvérisée, notre bancha est très apprécié pour la confection de crèmes glacées ou encore en topping sur des yaourts ou du fromage de chèvre frais. Vous pouvez également l'utiliser pour préparer une tasse de thé froid ou chaud.

Nos recommandations :1. Mettez 2/3 cuillères à thé de thé dans une théière et versez 50cl d'eau à 90°C. 2. Attendez 30/40 secondes et versez jusqu'à la dernière goutte.

Ingrédient : 100% thé bancha BIO fermenté 3 ans • **Conditionnement :** sachet • **Conservation :** à l'abri de la chaleur et de l'humidité • **Origine :** Shizuoka, Japon

3 YEARS FERMENTED ORGANIC BANCHA POWDER TEA 40G NET

Bancha tea is harvested late, in summer and autumn and matured for 3 years, in the form of "aracha" : the tea is steamed and then rolled and dried but neither roasted nor sorted. It is roasted after 3 years. It is composed of 70% of leaves and 30% of stems. This slow maturation followed by roasting reduces irritants such as tannins, theine and caffeine. The tea is then respectful of the body. It is characterized by sweet, vegetal, slightly woody notes. In this sprayed form, our bancha is very appreciated for making ice creams or topping on yogurts or fresh goat cheese. You can also use it to prepare a cup of cold or hot tea.

Our recommendation: put 2 to 3 teaspoons of tea (about 4g) in the teapot. Then pour the water at 90°C (50cl). Let infuse for 30 to 40 seconds ; then pour slowly into the cup, evenly, until the last drop.

Ingredient: 100% organic powdered bancha tea 3 years fermented • **Packaging:** sachet • **Storage:** keep dry away from high temperatures • **Origin:** Shizuoka, Japan

REF. HAMU6/HAMU10

THÉ SENCHA BIO 100G/1KG NET

Ce thé vert sencha est de très grande qualité. L'étuvage des meilleures feuilles est réalisé à faible température, ce qui a pour conséquence de préserver une saveur douce et de favoriser le maintien de la couleur naturelle du thé. Les japonais le consomment au quotidien tant il est rafraîchissant. Il se caractérise par des notes végétales et florales. La bouche est fraîche avec des touches légèrement iodées. En été, vous pourrez le consommer glacé. Pour vos pâtisseries, vous pouvez l'infuser dans la crème liquide légèrement chauffée.

Nos recommandations : mettre, dans une théière, 2 à 3 cuillères à thé (4g environ) de thé pour une personne. Versez lentement de l'eau chaude à environ 70°C dans la théière (180ml par personne). Après environ 40 secondes, les feuilles de thé commencent à s'ouvrir légèrement. Vous pouvez alors servir les tasses uniformément sans laisser une goutte dans la théière.

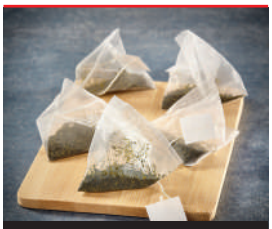
Ingrédient : 100% thé vert sencha BIO • **Conditionnement :** sachet • **Conservation :** à l'abri de la chaleur et de l'humidité • **Origine :** Shizuoka, Japon

ORGANIC SENCHA TEA 100G/1KG NET

This senchag reen tea is high-quality product. The bestl eaves are steamed at al ow temperature, which preserves a mild flavor and helps to maintain the tea's natural color. It is so refreshing that Japanese people consume it every day. It is characterized by vegetal and floral notes. The taste is fresh with slightly iodized touches. In summer, you can have it iced. For your pastries, you can infuse it in slightly heatedl iquid cream.

Our recommendation: in a teapot, put 2 to 3 teaspoons (about 4g) for one person. Slowly pour hot water at about 70°C into the teapot (180ml per person). After about 40 seconds, the tea leaves begin to open slightly. You can then serve the cups evenly, to the last drop.

Ingredient: 100% organic sencha green tea • **Packaging:** sachet • **Storage:** keep dry away from high temperatures • **Origin:** Shizuoka, Japan



REF. **HAMU4/HAMU14**

THÉ SENCHA BIO 15X2G (30G NET) /200X2G (400G NET)

Ce thé vert sencha est de très grande qualité. Les japonais le consomment au quotidien tant il est rafraîchissant. Il se caractérise par des notes végétales et florales. La bouche est fraîche avec des touches légèrement iodées. En été, vous pourrez le consommer glacé. Pour vos pâtisseries, vous pouvez l'infuser dans la crème liquide légèrement chauffée.

Nos recommandations : un sachet de 2g s'infuse dans une tasse de 18cl à 20cl maximum. Laisser infuser 2 minutes dans une eau à 70°C.

Ingrédient : 100% thé vert sencha BIO • **Conditionnement :** sachet • **Conservation :** à l'abri de la chaleur et de l'humidité • **Origine :** Shizuoka, Japon

ORGANIC SENCHA TEA 15X2G (30G NET) / 200X2G (400G NET)

This sencha green tea is a high-quality product. It is so refreshing that Japanese people consume it every day. It is characterized by vegetal and floral notes. The taste is fresh with slightly iodized touches. In summer, you can have it iced. For your pastries, you can infuse it in slightly heated liquid cream.

Our recommendation: a 2g bag is infused in a 18cl to 20cl maximum cup. Let infuse for 2 minutes in water at 70°C.

Ingredient: 100% organic sencha green tea • **Packaging:** sachet • **Storage:** keep dry away from high temperatures • **Origin:** Shizuoka, Japan

REF. **HAMU7/HAMU11 /HAMU12**

THÉ HÔJICHA BIO 200G/1KG/2KG NET

Le thé hôjicha est un thé torréfié. La torréfaction brunit les feuilles du thé et développe le parfum et les arômes des feuilles. Les minéraux sont préservés, la teneur en caféine, en tanins, en théine diminuée. Le thé développe un arôme boisé aux notes sucrées (fruits rouges confits) et parfumées. Les japonais le consomment le soir car il est léger. Il est de plus en plus usité en cuisine en accompagnement des crustacés, poissons, udon, magurodon (bol de riz vinaigré recouvert de tranches de thon crues).

Nos recommandations : mettre dans une théière, 2 à 3 cuillères à thé (4g environ) de thé pour une personne. Versez lentement de l'eau chaude à environ 90°C dans la théière (180ml par personne). Après environ 40 secondes, les feuilles de thé commencent à s'ouvrir légèrement. Vous pouvez alors servir les tasses uniformément sans laisser une goutte dans la théière.

Ingrédient : 100% thé vert BIO torréfié • **Conditionnement :** sachet • **Conservation :** à l'abri de la chaleur et de l'humidité • **Origine :** Shizuoka, Japon

ORGANIC ROASTED HÔJICHA TEA 200G/1KG/2KG NET

Hôjicha tea is a roasted tea. Roasting turns tea leaves brown and develops their fragrance and aroma. Minerals are preserved, the content of cafeine, tannins, theine decreased. The tea develops a woody aroma with sweet and perfumed notes (candied red fruits). The Japanese drink it in the evening because it is light. It is more and more used in cooking in accompaniment of crustaceans, fish, udon, magurodon (bowl of vinegar rice covered with raw tuna slices).

Our recommendation: in a teapot, put 2 to 3 teaspoons (about 4g) for one person. Slowly pour hot water at about 90°C into the teapot (180ml per person). After about 40 seconds, the tea leaves begin to open slightly. You can then serve the cups evenly, to the last drop.

Ingredient: 100% organic roasted green tea • **Packaging:** sachet • **Storage:** keep dry away from high temperatures • **Origin:** Shizuoka, Japan

VÉGÉTAUX À INFUSER

VEGETALS TO INFUSE

REF. **CHAS-S/CHAS**

KUROMOJI (LINDERA UMBELLATA) À INFUSER 100G/1KG NET

On dit parfois que le Kuromoji est semblable au bois de rose. Comme le Kuromoji et le bois de rose appartiennent à la même famille, Lauraceae, leur arôme est vraiment similaire. Le kuromoji et le bois de rose ont beaucoup plus de parfum apaisant comme le linalol et le géraniol. Certaines sociétés de cosmétiques et de produits pharmaceutiques se sont concentrées sur ce parfum et participent à la raréfaction de cette espèce végétale. En ce qui concerne Kuromoji, il contient tous les composants du bois de rose, mais en quantité supérieure. A la différence du bois de rose, son essence naturelle a un effet antimicrobien, un effet immunitaire et un effet sédatif. Ceci explique que les Japonais le boivent en infusion tel un remède. Quelques pâtissiers français installés au Japon l'utilisent en infusion pour leurs crèmes et ganaches. En effet, le parfum du kuromoji est floral, citronné et boisé. Il a un peu d'acidité. Comparé au thé noir, il est beaucoup moins tannique. C'est un parfum beaucoup plus doux que le café.

Nos accords parfaits : ganaches, crèmes pour macaron, garnitures pâtissières, crèmes glacées… Comment faire du bon thé Kuromoji ? Préparer 2g de kuromoji (feuille et branche) dans une petite théière, versez 300ml d'eau bouillante, laisser infuser 3 minutes. Si vous utilisez 1kg de feuilles de thé et de branches, environ 150L de thé peuvent être préparés.

Ingrédient : Kuromoji (Lindera Umbellata) • **Conditionnement :** sachet • **Conservation :** à l'abri de la chaleur et de l'humidité • **Origine :** Shimane, Japon

KUROMOJI (LINDERA UMBELLATA) TO INFUSE 100G/1KG NET

"It is sometimes said that Kuromoji is similar to rosewood. As Kuromoji and rosewood belong to the same family, Lauraceae, their aroma is really similar. Kuromoji and rosewood have much more soothing scent such as linalool and geraniol. Some cosmetics and pharmaceutical companies have focused on this perfume and are contributing to the scarcity of this plant species. As for Kuromoji, it contains all the components of rosewood, but in greater quantity. Unlike rosewood, its natural essence has an antimicrobial effect, an immune effect and a sedative effect. This explains why the Japanese drink it as an infusion. Some French pastry chefs settled in Japan use it as an infusion for their creams and ganaches. Indeed, the smell of kuromoji is floral, lemony and woody. It has a little acidity. Compared to black tea, it is much less tannic. It's a much sweeter perfume than coffee."

Our perfect combination: ganaches, macaroon creams, pastry fillings, ice creams… How to make good Kuromoji tea: prepare 2g of kuromoji (leaf and branch) in a small teapot, pour 300ml of boiling water, let infuse 3 minutes. If you use 1kg of tea leaves and branches, about 150L of tea can be prepared.

Ingredient: Kuromoji (Lindera Umbellata) • **Packaging:** sachet • **Storage:** keep dry away from high temperatures • **Origin:** Shimane, Japan

REF. **SNA1**

FLOCONS DE SHISO ROUGE À INFUSER 12G NET

Le shiso rouge ou shiso pourpre est extrêmement présent dans la cuisine japonaise, y compris dans la pâtisserie. Il est souvent appelé basilic japonais (perilla frutescens). La version pourpre s'utilise pour ses vertus de puissant colorant (pour les prunes umeboshis, certains sakés, les graines de sésame…). Il accompagne de nombreuses préparations culinaires en tant que plante aromatique. Le shiso rouge est également répertorié comme plante médicinale et est fréquemment utilisé en tant qu'anti-inflammatoire, antiseptique, antispasmodique. Ses notes gustatives sont complexes, à la fois herbacées et acidulées, aux notes de basilic, d'hibiscus, d'acerola, de cerise rouge, de mélisse. Les flocons séchés permettent la réalisation d'un jus exceptionnel. Les notes acidulées sont très rafraîchissantes.

Nos accords parfaits : le jus concentré s'utilisera pour parfumer bavarois, charlottes, panna cotta, ganache, chantilly… dans les versions sucrées ou encore boissons délicieuses ou base de cocktails, granités… Côté salé, vous réaliserez de jolies marinades (viandes, poissons), mayonnaises, jus réduits… Recette pour préparer votre jus de shiso : Mettre votre sachet de flocons de shiso rouge dans 500ml d'eau bouillante et laisser bouillir à petit bouillons pendant 5 à 6 minutes. Retirer la dosette de shiso et ajouter 200g de sucre. Bien mélanger et remettre à petite ébullition 2 à 3 minutes. Retirer du feu et laisser refroidir. Ajouter l'acide citrique et bien mélanger. Votre jus concentré est prêt. Le mettre dans une bouteille fermée hermétiquement et conserver au réfrigérateur. Pour le déguster, le mélanger à raison de 1 volume de jus pour 3 à 4 volumes d'eau. L'acide citrique a pour but d'éviter l'oxydation du jus et lui permet de garder sa jolie couleur pourpre. Vous pouvez, pour des utilisations culinaires, ne pas ajouter de sucre.

Ingrédients : shiso rouge déshydraté (perilla frutescens), acide citrique • **Conditionnement :** sachet • **Conservation :** à l'abri de la lumière et de l'humidité • **Origine :** Miyagi, Japan

RED SHISO FLAKES TO BE INFUSED 12G NET

Red shiso or purple shiso is extremely present in Japanese cuisine, including pastry. It is often called Japanese basil (perilla frutescens). The purple version is used for its virtues powerful dye (for plums umeboshis, some sake, sesame seeds…). It accompanies many culinary preparations as an aromatic plant. Red shiso is also listed as a medicinal plant and is frequently used as an anti-inflammatory, antiseptic, antispasmodic. Its taste notes are complex, both herbaceous and tart, with notes of basil, hibiscus, acerola, red cherry, melissa. The dried flakes allow the realization of an exceptional juice. The acidulous notes are very refreshing.

Our perfect combination: the concentrated juice will be used to flavor bavarois, charlottes, panna cotta, ganache, whipped cream… in sweet versions or delicious drinks or cocktails, granites… Salty side, you will realize pretty marinades (meat, fish), mayonnaise, reduced juices… Recipe to prepare your shiso juice: Put your bag of red shiso flakes in 500ml of boiling water and boil for 5 to 6 minutes. Remove the shiso pod and add 200g of sugar. Mix well and bring to a boil for 2 to 3 minutes. Remove from heat and let cool. Add the citric acid and mix well. Your concentrated juice is ready. Put it in a sealed bottle and store in the refrigerator. To taste it, mix it with 1 volume of juice for 3 to 4 volumes of water. The aim of citric acid is to avoid the oxidation of the juice and allow it to keep its pretty purple color. For culinary purposes you can escape from adding sugar.

Ingredients: dehydrated red shiso (perilla frutescens), citric acid • **Packaging:** sachet • **Storage:** away from direct sunlight and moisture • **Origin:** Miyagi, Japan

REF. **SNA2**

FLOCONS DE SHISO ROUGE À INFUSER 1 KG NET

Le shiso rouge ou shiso pourpre est extrêmement présent dans la cuisine japonaise, y compris dans la pâtisserie. Il est souvent appelé basilic japonais (perilla frutescens). La version pourpre s'utilise pour ses vertus de puissant colorant (pour les prunes umeboshis, certains sakés, les graines de sésame…). Il accompagne de nombreuses préparations culinaires en tant que plante aromatique. Le shiso rouge est également répertorié comme plante médicinale et est fréquemment utilisé en tant qu'anti-inflammatoire, antiseptique, antispasmodique. Ses notes gustatives sont complexes, à la fois herbacées et acidulées, aux notes de basilic, d'hibiscus, d'acerola, de cerise rouge, de mélisse. Les flocons séchés permettent la réalisation d'un jus exceptionnel. Les notes acidulées sont très rafraîchissantes.

Nos accords parfaits : le jus concentré s'utilisera pour parfumer bavarois, charlottes, panna cotta, ganache, chantilly… dans les versions sucrées ou encore boissons délicieuses ou base de cocktails, granités… Côté salé, vous réaliserez de jolies marinades (viandes, poissons), mayonnaises, jus réduits…

Ingrédients : shiso rouge déshydraté (perilla frutescens) • **Conditionnement :** sachet • **Conservation :** à l'abri de la lumière et de l'humidité • **Origine :** Miyagi, Japan

RED SHISO FLAKES TO BE INFUSED 1KG NET

Red shiso or purple shiso is extremely present in Japanese cuisine, including pastry. It is often called Japanese basil (perilla frutescens). The purple version is used for its virtues powerful dye (for plums umeboshis, some sake, sesame seeds…). It accompanies many culinary preparations as an aromatic plant. Red shiso is also listed as a medicinal plant and is frequently used as an anti-inflammatory, antiseptic, antispasmodic. Its taste notes are complex, both herbaceous and tart, with notes of basil, hibiscus, acerola, red cherry, melissa. The dried flakes allow the realization of an exceptional juice. The acidulous notes are very refreshing.

Our perfect combination: the concentrated juice will be used to flavor bavarois, charlottes, panna cotta, ganache, whipped cream… in sweet versions or delicious drinks or cocktails, granites… Salty side, you will realize pretty marinades (meat, fish), mayonnaise, reduced juices…

Ingredients: dehydrated red shiso (perilla frutescens) • **Packaging:** sachet • **Storage:** away from direct sunlight and moisture • **Origin:** Miyagi, Japan

BOÎTES À THÉ

TEA BOXES

REF. **OKU1**

BOÎTE À THÉ DESIGN 698 40G Ø53MM ET HAUTEUR 67MM

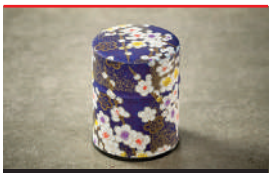
Boite à thé métal recouverte de papier traditionnel japonais. Elle est équipée d'un double couvercle pour une parfaite conservation du thé.

Matériaux : fer blanc recouvert de papier traditionnel japonais, couvercle interne PE • **Origine :** Japon

TEA BOX DESIGN 698 40G Ø53MM AND HEIGHT 67MM

Metal tea box covered with traditional Japanese paper. Box is equipped with a double lid for a perfect preservation of the tea.

Materials: tin can covered with traditional Japanese paper, internal lid PE • **Origin:** Japan



REF. **OKU2**

BOÎTE À THÉ DESIGN 699 40G Ø53MM ET HAUTEUR 67MM

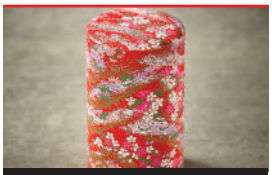
Boite à thé métal recouverte de papier traditionnel japonais. Elle est équipée d'un double couvercle pour une parfaite conservation du thé.

Matériaux : fer blanc recouvert de papier traditionnel japonais, couvercle interne PE • **Origine :** Japon

TEA BOX DESIGN 699 40G Ø53MM AND HEIGHT 67MM

Metal tea box covered with traditional Japanese paper. Box is equipped with a double lid for a perfect preservation of the tea.

Materials: tin can covered with traditional Japanese paper, internal lid PE • **Origin:** Japan



REF. OKU3

BOÎTE À THÉ DESIGN 900 100G Ø64MM ET HAUTEUR 105MM

Boite à thé métal recouverte de papier traditionnel japonais. Elle est équipée d'un double couvercle pour une parfaite conservation du thé.

Matériaux : fer blanc recouvert de papier traditionnel japonais, couvercle interne PE • **Origine :** Japon

TEA BOX DESIGN 900 100G Ø64MM AND HEIGHT 105MM

Metal tea box covered with traditional Japanese paper. Box is equipped with a double lid for a perfect preservation of the tea.

Materials: tin can covered with traditional Japanese paper, internal lid PE • **Origin:** Japan

REF. OKU4

BOÎTE À THÉ DESIGN 7023 100G Ø64MM ET HAUTEUR 105MM

Boite à thé métal recouverte de papier traditionnel japonais. Elle est équipée d'un double couvercle pour une parfaite conservation du thé.

Matériaux : fer blanc recouvert de papier traditionnel japonais, couvercle interne PE • **Origine :** Japon

TEA BOX DESIGN 7023 100G Ø64MM AND HEIGHT 105MM

Metal tea box covered with traditional Japanese paper. Box is equipped with a double lid for a perfect preservation of the tea.

Materials: tin can covered with traditional Japanese paper, internal lid PE • **Origin:** Japan

REF. OKU5

BOÎTE À THÉ DESIGN M-2 40G Ø74MM ET HAUTEUR 40MM

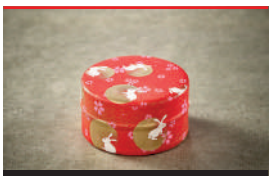
Boite à thé métal recouverte de papier traditionnel japonais. Elle est équipée d'un double couvercle pour une parfaite conservation du thé.

Matériaux : fer blanc recouvert de papier traditionnel japonais, couvercle interne PE • **Origine :** Japon

TEA BOX DESIGN M-2 40G Ø74MM AND HEIGHT 40MM

Metal tea box covered with traditional Japanese paper. Box is equipped with a double lid for a perfect preservation of the tea.

Materials: tin can covered with traditional Japanese paper, internal lid PE • **Origin:** Japan



REF. OKU6

BOÎTE À THÉ DESIGN M-4 40G Ø74MM ET HAUTEUR 40MM

Boite à thé métal recouverte de papier traditionnel japonais. Elle est équipée d'un double couvercle pour une parfaite conservation du thé.

Matériaux : fer blanc recouvert de papier traditionnel japonais, couvercle interne PE • **Origine :** Japon

TEA BOX DESIGN M-4 40G Ø74MM AND HEIGHT 40MM

Metal tea box covered with traditional Japanese paper. Box is equipped with a double lid for a perfect preservation of the tea.

Materials: tin can covered with traditional Japanese paper, internal lid PE • **Origin:** Japan

REF. OKU7

BOÎTE À THÉ DESIGN A-9 100G Ø64MM ET HAUTEUR 105MM

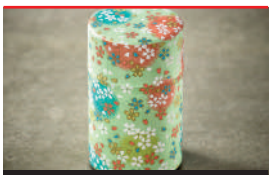
Boite à thé métal recouverte de papier traditionnel japonais. Elle est équipée d'un double couvercle pour une parfaite conservation du thé.

Matériaux : fer blanc recouvert de papier traditionnel japonais, couvercle interne PE • **Origine :** Japon

TEA BOX DESIGN A-9 100G Ø64MM AND HEIGHT 105MM

Metal tea box covered with traditional Japanese paper. Box is equipped with a double lid for a perfect preservation of the tea.

Materials: tin can covered with traditional Japanese paper, internal lid PE • **Origin:** Japan



REF. OKU8

BOÎTE À THÉ DESIGN A-11 100G Ø64MM ET HAUTEUR 105MM

Boite à thé métal recouverte de papier traditionnel japonais. Elle est équipée d'un double couvercle pour une parfaite conservation du thé.

Matériaux : fer blanc recouvert de papier traditionnel japonais, couvercle interne PE • **Origine :** Japon

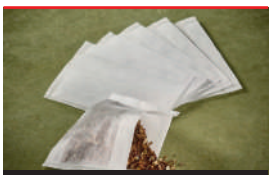
TEA BOX DESIGN A-11 100G Ø64MM AND HEIGHT 105MM

Metal tea box covered with traditional Japanese paper. Box is equipped with a double lid for a perfect preservation of the tea.

Material: tin can covered with traditional Japanese paper, internal lid PE • **Origin:** Japan

SACHETS À INFUSER LE THÉ

BAGS FOR INFUSING TEA



REF. SIT1

SACHETS À INFUSER LE THÉ 95X70MM X60 UNITÉS

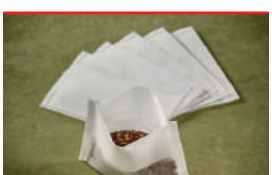
Les sachets à thé prêts à garnir sont courants dans tous les foyers japonais. D'usage unique, ils sont pratiques et très bon marché. Il suffit de les garnir d'une dose de thé en vrac, puis de mettre les sachets à infuser. Pas de nettoyage, pas de feuilles de thé à flotter dans votre théière.

Matériaux : PL/PP/PE • **Conditionnement :** sachet • **Origine :** Japon

TEA SACHETS 95X70MM X60 UNITS

Fill-your-own tea bags can be found in all Japanese households. Single-use, they are very practical and inexpensive. Just fill them with some loose tea and leave to steep. No cleaning, no tea leaves floating in your tea pot.

Materials: PL/PP/PE • **Packaging:** sachet • **Origin:** Japan



REF. SIT2

SACHETS À INFUSER LE THÉ 111X111MM X32 UNITÉS

Les sachets à thé prêts à garnir sont courants dans tous les foyers japonais. D'usage unique, ils sont pratiques et très bon marché. Il suffit de les garnir d'une dose de thé en vrac, puis de mettre les sachets à infuser. Pas de nettoyage, pas de feuilles de thé à flotter dans votre théière.

Matériaux : PL/PP/PE • **Conditionnement :** sachet • **Origine :** Japon

TEA SACHETS 111X111MM X32 UNITS

Fill-your-own tea bags can be found in all Japanese households. Single-use, they are very practical and inexpensive. Just fill them with some loose tea and leave to steep. No cleaning, no tea leaves floating in your tea pot.

Materials: PL/PP/PE • **Packaging:** sachet • **Origin:** Japan

Nishikidôri

vous présente ses

Algues
Seaweeds

Algues Nori de SAGA • SAGA Nori seaweeds.. p. 107-108
Autres algues Nori • Other Nori seaweeds .... p. 108-109
Algue Wakame • Wakame seaweed ..... p. 110
Algue Kombu • Kombu seaweed..... p. 111-120
Autres algues • Other seaweeds..... p. 120-121
Umibudo • Umibudo..... p. 121

www.nishikidori.com

ALGUES NORI DE SAGA

SAGA NORI SEAWEEDS

REF. SAN1 À/TO SAN8

La Baie de Saga, mer d'Ariaké est la région emblématique de la culture du nori, algue très utilisée en cuisine japonaise. Cette région concentre 20% de la production nippone, voire même 40% en incluant Fukuoka, Kumamoto et Nagasaki. La baie de Saga est entourée de montagnes dont les alluvions et rivières se déversent dans la mer. La richesse de l'apport en minéraux générée a donné naissance, au début du XX^{e} siècle, à la culture des algues nori. Dégustée fraîches, dès leur récolte, les algues nori révèlent une salinité très agréable, légère, nullement agressive. C'est la cohabitation des courants d'eaux douces des montagnes avoisinantes avec les courants salins marins qui donnent ces notes caractéristiques et végétales au très réputé nori de Saga. La bouche est longue, agréable, fraîche. Pour la confection des algues nori séchées, les pêcheurs émincent et hachent les nori frais puis les mélangent avec de l'eau douce. Ces opérations altèrent les cellules des nori.

The Saga Bay in the Ariake Sea is famous for the cultivation of nori, a seaweed that is widely used in Japanese cuisine. The region concentrate 20% of Japanese nori production, even up to 40% if including Fukuoka, Kumamoto and Nagasaki. The Saga Bay is surrounded by mountains which deposits and rivers wind down to the sea. The rich minerals they brought were responsible for the origins of nori seaweed cultivation at the beginning of the 20th Century. When eaten fresh from collection, this seaweed has a lovely salty taste, subtle and not at all overpowering. It is the harmony of gentle neighbouring mountain waters with salty marine currents which gives the well-renowned nori from Saga its unique earthy notes. It has a long, pleasant, fresh aftertaste. To produce dried nori seaweed, the fishermen chop and shred the fresh nori then mix it with sweet water. This process changes the cells in the nori.

REF. SAN1

ALGUE NORI GRILLÉE NATURE HAUTE QUALITÉ 40 PORTIONS 15G NET

Son craquant est surprenant, les saveurs iodées de cette algue nori grillée sont intenses. Cultivée dans la mer d'Ariaké, cette algue nori grillée, nature, est découpée en huitième de feuille. Incontestablement l'un des produits phares de Sanpuku nori.

Nos accords parfaits : vous les consommerez avec vos sushi, en apéritif, sur des biscuits sablés…

Ingrédient : 100% nori grillée (Porphira Yezoensis) • **Conditionnement :** boîte transparente • **Conservation :** à l'abri la lumière et de l'humidité • **Origine :** Saga, Japon

HIGH QUALITY TOASTED PLAIN NORI SEAWEED 40 MINI SHEETS 15G NET

Their crispiness is surprising and the iodised flavors are intense. Cultivated in the Ariake sea, these grilled, plain nori seaweed sheets are cut into eighths. Undoubtedly one of Sanpuku nori's flagship products.

Our perfect combination: enjoy with sushi, appetizers, on crackers…

Ingredient: 100% toasted nori (Porphira Yezoensis) • **Packaging:** transparent box • **Storage:** away from direct sunlight and moisture • **Origin:** Saga, Japan

REF. SAN3

ALGUE NORI GRILLÉE NATURE DE HAUTE QUALITÉ 10 FEUILLES 30G NET

L'algue nori grillée nature a un craquant surprenant, des saveurs iodées intenses. Cultivée dans la mer d'Ariaké, elle est présentée sous sa forme traditionnelle de feuille carrée. Incontestablement l'un des produits phares de Sanpuku nori.

Nos accords parfaits : vous la consommerez avec vos sushi, en apéritif, sur des biscuits sablés…

Ingrédient : 100% nori grillée (Porphira Yezoensis) • **Conditionnement :** sachet • **Conservation :** à l'abri de l'humidité • **Origine :** Saga, Japon

HIGH QUALITY TOASTED PLAIN NORI SEAWEED 10 SHEETS 30G NET

Its crispiness is surprising and the iodised flavors are intense. Cultivated in the Ariake sea, these toasted, plain nori seaweed sheets are presented in a traditional square shape. Undoubtedly one of Sanpuku nori's flagship products.

Our perfect combination: enjoy with sushi, appetizers or on crackers.

Ingredient: 100% toasted nori (Porphira Yezoensis) • **Packaging:** sachet • **Storage:** away from direct light and moisture • **Origin:** Saga, Japan

REF. SAN4/SAN5

ALGUE SUSHI NORI NATURE HAUTE QUALITÉ 10 FEUILLES 30G/20 FEUILLES 60G NET

Au cœur de la cuisine japonaise est le nori, algue exceptionnelle récoltée sur les bords de la mer d'Ariake. Issue d'une fabrication traditionnelle dont Sanpuku nori a le secret, l'algue sushi nori nature haute qualité développe une saveur riche et fond véritablement dans la bouche. 100% naturelle, ses valeurs nutritives sont exceptionnelles !

Nos accords parfaits : grâce à l'algue sushi nori nature haute qualité, l'ordinaire devient extraordinaire… Parsemée sur une assiette de riz blanc, le plaisir de la dégustation touche à la perfection. Sushi, maki, pâtes et carpaccios de poissons en redemanderont, vos invités aussi ! À utiliser telle quelle ou à griller selon votre goût.

Ingrédient : 100% nori (Porphira Yezoensis) • **Conditionnement :** sachet • **Conservation :** à l'abri de la lumière et de l'humidité • **Origine :** Saga, Japon

HIGH QUALITY PLAIN SUSHI NORI SEAWEED 10 SHEETS 30G/20 SHEETS 60G NET

Nori is at the heart of Japanese cuisine, an exceptional seaweed harvested on the shores of the Ariake sea. Traditionally made using Sanpuku nori's secret method, high quality plain sushi nori seaweed develops a rich flavor which melts in the mouth. 100% natural, its nutritional benefits are exceptional!

Our perfect combination: with our high quality plain sushi nori seaweed, the ordinary becomes extraordinary! Sprinkled on a plate of white rice it is simply perfection. You will want to taste it again and again on sushi, maki, fish pasta and carpaccios and your guests too! Use as it is, or toast, according your taste.

Ingredient: 100% nori (Porphira Yezoensis) • **Packaging:** sachet • **Storage:** away from direct sunlight and moisture • **Origin:** Saga, Japan

REF. SAN6

ALGUE NORI GRILLÉE NATURE PREMIÈRE QUALITÉ 50 DEMI-FEUILLES 75G NET

Au cœur de la cuisine japonaise est le nori, algue exceptionnelle récoltée sur les bords de la mer d'Ariake. Issue d'une fabrication traditionnelle dont Sanpuku nori a le secret, l'algue nori nature première qualité développe une saveur riche et fond véritablement dans la bouche. 100% naturelle, ses valeurs nutritives sont exceptionnelles ! Grâce à l'algue nori grillée nature première qualité, l'ordinaire devient extraordinaire… Parsemée sur une assiette de riz blanc, le plaisir de la dégustation touche à la perfection. Sa coupe en demi-feuille est recommandée pour la confection des temaki ou encore des onigiri. Un produit d'un excellent rapport qualité/prix.

Nos accords parfaits : sushi, maki, pâtes et carpaccios de poissons en redemanderont, vos invités aussi !

Ingrédient : 100% nori grillée (Porphira Yezoensis) • **Conditionnement :** sachet • **Conservation :** à l'abri de la lumière et de l'humidité • **Origine :** Saga, Japon

PREMIUM QUALITY TOASTED PLAIN NORI SEAWEED 50 HALF SHEETS 75G NET

Nori is at the heart of Japanese cuisine, an exceptional seaweed harvested on the shores of the Ariake sea. Traditionally made using Sanpuku nori's secret method, premium quality toasted plain nori seaweed develops a rich flavor which melts in the mouth. 100% natural, its nutritional benefits are exceptional! With our premium quality toasted plain nori seaweed, the ordinary becomes extraordinary! Sprinkled on a plate of white rice it is simply perfection. Its half sheets are recommended for making temaki or onigiri. Excellent value for money.

Our perfect combination: you will require to taste it again and again on sushi, maki, fish pasta and carpaccios and your guests too!

Ingredient: 100% toasted nori (Porphira Yezoensis) • **Packaging:** sachet • **Storage:** away from direct sunlight and moisture • **Origin:** Saga, Japan

REF. SAN7

ALGUE SUSHI NORI NATURE HAUTE QUALITÉ 50 DEMI FEUILLES 75G NET

Au cœur de la cuisine japonaise est le nori, algue exceptionnelle récoltée sur les bords de la mer d'Ariake. Issue d'une fabrication traditionnelle dont Sanpuku nori a le secret, l'algue sushi nori nature haute qualité développe une saveur riche et fond véritablement dans la bouche. 100% naturelle, ses valeurs nutritives sont exceptionnelles !

Nos accords parfaits : grâce à l'algue sushi nori nature haute qualité, l'ordinaire devient extraordinaire… Parsemée sur une assiette de riz blanc, le plaisir de la dégustation touche à la perfection. Sushi, maki, pâtes et carpaccios de poissons en redemanderont, vos invités aussi ! À utiliser telle quelle ou à griller selon votre goût.

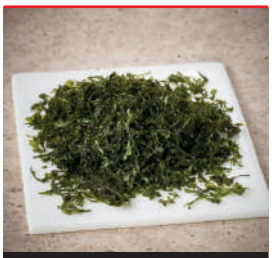
Ingrédient : 100% nori (Porphira Yezoensis) • **Conditionnement :** sachet • **Conservation :** à l'abri de la lumière et de l'humidité • **Origine :** Saga, Japon

HIGH QUALITY PLAIN SUSHI NORI SEAWEED 50 HALF SHEETS 75G NET

nori is at the heart of Japanese cuisine, an exceptional seaweed harvested on the shores of the Ariake sea. Traditionally made using Sanpuku nori's secret method, high quality plain sushi nori seaweed develops a rich flavor which melts in the mouth. 100% natural, its nutritional benefits are exceptional!

Our perfect combination: with our first quality plain sushi nori seaweed, the ordinary becomes extraordinary! Sprinkled on a plate of white rice it is simply perfection. You will require to taste it again and again on sushi, maki, fish pasta and carpaccios and your guests too! Use as it is, or toast, according to taste.

Ingredient: 100% nori (Porphira Yezoensis) • **Packaging:** sachet • **Storage:** away from direct sunlight and moisture • **Origin:** Saga, Japan



REF. **SAN8**

LÈCHES D'ALGUE NORI NATURE KOUMI BOSHI 20G NET

Les algues nori koumi boshi sont juste séchées après récolte. Elles ne sont pas lavées à l'eau douce ni déstructurées. Les saveurs sont intactes, iodées, profondes, riches en umami. Seules les plus belles algues sont sélectionnées. Le produit est très rare sur le marché japonais : c'est un nori de luxe.

Nos accords parfaits : les petites bouchées de nori sont craquantes et permettent de relever vos bouchées salées, fruitées, petits canapés, riz blancs, carpaccios de Saint-Jacques, de poissons ou de viandes… , beurres de baratte.

Ingrédient : 100 % nori (Porphira Yezoensis) • **Conditionnement :** sachet • **Conservation :** à l'abri de la lumière et de l'humidité • **Origine :** Saga, Japon

NATURAL KOUMI BOSHI NORI SEAWEED STRIPS 20G NET

Koumi boshi nori seaweeds are simply dried after harvesting. They are not washed in fresh water or shredded. The flavors remain intact, salty, deep, and rich in umami. Only the most beautiful seaweed is selected. This product is very rare on the Japanese market, it is a luxury seaweed.

Our perfect combination: a small amount of nori will add a crispy texture and can lift salty or fruity dishes, small canapés, white rice, scallop carpaccios, fish, meat or churn butters.

Ingredient: 100% nori (Porphira Yezoensis) • **Packaging:** sachet • **Storage:** away from direct sunlight and moisture • **Origin:** Saga, Japan

AUTRES ALGUES NORI

OTHER NORI SEAWEEDS

REF. **MAR2**

ALGUE SUSHI NORI DE HYOGO QUALITÉ PREMIUM 20 DEMI-FEUILLES 30G NET

Ces algues sont façonnées dans le respect de la tradition. Elles n'ont pas été grillées en fin de fabrication, et conservent ainsi leur saveur naturelle iodée et leur rondeur en bouche. Leurs valeurs nutritives sont préservées. L'origine Hyogo est gage d'excellence. Qualitativement, le grade premium est ce qui se fait de mieux en la matière.

Nos accords parfaits : vous les utiliserez pour vos sushi, maki ou encore pour relever vos beurres, sauces, biscuits, riz, pâtes…

Ingrédient : 100 % nori (Porphira Yezoensis) • **Conditionnement :** sachet • **Conservation :** à l'abri de la lumière et de l'humidité • **Origine :** Hiroshima, Japon

HYOGO SUSHI NORI SEAWEED PREMIUM QUALITY 20 HALF-SHEETS 30G NET

These seaweeds are made in pure respect of tradition. They have not been grilled at the end of production, they keep their natural iodized flavor and their roundness in mouth. Their nutritional values are kept. The Hyogo origin is a guarantee for excellency. Quality wise, the premium range is the upper level of this product.

Our perfect combination: you can use them for your sushi, maki, to spice up your butters, sauces, biscuits, rice, pastas…

Ingredient: 100% nori (Porphira Yezoensis) • **Packaging:** sachet • **Storage:** keep dry away from direct sunlight • **Origin:** Hiroshima, Japan

REF. **MAR4**

ALGUE NORI GRILLÉE DE ARIAKE QUALITÉ PREMIUM SACHET DE 20 DEMI-FEUILLES 30G NET

Ces algues sont façonnées dans le respect de la tradition. Elles ont été grillées par infra-rouge en fin de fabrication, ce qui leur confère des notes toastées et iodées en bouche. L'origine Ariake est gage de qualité. Qualitativement, le grade Premium est ce qui se fait de mieux en la matière.

Nos accords parfaits : vous les utiliserez pour vos sushi, maki ou encore pour relever vos beurres, sauces, biscuits, riz, pâtes…

Ingrédient : 100 % nori (Porphira Yezoensis) • **Conditionnement :** sachet • **Conservation :** à l'abri de la lumière et de l'humidité • **Origine :** Hiroshima, Japon

ARIAKE NORI SEAWEED PREMIUM QUALITY 20 HALF-SHEETS 30G NET

These seaweeds are made in pure respect of tradition. They have been infrared grilled at the end of production, which gives them roasted notes and iodide flavors in mouth. The Ariake origin is a guarantee for excellency. Quality wise, the premium range is the upper level of this product.

Our perfect combination: you can use them for your sushi, maki, to spice up your butters, sauces, biscuits, rice, pastas…

Ingredient: 100% nori (Porphira Yezoensis) • **Packaging:** sachet • **Storage:** keep dry away from direct sunlight • **Origin:** Hiroshima, Japan

REF. **MAR7**

MIETTES D'ALGUE NORI GRILLÉE YAKI NORI QUALITÉ PREMIUM SACHET DE 20G NET

Ces algues, 100% naturelles, façonnées dans le respect de la tradition, ont été grillées par infra-rouge en fin de fabrication puis simplement émiettées.

Nos accords parfaits : nous vous les recommandons sur les pâtes, riz, risotto, carpaccios, bouillons, salades composées…

Ingrédient : 100 % nori (Porphira Yezoensis) • **Conditionnement :** sachet • **Conservation :** à l'abri de la lumière et de l'humidité • **Origine :** Hiroshima, Japon

GRILLED YAKI NORI SEAWEED FLAKES PREMIUM QUALITY 20G NET

These seaweeds, 100% natural, made in pure respect of tradition, have been infrared grilled at the end of production, and then just crumbled.

Our perfect combination: we recommend to sprinkle some on your pastas dishes, rice, risottos, carpaccios, stocks, mixed salads…

Ingredient: 100% nori (Porphira Yezoensis) • **Packaging:** sachet • **Storage:** keep dry away from direct sunlight • **Origin:** Hiroshima, Japon

REF. **GO9**

ALGUES KINSHI NORI TAILLÉES EN CHEVEUX D'ANGES 30G NET

L'algue nori en provenance de l'île de Tôshi est très réputée pour sa saveur très fine et son goût profond (qui s'explique par la qualité, la pureté et la limpidité de l'eau de mer locale). Une richesse en bouche due par ailleurs à une récolte réalisée exclusivement au plus froid de l'hiver, au cours de laquelle seules les algues les plus foncées sont rigoureusement sélectionnées. La maison Goma-Ya, après avoir délicatement grillé ces nori, les cisèle très finement pour en faire des cheveux d'anges. Il s'agit d'un produit de luxe au Japon, utilisé pour décorer les plats et pour leur apporter une fragrance délicatement iodée. ATTENTION : produit à utiliser exclusivement sur les plats froids (une utilisation à chaud détériorerait immédiatement les algues).

Nos accords parfaits : à déposer en pincées sur les poissons et fruits de mer crus (thon, saumon, oursin, seiche, œufs de saumon), salades composées, riz et carpaccios.

Ingrédient : 100 % algue nori de l'île Tôshi (Porphira Yezoensis) • **Conditionnement :** bocal • **Conservation :** à l'abri de la chaleur et de l'humidité • **Origine :** Mie, Japon

KINSHI NORI SEAWEEDS ANGELS HAIR CUT 30G NET

Nori seaweed from Tôshi island (Mie Prefecture) is particularly famous for its very delicate flavor and its deep taste (this is explained by the quality, the purity and the clearness of the sea water of the area). The rich taste is explained by the fact that it is harvested during the coldest part of the winter, and only the darkest seaweeds (black) are rigorously selected. WARNING: this product is only to use in cold dishes (a hot dish would instantly damage the seaweeds).

Our perfect combination: display a pinch on raw fish and seafood (tuna, salmon, sea urchins, cuttlefish, salmon roe), mixed salads, rice and carpaccios.

Ingredient: 100% nori seaweed from Tôshi island (Porphira Yezoensis) • **Packaging:** glass jar • **Storage:** away from high temperature and humidity. • **Origin:** Mie, Japan

REF. VC13

COUPELLE RONDE DE NORI 24 PIÈCES 9,6G NET

Nos coupelles de nori sont 100% naturelles et s'imposent sur tous les buffets traiteurs au Japon. Elles sont simples d'utilisation, très goûtées.

Nos accords parfaits : vous pouvez les garnir de produits frais, crème, chair de crabe et autres crustacés… Nos coupelles rondes de nori sont craquantes ; les créatifs donneront une autre forme à leurs sushi et maki.

Ingrédient : 100 % nori séché (Saccharina Japonica) • **Conditionnement :** sachet • **Conservation :** à l'abri de la lumière et de l'humidité • **Origine :** Osaka, Japon

ROUND NORI SAVORY BITES 24 PIECES 9.6G NET

Our nori rounds are 100% natural and are a mainstay of buffets in Japan. They are simple to use and very tasty.

Our perfect combination: you can garnish them with fresh products, cream, crabmeat and other seafood. Our nori rounds are crispy. Creative chefs will love the change they will make to their sushi and maki.

Ingredient: 100% dried nori (Saccharina Japonica) • **Packaging:** sachet • **Storage:** away from light and heat • **Origin:** Osaka, Japan

REF. TAJ1 À/TO TAJ3

ALGUES NORI GRILLÉES AROMATISÉES 15 SACHETS DE 5 PORTIONS 43G NET

Les nori grillés que nous vous proposons ici sont élaborés à partir d'algues nori cultivées dans le canal Akashi. Ces algues, résistantes, se distinguent par leur noir profond et brillant, résultat de l'action des courants rapides et des vents saisonniers des hivers froids favorisant la croissance et le renforcement des noris. Dans le canal Akashi, les nori absorbent aussi beaucoup de nutriments venus de la mer et sont riches en acides aminés à l'origine de l'umami. L'algue nori bourgeonne plusieurs fois sur sa souche. Le premier nori cultivé est appelé « hatsu zumi » ou « Ichiban zumi » (première culture), le second est appelé « Niban zumi » (deuxième récolte) et le troisième « Sanban zumi » (troisième récolte). Le premier nori est doux et plein d'umami. C'est ce premier nori qui est utilisé pour la confection des nori grillés ici proposés. Il est le nec plus ultra du nori ! Contrairement aux autres nori grillés qui sont finement hachés et transformés en feuilles de nori, notre nori grillé est grossièrement émincé afin d'éviter de casser les cellules de nori et de supprimer leur umami. Les feuilles n'étant pas parfaitement formées et coupées, il y a quelques petits trous sur leur surface. Ces trous font fondre plus facilement le nori en bouche. Notre gamme de nori grillés aromatisés est assaisonnée avec des sauces très particulières. Traditionnellement, l'assaisonnement est à base de sauce de poissons destinée à amplifier la saveur du nori légèrement grillé. La sauce ordinaire est faite de poissons conservés dans le sel et fermentés pendant 1 à 2 ans. Elle est constituée uniquement des enzymes contenus dans les poissons. Pour notre gamme de nori grillés aromatisés, trois produits de la mer sont utilisés pour l'assaisonnement : le crabe, la crevette et la sauce de poisson nodoguro. Au début, le fabricant fait un shoyu Kôji (sauce soja) à partir de soja, de blé et de Kôji et ajoute, selon la recette, crabes ou crevettes ou nodoguro. Le tout fermente pendant un à deux ans. Par ce processus, la sauce soja développe un puissant umami et les protéines dérivées des fruits de mer créent un nouveau condiment. Vous l'avez compris, ici tout est naturel, ni additif, ni colorant, ni conservateur.

Nos accords parfaits : la dégustation se fait en snack à l'apéritif, émietté sur des pâtes, du riz, des œufs au plat, des pizzas, des carpaccios de viandes ou de poissons, des pommes de terre, du beurre…

GRILLED FLAVORED NORI SEAWEEDS 15 SACHETS OF 5 SERVINGS 43G NET

Our grilled nori is made of nori seaweed grown in the Akashi canal. Not at all fragile, it stands out due to its deep, brilliant black, the result of fast currents and the seasonal winds of cold winters, both encouraging the growth and strengthening of the nori. In the Akashi canal, the nori also absorbs many nutrients from the sea and it is rich in amino acids, which are the basis of umami. The nori seaweed buds several times there. The first nori grown is called "hatsu zumi" or "Ichiban zumi" (first growing), the second is called "Niban zumi" (second harvest) and the third "Sanban zumi" (third harvest). The first nori is soft and full of umami. This first nori is used to make our grilled nori. This is the best nori around. Unlike other grilled nori finely chopped and turned into nori sheets, our grilled nori is roughly sliced to avoid breaking the nori cells and therefore preserve their umami. As the sheets are not perfectly shaped and cut, there are a few small holes on their surface. These holes make the nori melt in the mouth. Our range of flavored toasted nori are seasoned with very special sauces. Traditionally, this type of nori is seasoned with fish sauce to enhance the flavor of the lightly grilled nori. Regular fish sauce is made from fish preserved in salt and comes from fish fermented for 1 to 2 years. It is made up uniquely of the enzymes contained in the fish. For our range of flavored toasted nori, three sea products are used to make the seasoning sauce - crab, shrimp and nodoguro fish sauce. To begin with, the manufacturer makes a Kôji shoyu (soy sauce) using soya, wheat and Kôji and adds crabs, shrimps or nodoguro, depending on the recipe. Everything is fermented for one to two years. Through this process, the soy sauce develops a powerful umami flavor and the seafood proteins create a new condiment. Everything is natural, no additive, coloring, no preservative.

Our perfect combination: it can be eaten on top of appetizers, crumbled on pasta, rice, fried eggs, pizza, meat or fish carpaccios, potatoes or butter…

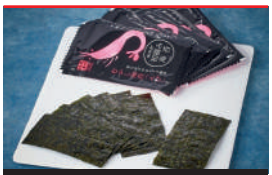
REF. TAJ1

ALGUE NORI GRILLÉE GOÛT CRABE DES NEIGES 15 SACHETS DE 5 PORTIONS 43G NET

Ingrédients : nori (Porphira Yezoensis), sucre, 7 % sauce au crabe (crabe des neiges benizuwai « Chionoecetes opilio », soja, blé, sel), sel, mirin, algue kombu • **Conditionnement :** boîte PET • **Conservation :** à conserver à l'abri de la lumière, de la chaleur et de l'humidité • **Origine :** Hyogo, Japon • **Substances allergènes :** crabe, soja, blé

SNOW CRAB FLAVORED GRILLED NORI SEAWEED 15 SACHETS OF 5 SERVINGS 43G NET

Ingredients: nori (Porphira Yezoensis), sugar, 7% crab sauce (Benizuwai snow crab «Chionoecetes opilio», soy, wheat, salt), salt, mirin, kombu seaweed • **Packaging:** PET box • **Storage:** away from light, heat and moisture • **Origin:** Hyogo, Japan • **Allergenics:** crab, soya, wheat



REF. TAJ2

ALGUE NORI GRILLÉE GOÛT CREVETTE 15 SACHETS DE 5 PORTIONS 43G NET

Ingrédients : nori (Porphira Yezoensis), sucre, 7 % sauce crevette (crevette pandalus eous, soja, blé, sel), sel, mirin, algue kombu • **Conditionnement :** boîte PET • **Conservation :** à conserver à l'abri de la lumière, de la chaleur et de l'humidité • **Origine :** Hyogo, Japon • **Substances allergènes :** crevette, soja, blé

SHRIMP FLAVORED GRILLED NORI SEAWEED 15 SACHETS OF 5 SERVINGS 43G NET

Ingredients: nori (Porphira Yezoensis), sugar, 7% shrimp sauce (shrimp pandalus eous, soy, wheat, salt), salt, mirin, kombu seaweed • **Packaging:** PET box • **Storage:** away from light, heat and moisture • **Origin:** Hyogo, Japan • **Allergenics:** shrimp, soya, wheat

REF. TAJ3

ALGUE NORI GRILLÉE GOÛT NODOGURO 15 SACHETS DE 5 PORTIONS 43G NET

Ingrédients : nori (Porphira Yezoensis), sucre, 7 % sauce nodoguro (poisson nodoguro « doederleina berycoides », soja, blé, sel), sel, mirin, algue kombu • **Conditionnement :** boîte PET • **Conservation :** à conserver à l'abri de la lumière, de la chaleur et de l'humidité • **Origine :** Hyogo, Japon • **Substances allergènes :** poisson nodoguro (doederleina berycoides), soja, blé

NODOGURO FISH FLAVORED GRILLED NORI SEAWEED 15 SACHETS OF 5 SERVINGS 43G NET

Ingredients: nori (Porphira Yezoensis), sugar, 7% nodoguro fish (nodoguro fish doederleina berycoides), salt, mirin, kombu seaweed • **Packaging:** PET box • **Storage:** away from light, heat and moisture • **Origin:** Hyogo, Japan • **Allergenics:** nodoguro fish (doederleina berycoides, soya, wheat

ALGUE WAKAMÉ

WAKAME SEAWEED

REF. **AE4**

ALGUE WAKAMÉ SAUVAGE 50G NET

Notre wakamé sauvage se récolte au printemps et en été, puis est immédiatement lavé et séché ultra rapidement à haute température afin de lui préserver parfums, arômes et flaveurs. Il est savoureux et sa chair est épaisse. En clair, il réunit goût, parfum, consistance et tient ses promesses, contrairement au wakamé d'élevage.

Nos accords parfaits : le réhydrater dans l'eau pendant 8 à 10 minutes, bien l'égoutter puis le ciseler en petits morceaux. Le wakamé sauvage agrémentera à perfection vos soupes miso. Nous vous le recommandons également poêlé en accompagnement de vos poissons. Assaisonné avec notre vinaigre kanisu pour fruits de mer, il s'avère une véritable gourmandise. Son mariage est également parfait avec l'huile de sésame dorée (légèrement assaisonnée) et quelques graines de sésame torréfié.

Ingrédient : 100 % wakamé (Undaria Pinnatifida) • **Conditionnement :** sachet • **Conservation :** à l'abri de la lumière, de la chaleur et de l'humidité • **Origine :** hokkaido, Japon

WILD WAKAME SEAWEED 50G NET

Our wild wakame is harvested during spring and summer times and immediately washed and dried very quickly at high temperature to keep all its fragrances, aromas and taste. It is tasty with a thick flesh. Quite simply it brings together taste, aroma and consistency and keeps its promises, unlike farmed wakame.

Our perfect combination: rehydrate in water for 8 to 10 minutes, strain well and chop into small pieces. It is perfect for miso soup but we also recommend to panfry it to accompany fish dishes. Seasoned with our kanisu seafood vinegar, it is a real delight. It also goes well with golden sesame oil (lightly seasoned) and some roasted sesame seeds.

Ingredient: 100% wakame (Undaria Pinnatifida) • **Packaging:** sachet • **Storage:** away from direct sunlight, high temperatures and moisture • **Origin:** Hokkaido, Japan

REF. **AP3-S / AP3**

ALGUE WAKAMÉ ÉMINCÉE 100G / 1 KG NET

Ce wakamé est constitué exclusivement de racines taillées en fine julienne puis séchées lentement. Le wakamé est sans nul doute l'algue la plus fréquente et la plus consommée en Europe. La tendance pour la cuisine japonaise et de la cuisine vegan y sont pour beaucoup. Cependant, peu savent que la meilleure partie du wakamé, la plus croquante, n'est pas dans ses feuilles mais dans sa tige et sa racine, le « kuki wakamé ». Le wakamé est de plus en plus rare au Japon. Ses derniers pêcheurs ou cultivateurs sont âgés et les jeunes générations se désintéressent de cette vie rude de récoltant.

Nos accords parfaits : réhydraté, vous pourrez le consommer cru, ou blanchi et assaisonné, voire poêlé. Ne jetez pas l'eau de cuisson, elle est riche en minéraux et en umami. Vous pourrez la boire telle quelle ou la mélanger à une bonne pâte miso pour confectionner de délicieuses soupes.

Ingrédient : 100 % wakamé (Undaria Pinnatifida) • **Conditionnement :** sac • **Conservation :** à l'abri de la chaleur et de la lumière • **Origine :** Japon

SLICED WAKAME SEAWEED 100G / 1KG NET

Our wakame is made up exclusively of the seaweed roots finely sliced then slowly dried. wakame is the most common and most-eaten seaweed in Europe. The tendance for Japanese and vegan cuisine is one reason for this. However, not many people know that the best part of the wakame, the crunchiest part, isn't the leaves, but the stem and the root, the so-called kuki wakame. wakame is becoming increasingly rare in Japan. The last fishermen or wakame farmers are elderly and younger generations aren't interested in the difficult work of harvesting.

Our perfect combination: rehydrated, you can eat them raw, blanched and seasoned or fried. Don't throw away the cooking water, it's rich in minerals and umami. You can drink it as is or mix it with a good miso paste to make delicious soups.

Ingredient: 100% wakame (Undaria Pinnatifida) • **Packaging:** bag • **Storage:** away from heat and light • **Origin:** Japan

REF. **NAS1 / NAS2**

RACINE DE WAKAMÉ CONFITE TSUKUDANI 100G / 500G NET

Les tsukudani sont omniprésents dans la cuisine japonaise. Cette méthode de cuisson par mijotage est très utilisée pour les algues, les fruits de mer et même les viandes de porc et de bœuf. Les produits sont cuits longuement dans un mélange de sauce soja et de sucre, puis de mirin et / ou de saké, de sansho ou autres zestes d'agrumes. La cuisson est longue et se fait par paliers. La racine de l'algue wakamé convient parfaitement pour la confection de tsukudani. Elle est épaisse, croquante, iodée. Nous vous la proposons ici dans une version très gourmande, agrémentée d'œufs de capelan. La cuisson s'est faite longuement, agrémentée de bouillon de sardine, poissons volants et bonite séchée.

Nos accords parfaits : véritable gourmandise, ce tsukudani agrémente les pâtes, riz, sushi, poêlées de légumes, salades de crudités, et se révèle un excellent condiment en dégustation de poissons vapeurs, de poissons grillés, de viande rouge ou encore, de façon surprenante, de fromage de chèvre.

Ingrédients : racines de wakamé (undaria pinnatifida), eau, sauce soja, sucre, bouillon dashi de poisson volant, œufs de capelan, sucre, bouillon de sardine, vinaigre de riz, bonite séchée • **Conditionnement :** sachet • **Conservation :** à l'abri de la lumière et de la chaleur • **Origine :** Japon • **Substances allergènes :** blé, soja, poisson volant, œufs de capelan, sardine, bonite séchée

CANDIED WAKAME SLICED ROOT TSUKUDANI 100G / 500G NET

The tsukudani is everywhere in Japanese cooking. This simming cooking method is used very often for seaweed, shelfish or even pork or beef meat. The products are slowly cooked in a soy sauce and sugar mix, then in mirin and / or sake, sansho or other citrus peel. The cooking is long and made step by step. wakame's root is perfect to make Tsukudani. It is thick, crunchy, ioded. We propose here a very tasty tsukudani with capelin eggs. Cooking has been slow with sardine stock, flying fish and dried bonito.

Our perfect combination: it is a real delight, and it will be perfect with pasta, rice, sushi, vegetables stew, crudites salad, and it is an excellent condiment to eat with steamed or grilled fish, red meat or even more surprising with goat cheese.

Ingredients: wakame root (undaria pinnatifida), water, soy sauce, sugar, flying fish dashi stock, capelin eggs, sugar, sardine stock, rice vinegar, dried bonito • **Packaging:** sachet • **Storage:** away from light and high temperature • **Origin:** Japan • **Allergenics:** wheat, soy, flying fish, capelin eggs, sardine, dried bonito

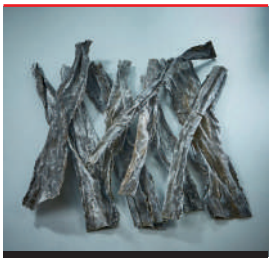
ALGUE KOMBU

KOMBU SEAWEED

REF. TST7 À/TO TST10

Histoire du kombu et de la route du kombu : les algues kombu d'Hokkaido sont depuis longtemps distribuées sur l'ensemble du Japon et représentent un enjeu commercial important. Les algues kombu récoltées à Hokkaido étaient, auparavant, transportées par bateau, se déplaçant vers l'ouest le long de la côte de la mer du Japon jusqu'à Osaka, centre commercial depuis cette époque. Pour cette raison, les grossistes et les transformateurs d'algues kombu se trouvent principalement dans ou autour d'Osaka. L'itinéraire que le kombu a pris, de Hokkaido à sa destination, s'appelle la route du kombu. Il s'étend jusqu'en Chine via Okinawa. Les différentes algues kombu au Japon : les algues kombu sont présentes dans de nombreux pays du globe, notamment au Japon, en Russie, en Chine, dans les îles de Tasmanie, en Australie, en Afrique du Sud, dans la Péninsule scandinave et au Canada. Au Japon, la plus grande partie du kombu est récoltée à Hokkaido, représentant environ 90% de la production totale. Les eaux de l'océan glacial arctique qui dérivent de Sibérie à Hokkaido sont riches en minéraux et fournissent un environnement qui produit de délicieux kombu. L'équipement utilisé au Japon, pour sécher les algues kombu au soleil, répond aux normes sanitaires les plus exigeantes, ce qui rend le kombu japonais particulièrement populaire dans le monde entier.

History of kombu and kombu Road: kombu seaweed from Hokkaido has been distributed throughout Japan for centuries and is an important commercial issue. Kombu seaweed harvested in Hokkaido were previously transported by boat, moving westward along the coast of Sea of Japan to Osaka, a commercial center since that time. For this reason, wholesalers and processors of kombu seaweed are found mainly in or around Osaka. The route the kombu took from Hokkaido to its destination is called the kombu road. It extends to China via Okinawa. The different kombu seaweed in Japan: kombu algae are found in many countries around the world, including Japan, Russia, China, the Tasmanian Islands, Australia, South Africa, the Scandinavian Peninsula and Canada. In Japan, most of the kombu is harvested in Hokkaido, accounting for about 90% of total production. The waters of the Arctic Ocean that derive from Siberia to Hokkaido are rich in minerals and provide an environment that produces delicious kombu. The equipment used in Japan to dry kombu seaweed in the sun meets the most demanding sanitary standards, making Japanese kombu particularly popular worldwide.



REF. TST7

ALGUE KOMBU ATSUBA DE HOKKAIDO 1 KG NET

Notre kombu atsuba pousse le long des rivages de Kushiro et Nemuro sur l'île de hokkaido. Le dashi élaboré à partir de kombu atsuba a un goût prononcé, des saveurs profondes. Il est épais et peu amer et convient parfaitement pour la confection des bouillons réalisés à base de viande de porc (tonkotsu) ou de gibier car il annihile les odeurs puissantes. Par conséquent, nous le recommandons pour les bouillons de ramen à base de Tonkotsu. Ce kombu mollit après ébullition et conviendra parfaitement pour la confection de kombu confit ou tsukudani.

Nos accords parfaits : recette de bouillon dashi à base de kombu atsuba. Ingrédients : 10 à 20g de kombu, 1L d'eau • Essuyer la surface du kombu à l'aide d'un chiffon légèrement humide • Ne surtout pas laver sous l'eau • Puis le faire tremper dans une casserole avec 1L d'eau froide pendant 30 minutes • Chauffer à feu moyen et, juste avant ébullition (à 85°C) retirer du feu et ôter le kombu immédiatement de la casserole • Votre dashi est prêt • Réalisation du tsukudani à partir du kombu récupéré après cuisson • Les 10 à 20g de kombu, après cuisson, pèseront 130g environ • Tailler le kombu cuit en morceaux carrés de 3cm ou 5cm de côtés • Les placer dans une casserole avec 50cl d'eau et 1 cuillère à thé (5ml) de vinaigre de riz et cuire pendant 20 minutes à feu moyen • Entre temps, mélanger dans un bol 10cl de sauce soja, 90g de sucre, 5cl de mirin, 5cl de saké • Dès la fin de la cuisson du kombu dans l'eau vinaigrée, ajouter le contenu du bol puis cuire à feu doux jusqu'à réduction de la quasi-totalité du liquide • Retirer du feu • Votre tsukudani est prêt • Il accommodera parfaitement les carpaccios de Saint-Jacques ou de poissons, le riz blanc, le foie gras, les fromages…

Ingrédient : 100 % arsuba kombu (Laminaria Japonica Coriacea) • **Conditionnement** : sachet • **Conservation** : à l'abri de la lumière, de la chaleur et de l'humidité • **Origine** : Hokkaido, Japon

ATSUBA KOMBU SEAWEED FROM HOKKAIDO 1KG NET

Our Atsuba kombu grows along the seashores of Kushiro and Nemuro on Hokkaido island. Dashi made from arsuba kombu has a pronounced taste, deep flavors. It is thick and not very bitter and is ideal for the preparation of broth made from pork (tonkotsu) or game as it annihilates strong odours. Therefore, we recommend it for tonkotsu-based ramen broths. This kombu softens after boiling and is perfect for candied kombu or tsukudani confection.

Our perfect combination: dashi broth recipe made from kombu atsuba. Ingredients: 10 to 20g of kombu, 1L of water • Wipe the surface of the kombu with a slightly damp cloth • Do not wash under water • Then soak in a saucepan with 1L of cold water for 30 minutes • Heat over medium heat and just before boiling (at 85°C) remove from heat and remove kombu immediately from pan • Your dashi is ready • Tsukudani recipe using kombu recovered after cooking • The 10 to 20g of kombu, after cooking, will weigh about 130g • Cut cooked kombu into 3cm or 5cm square pieces • Place in a saucepan with 50cl of water and 1 teaspoon (5ml) of rice vinegar and cook for 20 minutes over medium heat • In the meantime, mix, in a bowl, 10cl of soy sauce, 90g of sugar, 5cl of mirin, 5cl of sake • As soon as the kombu is cooked in the vinegared water, add the contents of the bowl and cook over low heat until almost all the liquid has been reduced • Remove from fire • Your tsukudani is ready • It will be perfect for scalops or fish carpaccios, white rice, foie gras, cheeses…

Ingredient: 100% arsuba kombu (Laminaria Japonica Coriacea) • **Packaging:** sachet • **Storage:** away from light, heat and and moisture • **Origin:** Hokkaido, Japan

REF. TST8

ALGUE MAKOMBU DE HOKKAIDO 1 KG NET

C'est le kombu le plus populaire et de haute qualité. Possédant des feuilles larges et épaisses, ce kombu est le plus apprécié. Il a une douceur raffinée et produit des bouillons clairs. Les feuilles de Makombu sont brun clair, de 1 à 8m de long et de 13 à 30cm de large. Les parties inférieures sont larges et rétrécies près de la tige.

Nos accords parfaits : le Makombu est utilisé pour fabriquer des bouillons dashi de qualité supérieure, mais il est également indiqué pour la fabrication de shio kombu (kombu au sel), d'oboro kombu (fines lèches de kombu séchées) ou de tororo-kombu (kombu raboté séché).

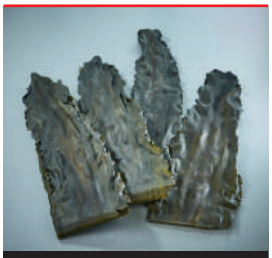
Ingrédient : 100 % Makombu (Laminaria Saccharina Areschoug) • **Conditionnement** : sachet • **Conservation** : à l'abri de la lumière, de la chaleur et de l'humidité • **Origine** : Hokkaido, Japon

MAKOMBU SEAWEED FROM HOKKAIDO 1KG NET

It is the most popular and high quality kombu. Possessing broad and thick leaves, this kombu is the most appreciated. It has a refined sweetness and produces clear broths. The Makombu leaves are light brown, 1 to 8m long and 13 to 30cm wide. The underparts are wide and narrowed near the stem.

Our perfect combination: Makombu is used to make high-quality dashi broths, but it is also suitable for making shio kombu (salted kombu), oboro kombu (thin dried kombu leafs) or tororo- kkombu (dried planed kombu).

Ingredient: 100% Makombu (Laminaria Sacharina Areschoug) • **Packaging:** sachet • **Storage:** away from light, heat and and moisture • **Origin:** Hokkaido, Japan



REF. TST5

ALGUE RISHIRI KOMBU DE HOKKAIDO 1 KG NET

Le rishiri kombu est doux, plus salé et plus dur que le Makombu. Son bouillon dashi est riche, savoureux et clair. Il est plus mince que le Makombu et est légèrement en forme de coin près de la tige. Les feuilles sont brun foncé et dures.

Nos accords parfaits : il est principalement utilisé pour faire des bouillons dashi et est particulièrement populaire dans les plats de cérémonie du thé à Kyoto. Les feuilles dures empêchent la décoloration ou la détérioration lors du rabotage, ce qui en fait un ingrédient idéal pour le tororo kombu haut de gamme.

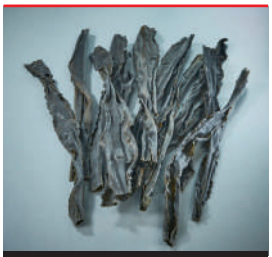
Ingrédient : 100 % rishiri kombu (Laminaria Japonica Ochotensis Miyabe) • **Conditionnement** : sachet • **Conservation** : à l'abri de la lumière, de la chaleur et de l'humidité • **Origine** : Hokkaido, Japon

RISHIRI KOMBU SEAWEED FROM HOKKAIDO 1KG NET

Rishiri-kombu is sweet, saltier and harder than ma-kombu. Its dashi broth is rich, tasty and clear. It is thinner than ma-kombu and is slightly wedge-shaped near the stem. The leaves are dark brown and hard.

Our perfect combination: It is mainly used to make dashi broths and is particularly popular in the tea ceremony dishes in Kyoto. Hard leaves prevent discoloration or deterioration during planing, making it an ideal ingredient for high-end tororo-kombu.

Ingredient: 100% rishiri kombu (Laminaria Japonica Ochotensis Miyabe) • **Packaging:** sachet • **Storage:** away from light, heat and and moisture • **Origin:** Hokkaido, Japan



REF. **TST6**

ALGUE HIDAKA KOMBU DE HOKKAIDO 1 KG NET

Le hidaka kombu est aussi bon à manger que pour faire des bouillons dashi. Il est doux et facile à faire bouillir. Il est également connu sous le nom de Mitsuishi-kombu. Sa longueur varie de 2 à 7m mais il est beaucoup moins large (6 à 15cm) que les autres kombu. Les bords ne sont pas ébouriffés. Sa couleur est vert foncé noirâtre.

Nos accords parfaits : bouilli, son goût est excellent. Il est utilisé dans de nombreux plats préparés tels que le ni kombu, le kombu maki ou le dashi kombu.

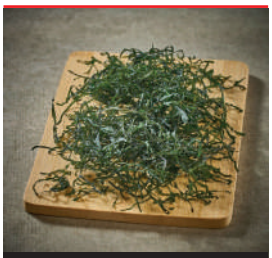
Ingrédient : 100 % hidaka kombu (Laminaria Japonica Angustata Kjellman) • **Conditionnement :** sachet • **Conservation :** à l'abri de la lumière, de la chaleur et de l'humidité • **Origine :** Hokkaido, Japon

HIDAKA KOMBU SEAWEED FROM HOKKAIDO 1KG NET

hidaka kombu is as good to eat as it is to make dashi broth. It is sweet and easy to boil. It is also known as Mitsuishi-kombu. Its length varies from 2 to 7m but its width is much smaller (6 to 15cm) than the other kombu. The edges are not ruffled. Its color is blackish dark green.

Our perfect combination: boiled, its taste is excellent. It is used in many prepared dishes such as ni kombu, kombu maki or dashi kombu.

Ingredient: 100% hidaka kombu (Laminaria Japonica Angustata Kjellman) • **Packaging:** sachet • **Storage:** away from light, heat and and moisture • **Origin:** Hokkaido, Japan



REF. **TST3 / TST4**

SALADE D'ALGUE KOMBU TENDRE DE HOKKAIDO 100G / 1 KG NET

Le kombu utilisé pour cette salade est un kombu tendre, forme spaghetti. Les saveurs sont délicatement iodées, naturelles, le croquant gourmand. Pour une personne, il faut prévoir 2 à 12g d'algue séchée selon qu'il s'agisse d'une mise en bouche ou d'une entrée. Idéalement, versez les algues dans un chinois pour les rincer légèrement puis ensuite réhydrater dans un L d'eau fraîche pendant 10 minutes. Vous obtiendrez 10 fois le poids d'origine.

Nos accords parfaits : nous vous recommandons d'agrémenter votre salade d'un vinaigre condiment sunomono ou kanisu pour une dégustation à froid (ajouter dans ce cas tomates cerises et laitue) ou de la poêler rapidement en la servant agrémentée d'une noix de beurre salée fondante.

Ingrédient : 100 % kombu (Laminaria Japonica Longissima Miyabe) • **Conditionnement :** sachet • **Conservation :** à l'abri de la lumière, de la chaleur et de l'humidité • **Origine :** Hokkaido, Japon

SOFT KOMBU SEAWEED SALAD FROM HOKKAIDO 100G / 1KG NET

The kombu used for this salad is a soft kombu, spaghetti shape. The flavors are delicately iodized, natural, the crunchy gourmand. For one person, 2 to 12g of dried seaweed are required depending on whether it is an appetizer or an entrée. Ideally, pour the seaweed into a fine strainer to rinse lightly and then rehydrate in one L of fresh water for 10 minutes. You will get 10 times the original weight.

Our perfect combination: we recommend that you garnish your salad with a sunomono or kanisu condiment vinegar for a cold tasting (add in this case cherry tomatoes and lettuce) or to pan it quickly by serving it with a melted salted butter.

Ingredient: 100% kombu (Laminaria Japonica Longissima Miyabe) • **Packaging:** sachet • **Storage:** away from light, heat and and moisture • **Origin:** Hokkaido, Japan

REF. **TST9-S / TST9-L**

DASHI DE RACINES NE KOMBU DE HOKKAIDO 100G / 1 KG NET

Les meilleurs dashi, les plus riches et complexes en saveurs, selon les puristes, sont confectionnés à partir des racines de kombu. Ce dashi de racines Ne kombu, fabriqué à Hamanaka (Hokkaido), est en tout point exceptionnel. De qualité professionnelle, il permet la confection de bouillons dashi réussis à coup sûr. Il suffit d'infuser 10 minutes dans une eau à 90°C. Cent grammes permettent de produire 5L de délicieux dashi. Le résultat est éloquent : un dashi légèrement trouble, aux saveurs riches de kombu, pour lequel les notes de tête expriment douceur et sucrosité naturelles pour laisser ensuite place à un umami prononcé.

Nos accords parfaits : les soupes miso, les pot-au-feu, les potées, les bouillons pour ramen, cuisson des légumes, des poissons et coquillages…

Ingrédient : 100 % racines de kombu (Laminaria Japonica Longissima Miyabe) • **Conditionnement :** sachet • **Conservation :** à l'abri de la lumière, de la chaleur et de l'humidité • **Origine :** Hokkaido, Japon

HOKKAIDO KOMBU SEAWEED ROOTS DASHI 100G / 1KG NET

The best dashi, the richest and most complex in flavors, according to the purists, are made from kombu roots. This dashi of Ne kombu roots, made in Hamanaka (Hokkaido), is in every way exceptional. Of professional quality, it allows the making of dashi broth successful for sure. Just infuse 10 minutes in water at 90°C. One hundred grams can produce 5L of delicious dashi. The result is eloquent: a dashi slightly cloudy, rich flavors of kombu, for which the top notes express softness and natural sweetness to leave room for a pronounced umami.

Our perfect combination: miso soups, casseroles, hotpot soups, broths for ramen, cooking vegetables, cooking fish and shellfish…

Ingredient: 100% kombu roots (Laminaria Japonica Longissima Miyabe) • **Packaging:** sachet • **Storage:** away from light, heat and and moisture • **Origin:** Hokkaido, Japan

REF. **TST10-S / TST10-L**

DASHI DE ONI KOMBU DE HOKKAIDO 100G / 1 KG NET

L'Oni kombu, ou « kombu du diable » , fait partie des algues kombu très haut de gamme. Il s'agit d'une sous-catégorie du Rausu kombu. Son utilisation est réservée à la confection des bouillons dashi de la plus haute qualité. Sa récolte ne peut avoir lieu qu'au cours de l'été, à l'Est de Hokkaido, exceptée la péninsule de Shireteko. Pour la confection de votre bouillon dashi, il suffit d'infuser 5 à 10 minutes dans une eau à 90°C. Cent grammes permettent de produire 5L de délicieux dashi. Le résultat est exceptionnel : un dashi légèrement trouble, aux saveurs riches de kombu, pour lequel les notes de tête expriment douceur et sucrosité naturelles pour laisser ensuite place à un umami prononcé. En ajoutant des copeaux de bonite séchée katsuobushi, vous réaliserez un bouillon dashi très équilibré et très goûteux.

Nos accords parfaits : les soupes miso, les pot-au-feu, les potées, les bouillons pour ramen, cuisson des légumes, des poissons et coquillages…

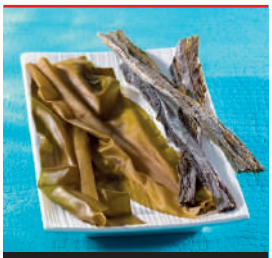
Ingrédient : 100 % kombu (Laminaria Japonica Diabolica) • **Conditionnement :** sachet • **Conservation :** à l'abri de la lumière, de la chaleur et de l'humidité • **Origine :** Hokkaido, Japon

HOKKAIDO ONI KOMBU SEAWEED DASHI 100G / 1KG NET

Oni kombu, or "devil's kombu" , is one of the highest quality kombu seaweed. This is a subcategory of Rausu kombu. Its use is reserved for making dashi broths of the highest quality. It can only be harvested during the summer, eastern part of Hokkaido, except for the Shireteko Peninsula. For the preparation of your dashi broth, simply infuse 5 to 10 minutes in water at 90°C. One hundred grams can produce 5L of delicious dashi. The result is exceptional: a dashi slightly cloudy, rich flavors of kombu, for which the top notes express softness and natural sweetness to leave room for a pronounced umami. By adding katsuobushi dried bonito chips, you will make a very balanced and very tasty dashi broth.

Our perfect combination: miso soups, pot-au-feu, steaws, hotpot, broth for ramen, cooking vegetables, fish and shellfish cooking…

Ingredient: 100% kombu (Laminaria Japonica Diabolica) • **Packaging:** sachet • **Storage:** away from light, heat and and moisture • **Origin:** Hokkaido, Japan



REF. **AE3**

JEUNE ALGUE KOMBU TENDRE 70G NET

Les jeunes algues kombu tendres sont récoltées précocement à l'âge d'1 an. Leur récolte a lieu au printemps. Elles sont immédiatement lavées et séchées ultra rapidement à haute température afin de leur préserver parfums, arômes et flaveurs. Elles se caractérisent par une texture extrêmement tendre et légèrement croquante, une saveur très agréable et élégante. Leur cuisson est très rapide. Elles peuvent se consommer telles quelles ou être utilisées pour la confection de bouillons dashi. Leur surface présente des tâches blanchâtres qu'il ne faut surtout pas rincer : elles sont naturelles et sont en fait des substances de umami « mannitol » (le « mannitol » est un édulcorant naturel, fort d'un pouvoir sucrant 0,7 fois supérieur à celui du sucre ordinaire), que l'on rencontre dans diverses plantes, surtout les algues marines. Le « mannitol » a une saveur douce sans arrière-goût qui permet de l'utiliser dans divers aliments. Hormis son usage comme édulcorant, on l'utilise souvent parce qu'il procure une meilleure structure à certains produits alimentaires et prévient leur dessèchement.

Nos accords parfaits : tremper les algues dans l'eau pendant 10 minutes puis les égoutter. Ciselées, elles agrémentent parfaitement les salades. Leur dégustation avec notre vinaigre kanisu pour fruits de mer est tout simplement divine. Elles peuvent également être poêlées et accompagner poissons et poêlées de légumes, riz, pâtes… Enfin, vous pouvez les enrouler autour de vos poissons pour des cuissons en papillote, à la poêle ou en friture.

Ingrédient : 100 % Makombu (Laminaria Japonica) • **Conditionnement :** sachet • **Conservation :** à l'abri de la lumière, de la chaleur et de l'humidité • **Origine :** hokkaido, Japon

YOUNG SOFT KOMBU SEAWEED 70G NET

Young soft kombu seaweed are harvested before their maturity, at 1 year old. After being harvested in spring, they are washed and dried very quickly at high temperature to retain aromas and flavors. They have an extremely tender texture and are slightly crunchy with a very pleasant, delicate taste. Their cooking is very quick. They can be used as they are or to make dashi stock. There are whitish patches on the surface that must not be washed: they are natural and made up of umami "mannitol" substances ("mannitol" is a natural sweetener with more than 0.7 times the strength of sugar) found in different plants, especially in seaweeds. "Mannitol" is mild without any after taste, and can be used in different food preparations. Apart from its use as a sweetener, it is also often used because it gives a better structure to certain foodstuted and prevents their drying out.

Our perfect combination: Soak in water for 10 minutes then strain. Chopped they are perfect for salad. Eaten with our kanisu seafood vinegar it is quite simply divine. It can also be panfried to accompany fish and panfried vegetables, rice, pastas… It can also be wrapped around fish to panfry or fry.

Ingredient: 100% Makombu (Laminaria Japonica) • **Packaging:** sachet • **Storage:** keep dry away from direct sunlight and high temperatures • **Origin:** Hokkaido, Japan

REF. **FK2**

ALGUE HIDAKA KOMBU SAUVAGE DE HOKKAIDO1 KG NET

Un kombu au goût excellent à essayer dans bien des plats, pour dashi kombu et autres. Le hidaka kombu est aussi bon à manger que pour faire des bouillons dashi. Il est doux et facile à faire bouillir. Il est également connu sous le nom de Mitsuishi-kombu. Sa longueur varie de 2 à 7m mais il est beaucoup moins large (6 à 15cm) que les autres kombu. Les bords ne sont pas ébouriffés. Sa couleur est vert foncé noirâtre.

Nos accords parfaits : bouilli, son goût est excellent. Il est utilisé dans de nombreux plats préparés tels que le ni kombu, le kombu maki ou le dashi kombu.

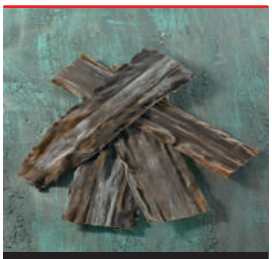
Ingrédient : 100% hidaka kombu sauvage ou mitsuishi kombu (Laminaria Saccharina Angustata) • **Conditionnement :** sachet • **Conservation :** à l'abri de la chaleur, de la lumière et de l'humidité • **Origine :** Hokkaido, Japan

WILD HIDAKA KOMBU SEAWEED FROM HOKKAIDO 1KG NET

hidaka kombu is just as good eaten as it is for making dashi stock. It is soft and easy to boil. It also goes by the name Mitsuishi-kombu. Its length can vary between 2 and 7m but its width is a lot lower than other kombu (between 6 and 15cm). The edges are not untidy. It is a dark green/black color.

Our perfect combination: it tastes delicious boiled. It is used in many ready meals such as ni kombu, kombu maki and dashi kombu.

Ingredient: 100% natural hidaka kombu or mitsuishi kombu (Laminaria Saccharina Angustata) • **Packaging:** sachet • **Storage:** in a cool, dark, dry place. • **Origin:** Hokkaido, Japan



REF. **UN3**

ALGUE RISHIRI KOMBU EXTRA SAUVAGE 85G NET

Le rishiri kombu, en provenance de l'île Rishiri de hokkaido, est réputé pour être le meilleur kombu du Japon. Nous vous proposons ici la meilleure partie de l'algue, découpée en plaques rectangulaires. Ces algues ont été affinées pendant deux ans avant leur mise sur le marché.

Nos accords parfaits : diluer dans un 1/2L d'eau 50g de kombu pour un dashi consistant, 25 à 30g de kombu pour un dashi clair (pour la réhydrater, laisser mariner à température ambiante 6 à 12 heures durant, puis chauffer à feu doux) • Démarrer la cuisson à froid et porter l'eau à + 80°C + 85°C (surtout pas davantage) • Retirer la préparation du feu puis laisser infuser 10 minutes (vous pouvez tout aussi bien continuer à faire cuire/réchauffer encore à feu doux 10 minutes pour davantage de saveur. Une eau peu dure permettra à l'algue kombu d'exprimer le meilleur de ses arômes. Utiliser votre bouillon pour les nages de poisson, cuissons de légumes, ramen…

Ingrédient : 100% rishiri kombu de hokkaido (Laminaria japonica Ochotensis) • **Conditionnement :** sachet • **Conservation :** à l'abri de la lumière, de la chaleur et de l'humidité • **Origine :** Hokkaido, Japon

EXTRA WILD RISHIRI KOMBU SEAWEED 85G NET

The rishiri kombu, from Rishiri Island in hokkaido, is known as the best kombu in Japan. The products proposed is made of the seaweed best part, cut in rectangular pieces. These seaweeds were matured during 2 years before selling.

Our perfect combination: for a consistent dashi, dilute 50g of kombu in 1/2L of water ; for a light dashi, dilute 25 to 30g of kombu in 1/2L of water (to rehydrate, leave it to marinate at room temperature for 6 to 12 hours, then cook slowly) • Set the kombu in cooking pot with cold water and bring water to +80°C +85°C (not higher) • Remove preparation from the stove and let infuse for 10 minutes (you can also continue cooking/reheating preparation slowly for 10 more minutes to get more flavors). A gentle water will let the kombu seaweed express all its aromas. Use the broth for fish stews, vegetables cooking, ramen…

Ingredient: 100% rishiri kombu from hokkaido (Laminaria japonica Ochotensis) • **Packaging:** sachet • **Storage:** Keep dry away from light and heat • **Origin:** Hokkaido, Japan

REF. **UN3B**

ALGUE RISHIRI KOMBU SAUVAGE 1 KG NET

Ces algues kombu sauvages sont pêchées le long des rivages de l'île Rishiri de hokkaido. Leur qualité est reconnue sur l'ensemble du Japon et au delà. Séchées naturellement, elles ont été affinées pendant deux longues années.

Nos accords parfaits : diluer dans un demi-L d'eau 50g de kombu pour un dashi consistant, 25 à 30g de kombu pour un dashi clair (pour la réhydrater, laisser mariner à température ambiante 6 à 12 heures durant, puis chauffer à feu doux) • Démarrer la cuisson à froid et porter l'eau à + 80°C + 85°C (surtout pas davantage) • Retirer la préparation du feu puis laisser infuser 10 minutes (vous pouvez tout aussi bien continuer à faire cuire/réchauffer encore à feu doux 10 minutes pour davantage de saveur. Une eau peu dure permettra à l'algue kombu d'exprimer le meilleur de ses arômes. Utiliser votre bouillon pour les nages de poisson, cuissons de légumes, ramen…

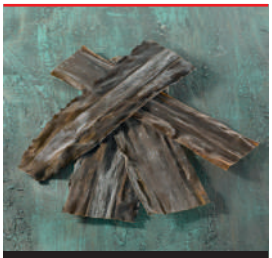
Ingrédient : 100% rishiri kombu de hokkaido (Laminaria Japonica Ochotensis) • **Conditionnement :** sachet • **Conservation :** à l'abri de la lumière, de la chaleur et de l'humidité • **Origine :** Hokkaido, Japon

WILD RISHIRI KOMBU SEAWEED 1KG NET

These wild kombu seaweeds are cropped along the shores of Rishiri Island in Hokkaido. Their quality is recognized throughout Japan and beyond. Naturally dried, they have been matured during 2 years.

Our perfect combination: for a consistent dashi, dilute 50g of kombu in 1/2L of water ; for a light dashi, dilute 25 to 30g of kombu in 1/2L of water (to rehydrate, leave it to marinate at room temperature for 6 to 12 days, then cook slowly) • Set the kombu in cooking pot with cold water and bring water to +80°C + 85°C (not higher) • Remove preparation from the stove and let infuse for 10 minutes (you can also continue cooking/reheating preparation slowly for 10 more minutes to get more flavors). A gentle water will let the kombu seaweed express all its aromas. Use the broth for fish stews, vegetables cooking, ramen…

Ingredient: 100% rishiri kombu from hokkaido (Laminaria Japonica Ochotensis) • **Packaging:** sachet • **Storage:** Keep dry away from light and heat • **Origin:** Hokkaido, Japan



REF. **UN3C**

ALGUE RISHIRI KOMBU SAUVAGE TOUT VENANT 1 KG NET

Ces algues kombu sauvages sont pêchées le long des rivages de l'île Rishiri de hokkaido. Elles sont séchées naturellement et affinées pendant deux ans afin de révéler les meilleurs parfums et saveurs.

Nos accords parfaits : diluer dans un demi-L d'eau 50g de kombu pour un dashi consistant, 25 à 30g de kombu pour un dashi clair (pour la réhydrater, laisser mariner à température ambiante 6 à 12 heures durant, puis chauffer à feu doux) • Démarrer la cuisson à froid et porter l'eau à +80°C +85°C (surtout pas davantage) • Retirer la préparation du feu puis laisser infuser 10 minutes (vous pouvez tout aussi bien continuer à faire cuire/réchauffer encore à feu doux 10 minutes pour davantage de saveur. Une eau peu dure permettra à l'algue kombu d'exprimer le meilleur de ses arômes. Utiliser votre bouillon pour les nages de poisson, cuissons de légumes, ramen…

Ingrédient : 100% rishiri kombu de hokkaido (Laminaria Japonica Ochotensis) • **Conditionnement :** sachet • **Conservation :** à l'abri de la lumière, de la chaleur et de l'humidité • **Origine :** Hokkaido, Japon

UNSORTED WILD RISHIRI KOMBU SEAWEED 1KG NET

These wild kombu seaweeds were cropped along the seashores of Rishiri Island in Hokkaido. They are naturally dried and matured for two years to reveal the best aromas and flavors.

Our perfect combination: for a consistent dashi, dilute 50g of kombu in 1/2 L of water ; for a light dashi, dilute 25 to 30g of kombu in 1/2 L of water (to rehydrate, leave it to marinate at room temperature for 6 to 12 days, then cook slowly) • Set the kombu in cooking pot with cold water and bring water to +80°C +85°C (not higher) • Remove preparation from the stove and let infuse for 10 minutes (you can also continue cooking/reheating preparation slowly for 10 more minutes to get more flavors). A gentle water will let the kombu seaweed express all its aromas. Use the broth for fish stews, vegetables cooking, ramen…

Ingredient: 100% rishiri kombu from hokkaido (Laminaria Japonica Ochotensis) • **Packaging:** sachet • **Storage:** Keep dry away from light and heat • **Origin:** Hokkaido, Japan

REF. **SHIN7**

ALGUE MAKOMBU DE HOKKAIDO 1 KG NET

Le Makombu est le kombu le plus utilisé pour la préparation du bouillon dashi clair. Celui que nous vous proposons a été sélectionné par l'un des meilleurs fabricants japonais de katsuobushi (bonite séchée) soucieux de proposer les ingrédients les plus réputés pour la réalisation d'un délicieux bouillon dashi. Ce Makombu est cultivé le long des côtes occidentales de l'île de Hokkaido.

Nos accords parfaits : ce Makombu peut aussi être utilisé pour mariner le foie gras, les filets de poissons frais et les légumes. Un petit conseil : casser deux morceaux de 10cm² et les mettre à tremper dans votre bouillon de pot-au-feu, sans ébullition, en fin de cuisson, pendant une vingtaine de minutes. Infusé dans votre eau de cuisson, il donnera une autre dimension à vos consommés.

Ingrédient : 100% Makombu (Laminaria Saccharina) • **Conditionnement :** sac • **Conservation :** à l'abri de la chaleur et de l'humidité • **Origine :** Hokkaido, Japon

MAKOMBU SEAWEED FROM HOKKAIDO 1KG NET

Makombuis the most commonly used kombu for the preparation of dashi broth. Ours has been selected by one of the best Japanese katsuobushi (dried bonito) producers who have carefully selected the most famous ingredients for the creation of a delicious dashi broth.This Makombu is cultivated along the western coast of Hokkaido island.

Our perfect combination: this Makombu can also be used to marinate foie gras, fillets of fresh fish and vegetables. Our tip: break two 10 cm² pieces and leave to soak in your broth or soup without boiling for about twenty minutes before the dish is ready. Steeped in your cooking water, it will bring another dimension to your consommés.

Ingredient: 100% Makombu (Laminaria Saccharina) • **Packaging:** bag • **Storage:** away from heat and moisture • **Origin:** Hokkaido, Japan

REF. **FK3**

ALGUE CULTIVÉE MAKOMBU DE HOKKAIDO 1 KG NET

Ce Makombu cultivé est de très haute qualité et sélectionné pour ses feuilles larges et épaisses. Il est recommandé pour la préparation du bouillon dashi clair.

Nos accords parfaits : ce Makombu peut aussi être utilisé pour mariner le foie gras, les filets de poissons frais et les légumes. Un petit conseil : casser deux morceaux de 10cm² et les mette à tremper dans votre bouillon de pot au feu, sans ébullition, en fin de cuisson, pendant une vingtaine de minutes. Infusé dans votre eau de cuisson, il donnera une autre dimension à vos consommés.

Ingrédient : 100% Makombu (Laminaria Saccharina) • **Conditionnement :** sac • **Conservation :** à l'abri de la chaleur et de l'humidité • **Origine :** Hokkaido, Japon

FARMED MAKOMBU SEAWEED FROM HOKKAIDO 1KG NET

This Makombu, high quality, has been selected for its wide and thick leaves. It is highly recomended for the preparation of dashi broth.

Our perfect combination: This Makombu can also be used to marinate foie gras, fillets of fresh fish and vegetables. Our tip: break two 10 cm² pieces and leave to soak in your broth or soup without boiling for about twenty minutes before the dish is ready. Steeped in your cooking water, it will bring another dimension to your consommés.

Ingredient: 100% Makombu (Laminaria Saccharina) • **Packaging:** bag • **Storage:** away from heat and moisture • **Origin:** Hokkaido, Japan

REF. **AE6**

ALGUE KOMBU SÉCHÉE MAKOMBU POUR DASHI 300G NET

Le Makombu est le kombu le plus apprécié et utilisé au Japon. Il est beaucoup plus doux que le rishiri kombu et convient parfaitement pour la confection de bouillon dashi clair. Les Chefs nippons l'utilisent aussi couramment pour couvrir et mariner le foie gras au miso, les filets de poissons frais et les légumes.

Nos accords parfaits : relativement large et épais, de couleur brune foncée, il convient parfaitement pour la confection des tsukudani.

Ingrédient : 100% algues kombu (Laminaria Saccharina Areschoug) • **Conditionnement :** sachet • **Conservation :** à conserver à l'abri de la lumière. Après ouverture, bien refermer le sachet afin d'éviter toute humidité • **Origine :** Japon

DRIED KOMBU SEAWEED FOR MAKOMBU DASHI STOCK 300G NET

Makombuis the most appreciated and used kombu in Japan. It is much milder than the rishiri kombu and is perfect to prepare light dashi broths. Japanese chefs use it a lot to cover and marinate foie gras with miso, fresh fish fillets, vegetables. Relatively large and thick, of dark brown color, it also suits perfectly to prepare tsukudani.

Our perfect combination: relatively wide and thick, of dark brown color, it is perfect for making tsukudani.

Ingredient: 100% kombu seaweeds (Laminaria Saccharina Areschoug) • **Packaging:** sachet • **Storage:** keep away from direct sunlight. After opening, tighten up the package to avoid humidity. • **Origin:** Japan

REF. **IZK3**

FEUILLES D'ALGUES KOMBU VINAIGRÉES RABOTÉES SHIROITA KOMBU 11X20CM 10 FEUILLES 60G NET

La feuille d'algue blanche shiroita kombu est une algue kombu rabotée manuellement, récoltée sur l'île de hokkaido et macérée dans du vinaigre d'alcool pendant une journée complète. Il s'agit du cœur de l'algue, riche en saveurs (umami) et à la texture tendre. Découpée en feuilles rectangulaires, l'algue kombu est idéale pour la cuisson du poisson en papillote ou kombu jime.

Nos accords parfaits : à noter que le sushi pressé au maquereau est un met très populaire à Osaka, « capitale gourmande » du Japon. La feuille d'algue blanche taillée ainsi permet la réalisation de mini mille-feuilles, en évitant au produit placé entre les feuilles de sécher tout en préservant sa fraîcheur et en diffusant les effluves subtiles du kombu. Conseils de préparation du kombu jime : lever le filet de poisson, extraire les arêtes à l'aide d'une pince et le tailler en portions. Saler, puis laisser reposer 30 minutes. Hydrater la feuille d'algue blanche à l'aide d'un linge humecté d'eau vinaigrée, et envelopper la portion de poisson (débarrassé de son humidité de surface à l'aide d'un chiffon). Laisser reposer une demi-journée au réfrigérateur (permettant ainsi à l'algue kombu de diffuser ses arômes). Cuire au four traditionnel ou à la vapeur rapidement afin d'éviter que l'algue ne fonde complètement Le résultat est fin et gourmand ! Sachez que le rendu sera tout aussi délicieux avec des légumes.

Ingrédients : kombu (Laminaria Japonica Ochotensis), 20% vinaigre d'alcool, eau de source de Shimanto • **Conditionnement :** sachet • **Conservation :** à l'abri de la chaleur, de l'humidité et de la lumière directe • **Origine :** Kôchi, Japon

PLANED KOMBU SEAWEEDS WITH VINEGAR SHIROITA KOMBU 11X20CM 10 SHEETS 60 G NET

The white seaweed sheet shiroita kombu is a kombu seaweed planed by hand (oboro kombu), harvested on hokkaido Island and macerated in spirit vinegar for a whole day. They are made out of the heart of the seaweed, very rich in flavors (umami) and with a soft texture. Cut in rectangular sheets, the kombu seaweed is ideal to cook fish in a foil or kombu jime.

Our perfect combination: the squeezed mackerel sushi is a very popular dish in Osaka, "the gourmet capital" of Japan. The white seaweed sheet so cut is perfect to make mini "mille-feuilles" , without having the product placed between the sheets getting dry and diffusing kombu's subtle fragrances. Tips to prepare the kombu jime: fillet the fish, extract the bones with a pin and cut it in portions. Salt it and let to rest for 30 minutes. Hydrate the white seaweed sheet with a vinegary water cloth, and wrap the fish portion (wipe its surface humidity with a dry cloth). Leave it to rest for half a day in the refrigerator (which gives time to the kombu seaweed to diffuse its aromas). Cook in the oven or steam quickly to avoid the seaweed to melt totally. The result is fine and gourmet! And it will be also very delicious with vegetables.

Ingredients: kombu seaweed(Laminaria Japonica Ochotensis), 20% alcohol vinegar, water from river Shimanto • **Packaging:** sachet • **Storage:** keep dry away from heat and direct light • **Origin:** Kôchi, Japan

REF. **IZK4**

FEUILLES D'ALGUES KOMBU VINAIGRÉES RABOTÉES SHIROITA KOMBU 5X14CM 20 FEUILLES 40G NET

La feuille d'algue blanche shiroita kombu est une algue kombu rabotée manuellement, récoltée sur l'île de hokkaido et macérée dans du vinaigre d'alcool pendant une journée complète. Il s'agit du cœur de l'algue, riche en saveurs (umami) et à la texture tendre. Découpée en feuilles rectangulaires, l'algue kombu est idéale pour la cuisson du poisson en papillote ou kombu jime.

Nos accords parfaits : à noter que le sushi pressé au maquereau est un met très populaire à Osaka, « capitale gourmande » du Japon. La feuille d'algue blanche taillée ainsi permet la réalisation de mini mille-feuilles, en évitant au produit placé entre les feuilles de sécher tout en préservant sa fraîcheur et en diffusant les effluves subtiles du kombu.

Ingrédients : kombu (Laminaria Japonica Ochotensis), 20% vinaigre d'alcool, eau de source de Shimanto • **Conditionnement :** sachet • **Conservation :** à l'abri de la chaleur, de l'humidité et de la lumière directe • **Origine :** Kôchi, Japon

PLANED KOMBU SEAWEEDS WITH VINEGAR SHIROITA KOMBU 5X14CM 20 SHEETS 40G NET

The white seaweed sheet shiroita kombu is a kombu seaweed planed by hand (oboro kombu), harvested on hokkaido Island and macerated in spirit vinegar for a whole day. They are made out of the heart of the seaweed, very rich in flavors (umami) and with a soft texture. Cut in rectangular sheets, the kombu seaweed is ideal to cook fish in a foil or kombu jime.

Our perfect combination: the squeezed mackerel sushi is a very popular dish in Osaka, "the gourmet capital" of Japan. The white seaweed sheet so cut is perfect to make mini "mille-feuilles" , without having the product placed between the sheets getting dry and diffusing kombu's subtle fragrances.

Ingredients: kombu seaweed (Laminaria Japonica Ochotensis), 20% alcohol vinegar, water from river Shimanto • **Packaging:** sachet • **Storage:** keep dry away from heat and direct light • **Origin:** Kôchi, Japan

REF. **IZK5**

FEUILLES D'ALGUES KOMBU VINAIGRÉES ASSEMBLÉES MARBRÉES 18,5X16,5CM 10 FEUILLES 23G NET

La feuille d'algue blanche shiroita kombu est une algue kombu rabotée manuellement, récoltée sur l'île de hokkaido et macérée dans du vinaigre d'alcool pendant une journée complète. Il s'agit du cœur de l'algue, riche en saveurs (umami) et à la texture tendre. Découpée en feuilles rectangulaires, l'algue kombu est idéale pour la cuisson du poisson en papillote ou kombu jime.

Nos accords parfaits : les lanières sont superposées et pressées ensemble de manière à former un magnifique visuel marbré. Au-delà de la préparation du kombu jime, cette feuille pourra servir à la confection de maki ou autres rouleaux à consommer crus ou à frire. Enfin vous pourrez l'utiliser comme base de décor, ou encore la torréfier.

Ingrédients : algues Makombu (Laminaria Saccharina) de Hokkaido, 8,20% vinaigre fermenté (alcool, sirop de sucre, sirop de jus de mikan), gélatine • **Conditionnement :** sachet • **Conservation :** à conserver à l'abri de la lumière directe, de l'humidité et de la chaleur • **Origine :** Kôchi, Japon

ASSEMBLED AND MARBLED KOMBU SEAWEEDS SHEETS WITH VINEGAR 18.5X16.5CM 10 SHEETS 23G NET

The white seaweed sheet shiroita kombu is a kombu seaweed planed by hand (oboro kombu), harvested on hokkaido Island and macerated in spirit vinegar for a whole day. They are made out of the heart of the seaweed, very rich in flavors (umami) and with a soft texture. Cut in rectangular sheets, the kombu seaweed is ideal to cook fish in a foil or kombu jime

Our perfect combination: the strips are stacked and pressed together to get this beautiful marbled effect. You can use these sheets for kombu jime preparation or other rolls to be eaten raw or fried. You can also use them as decoration or roasted.

Ingredients: Makombuseaweeds (Laminaria Saccharina) from Hokkaido, femented vinegar (alcohol, sugar syrup, mikan juice syrup), gelatin • **Packaging:** sachet • **Storage:** keep away from light, heat and moisture • **Origin:** Kôchi, Japan

REF. IZK15

ALGUE KOMBU VINAIGRÉE RABOTÉE ÉMINCÉE SUISHO KOMBU 28G NET

Il s'agit du cœur de l'algue kombu, obtenu après rabotage, macéré dans du vinaigre d'alcool pendant une journée complète. Les copeaux sont ensuite assemblés, pressés puis séchés et découpés en lamelles. L'umami est puissant, les saveurs marines, la texture tendre.

Nos accords parfaits : salades marines, papillotes de poissons, coquillages, bouillons, tartares, carpaccios.

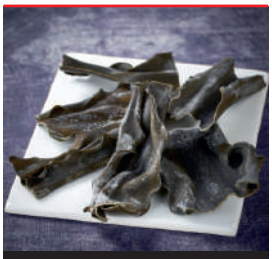
Ingrédients : algues kombu, 20 % vinaigre d'alcool fermenté, eau • **Conditionnement :** sachet • **Conservation :** à conserver à l'abri de la lumière directe, de l'humidité et de la chaleur • **Origine :** Kôchi, Japon

SUISHO KOMBU - SHAVED AND MINCED VINEGARED KOMBU 28G NET

This is the heart of kombu seaweed, obtained after planing, macerated in alcohol vinegar for a full day. The chips are then assembled, pressed and then dried and cut into strips. The umami is powerful, the marine flavors, the tender texture.

Our perfect combination: seafood salads, papillotes of fish, shells, broths, tartars, carpaccios.

Ingredients: kombu seaweed, 20% fremented alcohol vinegar, water • **Packaging:** sachet • **Storage:** keep away from light, heat and moisture • **Origin:** Kôchi, Japan



REF. IZK8

ALGUE HIDAKA KOMBU 30G NET

Le hidaka kombu est aussi bon à manger que pour faire des bouillons dashi. Il est doux et facile à faire bouillir. Il est également connu sous le nom de Mitsuishi-kombu. Sa longueur varie de 2 à 7m mais il est beaucoup moins large (6 à 15cm) que les autres kombu. Les bords ne sont pas ébouriffés. Sa couleur est vert foncé noirâtre.

Nos accords parfaits : bouilli, son goût est excellent. Il est utilisé dans de nombreux plats préparés tels que le ni kombu, le kombu maki ou le dashi kombu.

Ingrédient : 100 % hidaka kombu (Laminaria Saccharina Angustata) • **Conditionnement :** pot PET • **Conservation :** à l'abri de la chaleur, de la lumière et de l'humidité • **Origine :** Hokkaido, Japan

HIDAKA KOMBU SEAWEED 30G NET

Hidaka kombu is as good to eat as it is to make dashi broth. It is sweet and easy to boil. It is also known as Mitsuishi-kombu. Its length varies from 2 to 7m but its width ismuch smaller (6 to 15cm) than the other kombu. The edges are not ruffled. Its color is blackish dark green.

Our perfect combination: boiled, its taste is excellent. It is used in many prepared dishes such as ni kombu, kombu maki or dashi kombu.

Ingredient: 100% hidaka kombu (Laminaria Saccharina Angustata) • **Packaging:** PET container • **Storage:** away from light, heat and and moisture • **Origin:** Hokkaido, Japan

REF. IZK9

ALGUE ONI OU RAUSU KOMBU 30G NET

Le rausu kombu est parfumé et doux, produisant un bouillon riche, à la couleur typique de l'algue. Les feuilles du rausu kombu sont larges de 20 à 30cm et de 1,50 à 3m de long, voire plus. Ce kombu est catégorisé par couleurs, de kurokuchi (noir) à akakuchi (rouge foncé).

Nos accords parfaits : il est principalement utilisé pour faire du bouillon dashi. Il est également transformé en thé de kombu ou « kobu cha » et en kombu mariné (vinaigré) ou « su kombu ».

Ingrédient : 100 % kombu (Laminaria Japonica Diabolica) • **Conditionnement :** pot PET • **Conservation :** à l'abri de la lumière, de la chaleur et de l'humidité • **Origine :** Hokkaido, Japon

ONI OR RAUSU KOMBU SEAWEED 30G NET

Rausu kombu is fragrant and sweet, producing a rich broth, with the typical color of the seaweed. The leaves of the rausu kombu are 20 to 30cm wide and 1.50 to 3m long or longer. This kombu is categorized by colors, from kurokuchi (black) to akakuchi (dark red).

Our perfect combination: it is mainly used to make dashi broth. It is also transformed into kombu tea or "kobu cha" and marinated kombu (vinegar) or "su kombu".

Ingredients: 100% kombu (Laminaria Japonica Diabolica) • **Packaging:** PET container • **Storage:** away from light, heat and and moisture • **Origin:** Hokkaido, Japan

REF. RAU-L

ALGUE RAUSU KOMBU PREMIUM 1 KG NET

Le rausu kombu que nous vous proposons ici est cultivé à Hokkaido : il s'agit de Hokkaido Rausu kombu. Il est extrêmement qualitatif et répond aux exigences des meilleurs professionnels spécialisés dans la fabrication de bouillons dashi. Les algues sont rigoureusement sélectionnées. Les traces blanches sur sa surface ne doivent pas être lavées. Elles sont terriblement riches en umami. Il s'agit d'un produit haut de gamme pour la confection de dashi ou condiments de kombu de grande qualité.

Nos accords parfaits : il est principalement utilisé pour faire du bouillon dashi. Il est également utilisé pour réaliser du thé de kombu ou « kobu cha » et du kombu mariné (vinaigre) ou « su kombu ».

Ingrédient : 100 % kombu (Laminaria Japonica Diabolica) • **Conditionnement :** sac • **Conservation :** à l'abri de la lumière, de la chaleur et de l'humidité • **Origine :** Hokkaido, Japon

PREMIUM RAUSU KOMBU SEAWEED 1KG NET

Rausu kombu we propose here is grown in Hokkaido: it is Hokkaido Rausu kombu. It is extremely qualitative and meets the requirements of the best professionals specialized in the manufacture of dashi broths. Seaweeds are rigorously selected. White marks on its surface should not be washed. They are terribly rich in umami. This is a high-end product for making dashi or kombu condiments of high quality.

Our perfect combination: it is mainly used to make dashi broth. It is also transformed into kombu tea or "kobu cha" and marinated kombu (vinegar) or "su kombu".

Ingredient: 100% kombu (Laminaria Japonica Diabolica) • **Packaging:** bag • **Storage:** away from light, heat and and moisture • **Origin:** Hokkaido, Japan

REF. IZK10

ALGUE RISHIRI KOMBU 30G NET

Le rishiri kombu est doux, plus salé et plus dur que le Makombu. Son bouillon dashi est riche, savoureux et clair. Il est plus mince que le Makombu et est légèrement en forme de coin près de la tige. Les feuilles sont brun foncé et dures.

Nos accords parfaits : il est principalement utilisé pour faire des bouillons dashi et est particulièrement populaire dans les plats de cérémonie du thé à Kyoto. Les feuilles dures empêchent la décoloration ou la détérioration lors du rabotage, ce qui en fait un ingrédient idéal pour le tororo kombu haut de gamme.

Ingrédient : 100 % kombu (Laminaria Japonica) • **Conditionnement :** pot PET • **Conservation :** à l'abri de la lumière, de la chaleur et de l'humidité • **Origine :** Hokkaido, Japon

RISHIRI KOMBU SEAWEED 30G NET

Rishiri kombu is sweet, saltier and harder than Makombu. Its dashi broth is rich, tasty and clear. It is thinner than Makombu and is slightly wedge-shaped near the stem. The leaves are dark brown and hard.

Our perfect combination: it is mainly used to make dashi broths and is particularly popular in the tea ceremony dishes in Kyoto. Hard leaves prevent discoloration or deterioration during planing, making it an ideal ingredient for high-end tororo-kombu.

Ingredient: 100% kombu (Laminaria aponica) • **Packaging:** PET container • **Storage:** away from light, heat and and moisture • **Origin:** Hokkaido, Japan

REF. IZK11

ALGUE MAKOMBU 30G NET

Le Makombu est le kombu le plus populaire et de haute qualité. Possédant des feuilles larges et épaisses, il est le plus apprécié. Il a une douceur raffinée et produit des bouillons clairs. Les feuilles de Makombu sont brun clair, d'une longueur de 1 à 8m et de 13 à 30cm de large. Les parties inférieures sont larges et rétrécies près de la tige.

Nos accords parfaits : le Makombu est utilisé pour fabriquer des bouillons dashi de qualité supérieure, mais il est également indiqué pour la fabrication du shio-kombu (kombu au sel), d'oboro kombu (fines lèches de kombu séchées) ou de tororo-kombu (kombu raboté séché).

Ingrédient : 100 % kombu (Laminaria Saccharina Japonica) • **Conditionnement :** pot PET • **Conservation :** à l'abri de la lumière, de la chaleur et de l'humidité • **Origine :** Hokkaido, Japon

MAKOMBU SEAWEED 30G NET

Makombu is the most popular and high quality kombu. Possessing broad and thick leaves, it is the most appreciated. It has a refined sweetness and produces clear broths. Makombu leaves are light brown, 1 to 8m long and 13 to 30cm wide. The underparts are wide and narrowed near the stem.

Our perfect combination: Makombu is used to make high quality dashi broths, but it is also suitable for making shio-kombu (salt kombu), oboro kombu (dried kombu leafs) or tororo-kombu (planed kombu dried).

Ingredient: 100% kombu (Laminaria Saccharina Japonica) • **Packaging:** PET container • **Storage:** away from light, heat and moisture • **Origin:** Hokkaido, Japan

REF. **AE2**

ALGUE SÔMEN KOMBU DE HOKKAIDO 30G NET

Les sômen kombu, véritables délices de la mer, sont de jeunes algues printanières, âgées d'un an. Récoltées précocement en mars, elles sont lavées puis très rapidement blanchies, finement ciselées puis séchées ultra rapidement à haute température. Elles conservent une texture très agréable et croquante.

Nos accords parfaits : trempées dans l'eau froide ou tiède pendant 5 à 10 minutes, rincées puis égouttées, elles retrouvent la couleur, le croquant et les saveurs intactes de l'algue fraîche • Telles quelles, réhydratées, assaisonnées de sauce soja yuzu ponzu et de gingembre râpé, de vinaigre de riz au shiso rouge, de vinaigre de riz au sirop d'agave (nature ou au jus de mikan ou au jus de sudachi), de vinaigre de ume nature ou au miel • Telles quelles, réhydratées, assaisonnée d'une délicieuse vinaigrette créée par nos soins, mélange pour moitié de vinaigre kanisu et d'huile de colza torréfiée • Telles quelles, réhydratées, en agrément de vos salades composées • Réhydratées, poêlées avec d'autres légumes • Réhydratées, en accompagnement de vos nouilles (sautées ou non) • Réhydratées, frites en tempura ou en enrobage de poisson à frire.

Ingrédient : 100 % Makombu (Laminaria Japonica Areschoug) • **Conditionnement :** sachet • **Conservation :** à l'abri de la lumière, de la chaleur et de l'humidité • **Origine :** hokkaido, Japon

HOKKAIDO SÔMEN KOMBU SEAWEED 30G NET

Sômen kombu, a real sea delight, are very young spring seaweeds, of just a year old. Harvested before maturity in March, they are washed and quickly blanched, thinly chopped and dried very quickly at high temperature. They keep very pleasant texture and crunchiness.

Our perfect combination: dipped in cold or warm water for 5 to 10 minutes, rinsed and drained, they find the color, crispness and intact flavors of fresh seaweed • As rehydrated, seasoned with yuzu ponzu soy sauce and grated ginger, red shiso rice vinegar, rice vinegar with agave syrup (plain or mikan juice or sudachi juice), vinegar of nature or honey • As rehydrated, seasoned with a delicious vinaigrette created by us, mix half vinegar kanisu and roasted rapeseed oil • As, rehydrated, for your mixed salads • Rehydrated, pan-fried with other vegetables • Rehydrated, as an accompaniment to your noodles (sautéed or not) • Rehydrated, fried in tempura or enrobing fish for frying.

Ingredient: 100% Makombu (Laminaria Japonica Areschoug) • **Packaging:** sachet • **Storage:** keep dry away from direct sunlight and high temperatures • **Origin:** Hokkaido, Japan

REF. **MAT6C-S À/TO MAT8C**

FURIKAKE UMAMI À L'ALGUE KOMBU

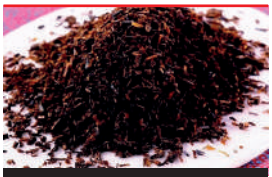
Les furikake sont des assaisonnements omniprésents dans la cuisine japonaise. Ils se saupoudrent sur le riz, les pâtes, les pommes de terre, la viande, les poissons, les omelettes…

Nos accords parfaits : ce produit accompagnera toutes vos préparations salées, froides ou chaudes. À essayer aussi pour assaisonner vos petits fours salés et autres allumettes de pâte feuilletées, pains…

KOMBU SEAWEED UMAMI FURIKAKE

The kombu furikake is an everyday seasoning in Japan. You can use them on rice, noodles, potatoes, meat, fish, eggs…

Our perfect combination: this product is easy to use and will accompany your savory preparations, either cold or hot. You can also try it to season your petit fours or your puff pastry preparations, breads…



REF. **MAT6C-S/MAT6C**

FURIKAKE UMAMI D'ALGUE KOMBU ET SAUCE SOJA 50G/1 KG NET

Ingrédients : 41,76% algue kombu, 37,25% sauce soja (soja, blé, riz, sel, sirop de fructose, alcool de canne à sucre), alcool de riz (riz, Kôji de riz, alcool de canne à sucre, sucre), sirop d'amidon, protéines hydrolysées (blé, pomme de terre, soja, levure), sucre, bonite, collagène, maltose, extrait de levure • **Conditionnement :** sachet • **Conservation :** à l'abri de la lumière et de l'humidité • **Origine :** Osaka, Japon • **Substances allergènes :** soja, blé, bonite

KOMBU SEAWEED AND SOY SAUCE UMAMI FURIKAKE 50G/1KG NET

Ingredients: 41.76% kombu seaweed, 37.25% soy sauce (soy beans, wheat, rice, salt, fructose syrup, sugar cane alcohol), distilled rice alcohol (rice, rice Kôji, sugar cane alcohol, sugar), starch syrup, hydrolized proteins (wheat, potato, soy, yeast), sugar, bonito, colagene, maltose, yeast extract • **Packaging:** sachet • **Storage:** away from light and humidity • **Origin:** Osaka, Japan • **Allergenics:** soy, wheat, bonito

REF. **MAT7C-S/MAT7C**

FURIKAKE UMAMI D'ALGUE KOMBU ET YUZU 50G/1 KG NET

Ingrédients : 34,32% kombu, sauce soja (soja, blé, riz, sel, sirop de fructose, alcool de canne à sucre), 12,33% yuzu, alcool de riz (riz, Kôji de riz, alcool de canne à sucre, sucre), sucre, sirop d'amidon, protéines hydrolysées (blé, pomme de terre, soja, levure), bonite, collagène (gélatine de porc), maltose, extrait de levure) • **Conditionnement :** sachet • **Conservation :** à l'abri de la lumière et de l'humidité • **Origine :** Osaka, Japon • **Substances allergènes :** soja, blé, bonite

KOMBU SEAWEED AND YUZU UMAMI FURIKAKE 50G/1KG NET

Ingredients: 34.32% kombu, soy sauce (soy, wheat, rice, salt, fructose syrup, sugar cane alcohol), 12.33% yuzu, rice alcohol (rice, rice Kôji, sugar cane alcohol, sugar), hydrolyzed protein (wheat, potatoe, soy, yeast), bonito, collagen (pork gelatin), maltose, yeast extract • **Packaging:** sachet • **Storage:** away from light and humidity • **Origin:** Osaka, Japan • **Allergenics:** soy, wheat, bonito

REF. **MAT8C-S/MAT8C**

FURIKAKE UMAMI D'ALGUE KOMBU ET SHISO 50G/1 KG NET

Ingrédients : kombu (33,40%), sauce soja (29,80%)(soja, blé, riz, sel, sirop de fructose, alcool de canne à sucre), shiso rouge (16,00%), alcool de riz (riz, Kôji de riz, alcool de canne à sucre, sucre), yuzu, sirop d'amidon, protéines hydrolysées (blé, pomme de terre, soja, levure), bonite, collagène (gélatine de porc), maltose, extrait de levure) • **Conditionnement :** sachet • **Conservation :** à l'abri de la lumière et de l'humidité • **Origine :** Osaka, Japon • **Substances allergènes :** soja, blé, bonite

KOMBU SEAWEED AND SHISO UMAMI FURIKAKE 50G/1KG NET

Ingredients: kombu (33.40%), soy sauce (29.80%) (soy, wheat, rice, salt, fructose syrup, sugar cane alcohol), red shiso (16.00%), rice alcohol (rice, rice Kôji, sugar cane alcohol, sugar), yuzu, starch syrup, hydrolyzed protein (wheat, potato, soybean,yeast), bonito, collagen, maltose, yeast extract • **Packaging:** sachet • **Storage:** away from light and moisture • **Origin:** Osaka, Japan • **Allergenics:** soy, wheat, bonito

REF. **NAN1 À/TO NAN5**

LES DASHI À L'ALGUE KOMBU NANIWAKOMBUCHA HONPO EN POUDRE

Pour la confection d'un bon dashi, le secret du goût tient dans la sélection soignée du kombu. Le dashi n'est délicieux que s'il réunit 3 critères majeurs : la couleur, le goût, l'odeur. Selon l'origine et le type de kombu, la couleur, le goût et l'odeur sont totalement différents. La saveur est parfois bonne mais le goût et la couleur font défaut. Le kombu utilisé, pour la confection des dashi proposés ici, est le Makombu de Donan (au sud de Hokkaido), réputé produire un arôme riche, une saveur riche et une belle couleur. La technique de fabrication de notre artisan est secrète : elle a été enseignée seulement au premier disciple et n'a jamais été divulguée en dehors. Pour le dashi à la prune ume, le choix de la prune s'est avéré primordial pour la coloration de l'infusion. La variété Nanko Ume de Kishu est celle retenue, sous sa forme lyophilisée. Associée au shiso, vous pouvez sentir le goût du fruit et du shiso sans altérer leurs saveurs. Pour les produits de la gamme Naniwa kombu Honpo, les éléments importants à retenir sont : des dashi à nul autre semblables (pleins de douceur), l'absence de colorant et de conservateur, des matières premières de qualité, originaires du Japon : Makombu de Hokkaido, champignons, sucre brut, sirop Wasanbon de Kagawa, sel d'Ehime (Hakata).

NANIWAKOMBUCHA HONPO POWDERED KOMBU SEAWEED DASHI BROTH

For the making of a good dashi, the secret of taste lies in the careful selection of kombu. Dashi is delicious only if it combines 3 major criteria: color, taste, smell. Depending on the origin and type of kombu, the color, taste and smell are totally different. The flavor is sometimes good but the taste and coluor are lacking. The kombu used for making the dashi proposed here is Makombufrom Donan (south of Hokkaido), which is said to produce a rich aroma, a rich flavor and a beautiful color. The manufacturing technique of our craftsman is secret: it was taught only to the first disciple and was never disclosed outside. For plum ume dashi, the choice of plum was essential for the coloring of the infusion. Kishu's Nanko Ume variety is the one selected, in its freeze-dried form. In combination with shiso, you can smell the taste of fruit and shiso without altering their flavors. For products in the Naniwa kombu Honpo range, the important elements to remember are: Dashi like no other, full of sweetness, no dye and preservative, quality raw materials from Japan: Makombufrom Hokkaido, mushrooms, raw sugar, Wasanbon syrup from Kagawa, Ehime salt (Hakata).

REF. **NAN1**

BOUILLON DASHI À L'ALGUE KOMBU OU « KOBUCHA » EN POUDRE 45G NET

Ce bouillon dashi instantané est garanti sans additif ni colorant ni conservateur ni allergène. Il peut se consommer tel quel ou être utilisé comme une base de bouillon.

Nos accords parfaits : base pour les plats mijotés, bouillons pour pâtes, udon, sômen, bouillons de cuisson… Dans ce cas, inutile d'assaisonner vos préparations.

Ingrédients : sel de mer torréfié, sucre, 14% kombu (Laminaria Saccharina), shiitake, extrait de levure • **Conditionnement :** sachet • **Conservation :** à l'abri de la lumière et de l'humidité • **Origine :** Osaka, Japon

POWDERED KOMBU SEAWEED DASHI BROTH "KOBUCHA" 45G NET

This instant dashi broth is guaranteed without additives, dyes, preservatives or allergens. It can be eaten as it is, just diluted, or used as a broth base.

Our perfect combination: broth for ramen noodles, white fish, chanwanmushi flan, seafood fondue…

Ingredients: grilled sea salt, sugar, 14% kombu seaweed (Laminaria Saccharina), shiitake, yeast extract • **Packaging:** sachet • **Storage:** keep dry away from direct sunlight • **Origin:** Osaka, Japan

REF. **NAN2**

BOUILLON DASHI À L'ALGUE KOMBU ET À LA PRUNE UME OU « UME KOBUCHA » EN POUDRE 45G NET

Ce bouillon dashi instantané est garanti sans additif ni colorant ni conservateur ni allergène. Il peut se consommer tel quel ou être utilisé comme une base de bouillon. Ce bouillon a été légèrement relevé de shiso rouge.

Nos accords parfaits : base pour les plats mijotés, bouillons pour pâtes, udon, sômen, bouillons de cuisson… Dans ce cas, inutile d'assaisonner vos préparations.

Ingrédients : sel de mer torréfié, sucre, 6% kombu (Laminaria Saccharina), 6% prune ume (prune ume, sel, shiso rouge, vinaigre de prune), 6% pâte de prune ume (prune ume, sel, shiso rouge, vinaigre de prune), shiitake, shiso rouge vinaigré (shiso rouge, sel, vinaigre de prune), extrait de levure • **Conditionnement :** sachet • **Conservation :** à l'abri de la lumière et de l'humidité • **Origine :** Osaka, Japon

POWDERED KOMBU SEAWEED AND UME PLUM DASHI BROTH "UME KOBUCHA" 45G NET

This instant dashi broth is guaranteed without additives, dyes, preservatives or allergens. It can be eaten as it is, just diluted, or used as a broth base. This dashi broth has been lightly flavored using red shiso.

Our perfect combination: broth for ramen noodles, white fish, chanwanmushi flan, seafood fondue…

Ingredients: grilled sea salt, sugar, 6% kombu (Laminaria Saccharina), 6% ume plum (ume plum, salt, red shiso, plum vinegar), 6% ume plum paste (ume plum, salt, red shiso, plum vinegar), shiitake, red shiso vinegar (red shiso, salt, plum vinegar), yeast extract • **Packaging:** sachet • **Storage:** keep dry away from direct sunlight • **Origin:** Osaka, Japan

REF. **NAN3**

BOUILLON DASHI À L'ALGUE KOMBU ET AU SHIITAKE OU « SHIITAKE KOBUCHA » EN POUDRE 45G NET

Ce bouillon dashi instantané est garanti sans additif ni colorant ni conservateur ni allergène. Il peut se consommer tel quel ou être utilisé comme une base de bouillon. Le shiitake est bien présent.

Nos accords parfaits : base pour les plats mijotés, bouillons pour pâtes, udon, sômen, bouillons de cuisson… Dans ce cas, inutile d'assaisonner vos préparations.

Ingrédients : sel de mer torréfié, sucre, 18% shiitake, 4% kombu (Laminaria Saccharina), extrait de levure • **Conditionnement :** sachet • **Conservation :** à l'abri de la lumière et de l'humidité • **Origine :** Osaka, Japon

POWDERED KOMBU SEAWEED AND SHIITAKE MUSHROOM DASHI BROTH "SHIITAKE KOBUCHA" 45G NET

This instant dashi broth is guaranteed without additives, dyes, preservatives or allergens. It can be eaten as it is, just diluted, or used as a broth base. Shiitake mushroom flavor is properly released.

Our perfect combination: broth for ramen noodles, white fish, chanwanmushi flan, seafood fondue…

Ingredients: grilled sea salt, sugar, 18% shiitake, 4% kombu (Laminaria Saccharina), yeast extract • **Packaging:** sachet • **Storage:** keep dry away from direct sunlight • **Origin:** Osaka, Japan

REF. **NAN4/NAN5**

BOUILLON DASHI CONCENTRÉ DE UMAMI EN POUDRE 80G/1KG NET

Ce bouillon dashi instantané, sans colorant ni conservateur, a été conçu spécialement pour une utilisation dans vos sauces, plats cuisinés, bouillons riches en saveurs. Il exprime clairement la cinquième saveur umami.

Nos accords parfaits : base pour les plats mijotés, bouillons pour pâtes, udon, sômen, bouillons de cuisson, riz sautés, pop corn, omelettes, burgers, carpaccios…

Ingrédients : sel, sucre, sauce soja en poudre (soja, blé, sel, dextrine), extrait de bonite (dextrine, bonite sel), extrait de sardine (dextrine, sel, sucre, épaississant gomme de xanthane, alcool de canne à sucre, amidon de tapioca), extrait de levure, poudre d'algue Makombu, bonite séchée en poudre, shiitake • **Conditionnement :** sachet • **Conservation :** à l'abri de la lumière et de l'humidité • **Origine :** Osaka, Japon • **Substance allergène :** bonite séchée

UMAMI CONCENTRATE DASHI BROTH POWDERED 80G/1KG NET

This instant dashi broth, without dye nore preservative, has been specially designed for use in your sauces, ready-meals, broths rich in flavors. It clearly expresses the famous fifth flavor known as umami.

Our perfect combination: base for simmered dishes, pasta broth, udon, somen, cooking broth, sautéed rice, pop-corn, omelettes, burgers, carpaccios…

Ingredients: salt, sugar, soy sauce powder (soy, wheat, salt, dextrin), bonito extract (dextrine, bonito salt), sardine extract (dextrin, salt, sugar, thickening xanthan gum, sugar cane alcohol, tapioca starch), yeast extract, Makombu seaweed powder, powdered dried bonito, shiitake • **Packaging:** sachet • **Storage:** keep dry away from direct sunlight • **Origin:** Osaka, Japan • **Allergenic:** dried bonito

REF. **ST8**

ALGUE KOMBU EN POUDRE 80G NET

Ici, le kombu est préalablement séché puis broyé en paillettes de 6X6mm avant d'être soumis à une pression de plus de 100 tonnes ainsi qu'une cuisson-flash (0,6 sec) à +200°C. Ce traitement contribue à faire éclater les cellules et le produit se réhydrate donc quasi instantanément, révélant ainsi toutes ses qualités organoleptiques. Les paillettes obtenues sont réduites en poudre.

Nos accords parfaits : ce kombu en poudre est idéal pour parfumer beurres, sauces, crèmes, marinades, bouillons, appareils à friture…

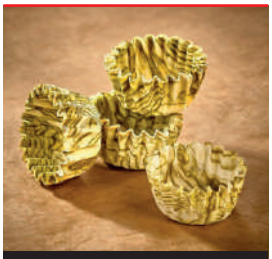
Ingrédient : 100% kombu (Laminaria Japonica) • **Conditionnement :** sachet • **Conservation :** à l'abri de la lumière et de l'humidité • **Origine :** Hiroshima, Japon

POWDERED KOMBU SEAWEED 80G NET

The kombu is dried and grinded in flakes of 6x6mm before being under a pressure of over 100 tones and flash cooked (0.6 sec) at +200°C. This treatment contributes to make the cells explode and the product gets rehydrated almost instantly, revealing all its organoleptic qualities. The so obtained flakes are reduced in powder.

Our perfect combination: this kombu in powder is ideal in butters, sauces, creams, marinades, stocks, frying preparations…

Ingredient: 100% kombu (laminaria ochotensis) from hokkaido • **Packaging:** sachet • **Storage:** keep dry away from direct sunlight and high temperatures • **Origin:** Hiroshima, Japan



REF. **VC14**

COUPELLE RONDE DE KOMBU OBORO 12 PIÈCES

Nos coupelles d'algues oboro kombu sont riches en umami et s'imposent sur tous les buffets traiteurs au Japon. Elles sont simples d'utilisation, très goûtées.

Nos accords parfaits : vous pouvez les garnir de produits frais, crème, chair de crabe et autres crustacés…

Ingrédients : algue Makombu (Laminaria Saccharina), vinaigre d'alcool, gélatine • **Conditionnement :** sachet • **Conservation :** à l'abri de la lumière et de l'humidité • **Origine :** Osaka, Japon

ROUND OBORO KOMBU SAVORY BITES 12 PIECES

Our oboro kombu seaweed mini cups are 100% natural and are a mainstay of buffets in Japan.

Our perfect combination: you can garnish them with fresh products, cream, crabmeat and other seafood.

Ingredients: Makombu seaweed (Laminaria Saccharina), alcohol vinegar, gelatin • **Packaging:** sachet • **Storage:** keep dry away from direct sunlight and high temperatures • **Origin:** Osaka, Japan

REF. **ST18**

PÉTALES D'ALGUE KOMBU 60G NET

Seto Tekko a mis au point une technique de production exceptionnelle. Le résultat est stupéfiant : un produit cuit à cœur, préservant ses valeurs nutritives et développant ses arômes et saveurs sans amertume. Les essais menés sont surprenants, les saveurs authentiques sont restituées par le kombu. Le traitement subi par l'algue a rompu les fibres du kombu qui restitue donc ses saveurs.

Nos accords parfaits : pour ces pétales ou flakes de kombu, les utilisations sont multiples. Quelques paillettes mises à infuser à chaud dans un bouillon clair vous permettront de réaliser instantanément un excellent dashi. Vous pourrez également ajouter des paillettes à vos panures pour filets de poissons, pinces de homards décortiquées, langoustines décortiquées crues… Voire même morceaux de fromage ou foie gras. Les résultats seront également riches en saveurs pour toutes les papillotes.

Ingrédient : 100 % algue kombu (Laminaria Japonica) • **Conditionnement :** sachet • **Conservation :** à l'abri de la chaleur, de la lumière et de l'humidité • **Origine :** hokkaido, Japon

KOMBU SEAWEED FLAKES 60G NET

Seto Tekko worked out and patented a production process exceptional. The result is stunning: a cooked at heart product preserving its nutritional values and developing its aromas and flavors without bitterness. Trials we have made are stunning, the authentic flavors are restored by kombu seaweed. The process applied to the seaweed tears up kombu fibers and it restores the flavors when cooked.

Our perfect combination: usage for these kombu flakes is multiple. Few flakes put in infusion in a hot and clear stock will allow you to instantly realize an excellent dashi stock. You could also add flakes to your breadcrumbs for fish fillets, shelled crowbars of lobsters, raw and shelled langoustines (Dublin bay prawns)… or even cheese sticks, foie gras. The results will also be rich in flavors for all the en papillote foods.

Ingredient: 100% kombu seaweed (Laminaria Japonica) • **Packaging:** sachet • **Storage:** keep dry away from direct sunlight • **Origin:** hokkaido, Japan

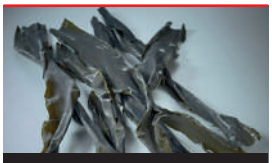
REF. **DOSHO1 À/TO DOSHO16**

DOSHO KOMBU : LE ROI DU KOMBU

La maison Dosho Kombu, active depuis 1916 à Toyama, est l'un des spécialistes les plus réputés en matière de sélection et de commercialisation de Kombu. La préfecture de Toyama est située au bord de la mer du Japon, mais le Kombu ne peut pas être récolté dans cette région. Elle demeure cependant la plus grosse zone de consommation de kombu au monde. La raison en est simple : le kombu fait partie des spécificités de sa tradition culinaire. L'histoire du kombu à Toyama a débuté au cours de la période Edo, période du développement du transport maritime. Un cargo appelé « Kitamae ship » issu des régions côtières de Hokkaido, très riches en kombu, a commencé à distribuer ce kombu et différents autres produits de l'île dans de nombreux ports du Japon, parmi lesquels Toyama. La route du kombu était née. La préfecture de Toyama (Ecchu à l'époque) était l'un des grands ports d'ancrage pour la livraison du kombu, des harengs et du Saumon d'Hokkaido. En retour, la Préfecture de Toyama commença à expédier ses produits locaux : riz, saké, sauce soja, médicaments. Le kombu s'imposa dans la culture alimentaire locale pour la confection de bouillon dashi, de kobu-jimé (sashimi enveloppé de kombu) ou de kombu-maki kamaboko (de pâte de poisson enveloppé dans l'algue kombu). La baie de Toyama se situe au pied du massif montagneux de Tate-Yama. La mer y est profonde et regorge de poissons, crevettes, coquillages et crustacés de qualité extraordinaire. La région est riche en plaines fertiles réputées pour leurs abondantes cultures de riz. La restauration locale offre un large choix de sushi, de soupes, de kamaboko, kobu-jime… L'algue kombu est omniprésente et cruciale pour la cuisine au quotidien. Dosho Kombu, depuis plus d'un siècle, sélectionne pour sa clientèle exigeante les meilleurs kombu de Hokkaido et les affine jusqu'à plusieurs années afin d'en développer un umami inégalé. Chaque type de dashi ou de préparation culinaire requiert un type précis de kombu, secret de la réussite des meilleurs mets, des plus simples au plus élaborés.

DOSHO KOMBU: KING OF THE KOMBU

Dosho Kombu, which has been active since 1916 in Toyama, is one of the most renowned specialists in Kombu selection, grading and marketing. Toyama Prefecture is located on the Sea of Japan shores, but Kombu can't be harvested in this region. However, it remains the largest kombu consumption area in the world. The reason is simple: the kombu is part of the specificities of its culinary tradition. The history of kombu in Toyama began during the Edo period, the period of development of shipping. A cargo ship called "Kitamae ship" from the Hokkaido coastal areas, rich in kombu, has started distributing kombu and various other products of the island in many ports of Japan, including Toyama. The kombu road was born. Toyama Prefecture (Ecchu at the time) was one of the major anchor ports for the delivery of kombu, herring and Hokkaido Salmon. In return, Toyama Prefecture began shipping its local products: rice, sake, soy sauce, medicine. Kombu made its mark in the local food culture for making dashi broth, kobu-jime (sashimi wrapped in kombu) or kombu-maki kamaboko (fish paste wrapped in kombu seaweed). Toyama Bay is at the foot of the Tate-Yama mountain range. The sea is deep and full of fish, shrimps, shellfish and crustaceans of extraordinary quality. The region is rich in fertile plains renowned for their abundant rice crops. The local restaurants offer a wide choice of sushi, soups, kamaboko, kobu-jime… Kombu seaweed is ubiquitous and crucial for everyday cooking. For more than a century, Dosho Kombu has been selecting the best kombu in Hokkaido for its demanding clientele and refining them for many years to develop an unparalleled umami. Each type of dashi or culinary preparation requires a specific type of kombu, secret of success for the best dishes, from the simplest to the most elaborate



REF. **DOSHO1**

ALGUE BO KOMBU 1 KG NET

Le bo kombu est très utilisé tant par les professionnels que les particuliers car il permet de réaliser des bouillons dashi à la saveur douce.;

Nos accords parfaits : poisson blanc, légumes, soba.

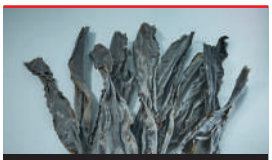
Ingrédient : 100 % algue kombu (Laminaria Saccharina Japonica) • **Conditionnement :** sachet • **Conservation :** à l'abri de la lumière, de la chaleur et de l'humidité • **Origine :** Iwate, Japon

BO KOMBU SEAWEED 1KG NET

Bo kombu seaweed is widely used both by professionals and individuals because it allows you to make dashi broths with a mild flavor.

Our perfect combination: white fish, vegetables, soba.

Ingredient: 100% kombu seaweed (Laminaria Saccharina Japonica) • **Packaging:** sachet • **Storage:** away from light, heat and moisture • **Origin:** Iwate, Japan



REF. **DOSHO2**

ALGUE HIDAKA KOMBU 1 KG NET

Le Hidaka kombu, récolté au Sud de Hokkaido, est un kombu tendre, aux saveurs douces et iodées. Il exhale des notes légèrement boisées, des notes de coquillages et procure beaucoup d'umami.

Nos accords parfaits : c'est un kombu à poêler pour une consommation chaude ou à hydrater et mariner après l'avoir émincé finement. Il aime l'huile de sésame ou le condiment sunomono.

Ingrédient : 100 % algue Hidaka kombu (Laminaria Saccharina angustata) • **Conditionnement :** sachet • **Conservation :** à l'abri de la lumière, de la chaleur et de l'humidité • **Origine :** Hokkaido, Japon

HIDAKA KOMBU SEAWEED 1KG

Hidaka kombu seaweed, harvested south of Hokkaido, is a soft kombu, with sweet and iodized flavors. It exudes slightly woody notes, notes of shells and provides a lot of umami.

Our perfect combination: it is a kombu seaweed to pan for a hot consumption or to hydrate and marinate after finely chopped it. It matches well with sesame oil or sunomono condiment.

Ingredient: 100% Hidaka kombu seaweed (Laminaria Saccharina angustata) • **Packaging:** sachet • **Storage:** away from light, heat and moisture • **Origin:** Hokkaido, Japan

REF. **DOSHO6**

RACINE NE KOMBU D'ALGUE MAKOMBU 1 KG NET

Les racines de kombu ont la réputation d'être les plus riches en umami. Les dashi les plus raffinés sont confectionnés exclusivement à partir de ne-kombu. Les saveurs sont profondes, la bouche ronde et gourmande.

Nos accords parfaits : dashi pour ramen, tsukudani, dashi de haute qualité, fondues de poissons, cuissons des coquillages.

Ingrédient : 100 % algue kombu (Laminaria Saccharina Japonica) • **Conditionnement :** sachet • **Conservation :** à l'abri de la lumière, de la chaleur et de l'humidité • **Origine :** Hokkaido, Japon

MA-KOMBU SEAWEED ROOT 1KG NET

The roots of kombu seaweed, "ne-kombu", have the reputation of being the richest in umami. The most refined dashi are made exclusively from ne-kombu. The flavors are deep, the mouth is round and greedy.

Our perfect combination: dashi for ramen, tsukudani, dashi of high quality, fondues of fish, cooking of shells.

Ingredient: 100% kombu seaweed (Laminaria Saccharina Japonica) • **Packaging:** sachet • **Storage:** away from light, heat and moisture • **Origin:** Hokkaido, Japan

REF. **DOSHO7**

ALGUE NAGA KOMBU 1 KG NET

Naga kombu signifie kombu patte de chat. Il est long et peu épais. Il se prête parfaitement à la cuisson et à une utilisation pour affiner ou mariner des poissons crus.

Nos accords parfaits : tsukudani, de maki de kombu (fourré avec du sashimi de poisson), roulés de crustacés à mariner…

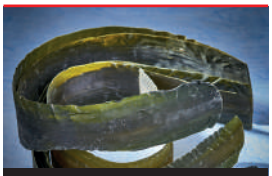
Ingrédient : 100 % algue Naga kombu (Laminaria Saccharina Longissima) • **Conditionnement :** sachet • **Conservation :** à l'abri de la lumière, de la chaleur et de l'humidité • **Origine :** Hokkaido, Japon

NAGA KOMBU SEAWEED 1KG NET

Naga kombu means "cat's foot kombu". It is long and thin. It is perfect for cooking and use to cure or marinate raw fish.

Our perfect combination: tsukudani, kombu maki (stuffed with fish sashimi), crustaceans rolls to marinate…

Ingredient: 100% Naga kombu seaweed (Laminaria Saccharina Longissima) • **Packaging:** sachet • **Storage:** away from light, heat and moisture • **Origin:** Hokkaido, Japan



REF. DOSHO8

ALGUE RAUSU KOMBU SAUVAGE 1 KG NET

Le Rausu kombu est le roi des kombu, celui plébiscité par les Maîtres en dashi. Il est épais, délicatement parfumé et permet de réaliser des bouillons riches et colorés. Celui proposé ici est sauvage, rare

Nos accords parfaits : dashi, thé kobu-cha, kombu mariné vinaigré

Ingrédient : 100 % algue Rausu kombu (Laminaria Saccharina Japonica var. diabolica) • **Conditionnement :** sachet • **Conservation :** à l'abri de la lumière, de la chaleur et de l'humidité • **Origine :** Hokkaido, Japon

WILD RAUSU KOMBU SEAWEED 1KG NET

Rausu kombu seaweed is the Queen of kombu, the one acclaimed by masters in dashi. It is thick, delicately scented and allows you to make rich and colorful broths. The one proposed here is wild, rare.

Our perfect combination: dashi, kobu-cha tea, marinated vinegar kombu

Ingredient: 100% Rausu kombu seaweed (Laminaria Saccharina Japonica diabolica var.) • **Packaging:** sachet • **Storage:** away from light, heat and moisture • **Origin:** Hokkaido, Japan

REF. DOSHO9

ALGUE RAUSU KOMBU DE CULTURE EXTRA 1 KG NET

Ce Rausu kombu de culture est très uniforme et convient parfaitement pour mariner.

Nos accords parfaits : kobu-jime de bar, de saumon, de lotte, de daurade, de foie gras, de crevettes, de viande rouge

Ingrédient : 100 % algue Rausu kombu (Laminaria Saccharina Japonica var. diabolica) • **Conditionnement :** sachet • **Conservation :** à l'abri de la lumière, de la chaleur et de l'humidité • **Origine :** Hokkaido, Japon

CULTIVATED RAUSU KOMBU SEAWEED EXTRA GRADE 1KG NET

This cultivated Rausu kombu seaweed is very uniform and is perfect for marinating.

Our perfect combination: kobu-jime sea bass, salmon, monkfish, sea bredm, foie gras, shrimp, red meat

Ingredient: 100% Rausu kombu seaweed (Laminaria Saccharina Japonica diabolica var.) • **Packaging:** sachet • **Storage:** away from light, heat and moisture • **Origin:** Hokkaido, Japan

REF. DOSHO10

ALGUE RAUSU KOMBU SPÉCIAL DASHI 1 KG NET

Ce Rausu kombu a été spécialement sélectionné pour la confection de dashi de qualité, coloré, riche en parfum, concentré en umami. Son utilisation convaincra les professionnels exigeants.

Nos accords parfaits : dashi

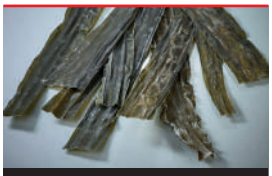
Ingrédient : 100 % algue Rausu kombu (Laminaria Saccharina Japonica var. diabolica) • **Conditionnement :** sachet • **Conservation :** à l'abri de la lumière, de la chaleur et de l'humidité • **Origine :** Hokkaido, Japon

RAUSU KOMBU SEAWEED SPECIAL FOR DASHI 1KG NET

This Rausu kombu seaweed has been specially selected for making quality dashi, colorful, rich in perfume, concentrated in umami. Its use will convince demanding professionals.

Our perfect combination: dashi

Ingredient: 100% Rausu kombu seaweed (Laminaria Saccharina Japonica var. Diabolica) • **Packaging:** sachet • **Storage:** away from light, heat and moisture • **Origin:** Hokkaido, Japan



REF. DOSHO12

ALGUE RISHIRI KOMBU 1 KG NET

Le kombu de Rishiri est constamment plébiscité par les Chefs cuisiniers exigeants. Ce kombu est épais, iodé et permet la réalisation de dashi riches, clairs, savoureux.

Nos accords parfaits : dashi, tsukudani

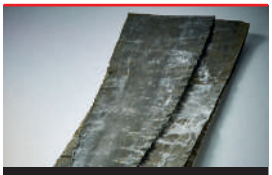
Ingrédient : 100 % algue Rishiri kombu (Laminaria Saccharina Japonica var. ochotensis) • **Conditionnement :** sachet • **Conservation :** à l'abri de la lumière, de la chaleur et de l'humidité • **Origine :** Hokkaido, Japon

RISHIRI KOMBU SEAWEED 1KG NET

Rishiri kombu seaweed is consistently acclaimed by demanding Chefs. This kombu seaweed is thick, iodized and allows the realization of dashi rich, clear, tasty.

Our perfect combination: dashi, tsukudani

Ingredient: 100% Rishiri kombu seaweed (Laminaria Saccharina japonica var. Ochotensis) • **Packaging:** sachet • **Storage:** away from light, heat and moisture • **Origin:** Hokkaido, Japan



REF. DOSHO13

ALGUE MAKOMBU PREMIUM POUR KOBU-JIME 1 KG NET

Ce Makombu est épais, taillé en plaques rectangulaires, longuement affiné après avoir été séché, pour procurer un maximum de saveurs et d'umami.

Nos accords parfaits : Kobu-Jime de poissons, de foie gras, de viandes rouges, de crevettes…

Ingrédient : 100 % algue Makombu (Laminaria Saccharina Japonica) • **Conditionnement :** sachet • **Conservation :** à l'abri de la lumière, de la chaleur et de l'humidité • **Origine :** Hokkaido, Japon

PREMIUM MAKOMBU SEAWEED FOR KOBU-JIME 1KG NET

This Makombu seaweed is thick, cut into rectangular sheets, long refined after being dried, to provide a maximum of flavors and umami.

Our perfect combination: Kobu-Jime fish, foie gras, red meats, shrimps…

Ingredient: 100% Makombu seaweed (Laminaria Saccharina Japonica) • **Packaging:** sachet • **Storage:** away from light, heat and moisture • **Origin:** Hokkaido, Japan

REF. DOSHO15-S/DOSHO15

ALGUE KAKUGIRI MAKOMBU 2X2CM 50G/1 KG NET

Le Makombu est ici taillé en petits carrés de 2cm de côtés. Il conviendra ainsi parfaitement à une utilisation pour les cuissons après avoir été réhydraté.

Nos accords parfaits : tsukudani, cuisson du riz, soupes, bouillons, papillotes.

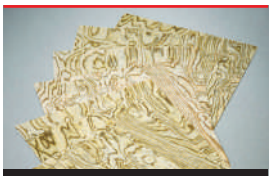
Ingrédient : 100 % algue Makombu (Laminaria Saccharina Japonica) • **Conditionnement :** sachet • **Conservation :** à l'abri de la lumière, de la chaleur et de l'humidité • **Origine :** Hokkaido, Japon

KAKUGIRI MAKOMBU SEAWEED 2X2CM 50G/1KG NET

The Makombu seaweed is here cut into small squares with 2cm sides. It will thus be perfectly suitable for use for cooking after being rehydrated.

Our perfect combination: tsukudani, rice cooking, soups, broths, fish in foil.

Ingredient: 100% Makombu seaweed (Laminaria Saccharina Japonica) • **Packaging:** sachet • **Storage:** away from light, heat and moisture • **Origin:** Hokkaido, Japan



REF. DOSHO16

ALGUE KOMBU MARBRÉE 19X20CM 10 FEUILLES

L'algue kombu a été ici rabotée en de très fines lamelles, puis marinée au vinaigre. Les lanières ont ensuite été superposées et pressées ensemble de manière à former un magnifique visuel marbré.

Nos accords parfaits : maki, sushi, décors d'assiette, paniers, papillotes…

Ingrédients : algue Makombu (Laminaria Saccharina Japonica), vinaigre d'alcool (alcool de canne à sucre, sirop de canne à sucre, sirop de mandarine mikan), gélatine • **Conditionnement :** sachet • **Conservation :** à l'abri de la lumière, de la chaleur et de l'humidité • **Origine :** Hokkaido, Japon

MARBLED KOMBU SEAWEED 19X20CM 10 SHEETS

The kombu seaweed was here shaved in very thin strips, then pickled with vinegar. The strips were then superimposed and pressed together to form a beautiful marbled visual.

Our perfect combination: maki, sushi, plate decorations, baskets, curls…

Ingredients: kombu seaweed (Laminaria Saccharina Japonica), alcohol vinegar (sugar cane alcohol, sugar cane syrup, mikan mandarin syrup), gelatin • **Packaging:** sachet • **Storage:** away from light, heat and moisture • **Origin:** Hokkaido, Japan

REF. DOSHO3

ALGUE KOMBU RÂPÉE KIZAMI KOMBU 1 KG NET

Ce kombu râpé, aux notes iodées légères, offre un croquant très agréable. Il peut se consommer chaud ou froid.

Nos accords parfaits : salades, woks, riz sautés, pâtons de pain, tsukudani, confits et confitures d'algues.

Ingrédients : algue kombu (Laminaria Saccharina Japonica), vinaigre d'alcool et de lies de saké, acide acétique • **Conditionnement :** sachet • **Conservation :** à l'abri de la lumière, de la chaleur et de l'humidité • **Origine :** Hokkaido, Japon

KIZAMI SHREDDED KOMBU SEAWEED 1KG NET

This grated kombu seaweed, with light iodine notes, offers a very pleasant crunch. It can be consumed hot or cold.

Our perfect combination: salads, woks, sautéed rice, bread dough, tsukudani, confits and seaweed jams.

Ingredients: kombu seaweed (Laminaria Saccharina Japonica), alcohol vinegar and sake lees, acetic acid • **Packaging:** sachet • **Storage:** away from light, heat and moisture • **Origin:** Hokkaido, Japan

REF. DOSHO4-S/DOSHO4

ALGUE KOMBU KURO TORORO 50G/1 KG NET

Ce cœur de kombu râpé noir est emblématique de Toyama. Les familles le consomment quotidiennement. Les notes iodées et sucrées sont addictives. C'est un furikake par excellente.

Nos accords parfaits : onigiri, sushi, beurre, pâtes, riz sauté, salades de crudités, carpaccios, tartares, fruits poêlés, bouillons…

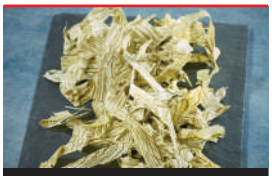
Ingrédients : algue kombu (Laminaria Saccharina Japonica), vinaigre d'alcool et de lies de saké, eau, acide acétique, sucre brut noir de canne, stevia, exhausteurs de goût E621-E627-E631, traces de caramel • **Conditionnement :** sachet • **Conservation :** à l'abri de la lumière, de la chaleur et de l'humidité • **Origine :** Hokkaido, Japon • **Substance allergène :** caramel

KURO TORORO KOMBU SEAWEED 50G/1KG NET

This black shredded kombu seaweed heart is emblematic of Toyama. Families consume it daily. The iodine and sweet notes are addictive. It's an excellent furikake.

Our perfect combination: onigiri, sushi, butter, pasta, sauteed rice, raw salads, carpaccios, tartars, pan-fried fruits, broths…

Ingredients: kombu seaweed (Laminaria Saccharina Japonica), alcohol vinegar and sake lees, water, acetic acid, raw cane sugar, stevia, flavor enhancers E621-E627-E631, caramel traces • **Packaging:** sachet • **Storage:** away from light, heat and moisture • **Origin:** Hokkaido, Japan • **Allergenic:** caramel



REF. DOSHO5-S/DOSHO 5

LAMELLES D'ALGUE KOMBU MARBRÉE 50G/1 KG NET

Ces très fines lamelles de kombu rabotées ont été marinées dans du vinaigre. Elles sont légèrement acidulées et offrent une petite sucrosité. Elles s'imposent sur des décors de préparations froides ou chaudes.

Nos accords parfaits : bouillons, sushi, salades composées, chips d'algues, beurre, beurre monté, papillotes, tartares…

Ingrédients : algue Makombu (Laminaria Saccharina Japonica), vinaigre d'alcool (alcool de canne à sucre, sirop de canne à sucre, sirop de mandarine mikan), gélatine • **Conditionnement :** sachet • **Conservation :** à l'abri de la lumière, de la chaleur et de l'humidité • **Origine :** Hokkaido, Japon

MARBLED KOMBU SEAWEED STRIPS 50G/1KG NET

These very thin strips of shaved kombu seaweed were marinated in vinegar. They are slightly tart and offer a little sweetness. They are needed on sets of cold or hot preparations.

Our perfect combination: broths, sushi, mixed salads, seaweed chips, butter, butter, fish in foil, tartars…

Ingredients: Makombu seaweed (Laminaria Saccharina Japonica), alcohol vinegar (sugar cane alcohol, sugar cane syrup, mikan mandarin syrup), gelatin • **Packaging:** sachet • **Storage:** away from light, heat and moisture • **Origin:** Hokkaido, Japan

REF. DOSHO11-S/DOSHO11

FURIKAKE D'ALGUE KOMBU 50G/1 KG NET

Ce furikake de kombu est omniprésent sur les tables familiales et professionnelles à Toyama.

Nos accords parfaits : pommes de terres, riz, chips, salades composées, tartares, carpaccios, pâtes, beurre, pains, sauces, papillotes…

Ingrédients : algue kombu (Laminaria Saccharina Japonica), vinaigre d'alcool et de lies de saké, eau, acide acétique, sucre brut noir de canne, stevia, exhausteurs de goût E621-E627-E631, traces de caramel, de sardine, de piment rouge • **Conditionnement :** sachet • **Conservation :** à l'abri de la lumière, de la chaleur et de l'humidité • **Origine :** Hokkaido, Japon • **Substances allergènes :** caramel, sardine

KOMBU SEAWEED FURIKAKE 50G/1KG NET

This kombu seaweed furikake is omnipresent on family and professional tables in Toyama.

Our perfect combination: potatoes, rice, chips, salads, tartars, carpaccios, pasta, butter, breads, sauces, fish in foil…

Ingredients: kombu seaweed (Laminaria Saccharina Japonica), alcohol vinegar and sake lees, water, acetic acid, raw cane sugar, stevia, flavor enhancers E621-E627-E631, traces of caramel, sardine, red hot pepper • **Packaging:** sachet • **Storage:** away from light, heat and moisture • **Origin:** Hokkaido, Japan • **Allergenics:** caramel, sardine

AUTRES ALGUES

OTHER SEAWEEDS

REF. AE5

ALGUE FUNORI SÉCHÉE 30G NET

Nos algues funori, rigoureusement et soigneusement sélectionnées par les pêcheurs d'algues de l'Association Esan, vous font directement voyager le long des côtes sauvages de Hakodate, emplissant délicatement vos narines d'effluves et embruns iodés. Les funori se récoltent au printemps et en été, puis sont immédiatement lavées et séchées ultra rapidement à haute température (afin de leur préserver parfums, arômes et flaveurs).

Nos accords parfaits : les japonais les dégustent traditionnellement dans les soupes miso. Pour nos palais occidentaux, nous vous conseillons de les rincer abondamment puis de les plonger 30 sec dans de l'eau bouillante salée avant de bien les rincer à l'eau froide et les essorer. Ensuite, vous pourrez les déguster tout simplement assaisonnées d'une vinaigrette légère ou, mieux encore, de notre vinaigre Kanisu pour crustacés. Vous apprécierez alors tout leur croquant, ainsi que leur saveur, délicatement iodée.

Ingrédient : 100% funori (Gloiopeltis Furcata) séchée • **Conditionnement :** sachet • **Conservation :** à l'abri de la lumière, de la chaleur et de l'humidité • **Origine :** Hokkaido, Japon

DRIED FUNORI SEAWEED 30G NET

Our funori seaweeds, rigorously and thoroughly selected by the Esan association's seaweed fishermen, take you along Hakodate's wild coasts, filling your nostrils with iodized fragrances and spumes. The funori are harvested during spring and summer times, and are right away washed and dried quickly, at high temperature (to preserve their fragrances, aromas and flavors).

Our perfect combination: traditionally, Japanese people savor them in miso soups. For our occidental palates, we suggest that you rinse them generously and soak them 30 sec in salted boiling water before thoroughly rinse them with cold water and dry them. You can enjoy them simply seasoned with a light dressing, with our Kanisu vinegar for shellfish. You will enjoy their crunchiness, as well as their delicate iodized flavor.

Ingredient: 100% dried funori (Gloiopeltis Furcata) • **Packaging:** sachet • **Storage:** keep dry away from direct sunlight and high temperatures • **Origin:** Hokkaido, Japon

REF. AP02/AP

SALADE D'ALGUES SUPÉRIEURE 100G/1 KG NET

Le concept de la gamme « Seaganic » permet de conserver l'authenticité des algues : leur aspect d'origine, mais également leurs saveurs, textures, parfums et fragrances naturels. Véritables fruits ou légumes de la mer, les algues - dont les bienfaits et les valeurs nutritives sont aujourd'hui mondialement reconnus - sont recherchées dans le cadre d'une alimentation saine. Notre salade d'algues supérieures est très simple d'utilisation : elle se réhydrate en effet dans de l'eau froide en 7 à 10 minutes. Vous serez très surpris par le parfum naturel iodé d'algues fraîchement récoltées qu'elle exhale. Les arômes, saveurs et textures sont surprenants, et il est difficile d'imaginer que ces algues ont été réhydratées.

Nos accords parfaits : vous apprécierez sa dégustation telle quelle, juste assaisonnée ou en accompagnement de crudités (relevée avec un filet d'huile de sésame et quelques graines de sésame torréfié), en garniture de sashimi ou de carpaccios de viandes ou poissons, de coquillages et crustacés. Pour ce qui est des soupes et bouillons, elle s'utilisera telle quelle, séchée, et se réhydratera sans difficulté. Enfin, vous pourrez l'utiliser, réhydratée, pour la confection de délicieux tartares d'algues ou encore de poêlées marines. Vertus prêtées à leur consommation par les japonais : les algues kaedenori sont réputées pour leurs valeurs nutritives abondantes, leur richesse en fibres, calcium et fer, leurs très nombreux minéraux et leur faible apport calorique. Les algues yanaginori et tosakanori sont quant à elles réputées pour leurs valeurs nutritives abondantes, leur richesse en fibres, calcium, magnésium et carotène.

Ingrédients : wakamé (Undaria Pinnatifida), kuki wakamé (Undaria Pinnatifida), kaedenori rouge (Chondrus Crispus), kaedenori bleu (Chondrus Crispus), ito kanten (Gelidiaceae), tosakanori blanc (Meristotheca Papulosa). Sans additif, colorant ni conservateur • **Conditionnement :** sachet • **Conservation :** à l'abri de la lumière et de l'humidité • **Origine :** algues nettoyées, traitées et séchées au Japon

SUPERIOR SEAWEEDS SALAD 100G/1KG NET

"Seganic" range concept allows to keep the authenticity of the seaweeds: their original appearance, but also their natural flavors, textures, tastes, fragrances. Real fruits or vegetables from sea, seaweeds - which beneficial effects as well as nutritional values are recognized all the over the world - are searched for, to be part of a healthy diet. Our superior seaweeds salad is very simple to use: rehydrate it in cold water for 7 to 10 minutes. You will be very surprised by the natural sea smell of the freshly harvested seaweed exhaled once rehydrated. The aromas, flavors and textures are surprising and it is difficult to imagine they have been rehydrated.

Our perfect combination: you will appreciate them as they are, just seasoned or to accompany raw vegetables (spiced with some sesame oil and a few roasted sesame seeds), sashimi or meat or fish carpaccios, seafood and shellfish. For soups and stocks, use it as it is, dried, and it will rehydrate without any difficulty. You can also, once rehydrated, use it for delicious seaweed tartars or panfried seafood. Healthy properties when eaten according to the Japanese: Kaedenori seaweeds are famous for their numerous nutritional values, their rich fibers, calcium and iron content, their numerous minerals and their low calories intake. Yanaginori and tosakanori seaweeds are known for their numerous nutritional values, their rich fibers, calcium, magnesium and carotene content.

Ingredients: wakame (Undaria Pinnatifida), kuki wakame (Undaria Pinnatifida), red kaedenori (Chondrus Crispus), blue kaedenori (Chondrus Crispus), ito kanten (Celidiaceae), white tosakanori (Meristotheca Papulosa). No additive, coloring nor preservative • **Packaging:** sachet • **Storage:** keep dry and away from direct sunlight • **Origin:** seaweeds cleaned, processed and dried in Japan

REF. **TST1 / TST2**

SALADE D'ALGUES PREMIUM 100G / 1 KG NET

Une délicieuse salade d'algues dominée par l'algue kombu tendre de Hokkaido. Pour une personne, il faut prévoir 12g d'algue séchée. Idéalement, versez l'algue dans un chinois pour la rincer légèrement puis ensuite réhydrater dans un L d'eau fraîche pendant 5 minutes. Vous obtiendrez 120g d'algues croquantes aux saveurs iodées naturelles.

Nos accords parfaits : il suffit de les agrémenter d'une sauce salade de votre goût ou de les poêler pour les déguster.

Ingrédients : kombu (Laminaria Japonica Longissima Miyabe), wakamé (Undaria Pinnatifida), algue funori rouge, racine de wakamé (Undaria Pinnatifida), algue rouge Chondrus, algue funori blanche • **Conditionnement :** sachet • **Conservation :** à l'abri de la lumière et de l'humidité • **Origine :** algues nettoyées, traitées et séchées au Japon

PREMIUM SEAWEEDS SALAD 100G / 1KG NET

A delicious seaweed salad dominated by the soft kombu seaweed from Hokkaido. For one person, 12g of dried seaweed is needed. Ideally, pour the seaweed in a fine strainer to rinse it lightly and then rehydrate in a L of fresh water for 5 minutes. You will get 120g of crunchy seaweed with natural iodine flavors.

Our perfect combination: simply decorate them with a salad dressing of your taste or pan them for tasting.

Ingredients: kombu (Laminaria Japonica Longissima Miyabe), wakame (Undaria Pinnatifida), red funori seaweed, wakame stem (Undaria Pinnatifida), Chondrus red seaweed, white funori seaweed • **Packaging:** sachet • **Storage:** keep dry and away from direct sunlight • **Origin:** seaweeds cleaned, processed and dried in Japan

REF. **JK3**

JUNSAI GRANDES FEUILLES 150G NET

L'histoire de junsaï est assez ancienne. La première anthologie de la poésie japonaise, Le Man'yôshû, au huitième siècle, mentionne le junsaï comme représentation de l'été. Le junsaï est la spécialité de la préfecture d'Akita, précisément à Mitanechô où se situe 90% de la production. C'est une plante sauvage qui pousse dans l'eau pure, douce, naturelle des marais. La dégustation de ses feuilles gélatineuses est très prisée. C'est un produit précieux constituant la garniture du bouillon dashi. Le junsaï se sert également en salade vinaigrée « sunomono » dans la cuisine japonaise traditionnelle. Le nom scientifique de cette plante est Brasenia Schreberi. La période de récolte va de mi-mai à début septembre. Produit naturel, le junsaï est très peu calorique (6 calories / 100g). Notre artisan, KANESHOKU, possède son propre marais de culture du junsaï. Ce marais est alimenté par les eaux naturelles de en provenance des Montagnes Shirakami, situées au nord de Honshu, à la bordure des préfectures d'Aomori et d'Akita. Ces montagnes sont recouvertes de forêts primaires de hêtres. Le site a été classé au patrimoine mondial de l'UNESCO en 1993. La récolte de Junsai est un travail pénible exclusivement pratiqué par les femmes car l'embarcation utilisée est trop petite pour un homme.

Nos accords parfaits : la particularité du junsaï réside dans sa texture glissante. Lors de sa préparation, il faut faire attention à ne pas perdre cette viscosité. Avant dégustation, il est nécessaire de bien rincer à l'eau froide puis égoutter pour évacuer toute l'eau. Pour la dégustation, voici plusieurs idées simples et efficaces : Junsai sauce soja au wasabi : la plante est juste assaisonnée avec la sauce soja et le wasabi puis éventuellement une goutte de jus de sudachi ou de citron vert • Mélanger le junsaï à une bonne mayonnaise maison légère • Mélanger le junsaï à une sauce sunomono (notre condiment Fuji Sunomono LI16) • Dégustation en « suimono », c'est-à-dire dans un bouillon dashi, avec du poisson blanc par exemple ou avec des huîtres pochées. • Le junsaï convient parfaitement aussi en garniture pour les soupes miso, les nabe (marmitte), les udon, les soba, les sômen en soupe. Il est important de l'ajouter à votre plat au dernier moment, à la dégustation, et de ne surtout pas l'ajouter à la cuisson.

Ingrédients : junsaï (Brasenia Schreberi), eau, acide acétique • **Conditionnement :** poche souple • **Conservation :** idéalement au réfrigérateur • **Origine :** Akita, Japon

JUNSAI LARGE LEAVES 150G NET

The history of junsai is old enough. The first anthology of Japanese poetry, Man'yôshû, in the eighth century, mentions junsaï as a representation of summer. Junsaï is the specialty of Akita prefecture, precisely in Mitanechô where 90% of the production is located. It is a wild plant that grows in the fresh, sweet, natural water of marshes. The tasting of its gelatinous leaves is very popular. It is a valuable product that makes up the dashi broth filling. Junsaï also serves as a "sunomono" vinegar salad in traditional Japanese cuisine. The scientific name of this plant is Brasenia Schreberi. The harvest period is from mid-May to the beginning of September. Natural product, junsaï is very low calorie (6 calories / 100g). Our craftsman, KANESHOKU, has his own marsh of junsaï culture. This marsh is fed by natural waters from the Shirakami Mountains, located north of Honshu, bordering the Aomori and Akita prefectures. These mountains are covered with primary beech forests. The site was listed as a UNESCO World Heritage Site in 1993. The harvest of Junsaï is a painful job exclusively practiced by women because the boat used is too small for a man.

Our perfect combination: the particularity of junsaï lies in its slippery texture. During its preparation, care must be taken not to lose this viscosity. Before tasting, it is necessary to rinse well with cold water and then drain to evacuate all the water.
For tasting, here are some simple and effective ideas: Junsaï with wasabi soy sauce: the plant is just seasoned with soy sauce and wasabi and then a drop of sudachi or lime juice • Mix junsaï with a good homemade mayonnaise • Mix the junsaï with a sunomono sauce (our Fuji Sunomono condiment reference LI16) • Tasting in "suimono", that is to say in a dashi broth, with white fish for example or poached oysters. • Junsaï is also ideal as a garnish for miso soups, nabe (marmitte), udon, soba, sômen soup. It is important to add it to your dish at the last moment, to the tasting, and not to add it to the cooking.

Ingredients: junsaï (Brasenia Schreberi), water, acetic acid • **Packaging:** soft pouch • **Storage:** ideally in the refrigerator • **Origin:** Akita, Japan

UMIBUDO

REF. **KAW1**

GROSEILLES OU RAISINS DE MER UMIBUDO 100G NET ÉGOUTTÉS

Le umibudo (rasin de mer littéralement en japonais) est une espèce d'algue verte en forme de grappe de raisins miniature. Celui que nous vous proposons est élevé et récolté dans une eau de mer très riche en minéraux, puisée à 612m de profondeur dans l'océan près de Kumejima. La qualité de l'umibudo que nous avons sélectionnée est très appréciée au sein de la Préfecture productrice d'Okinawa. Le raisin de mer est conservé dans de l'eau de mer profonde, gardant ainsi toute sa fraîcheur et sa stabilité.

Nos accords parfaits : à égoutter dans une passoire puis tremper immédiatement dans une eau claire et très froide. Si la bouche est trop salée, plonger à nouveau 4 minutes dans l'eau claire. Égoutter, et déguster immédiatement. Les graines craquent sous la dent et libèrent une saveur délicatement iodée. Le secret : assaisonner d'un ponzu ou d'un vinaigre sunomono ou d'un condiment kanisu…

Ingrédients : raisin de mer (Caulerpa Lentillifera), eau de mer • **Conditionnement :** sachet • **Conservation :** idéalement au réfrigérateur • **Origine :** Okinawa, Japon

UMIBUDO

SEAGRAPES OR UMIBUDO SEAWEED 100G NET DRAINED

Umibudo (sea grape literally in Japanese) is a sort of green seaweed small grapes shaped. This one is raised and harvested in a very rich in minerals seawater, drawn from 612m deep in the ocean near Kumejima. The umibudo quality we selected is very appreciated in the producing Prefecture of Okinawa. The sea grape is preserved in deep sea water, to keep all its freshness and stability.

Our perfect combination: we suggest to drain it in a sieve, and immediately soak it in a clear and almost frozen water. If it tastes too salty, plunge once again 4 minutes in clear water. Strain and savor right away. The grapes crack under your teeth and fill your mouth with a delicate iodized flavor. Our secret: serve with a ponzu seasoning or kanisu condiment or sunomono vinegar…

Ingredients: sea grape (Caulerpa Lentillifera), sea water • **Packaging:** sachet • **Storage:** best refrigerated • **Origin:** Okinawa, Japon

Nishikidôri

vous présente ses

Légumes, fruits, champignons
Vegetables, fruits, mushrooms

Légumes, fruits, champignons
• Vegetables, fruits, mushrooms ..... p. 123-127

LÉGUMES, FRUITS, CHAMPIGNONS

VEGETABLES, FRUITS, MUSHROOMS

REF. ICH1 / ICH2

WASABI FRAIS, 24-26CM / 14-16CM

Saviez-vous que 80 à 90% de la production de wasabi, au Japon, est concentrée au sein de la Préfecture de Shizuoka ? Près de 800 familles vivent de sa culture. Ceci s'explique par le milieu naturel requis, à savoir la forte présence de cours d'eau naturels, de sources, toujours localisés sur les versants frais des montagnes. L'eau doit, tout au long des 12mois de l'année, avoir une température comprise entre 10 et 16°C. Notre wasabi est cultivé à une altitude réduite de 450m, au cœur d'une forêt dense de cèdres, sur terrasses sableuses, à flancs de montagne. La culture se fait sans aucun abondement. Notre wasabi est du misho wasabi. Il lui faut au minimum 12 mois pour pousser. Nous l'apprécions pour son parfait équilibre « kaori-amami-karami » : comprenez « fragrance-sucrosité-puissance (épicé) » . Chaque racine de wasabi est enveloppée dans un papier spécial, légèrement cotonneux. Avant de le râper, il est impératif de parer la peau sombre de surface (fine peau). Après chaque utilisation et avant de le remettre au réfrigérateur, coupez une fine rondelle de la partie grattée (1 à 2mm). Il en va d'une meilleure conservation. Le wasabi est très utilisé pour la dégustation des sushi et sashimi, viandes rouges ou de viandes de porcs assez grasses. À essayer aussi en dégustation, pour vos viandes ou salades composées, mêlé à des jus d'agrume (orange, mandarine, citron, lime). C'est juste frais et gourmand. Il se mariera parfaitement avec le fromage de chèvre ou le fromage de brebis, les tommes, le Saint-Nectaire… Parfumez encore vos mayonnaises, crèmes fraîches, vinaigrettes, beurre, chocolat, pralinés…

Nos accords parfaits : le wasabi est très utilisé pour la dégustation des sushi et sashimi, viandes rouges ou de viandes de porcs assez grasses. À essayer aussi en dégustation, pour vos viandes ou salades composées, mêlé à des jus d'agrume (orange, mandarine, citron, lime). C'est juste frais et gourmand. Il se mariera parfaitement avec le fromage de chèvre ou le fromage de brebis, les tommes, le Saint-Nectaire… Parfumez encore vos mayonnaises, crèmes fraîches, vinaigrettes, beurre, chocolat, pralinés…

Ingrédient : 100 % wasabia Japonica • **Conditionnement :** individuel • **Conservation :** idéalement entre +2°C et +8°C • **Origine :** péninsule de Izu, Japon

FRESH WASABI, 24-26CM / 14-16CM

Did you know that 80-90% of wasabi production in Japan is concentrated in Shizuoka Prefecture? Nearly 800 families live from its culture. This is explained by the natural environment required, namely the strong presence of natural streams, springs, always located on the cool slopes of the mountains. The water must, throughout the 12 months of the year, have a temperature between 10 and 16°C. Our wasabi is grown at a reduced altitude of 450m, in the heart of a dense forest of cedars, on sandy terraces, on the mountainside. The culture is done without any pesticide nor growing speeders. Our wasabi is misho wasabi. It takes at least 12 months to grow. We appreciate it for its perfect balance "kaori-amami-karami": understand "fragrance-sweetness-power (spicy)". Each wasabi root is wrapped in a special paper, slightly cottony. Before grating it, it is imperative to trim the dark surface skin (thin skin). After each use and before putting it back in the refrigerator, cut a thin washer from the scratched part (1 to 2mm). So is better conservation. Wasabi is widely used for tasting sushi and sashimi, red meats or quite fat pork meats. To try also in tasting, for your meats or compound salads, mixed with citrus juices (orange, mandarin, lemon, lime). It's just fresh and greedy. It will go perfectly with goat cheese or sheep cheese, tommes, Saint-Nectaire… Perfume your mayonnaises, fresh creams, vinaigrettes, butter, chocolate, pralines…

Our perfect combination: wasabi is widely used for tasting sushi and sashimi, red meats or quite fat pork meats. To try also in tasting, for your meats or compound salads, mixed with citrus juices (orange, mandarin, lemon, lime). It's just fresh and greedy. It will go perfectly with goat cheese or sheep cheese, tommes, Saint-Nectaire… Perfume your mayonnaises, fresh creams, vinaigrettes, butter, chocolate, pralines…

Ingredient: 100% wasabia Japonica • **Packaging:** IWP • **Storage:** between +2°C and +8°C • **Origin:** Izu Peninsula

REF. YAM1

IGNAME DU JAPON YAM DIT YAMATOIMO (DIOSCOREA OPPOSITA THUNB)

Yamatoimo littéralement « igname des montagnes » est un tubercule que l'on cultive dans les régions tropicales. Ce tubercule appelé aussi « Yam » est parfois confondu avec la patate douce, il peut se manger cru. Considéré comme une plante médicinale en Chine, le Yamatoimo est très populaire dans la cuisine japonaise. Il est riche en fibres, cilium et vitamines et favorise une très bonne digestion. Une fois lavé, le tubercule doit être lavé dans un mélange de vinaigre et d'eau afin de neutraliser les cristaux irritant d'oxalate possiblement présents sur sa peau.

Nos accords parfaits : le yamatoimo est fréquemment râpé (au grattoir ou au mortier suribachi) afin d'obtenir une pâte collante, très blanche, communément dégustée avec les udon, soba, après avoir été mélangée avec un bouillon tsuyu ou un bouillon dashi, du wasabi ou de la cive ciselée ou oignon vert ciselé. Ainsi râpé, il est excellent sur le riz ou les pommes de terre. Le yamatoimo peut se consommer cuit également, à l'eau, en gratin, frit… Il doit être préalablement pelé. Cette racine est souvent utilisée comme liant dans des plats de nouilles ou transformé en pâte de tororo. Sa texture croquante s'associera parfaitement aux sushi, sashimi et aux salades. Yamatoimo peut aussi être braisé, grillé ou rôti.

Ingrédient : 100 % YAM (Dioscorea Opposita Thunb) • **Conditionnement :** sachet individuel • **Conservation :** idéalement entre +3°C et +7°C • **Origine :** Japon

JAPANESE YAM YAMATOIMO (DIOSCOREA OPPOSITA THUNB)

Yamatoimo literally "mountain yam" is a tuber that is grown in the tropics. This tuber also called "Yam" is sometimes confused with the sweet potato, it can be eaten raw. Considered a medicinal plant in China, Yamatoimo is very popular in Japanese cuisine. It is rich in fiber, cilium and vitamins and promotes a very good digestion. Once washed, the tuber should be washed in a mixture of vinegar and water to neutralize the irritating crystals of oxalate possibly present on its skin.

Our perfect combination: yamatoimo is frequently grated (with a scraper or over-belled mortar) to obtain a very white, sticky paste, commonly eaten with udon, soba, after being mixed with tsuyu broth or dashi broth, wasabi or chiseled cive or chiseled green onion. So grated, it is excellent on rice or potatoes. Yamatoimo can be eaten cooked also with water, au gratin, fried… It must be previously peeled. This root is often used as a binder in noodle dishes or transformed into tororo paste. Its crunchy texture will go perfectly with sushi, sashimi and salads. Yamatoimo can also be braised, grilled or roasted.

Ingredient: 100% YAM (Dioscorea Opposita Thunb) • **Packaging:** tray • **Storage:** +2°C to +8°C • **Origin:** Kôchi, Japan

REF. YAM2

IGNAME DU JAPON DIT NAGAIMO DIOSCOREA POLYSTACHYA PRODUIT FRAIS

Aomori est l'un des terroirs agricoles les plus réputés du Japon. La qualité de ses nagaimo est reconnue depuis 1970. Le nagaimo est un igname Japonais différent du Yamatoimo. Sa chair est blanche, craquante, fraiche, légèrement collante. Pauvre en calorie, riche en protéine, réputé pour ses taux élevés de potassium, magnésium, zinc, vitamine C, vitamine B1, polyphénols…, il fait partie des légumes racines consommés au Japon depuis les temps anciens.

Nos accords parfaits : sa consommation se fait en général à cru, en petits dés, râpé ou encore réduit en purée. Les utilisations à chaud peuvent cependant s'avérer délicieuses. Plonger le nagaimo entier dans une eau vinaigrée pendant quelques minutes (pour éviter toute irritation) puis le peler. Une fois pelé, le rincer à nouveau à l'eau vinaigrée. La racine se congèle sans souci pendant une durée de 4 à 6 semaines. Au frais, sa conservation sera de 1 à 3 mois.

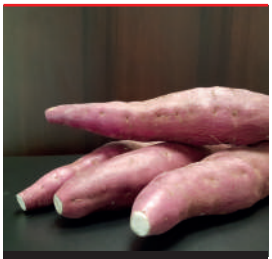
Ingrédients : 100 % nagaimo (Dioscorea Polystachya) • **Conditionnement :** sachet individuel • **Conservation :** idéalement entre +3°C et +7°C • **Origine :** Aomori, Japon

FRESH NAGAIMO YAM, NAGAIMO DIOSCOREA POLYSTACHYA

Aomori is one of the most famous agricultural lands of Japan. The quality of its nagaimo is recognized since 1970. Nagaimo is a Japanese yam different from Yamatoimo. Its flesh is white, crisp, fresh, slightly sticky. Poor in calories, rich in protein, known for its high levels of potassium, magnesium, zinc, vitamin C, vitamin B1, polyphenols…, it is one of the root vegetables consumed in Japan since ancient times.

Our perfect combination: Aomori is one of the most famous agricultural lands of Japan. The quality of its nagaimo is recognized since 1970. Nagaimo is a Japanese yam different from Yamatoimo. Its flesh is white, crisp, fresh, slightly sticky. Poor in calories, rich in protein, known for its high levels of potassium, magnesium, zinc, vitamin C, vitamin B1, polyphenols… it is one of the root vegetables consumed in Japan since ancient times.

Ingredients: 100% nagaimo (Dioscorea Polystachya) • **Packaging:** IWP • **Storage:** +3°C to +7°C • **Origin:** Aomori, Japan



REF. PTDO

PATATE DOUCE SATOMUSUME NARUTO KINTOKI

Les patates douces Satomusume Naruto Kintoki sont extrêmement célèbres au Japon. Ce cultivar est originaire de la préfecture de Tokushima. Les cultures sont concentrées dans la ville de Satoura, Naruto City, une zone côtière en aval de la rivière Yoshino ; l'un des trois plus grands au Japon. Le climat de la ville de Naruto, y compris Satoura, est chaud et sec. Le sol et les eaux souterraines contiennent une forte concentration de minéraux provenant de l'eau de mer. Il est généralement très difficile de faire pousser des légumes dans ces conditions, mais cela améliore considérablement la qualité des patates douces. La méthode de culture des patates douces Satomusume est très spéciale. Les pépinières sont plantées à la main, horizontalement, dans des monticules de 20 à 30cm de hauteur, recouverts de protecteurs en plastique pour protéger l'humidité du sol. En raison de l'emplacement des cultures juste au-dessus du niveau de la mer, ces plantations nécessitent des compétences agricoles spécifiques. Les engrais utilisés sont exclusivement minéraux et fonction de la composition du sol. Les patates douces sont récoltées puis stockées dans un entrepôt dédié à leur maturation, puis expédiées lorsque leur niveau de sucre commence à s'exprimer. Les patates douces Satomusume ne peuvent être comparées à aucune patate douce sur nos marchés aujourd'hui. Leur fibres sont plus douces, leur texture douce, leur chair fine, parfumée, douce. Leur goût riche et raffiné, leur douceur, en font un plat addictif. La peau, très fine, est rouge vif et comestible. La douceur sucrée de la patate douce Satomusume est renforcée après refroidissement après cuisson à la vapeur. C'est un caractère unique et inhabituel parmi les patates douces japonaises. En conséquence, cette patate douce Satomusume convient à la fois aux collations et aux repas.

Nos accords parfaits : les patates douces deviennent plus douces quand elles sont cuites lentement et à basse température. La méthode la plus efficace est celle du « Ishi-yaki » (cuit au four), qui consiste à enterrer les pommes de terre emballées dans du papier aluminium dans un récipient propre et à les chauffer pendant plus de 30minutes. Pour des équipements plus courants, une cuisson de 20 à 30minutes donne de bons résultats. Si vous souhaitez cuire les pommes de terre à la vapeur, faites-les cuire à la vapeur pendant 35minutes et séchez-les pendant quelques minutes.

Ingrédient : 100 % patate douce (Ipomoea Batatas) • **Conditionnement :** carton • **Conservation :** idéalement entre +10°C et +12°C • **Origine :** Tokushima, Japon

SWEET POTATO SATOMUSUME NARUTO KINTOKI

Sweet potatoes Satomusume Naruto Kintoki are extremely famous in Japan. This cultivar is native from Tokushima Prefecture. Crops are concentrated in the town of Satoura, Naruto City, a coastal area downstream of the Yoshino River; one of the three largest in Japan. The climate in Naruto city, including Satoura is hot and dry. Soil and groundwater contain a high concentration of minerals from seawater. It is usually very difficult to grow vegetables under these conditions, however this greatly improves the quality of sweet potatoes. The method of growing sweet potatoes Satomusume is very special. The nurseries are planted by hand, horizontally in mounds of 20 to 30 cm high, covered with plastic protectors to protect the soil moisture. Due to the location of crops just above sea level, these plantations require special agricultural skills. The fertilizers used are exclusively mineral and function of the composition of the soil. The sweet potatoes are harvested then stored in warehouse dedicated to their maturing and then shipped when their sugar level begins to express themselves. Satomusume sweet potatoes can not be compared to any sweet potato on our markets today. Its fibers are softer, the texture soft, the flesh fine, fragrant, sweet. Its rich and refined taste, its sweetness, makes it an addictive dish. The skin, very thin, is bright red and is edible. The rich sweetness of the Satomusume sweet potato is enhanced after cooling after steaming. It is a unique and unusual character among Japanese sweet potatoes. As a result, this Satomusume sweet potato is suitable for both snacks and meals.

Our perfect combination: sweet potatoes become sweeter when cooked slowly and at low temperatures. The most effective method is that of "Ishi-yaki" (baked in the oven), which is to bury potatoes wrapped in aluminum foil in a clean container and to heat for more than 30 minutes. For more common equipment, baking for 20-30 minutes works well. If you want to steam the potatoes, steam them for 35 minutes and dry them for a few minutes.

Ingredient: 100% sweet potatoe (Ipomoea Batatas) • **Packaging:** carton • **Storage:** +10°C to +12°C • **Origin:** Tokushima, Japan

REF. GOB1

RACINE DE BARDANE OU GOBO « ARCTIUM LAPPA », PRODUIT FRAIS IWP

L'allié gourmand de vos salades, woks ou poêlées ! Au Japon, la Bardane est appelée « Gobo » . Parmi les légumes racines, elle fait partie du quotidien. Côté occident, nous connaissons davantage la bardane pour ses propriétés médicinales et ses usages en cosmétique. Elle est une plante intéressante à bien des niveaux. Vous reconnaîtrez la bardane à ses grandes feuilles et ses fleurs violettes. Il s'agit d'une grande plante herbacée bisannuelle. Elle peut mesurer jusqu'à 2m de hauteur ! Issue de la famille des Astéracées, la bardane est très ordinaire voire quelconque, notamment dans les régions tempérées d'Europe et d'Asie. Elle pousse le long des chemins et dans les espaces abandonnés. Ses racines pivotantes s'enfoncent très profondément dans le sol. Plutôt charnue et longue, la racine de gobo peut mesurer jusqu'à 50cm ! Ne vous fiez pas à sa drôle d'allure… Malgré l'apparence d'un bâton aux petits poils disgracieux, la racine de bardane apporte douceur et sucrosité à vos plats. Une plante aux multiples vertus : la bardane est très utilisée dans la médecine traditionnelle chinoise et indienne. Elle est également connue en Europe pour ses attributs anti-inflammatoires et antioxydants. Elle présente des propriétés adoucissantes et aurait un effet positif apaisant sur les démangeaisons et les inflammations. De façon plus détaillée, la racine de gobo est riche en nitrate de potassium et en inuline, deux composés connus pour leurs propriétés anticancéreuses et détoxifiantes. Elle contient des polyènes aux propriétés antibactériennes. Pour finir, la racine de bardane ou de gobo renferme de l'arctigénine, aux riches propriétés antitumorales.

Nos accords parfaits : la racine de gobo, à l'odeur si particulière, est cultivée au même titre que les carottes ou les panais. Elle est riche en fibres alimentaires. Cousine de l'artichaut, elle les accompagne d'ailleurs souvent en salade, crue ou cuite. Facile à préparer, le gobo apporte douceur et croquant. On la cultive entre avril et mai, puis entre novembre et février. Le gobo se conserve au frais, à l'abri de la lumière. Une recette populaire consiste à mélanger des quantités égales de gobo et de carottes râpées, le tout mélangé à des graines de sésame et de la sauce soja. Les Japonais aiment faire frire l'assemblage à la poêle. Au Japon, la racine de gobo fait forte impression sur les tables de fêtes en fin d'année. Finement hachée puis mélangée à d'autres légumes racines, marinée dans un vinaigre et assaisonnée avec du sésame ; elle séduira vos convives. Le gobo peut aussi être haché au pilon de bois (tataki gobo). Ôtez l'âcreté caractéristique du légume-racine et empêchez votre gobo de noircir en le mettant à tremper, une fois pelé puis coupé, dans de l'eau additionnée de 2% de vinaigre.

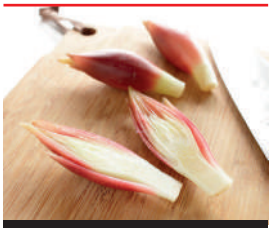
Ingrédient : 100 % bardane (Arctium Lappa) • **Conditionnement :** sachet individuel • **Conservation :** +2°C to +8°C • **Origine :** Japon

FRESH BURDOCK ROOT OR GOBO "ARCTIUM LAPPA", IWP

In Japan, burdock is called "gobo". Among root vegetables, it is part of everyday life. On the western side, we know more about burdock for its medicinal properties and its uses in cosmetics. It is an interesting plant on many levels. You will recognize burdock with its large leaves and purple flowers. It is a large biennial herbaceous plant. It can measure up to 2m in height! Coming from the family of Asteraceae, burdock is very ordinary, especially in the temperate regions of Europe and Asia. It grows along paths and in abandoned spaces. Its pivoting roots sink deep into the ground. Rather fleshy and long, the root of gobo can measure up to 50cm! Do not be fooled by its funny look… Despite the appearance of a stick with unsightly hairs, burdock root brings sweetness to your dishes. A plant with many virtues: burdock is widely used in traditional Chinese and Indian medicine. It is also known in Europe for its anti-inflammatory and antioxidant attributes. It has softening properties and has a positive effect soothing on itching and inflammation. In more detail, the gobo root is rich in potassium nitrate and inulin, two components known for their anticancer and detoxifying properties. It contains polyenes with antibacterial properties. Finally, the burdock or gobo root contains arctigenin, with rich antitumor properties. The gobo root, with its particular smell, is grown just like carrots or parsnips. It is rich in dietary fiber. Cousin of the artichoke, it accompanied them besides often in salad, raw or cooked. Easy to prepare, the gobo brings sweetness and crunchiness.

Our perfect combination: a popular recipe is mixing equal amounts of gobo and grated carrots, mixed with sesame seeds and soy sauce. The Japanese like to fry the assembly in the pan. The info and more… In Japan, the gobo root makes a strong impression on holiday tables at the end of the year. Finely chopped and mixed with other root vegetables, marinated in vinegar and seasoned with sesame; it will seduce your guests. The gobo can also be chopped with a wooden pestle (tataki gobo). Remove the pungency characteristic of the root vegetable and prevent your gobo from getting blackened by soaking it, once peeled and cut, in water with 2% vinegar.

Ingredient: 100% burdock (Arctium Lappa) • **Packaging:** IWP • **Storage:** +2°C to +8°C • **Origin:** Japan



REF. MYO1

BOUTON FLORAL DE MYOGA ZINGIBER MIOGA, PRODUIT FRAIS 50G NET

Cultivé pour ses boutons floraux ou ses jeunes pousses le myoga est utilisé dans la cuisine japonaise pour parfumer certaines soupes ou certains plats comme des grillades. Le myoga peut se manger cru coupé très fin comme du shiso, il est légèrement piquant ; son goût se situe entre les pousses de gingembre fraîches et l'échalote douce.

Nos accords parfaits : carpaccio, tofu, crudités, bœuf grillé, tataki de poissons, poissons grillés.

Ingrédient : 100% myoga (Zingiber mioga) • **Conditionnement :** barquette • **Conservation :** +2°C to +8°C • **Origine :** Kôchi, Japon

MYOGA FLOWER BUD, ZINGIBER MIOGA, FRESH 50G NET

Cultivated for its flower buds or young shoots, myoga is used in Japanese cuisine to flavor certain soups or dishes such as grilled dishes. The myoga can be eaten raw cut very thin like shiso, it is slightly spicy ; its taste is between fresh ginger shoots and sweet shallot.

Our perfect combination: carpaccio, tofu, raw vegetables, grilled beef, fish tataki, grilled fish.

Ingredient: 100% myoga (Zingiber mioga) • **Packaging:** tray • **Storage:** +2°C to +8°C • **Origin:** Kôchi, Japan

REF. YFJ

YUZU FRAIS CITRUS JUNOS

Nos yuzu proviennent exclusivement de Kôchi, village de Kitagawamura. Ils poussent à flancs de coteaux, en altitude. Il s'agit de la première plantation homologuée pour l'Europe et la seule à produire en quantité. Nos yuzu sont disponibles de novembre à janvier.

Nos accords parfaits : pâtisserie, cuisine, cocktails, chocolat.

Ingrédient : 100% yuzu (Citrus Junos) • **Conditionnement :** colis carton • **Conservation :** +2°C to +8°C • **Origine :** Kôchi, Japon

FRESH YUZU CITRUS JUNOS

Our yuzu fruits come exclusively from Kôchi, Kitagawamura village. They grow on hillsides, at altitude. This is the first certified plantation for Europe and the only one to produce in quantity. Our yuzu are available from November to January.

Our perfect combination: pastry, cooking, cocktails, chocolate.

Ingredient: 100% yuzu (Citrus Junos) • **Packaging:** carton box • **Storage:** +2°C to +8°C • **Origin:** Kôchi, Japan

REF. SUDA

SUDACHI FRAIS CITRUS SUDACHI

Le sudachi (citrus sudachi) est un autre agrume emblématique du Japon. Sa production est concentrée à 98% sur l'île de Shikoku, plus précisément au sein de la Préfecture de Tokushima. Les conditions météorologiques sont en effet très adaptées : un climat tempéré et des précipitations moyennes. Les fruits sont très sensibles à la pluie et au vent, ses principaux ennemis, sans oublier les biches et les sangliers aussi très nombreux dans les campagnes environnantes. Ceux-ci se repaissent de l'écorce des arbres. Les arbres, au tronc court, sont taillés de façon à conserver une hauteur moyenne de 2m, ce qui rend la récolte manuelle plus aisée. Les branches possèdent de nombreuses épines acérées. L'arbre fructifie au bout de 5 à 6 ans et ne produit, en moyenne, que 5kg. Nos fruits proviennent exclusivement des quelques rares exploitations agréées pour l'Europe et strictement contrôlées, produisant selon des principes d'agriculture raisonnée. Les japonais récoltent le sudachi encore vert car ils apprécient son acidité incisive. La période de récolte est courte, de fin août - début septembre à mi-octobre. Le fruit est assez petit, 30 à 55mm, et possède de nombreux pépins.

Nos accords parfaits : les Chefs cuisiniers adorent l'associer à la dégustation des champignons sauvage matsutake ou encore aux poissons et crustacés. Le sudachi parfume également de nombreux ponzu (condiment à base de sauce soja et de bouillon dashi). L'écorce est fine et très appréciée prélevée à l'aide d'une râpe microplane, pour les poissons, viandes, desserts, salades… Son jus rappelle celui de la lime ou de la limette, la puissance en plus, avec une grande fraîcheur et des notes poivrées au final. Le goût particulier du sudachi est moins mandariné que le yuzu, moins résineux que le kabosu. Le sudachi accompagnera parfaitement les plats grillés (poissons, St-Jacques, champignons…) et les boissons.

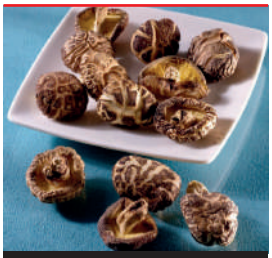
Ingrédient : 100% sudachi (Citrus Sudachi) • **Conditionnement :** colis carton • **Conservation :** +2°C to +8°C • **Origine :** Tokushima, Japon

FRESH SUDACHI CITRUS SUDACHI

Sudachi (citrus sudachi) is another iconic citrus fruit from Japan. Its production is concentrated at 98% on Shikoku Island, specifically within Tokushima Prefecture. The weather conditions are indeed very suitable: a moderate climate and average rainfall. The fruits are very sensitive to rain and wind, its main enemies, not to mention the deer and boars also very numerous in the surrounding countryside. These feed on the bark of trees. The trees, with their short trunks, are pruned to maintain an average height of 2m, which makes manual harvesting easier. The branches have many sharp spines. The tree grows after 5 to 6 years and produces, on average, only 5 kg. Our fruits come exclusively from the few farms approved for Europe and strictly controlled, producing according to principles of reasoned agriculture. The Japanese harvest sudachi still green because they appreciate its incisive acidity. The harvest period is short, from late August - early September to mid-October. The fruit is quite small, 30 to 55mm, and has many seeds.

Our perfect combination: chefs love to associate it with the tasting of wild mushrooms matsutake or fish and shellfish. The sudachi also scents a lot of ponzu (condiment made with soy sauce and dashi broth). The skin is fine and very appreciated taken with a microplane grater, for fish, meats, desserts, salads… Its juice is reminiscent of lime or lime, the power and more, with great freshness and peppery notes in the end. The particular taste of sudachi is less mandarin than yuzu, less resinous than kabosu. The sudachi will perfectly accompany grilled dishes (fish, scallops, mushrooms…) and drinks.

Ingredient: 100% sudachi (Citrus Sudachi) • **Packaging:** carton box • **Storage:** +2°C to +8°C • **Origin:** Tokushima, Japan



REF. KSS1

SHIITAKE DONKO SÉCHÉS PETITS 2,4-3,3CM 50G NET

Les shiitaké sont très parfumés et riches en saveur. La production est exclusivement japonaise, et les palais gourmets et gourmands feront la différence. Pour les réhydrater, nous vous recommandons de les mettre à tremper au réfrigérateur durant 24 heures, dans un saladier recouvert d'un film alimentaire. Ne surtout pas jeter l'eau utilisée pour la réhydratation : la passer au chinois pour la débarrasser de ses impuretés et porter à ébullition en prenant soin d'écumer. Vous obtiendrez ainsi un délicieux dashi de shiitaké que vous pourrez savourer chaud ou froid. Pour être dégustés, vos shiitakés devront être préalablement cuits.

Nos accords parfaits : ils agrémenteront vos salades, poêlées, potées et pots au feu (les incorporer quelques minutes avant la fin de cuisson), riz blancs et pâtes. PRODUIT NÉCESSITANT CUISSON AVANT CONSOMMATION.

Ingrédient : 100% shiitaké • **Conditionnement :** sachet • **Conservation :** à l'abri de la lumière et de l'humidité • **Origine :** Kyushu, Japon • **Substance allergène :** shiitaké

DRIED DONKO SHIITAKE SMALL 2,4-3,3CM 50G NET

These shiitake mushrooms are very perfumed and rich in flavor. The production is exclusively Japanese: gourmet and gastronomic palates will feel the difference. To rehydrate them, we recommend to put them soaking in the refrigerator for 24 hours, into a salad bowl covered with clingfilm. Do not throw away the water used for rehydration. Drain it through a strainer in order to clear it of its impurities and then boil it and skim it. You will obtain a delicious dashi of shiitake which you can enjoy either warm or cold. To be savored, your shiitake must be previously cooked.

Our perfect combination: you can incorporate them in your salads, pantry your mushrooms, and accompany your stews (add them a few minutes before end of cooking), white rice and pastas/noodles… PRODUCT MUST BE BAKED BEFORE CONSUMING.

Ingredient: 100% shiitake mushroom • **Packaging:** sachet • **Storage:** keep dry away from direct sunlight • **Origin:** Kyushu, Japan • **Allergenic:** mushroom is considered as an allergen

REF. SAS1-S/SAS1-L/SAS1

EXTRAIT DE SHIITAKÉ EN POUDRE 50G/1KG/15KG NET

Cet extrait de shiitaké en poudre fait partie de la gamme OISHII (délicieux, savoureux en japonais), gamme dont les produits répondent aux qualités suivantes : uniques, intéressants, rapides à l'utilisation, bons pour la santé, innovants, impressionnants. La technique de production consiste en l'extraction des saveurs naturelles des ingrédients ensuite soumis à pulvérisation. Les saveurs des produits sont concentrées et restituent des saveurs naturelles. La bouche est puissante et les idées de créations culinaires immédiates.

Nos accords parfaits : risottos, bouchées gourmandes, pâtes, riz, omelettes, sauces, feuilletés, carpaccios de viandes et grillades, bouillons. L'avantage de cet extrait réside dans sa forme : le produit pulvérisé se mélange parfaitement aux farines, crèmes et autres pâtes, liquide…

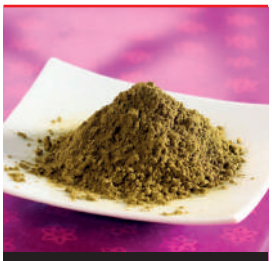
Ingrédients : dextrine, 17,30% shiitaké, sel, extrait de levure, enzyme de gluten de blé • **Conditionnement :** sachet • **Conservation :** à l'abri de la lumière et de l'humidité • **Origine :** Aichi, Japon • **Substances allergènes :** shiitaké, blé

SHIITAKE MUSHROOM POWDERED EXTRACT 50G/1KG/15KG NET

This shiitake extract powder is part of the OISHII range ('delicious and tasty' in Japanese), whose products have the following qualities - unique, interesting, quick to use, healthy, innovative, impressive. The production technique consists of extracting the natural flavors of the ingredients and then powdering them. The flavors produced are concentrated and keep the natural flavors. Its taste is powerful and immediately brings to mind ideas for culinary creations.

Our perfect combination: risottos, gourmet bites, pasta, rice, omelettes, sauces, puff pastry, meat carpaccios and barbecues, broths… The advantage of this extract lies is its form - the pulverized product is easy to mix with flours, creams, other pastes, liquids…"

Ingredients: dextrine, 17.30% shiitake, salt, yeast extract, wheat gliten enzyme • **Packaging:** sachet • **Storage:** keep dry away from direct sunlight • **Origin:** Aichi, Japan • **Allergenics:** shiitake, wheat



REF. **KOS1**

POUDRE D'ARMOISE 50G NET

Cette poudre d'armoise, 100% japonaise (région de Tokushima), est le nec plus ultra en la matière.

Nos accords parfaits : elle conviendra parfaitement aux pâtissiers, chocolatiers, fabricants de pâtes alimentaires ou boissons lactées désireux d'apporter des notes florales ou une jolie couleur verte vivifiante à leurs préparations. Utilisée en marinade, l'armoise attendrirait la chair des viandes de volaille et gibiers.

Ingrédient : 100% poudre d'armoise (artemisia princeps) • **Conditionnement :** sachet • **Conservation :** à l'abri de la chaleur et de l'humidité • **Origine :** Tokushima, Japon

ARTEMISIA POWDER 50G NET

This 100% Japanese artemisia powder (from the region of Tokushima), is the very best of its kind of the market.

Our perfect combination: it will perfectly suit the manufacturing of pastries, chocolates, pastas or milky beverages to which you want to bring a floral note and a vivid green color. Also used for marinating, the artemisia is said to soften poultry and game meats.

Ingredient: 100% artemisia powder (artemisia princeps) • **Packaging:** sachet • **Storage:** away from heat and moisture • **Origin:** Tokushima, Japan

REF. **ST9B-S / ST9B-L / ST9B-XL**

GINGEMBRE SÉCHÉ EN PAILLETTES 2X2MM 50G / 500G / 1KG NET

La maison Seto Tekko a mis au point un procédé unique et remarquable de traitement naturel des produits de manière à faire exploser les saveurs et les arômes. Ici, le gingembre est préalablement séché puis broyé en paillettes de 2x2mm. Soumis ensuite à une pression de plus de 100 tonnes, il connaît une cuisson flash (0,6sec) à +200°C. Ce traitement contribue à faire éclater les cellules et à révéler, à la réhydratation (immédiate) la fraîcheur et la puissance du gingembre.

Nos accords parfaits : ces paillettes sont idéales pour parfumer sauces, marinades, bouillons, appareils à friture, biscuits, ganaches, bonbons de chocolat, beurre, crèmes…

Ingrédient : 100% gingembre • **Conditionnement :** sachet • **Conservation :** à l'abri de la lumière et de l'humidité • **Origine :** Hiroshima, Japon

DRIED GINGER FLAKES 2X2MM 50G / 500G / 1KG NET

At Seto Tekko, they use a unique process to treat products in a natural way to have fragrances and aromas very present. Here, the ginger is dried, crushed in small flakes of 2x2mm and then subjected to more than 100 tons of pressure with a flash-cooking (0.6 sec) at +200°C. This treatment helps bursting the cells and revealing the freshness and strength of ginger once rehydrated.

Our perfect combination: these flakes are ideal to perfume sauces, marinades, stocks, preparation for frying, biscuits, ganaches, chocolates, butters, creams…

Ingredient: 100% ginger • **Packaging:** sachet • **Storage:** keep dry away from direct sunlight • **Origin:** Hiroshima, Japan

REF. **KL8-S / KL8-L / KL8**

POUDRE DE PATATE DOUCE VIOLETTE AYAMURASAKI 100G / 1KG / 5KG NET

Le Japon cultive de multiples variétés de patates douces parmi les plus populaires sont celles à chair violette et celles de couleur rubis. Une fois séchées puis réduites en poudre, elles prennent des notes légèrement toastées et agréablement sucrées. La patate douce violette japonaise n'a pas d'égale sur le marché. Elle est très sucrée, ce qui explique son utilisation conséquente pour la confection de pâtisseries et crèmes glacée. Ces pommes de terre sont cultivées sur l'île de Kyushu, terroir très réputé. La couleur est très attrayante pour l'assiette et les saveurs intactes.

Nos accords parfaits : cette poudre est utilisée en pâtisserie et accompagne également beaucoup de plats à base de viande de porc ou de volailles. Très pratique d'utilisation, elle trouvera également sa place dans le domaine du chocolat ou encore des crèmes glacées.

Ingrédient : 100% patate douce violette Ayamurasaki (Ipomoea batatas) • **Conditionnement :** sachet • **Conservation :** à l'abri de la lumière et de l'humidité • **Origine :** Miyazaki, Japon

AYAMURASAKI PURPLE SWEET POTATO POWDER 100G / 1KG / 5KG NET

Japan cultivates many varieties of sweet potatoes among the most popular are those with purple flesh and those of ruby color. Once dried and then reduced to powder, it takes notes slightly toasted and pleasantly sweet. Japanese sweet potato has no equal on the market. It is very sweet, which explains its consequent use for making pastries and ice creams. These potatoes are grown on the island of Kyushu, famous soil. The color is very attractive for the plate and the flavors intact.

Our perfect combination: this powder is mainly used into pastries but may also accompany many meat dishes such as pork and poultry. Very easy to use it will take place into chocolate makings or even ice-creams.

Ingredient: 100% Ayamuradaki sweet purple potato (Ipomoea batatas) • **Packaging:** sachet • **Storage:** away from direct sunlight and moisture • **Origin:** Miyazaki, Japan

REF. **KL9-S / KL9-XL / KL9**

POUDRE DE CITROUILLE JAPONAISE KABOCHA 100G / 1KG / 5KG NET

La citrouille Kabocha, facilement identifiable par sa peau d'un vert sombre et sa chair très orangée, est emblématique de la gastronomie japonaise. La chair, d'un orange profond, est très sucrée, avec des notes de patate douce, de châtaigne. Elle est très parfumée, ce qui explique son utilisation aussi bien en cuisine que pour la confection de pâtisseries et crèmes glacée. La couleur est très attrayante pour l'assiette et les saveurs intactes.

Nos accords parfaits : la poudre de Kabocha, très pratique d'utilisation, ravit les pâtissiers, les chocolatiers, glaciers ou cuisiniers. Certains boulangers japonais incorporent même cette poudre à leur pâton. Cette poudre fera des merveilles réhydratée en purée, avec vos poissons blancs, gibiers, canards…

Ingrédient : 100% citrouille kabocha (cucurbita) • **Conditionnement :** sachet • **Conservation :** à l'abri de la lumière et de l'humidité • **Origine :** Miyazaki, Japon

KABOCHA JAPANESE PUMPKIN POWDER 100G / 1KG / 5G NET

Kabocha pumpkin, easily identifiable by its dark green skin and its very orange flesh, is emblematic of Japanese gastronomy. The flesh, deep orange, is very sweet, with notes of sweet potato, chestnut. It is very fragrant, which explains its use both in cooking and for making pastries and ice creams. The color is very attractive for the plate and the original flavors remain.

Our perfect combination: kabocha powder, very convenient to use, delights pastry chefs, chocolatiers, ice cream makers or cooks. Some Japanese bakers even incorporate this powder in their dough. This powder will make wonders rehydrated mashed, with your white fish, game, ducks…

Ingredient: 100% kabocha pumpkin (cucurbita) • **Packaging:** sachet • **Storage:** away from direct sunlight and moisture • **Origin:** Miyazaki, Japan

REF. **TN1 / TN2**

KOCHIA SCOPARIA TOMBURI DIT « CAVIAR DES CHAMPS » 170G / 300G NET

Il s'agit des graines de la plante Houkigi ou Kochia scoparia, spécialité régionale de la préfecture d'Akita. Les graines, perlées noires et vertes, 1 à 2 mm de diamètre ressemblent à des œufs de poissons, avec une texture très craquante et une saveur de brocoli et d'artichaut. Au Japon, le tonburi, est devenu indispensable pour le Shojin-ryori, cuisine bouddhiste végétarienne, à Akita. Il est dénommé au Japon « CAVIAR » des champs. Le craquant en bouche est surprenant.

Nos accords parfaits : sa dégustation se fera en accompagnement de poissons fumés (saumon, anguille, flétan, haddock) ou incorporé dans une mayonnaise. Il garnira également blinis et autres réductions salées… révélera tous ses parfums avec le tofu, les sashimis, la sauce soja, le miso… Le secret de la réussite : assaisonner juste avant de servir.

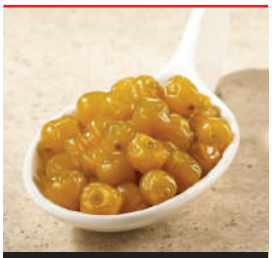
Ingrédient : 100% graines de kochia scoparia, acide citrique (trace) - Sans additif ni conservateur ni colorant • **Conditionnement :** pot verre • **Conservation :** au réfrigérateur après ouverture. Maintenir à +4 + 6°C pour une meilleure conservation • **Origine :** Akita, Japon

KOCHIA SCOPARIA TONBURI OR "FIELD CAVIAR" 170G / 300G NET

These are seeds from the Houkigi or Kochia scoparia plant, an Akita Prefecture regional specialty. These are seeds from the Houkigi or Kochia scoparia plant, an Akita Prefecture regional specialty. The black and green pearled seeds, 1 to 2mm in diameter resemble fish eggs, with a very crunchy texture and a taste of brocoli and artichoke. In Japan tonburi, has become an essential ingredient of the Akita Buddhist vegetarian Shojin-ryori cuisine. In Japan it is known as the "CAVIAR" of the fields. The crunchiness will surprise you.

Our perfect combination: it accompanies smoked fish (salmon, eel, halibut, haddock) or can be blended into a mayonnaise. It garnishes blinis and other savory reductions… it brings out all the taste of tofu, sashimi, soy sauce, miso… The secret of success is to season just before serving.

Ingredient: 100% kochia scoparia seeds, citric acid (trace) - No additive, no preservative, no coloring • Packing: glass jar • **Storage:** refrigerate after opening • **Origin:** Akita, Japan



REF. **TMIY4**

TSUKEMONO DE PHYSALIS YAMA HOZUKI 100G NET

Les tsukemono de physalis sont une véritable gourmandise. Les fruits sélectionnés sont les physalis de Kinasa Nagano-Shi, le must en la matière. En mûrissant, la partie contenant le fruit arbore une couleur brun clair et le fruit prend une couleur d'un jaune à jaune doré intense. Sa fermentation se fait dans un sirop condiment très rafraîchissant.

Nos accords parfaits : les modes de dégustation sont multiples pour ce petit fruit condimenté : plongé dans un verre de champagne, en accompagnement de fromage de chèvre ou de brebis, pour la confection de sauces pour viandes de gibiers ou de volailles ou de viandes rouges typées (canard, bœuf affiné), pour les garnitures de plats de tofu, pour les crèmes glacées, les yaourts… Nos recommandations majeures pour la dégustation des tsukemono : • Ne jamais les rincer, les égoutter si nécessaire • Les essayer absolument en dégustation de riz, de salades composées.

Ingrédients : 71,40 % physalis, sirop de maïs, vinaigre d'alcool • **Conditionnement :** sachet • **Conservation :** au réfrigérateur • **Origine :** Nagano, Japon

YAMA HOZUKI PHYSALIS TSUKEMONO 100G NET

Physalis tsukemonos are a real treat. The fruits selected are physalis from Kinasa Nagano-Shi, the best of the best. As it matures, the fruit-bearing portion is light brown in color and the fruit is yellow to golden-yellow in color. Its fermentation is done in a syrup very refreshing condiment.

Our perfect combination: this fruit condiment can be eaten in several different ways - in a glass of champagne, alongside goat's or sheep's cheese, to prepare sauces for game, poultry or red meat (duck, beef), to garnish tofu dishes, for ice cream, yogurt and much more. Our main recommendations for tsukemono: • Never rinse, drain if necessary • A must with rice and mixed salads.

Ingredients: 71.40% physalis, corn syrup, alcohol vinegar • Packing: sachet • **Storage:** refrigerated • **Origin:** Nagano, Japan

REF. **TNA3**

PÂTE DE SON DE RIZ « NUKADOKO » POUR TSUKEMONO 1 KG NET

Le nukadoko, pâte de son de riz assaisonnée, permet la confection des tsukemono, légumes fermentés, compagnons idéaux du riz cuit à la vapeur ou des pommes de terre. Le nukadoko confère aux végétaux leur goût et leur arôme acidulé rafraîchissant issus de leur fermentation (l'acide lactique et la levure poussent en équilibre). Les tsukemono sont des produits marinés. Nuka signifie « son de riz » en japonais. Les ingrédients fermentés dans ce « nuka » sont appelés « Nukazuke ». Le nukadoko (pâte de nuka) que nous vous proposons est prêt à l'emploi. Il permet de développer umami, goût, arômes. Le récipient dans lequel vous placerez votre nukadoko, pendant la fermentation, sera idéalement en céramique ou en bois afin de résister à l'acide et au sel.

Nos accords parfaits : votre nukadoko doit être remué chaque jour à la main afin que les bactéries lactiques et les levures se développent dans un bon équilibre. Ceci assure une bonne fermentation. La plupart des légumes, le poisson, la viande peuvent être fermentés. Les produits les plus courants demeurent cependant ceux du potager : aubergine, chou, carotte, radis, navets, concombres… Un petit conseil, frotter légèrement vos produits au sel avant fermentation afin de préserver les couleurs naturelles et éliminer toute astringence. Mettre une couche de nukadoko dans le fond du récipient, ensuite une couche de produits à fermenter, puis recouvrir d'une couche de nukadoko. Laisser fermenter dans un endroit sec, aéré, tempéré. Les carottes seront mises à mariner pendant 1 à 2 jours (si elles sont trop grosses, les couper en bâtonnets). Ne pas les peler, bien laver la peau. Si le cœur est vert, le retirer. Pour les radis, laver les feuilles et les sécher, puis laisser fermenter le tout pendant 24 heures. Les extrémités des concombres sont à enlever. Puis ils doivent être frottés au sel et laisser reposer 30 minutes. Ensuite les mettre à fermenter dans le nukadoko pendant 7 à 8 heures. Pour les aubergines, la fermentation sera de 2 à 3 jours en ayant pris soin de retirer le pédoncule.

Ingrédients : son de riz, sel, kombu, piment de Cayenne, peau de kaki, écorce de mandarine, poudre de soja torréfié kinako, gingembre • **Conservation :** au réfrigérateur • **Origine :** Wakayama, Japon • **Substance allergène :** soja

BROWN RICE BRAN PASTE "NUKADOKO" FOR TSUKEMONO 1KG NET

Nukadoko, a seasoned rice bran paste, is used to make tsukemono, fermented vegetables, ideal companions for steamed rice or potatoes. Nukadoko gives plants their refreshing taste and aroma from fermentation (lactic acid and yeast grow in balance). Tsukemono are pickled products. Nuka means "rice bran" in Japanese. The fermented ingredients in this "nuka" are called "Nukazuke". The nukadoko (nuka paste) that we offer is ready for use. It allows to develop umami, taste, aromas. The container in which you will place your nukadoko, during fermentation, will ideally be ceramic or wood to resist acid and salt.

Our perfect combination: your nukadoko must be stirred every day by hand so that lactic acid bacteria and yeasts grow in a good balance. This ensures a good fermentation. Most vegetables, fish, meat can be fermented. The most common products, however, remain those of the vegetable garden: aubergine, cabbage, carrot, radish, turnips, cucumbers … A little advice, lightly rub your salt products before fermentation to preserve the natural colors and eliminate any astringency. Put a layer of nukadoko in the bottom of the container, then a layer of products to ferment, then cover with a layer of nukadoko. Leave to ferment in a dry, ventilated, temperate place. The carrots will be marinated for 1 to 2 days (if they are too big, cut into sticks). Do not peel, wash the skin well. If the heart is green, remove it. For radishes, wash the leaves and dry them, then let it ferment for 24 hours. The ends of the cucumbers are to be removed. Then they should be rubbed with salt and let stand 30 minutes. Then put them to ferment in the nukadoko for 7 to 8 hours. For eggplant, the fermentation will be 2 to 3 days taking care to remove the peduncle.

Ingredients: rice bran, salt, kombu, cayenne pepper, persimmon peel, tangerine peel, roasted kinako soybean powder, ginger • **Storage:** refrigerated • **Origin:** Wakayama, Japan • **Allergenic:** soy bean powder

REF. **TNA4**

CONDIMENT POUR TSUKEMONO FAÇON ASAZUKE 500 ML NET

Les tsukemono sont produits au Japon depuis des siècles. Il s'agit de l'une des façons de conserver les aliments. L'art du tsukemono c'est l'art de la macération dans une saumure à base de vinaigre, de sel, de lie de saké où autre condiment…

Nos accords parfaits : radis noir, daikon, concombre, choux, carottes, aubergines, courgettes, pastèques, melons, figues… Comment préparer vos tsukémono? 1/3 de la bouteille (= environ 150 ml) pour 200 g de légumes Coupez les légumes (concombre, carotte, choux blanc, choux chinois, aubergine…) en petit morceaux. Mettez-les dans un sac congélation et mélangez. Laissez macérer pendant 1 heure. Pour faire l'Asazuke plus rapide en 30 minutes, ajoutez du sel quand vous mélangez les légumes. Égouttez-les délicatement.

Ingrédients : eau, vinaigre de prune ume, sucre, extrait kombu (kombu, sirop d'amidon de patate douce, sel, sucre, extrait de levure, dextrine) sel, extrait de bonite (bonite séchée, sel, sirop d'amidon, dextrine, sucre, sauce soja (eau, soja, blé, sel), extrait de levure), choux hakusai fermenté (Brassica rapa var. pekinensis, sel) • **Conditionnement :** flacon PET • **Conservation :** au réfrigérateur après ouverture • **Origine :** Wakayama, Japon • **Substances allergènes :** soja, blé, bonite

ASAZUKE-STYLE CONDIMENT FOR TSUKEMONO 500ML NET

Tsukemono have been produced in Japan for centuries. It was a way to preserve food. Tsukemono is the art of maceration in a brine of vinegar, salt, sake lees or other condiments.

Our perfect combination: black radish, daikon, cucumber, cabbage, carrots, aubergines, zucchini, watermelons, melons, figs… How to prepare your tsukemono? 1/3 of the bottle (= about 150ml) for 200g of vegetables Cut the vegetables (cucumber, carrot, white cabbage, Chinese cabbage, eggplant…) into small pieces. Put them in a freezer bag and mix. Let macerate for 1 hour. To make Asazuke faster in 30 minutes, add salt when mixing the vegetables. Drain them gently.

Ingredients: water, ume plum vinegar, sugar, kombu extract (kombu, sweet potato starch syrup, salt, sugar, yeast extract, dextrin) salt, bonito extract (dried bonito, salt, starch syrup, dextrin, sugar, soy sauce (water, soya, wheat, salt), yeast extract), fermented hakusai cabbage (Brassica rapa var. pekinensis, salt) • **Packaging:** PET bottle • **Storage:** once open, keep in a refrigerator. • **Origin:** Wakayama, Japan • **Allergenics:** soya, wheat, bonito

Nishikidôri

vous présente ses

Sésames
Sesames

Sésames • Sesames ..... p. 129-130
Sésames blancs • White sesames ..... p. 130-132
Autres sésames • Others sesames ..... p. 132-133
Furikake • Furikake ..... p. 133-134

SÉSAMES

SESAMES

REF. GO2B / GO7B / GO10

PÂTE DE SÉSAME NOIR TORRÉFIÉ 200G / 500G / 8KG NET

La pâte de sésame Goma-Ya doit sa finesse exceptionnelle au travail de sélection des meilleures graines de sésame et de sa préparation traditionnelle. Séchées naturellement, torréfiées au feu de bois, râpées puis pressées et brassées, elles donnent une pâte au goût puissant, lisse et sans impureté.

Nos accords parfaits : son arôme particulièrement prononcé donne une profondeur intense aux crèmes glacées et pâtissières, ganaches, faisselles et fromages blancs. Notre pâte de sésame peut également être déclinée en saveurs salées : en marinades, pour accompagner vos légumes ou plats en sauce, avec le saumon fumé ou le foie gras.

Ingrédient : 100 % sésame noir • **Conditionnement :** poche souple ou bidon • **Conservation :** à l'abri de la lumière et de la chaleur • **Origine :** Kyoto, Japon • **Substance allergène :** sésame

ROASTED BLACK SESAME PASTE 200G / 500G / 8KG NET

Goma-Ya sesame paste owes its exceptional delicacy to the patient work of selection of the best sesame seeds, as well as to its traditional preparation. Dried naturally, roasted in the wood fire, then methodically grated for a long time, pressed and stirred, sesame seeds give a paste with powerful, perfectly smooth taste, exempt from any impurity.

Our perfect combination: their particularly pronounced aroma gives an intense depth to ice creams and confectioners custards, ganaches, cottage cheeses and cream cheese. Our sesame pastes can also be declined in salty flavors: in marinades, to accompany your vegetables or dishes in sauce, with smoked salmon or foie gras.

Ingredient: 100% black sesame • **Packaging:** pouch or tin • **Storage:** keep away from direct sunlight and high temperatures • **Origin:** Kyoto, Japan • **Allergenic:** sesame

REF. KU13

PÂTE DE SÉSAME NOIR TORRÉFIÉ COMPLÈTE 1 KG NET

Cette pâte de sésame noire présente un aspect rustique. Elle est confectionnée à partir de graines de sésame des meilleures origines, sélectionnées pour leur saveur puissante une fois torréfiées. Ici, aucun additif ni conservateur ou autre produit chimique. Râpées, broyées, pressées, les graines se transforment en pâte complète.

Nos accords parfaits : cette pâte de sésame noir est particulièrement appréciée des pâtissiers, des glaciers et des chocolatiers. En cuisine, les utilisations sont simples et multiples. Vous pouvez confectionner de délicieuses sauces crémeuses pour déguster pâtes et salades composées…

Ingrédient : 100 % sésame noir • **Conditionnement :** poche souple • **Conservation :** à l'abri de la lumière et de la chaleur • **Origine :** Mie, Japon • **Substance allergène :** sésame

ROASTED PLAIN BLACK SESAME PASTE 1KG NET

This black sesame paste has a rustic appearance and is made from the best sourced sesame seeds, chosen for their powerful flavor when roasted. There are no added preservative nor chemicals. They are grated, ground and squeezed to transform them into a wholegrain paste.

Our perfect combination: black sesame paste is particularly popular among patisserie chefs, ice-cream makers and even chocolatiers. It is easy to cook with and very versatile. You can use it to prepare a delicious creamy sauce to serve with pasta and mixed salad.

Ingredient: 100% black sesame • **Packaging:** pouch • **Storage:** keep away from direct sunlight and high temperatures • **Origin:** Mie, Japan • **Allergenic:** sesame

REF. GO4B-S / GO4B

GRAINES DE SÉSAME NOIR TORRÉFIÉES PREMIUM 45G / 200G NET

Avant d'être torréfiées au feu de bois, les graines de sésame sont rigoureusement sélectionnées parmi les meilleures, les plus charnues, les plus régulières, naturellement séchées puis mécaniquement pelées, sans adjonction de produit chimique. Résultat d'un pur travail dans les règles de l'art ancestral, ces graines, 100% naturelles, développent une saveur à nulle autre pareille.

Nos accords parfaits : les graines de sésame grillées relèvent et apportent un croquant fin et exquis aux pâtisseries, salades simples ou composées, pâtes, riz blanc, marinades, sauces et vinaigrettes.

Ingrédient : 100 % sésame noir • **Conditionnement :** sachet • **Conservation :** à l'abri de la lumière, de la chaleur et de l'humidité • **Origine :** Kyoto, Japon • **Substance allergène :** sésame

PREMIUM ROASTED BLACK SESAME SEEDS 45G / 200G NET

Before being wood roasted, sesame seeds are rigorously selected amongst the best, the more fleshy and regular, naturally dried then mechanically peeled without the addition of any chemical products. Result of a pure according-to-the-rule-book work, these seeds (100% natural), develop an unequaled flavor. Taste with your eyes closed!

Our perfect combination: grilled sesame seeds season and give a subtle, exquisite crunchiness to pastries, green or mixed salads, pastas, white rice, marinades, sauces and vinaigrettes.

Ingredient: 100% black sesam • **Packaging:** sachet • **Storage:** keep away from light, heat and moisture • **Origin:** Kyoto, Japan • **Allergenic:** sesame

REF. KU11-S / KU11-M / KU5 / KU11

GRAINES DE SÉSAME NOIR TORRÉFIÉES 45G / 200G / 1KG / 15KG NET

Avant d'être torréfiées au feu de bois, les graines de sésame sont rigoureusement sélectionnées, naturellement séchées puis mécaniquement pelées, sans adjonction de produits chimiques. Résultat d'un pur travail dans les règles de l'art ancestral, ces graines, 100% naturelles, développent une saveur à nulle autre pareille.

Nos accords parfaits : les graines de sésame grillées relèvent et apportent un croquant fin et exquis aux pâtisseries, salades simples ou composées, pâtes, riz blanc, marinades, sauces et vinaigrettes.

Ingrédient : 100 % sésame noir • **Conditionnement :** sachet ou sac kraft • **Conservation :** à l'abri de la lumière et de la chaleur • **Origine :** Mie, Japon • **Substance allergène :** sésame

ROASTED BLACK SESAME SEEDS 45G / 200G / 1KG / 15KG NET

Before being wood roasted, sesame seeds are rigorously selected amongst the best grown in Japan, naturally dried then mechanically peeled without the addition of any chemical products. Result of a pure according-to-the-rule-book work, these seeds, 100% natural, develop an unequaled flavor. Taste with your eyes closed!

Our perfect combination: grilled sesame seeds season and give a subtle, exquisite crunchiness to pastries, green or mixed salads, pastas, white rice, marinades, sauces and vinaigrettes.

Ingredient: 100% dark sesame • **Packaging:** sachet or craft paper bag • **Storage:** keep away from light, heat and moisture • **Origin:** Mie, Japan • **Allergenic:** sesame

REF. HGD1

TOFU DE SÉSAME NOIR 100G NET, ACCOMPAGNÉ DE SON SUCRE NOIR ET KINAKO

Le tofu de sésame noir est un délice très apprécié des japonais. Il se consomme en général comme une douceur à l'heure du thé. Plus communément appelé goma dofu, le tofu de sésame noir a une texture plus ferme qu'une panna cotta ou qu'un blanc manger. Sa texture est soyeuse et crémeuse.

Nos accords parfaits : vous pouvez le déguster frais ou à température. Le tofu de sésame noir est à napper de son sirop de sucre noir et à saupoudrer de son kinako pour l'apprécier comme il se doit.

Ingrédients : 100 g net de tofu : eau, sésame noir, amidon modifié de tapioca, amidon de patate douce, fécule de maranta (pueraria lobata), sucre de canne, sel, 10 g net de sirop de sucre noir (sucre brut noir de canne, eau, maltose, miel, sucre), 5 g net de kinako (soja torréfié en poudre, sucre, huile de sésame, sel) • **Conditionnement :** barquette • **Conservation :** à l'abri de la chaleur et de l'humidité. À déguster frais • **Origine :** Nagasaki, Japon • **Substances allergènes :** sésame, soja

BLACK SESAME PUDDING 100G NET, WITH BLACK SUGAR AND KINAKO

Black sesame tofu is a much-loved Japanese delicacy. It is usually eaten as a sweet at tea time. More commonly known as goma dofu, black sesame tofu has a firmer texture than panna cotta or a blancmange. Its texture is silky and creamy.

Our perfect combination: it can be eaten cold or at room temperature. Black sesame tofu should be coated in a black sugar syrup and sprinkled with kinako to fully appreciate it.

Ingredients: 100g net tofu: water, black sesame, modified tapioca starch, sweet potato starch, maranta starch (pueraria lobata), cane sugar, salt, 10g net black sugar syrup (raw black cane sugar, water, maltose, honey, sugar), 5g net kinako (powdered roasted soybeans, sugar, sesame oil, salt) • **Packaging:** tray • **Storage:** keep away from heat and moisture. To be eaten cold • **Origin:** Nagasaki, Japan • **Allergenics:** sesame, soya

REF. GM1

NOUILLES KUROGOMA SÔMEN AU SÉSAME NOIR 180G NET

Ces fines nouilles japonaises ont été parfumées avec de la poudre de sésame noir torréfié et de l'huile de sésame. La bouche est subtile, gourmande.

Nos accords parfaits : elles peuvent se consommer froides ou chaudes indifféremment. Cuisson : 2 minutes dans l'eau bouillante, puis, pour la version froide, rincer immédiatement à l'eau très froide pour stopper la cuisson.

Ingrédients : farine de blé, sel, sésame noir (3,3 %), huile de sésame (1 %) • **Conditionnement :** sachet • **Conservation :** à l'abri de la lumière, de la chaleur et de l'humidité • **Origine :** Japon • **Substances allergènes :** blé, sésame

KUROGOMA SÔMEN SESAME NOODLES 180G NET

These thin Japanese noodles have been flavored with roasted black sesame powder and sesame oil. The mouth is subtle and gourmet.

Our perfect combination: they can be eaten either hot or cold. Cooking time: 2 minutes in boiling water, then, for cold eating, rinse with cold water to stop the cooking.

Ingredients: wheat flour, salt, black sesame (3.3%), sesame oil (1%) • **Packaging:** sachet • **Storage:** keep away from light, heat and moisture • **Origin:** Japan • **Allergenics:** wheat, sesame

REF. YS5

HUILE DE SÉSAME NOIR TORRÉFIÉ 275G NET

L'huile de sésame noir, à l'arôme plus développé, s'utilisera tout comme l'huile de sésame blanc. Cependant, ne pas l'utiliser pour la cuisson car ses saveurs se révéleraient trop puissantes.

Nos accords parfaits : une vinaigrette, une marinade, une viande, un poisson vapeur ou pour accompagner vos tofu, sushi et sashimi et desserts sucrés, mais également en finition ou encore posée sur la table, tout simplement ! Elle relève à merveille les crèmes glacées de sésame, chocolat noir, vanille…

Ingrédient : 100 % sésame noir • **Conditionnement :** flacon en verre • **Conservation :** à l'abri de la lumière et de la chaleur • **Origine :** Kyoto, Japon • **Substance allergène :** sésame

ROASTED BLACK SESAME OIL 275G NET

Black sesame oil, with its more noticeable aroma, is used in the same way than white sesame oil. However, refrain from using it for warm cooking as fragrances would really be too strong.

Our perfect combination: to make a vinaigrette, a meat marinade, steam cooked fish or to accompany your tofus, sushi and sashimi or even sweets and pastries), but also to finish it with or simply put on the table. This oil is perfectly combining with sesame or dark chocolate or vanilla ice cream.

Ingredient: 100% black sesame seeds • **Packaging:** glass flask • **Storage:** keep away from direct sunlight and high temperatures • **Origin:** Kyoto, Japan • **Allergenic:** sesame

REF. KU14A / KU14B

HUILE CLAIRE DE SÉSAME TORRÉFIÉ, KINSHIRA 170G / 340G NET

L'huile de sésame est très présente dans la cuisine japonaise. Les cuisiniers spécialistes des tempura attachent énormément d'importance à sa couleur et aux saveurs révélées lors de la cuisson, à la couleur donnée aux fritures, à la légèreté procurée en bouche. Pour cette huile, le sésame utilisé a été sélectionné pour sa finesse. Il a été torréfié à basse température, longuement, afin de lui préserver une jolie couleur blonde, des notes gustatives et un parfum doux.

Nos accords parfaits : l'huile Kinshira obtenue, aux notes aromatiques élégantes, au goût subtil, est claire et conviendra particulièrement aux vinaigrettes et légumes sautés ou encore pour la cuisson des tempura et aux aliments frits.

Ingrédient : 100 % sésame torréfié. Sans aucun additif ni conservateur • **Conditionnement :** flacon verre • **Conservation :** à l'abri de la lumière et de la chaleur • **Origine :** Mie, Japon • **Substance allergène :** sésame

ROASTED CLEAR KINSHIRA SESAME OIL 170G / 340G NET

Sesame oil is very popular in Japanese cuisine. Chefs specialised in tempura cooking attach great importance to its color and the flavors brought out in cooking, the color it brings to food when fried and how light and crispy it is. Sesame used for this oil was selected for its fineness. It was roasted for a long time at a low temperature to preserve its pretty blonde color, taste and sweet fragrance.

Our perfect combination: the resulting Kinshira oil, with its elegant aromatic notes and subtle taste, is clear and particularly suited to salad dressings and stir-fries or for cooking tempura and frying food.

Ingredient: 100% roasted sesame seeds. No additive, coloring nor preservative • **Packaging:** glass flask • **Storage:** keep away from direct sunlight and high temperatures • **Origin:** Mie, Japan • **Allergenic:** sesame

SÉSAMES BLANCS

WHITE SESAMES

REF. GO1B / GO6B / GO11

PÂTE DE SÉSAME BLANC TORRÉFIÉ 200G / 500G / 8KG NET

La pâte de sésame Goma-Ya doit sa finesse exceptionnelle au travail de sélection des meilleures graines de sésame et à sa préparation traditionnelle. Séchées naturellement, torréfiées au feu de bois, râpées puis pressées et brassées, elles donnent une pâte au goût puissant, lisse et sans impureté.

Nos accords parfaits : son arôme particulièrement prononcé donne une profondeur intense aux crèmes glacées et pâtissières, ganaches, faisselles et fromages blancs. Notre pâte de sésame peut également être déclinée en saveurs salées : en marinades, pour accompagner vos légumes ou plats en sauce, avec le saumon fumé ou le foie gras.

Ingrédient : 100 % sésame blanc • **Conditionnement :** poche souple ou bidon • **Conservation :** à l'abri de la lumière et de la chaleur • **Origine :** Kyoto, Japon • **Substance allergène :** sésame

ROASTED WHITE SESAME PASTE 200G / 500G / 8KG NET

Goma-Ya sesame paste owes its exceptional delicacy to the patient work of selection of the best sesame seeds, as well as to its traditional preparation. Dried naturally, roasted in the wood fire, then methodically grated for a long time, pressed and stirred, sesame seeds give a paste with powerful, perfectly smooth taste, exempt from any impurity.

Our perfect combination: their particularly pronounced aroma gives an intense depth to ice creams and confectioners custards, ganaches, cottage cheeses and cream cheese. Our white sesame paste can also be declined in salty flavors: in marinades, to accompany your vegetables or dishes in sauce, with smoked salmon or foie gras.

Ingredient: 100% white sesame • **Packaging:** pouch or tin • **Storage:** keep away from direct sunlight and high temperatures • **Origin:** Kyoto, Japan • **Allergenic:** sesame

REF. GO3B-S / GO3B

GRAINES DE SÉSAME BLANC TORRÉFIÉES PREMIUM 45G / 200G NET

Avant d'être torréfiées au feu de bois, les graines de sésame sont rigoureusement sélectionnées parmi les meilleures, les plus charnues, les plus claires, naturellement séchées puis mécaniquement pelées, sans adjonction de produit chimique. Résultat d'un pur travail dans les règles de l'art ancestral, ces graines, 100 % naturelles, développent une saveur à nulle autre pareille.

Nos accords parfaits : les graines de sésame grillées relèvent et apportent un croquant fin et exquis aux pâtisseries, salades simples ou composées, pâtes, riz blanc, marinades, sauces et vinaigrettes.

Ingrédient : 100 % sésame blanc • **Conditionnement :** sachet • **Conservation :** à l'abri de la lumière, de la chaleur et de l'humidité • **Origine :** Kyoto, Japon • **Substance allergène :** sésame

PREMIUM ROASTED WHITE SESAME SEEDS 45G / 200G NET

Before being wood roasted, sesame seeds are rigorously selected amongst the best, the more fleshy and whiter, naturally dried then mechanically peeled without the addition of any chemical products. Result of a pure according-to-the-rule-book work, these seeds (100% natural), develop an unequaled flavor. Taste with your eyes closed!

Our perfect combination: grilled sesame seeds season and give a subtle, exquisite crunchiness to pastries, green or mixed salads, pastas, white rice, marinades, sauces and vinaigrettes.

Ingredient: 100% white sesame • **Packaging:** sachet • **Storage:** keep away from light, heat and moisture • **Origin:** Kyoto, Japan • **Allergenic:** sesame

REF. KU10-S / KU10-M / KU10-L / KU10

GRAINES DE SÉSAME BLANC TORRÉFIÉES 45G / 200G / 1KG / 15KG NET

Avant d'être torréfiées au feu de bois, les graines de sésame sont rigoureusement sélectionnées parmi les meilleures, naturellement séchées puis mécaniquement pelées, sans adjonction de produits chimiques. Résultat d'un pur travail dans les règles de l'art ancestral, ces graines, 100% naturelles, développent une saveur à nulle autre pareille.

Nos accords parfaits : les graines de sésame grillées relèvent et apportent un croquant fin et exquis aux pâtisseries, salades simples ou composées, pâtes, riz blanc, marinades, sauces et vinaigrettes.

Ingrédient : 100 % sésame blanc • **Conditionnement :** sachet • **Conservation :** à l'abri de la lumière, de la chaleur et de l'humidité • **Origine :** Mie, Japon • **Substance allergène :** sésame

ROASTED WHITE SESAME SEEDS 45G / 200G / 1KG / 15KG NET

Before being wood roasted, sesame seeds are rigorously selected, naturally dried then mechanically peeled without the addition of any chemical products. Result of a pure according-to-the-rule-book work, these seeds, 100% natural, develop an unequaled flavor. Taste with your eyes closed!

Our perfect combination: grilled sesame seeds season and give a subtle, exquisite crunchiness to pastries, green or mixed salads, pastas, white rice, marinades, sauces and vinaigrettes.

Ingredient: 100% white sesame • **Packaging:** sachet • **Storage:** keep away from light, heat and moisture • **Origin:** Mie, Japan • **Allergenic:** sesame

REF. HGD3

TOFU DE SÉSAME BLANC ACCOMPAGNÉ DE SON SUCRE NOIR ET KINAKO 100G NET

Le tofu de sésame blanc est un délice très apprécié des japonais. Il se consomme en général comme une douceur à l'heure du thé. Plus communément appelé goma dofu, le tofu de sésame blanc a une texture plus ferme qu'une panna cotta ou qu'un blanc manger. Sa texture est soyeuse et crémeuse.

Nos accords parfaits : vous pouvez le déguster frais ou à température. Le tofu de sésame blanc est à napper de son sirop de sucre noir et à saupoudrer de son kinako pour l'apprécier comme il se doit.

Ingrédients : 100 g net de tofu : eau, sésame blanc, amidon modifié de tapioca, amidon de patate douce, fécule de maranta (pueraria lobata), sucre de canne, sel, 10 g net de sirop de sucre noir (sucre brut noir de canne, eau, maltose, miel, sucre), 5 g net de kinako (soja torréfié en poudre, sucre, huile de sésame, sel) • **Conditionnement :** barquette • **Conservation :** à l'abri de la chaleur et de l'humidité. À déguster frais • **Origine :** Nagasaki, Japon • **Substances allergènes :** sésame, soja

WHITE SESAME PUDDING WITH BLACK SUGAR AND KINAKO 100G NET

White sesame tofu is a much-loved Japanese delicacy. It is usually eaten as a sweet at tea time. More commonly known as goma dofu, white sesame tofu has a firmer texture than panna cotta or a blancmange. Its texture is silky and creamy.

Our perfect combination: it can be eaten cold or at room temperature. White sesame tofu should be coated in a black sugar syrup and sprinkled with kinako to fully appreciate it.

Ingredients: 100g net tofu: water, white sesame, modified tapioca starch, sweet potato starch, maranta starch (pueraria lobata), cane sugar, salt, 10g net black sugar syrup (raw black cane sugar, water, maltose, honey, sugar), 5g net kinako (powdered roasted soybeans, sugar, sesame oil, salt) • **Packaging:** tray • **Storage:** keep away from heat and moisture. To be eaten cold • **Origin:** Nagasaki, Japan • **Allergenics:** sesame, soya

REF. YS1

HUILE DE SÉSAME BLANC TORRÉFIÉ 275G NET

Fruit de longues semaines d'élaboration à partir de graines de sésame grillées au feu de bois, issues d'une première pression.

Nos accords parfaits : l'huile de sésame blanc, légère et parfumée, sera celle du quotidien : aussi savoureuse pour la cuisson que pour élaborer une vinaigrette, une marinade pour une viande, un poisson vapeur ou pour accompagner vos tofu, sushi et sashimi et desserts sucrés.

Ingrédients : 100 % sésame blanc • **Conditionnement :** flacon verre • **Conservation :** à l'abri de la lumière et de la chaleur • **Origine :** Kyoto, Japon • **Substance allergène :** sésame

ROASTED WHITE SESAME OIL 275G NET

Result of long weeks of elaboration from sesame seeds roasted in wood fire then stemming from a first pressure.

Our perfect combination: this light and perfumed white sesame oil is that of every day, as tasty to cook with as to make a vinaigrette, a meat marinade, steam cooked fish or to accompany your tofus, sushi and sashimi or even sweets and pastries.

Ingredients: 100% white sesame seeds • **Packaging:** glass flask • **Storage:** keep away from direct sunlight and high temperatures • **Origin:** Kyoto, Japan • **Allergenic:** sesame

REF. YS3

HUILE DE SÉSAME DORÉ TORRÉFIÉ 275G NET

L'huile de sésame doré, première pression à froid, élaborée à partir de graines de sésame grillées au feu de bois, est la plus fruitée.

Nos accords parfaits : les pâtes, le riz blanc, les pommes sautées, sashimi, sushi et vinaigrettes, salade de thon poêlé… Versez quelques gouttes d'huile de sésame sur des rondelles d'agrumes pelés et saupoudrez de sucre semoule.

Ingrédient : 100 % sésame doré • **Conditionnement :** flacon verre • **Conservation :** à l'abri de la lumière et de la chaleur • **Origine :** Kyoto, Japon • **Substance allergène :** sésame

ROASTED GOLDEN SESAME OIL 275G NET

Roasted golden sesame oil, stemming from a first cold pressure, was processed from sesame seeds roasted in wood fire. This sesame oil is the most tasty and fruity.

Our perfect combination: pastas, rices, baked potatoes, sashimi, sushi and vinaigrettes and other dressings. Pour some drops of sesame oil on peeled, granulated sugared round slices of citrus fruit.

Ingredient: 100% golden sesame seeds • **Packaging:** glass flask • **Storage:** keep away from direct sunlight and high temperatures • **Origin:** Kyoto, Japan • **Allergenic:** sesame

REF. YS29

HUILE EXTRA VIERGE PREMIUM DE SÉSAME BLANC NON TORRÉFIÉ 275G NET

Cette huile de sésame blanc extra vierge Premium est une première pression à froid. Contrairement aux autres huiles de sésame non torréfié du marché, la saveur naturelle du sésame est très présente. La robe est d'une belle couleur jaune, la bouche exprime une jolie sucrosité. Il s'agit d'un grand cru.

Nos accords parfaits : l'huile de sésame blanc, légère et parfumée, sera celle du quotidien : aussi savoureuse pour la cuisson que pour élaborer une vinaigrette, une marinade pour une viande, un poisson vapeur ou pour accompagner vos tofu, sushi, sashimi et desserts sucrés.

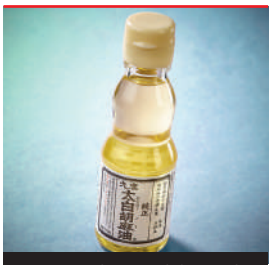
Ingrédient : 100 % sésame blanc • **Conditionnement :** flacon verre • **Conservation :** à l'abri de la lumière et de la chaleur • **Origine :** Kyoto, Japon • **Substance allergène :** sésame

UNROASTED GOLDEN SESAME OIL 275G NET

This premium extra virgin white sesame oil is a first cold pressed. Unlike other unroasted sesame oils on the market, the natural sesame flavor is very present. It has a beautiful yellow color and mouth expresses a nice sweetness. This is a great vintage.

Our perfect combination: this light and perfumed white sesame oil is that of every day, as tasty to cook with as to make a vinaigrette, a meat marinade, steam cooked fish or to accompany your tofus, sushi and sashimi or even sweets and pastries.

Ingredient: 100% white sesame seeds • **Packaging:** glass flask • **Storage:** keep away from direct sunlight and high temperatures • **Origin:** Kyoto, Japan • **Allergenic:** sesame



REF. KU8B / KU8C / KU8

HUILE DE SÉSAME TAIHAKU NON TORRÉFIÉ 170G / 340G / 1,6KG NET

Les meilleures huiles de sésame au monde sont fabriquées par les japonais. Les artisans sélectionnent les meilleures origines et utilisent des procédés ancestraux ou très perfectionnés en fonction de l'utilisation recherchée. Le produit final doit être pur, parfait. L'huile de sésame tahihaku est élaborée à partir de fines graines de sésame blanc, juste séchées, non torréfiées, pressées à basse température. Cette huile est très claire et n'exprime pas les notes puissantes de sésame des huiles habituelles issues quant à elles de graines torréfiées.

Nos accords parfaits : cette huile est très plébiscitée par les boulangers et pâtissiers pour leurs confections quotidiennes.

Ingrédient : 100 % sésame blanc. Sans aucun additif ni conservateur • **Conditionnement :** flacon verre ou bidon • **Conservation :** à l'abri de la lumière et de la chaleur • **Origine :** Mie, Japon • **Substance allergène :** sésame

UNROASTED TAIHAKU SESAME OIL 170G / 340G / 1.6KG NET

The best sesame oils in the world are made by the Japanese. Craftsmen select the best raw ingredients and use ancient or highly sophisticated processes depending on the intended use. The final product must be pure and in a word, perfect. One may use it either cold or hot. Tahihaku sesame oil is made from fine white sesame seeds, simply dried, unroasted and pressed at low temperature. The oil is very clear and doesn't have the usual powerful sesame notes that come from roasted seeds.

Our perfect combination: it is very popular with bakers and patissiers for everyday use.

Ingredient: 100% unroasted white sesame seeds. No additive, coloring nor preservative • **Packaging:** glass flask or can • **Storage:** keep away from direct sunlight and high temperatures • **Origin:** Mie, Japan • **Allergenic:** sesame

REF. KU17-S / KU17-XL / KU17

HUILE DE SÉSAME EN POUDRE 50G / 1 KG / 8 KG NET

La maison Kuki Sangyo vient de mettre au point une huile de sésame en poudre, unique sur le marché. Ceci est rendu possible par incorporation de dextrine de manioc. Les ingrédients n'étant ni traités par atomisation ni trop chauffés, les saveurs originales et naturelles du sésame torréfié, très qualitatif, sont préservées. Aucun émulsifiant n'est utilisé.

Nos accords parfaits : à utiliser en remplacement ou ajouté à vos assaisonnements en poudre pour les nouilles instantanées, les salades composées, les snacks, les frites, les chips, les carpaccios, les viandes, les poissons, les pâtes, les risottos..., les fruits, les biscuits. À essayer aussi avec d'autres produits en poudre tels que la sauce de soja en poudre, le miso, des extraits naturels,…

Ingrédients : dextrine, huile de sésame torréfiée • **Conditionnement :** sachet • **Conservation :** à l'abri de la lumière, de la chaleur et de l'humidité • **Origine :** Mié, Japon • **Substance allergène :** sésame

SESAME OIL POWDER 50G / 1KG / 8KG NET

Kuki Sangyo has just developed a unique powdered sesame oil on the market. This is made possible by incorporation of cassava dextrin. As the ingredients are neither sprayed nor heated, the original and natural flavors of the high quality roasted sesame are preserved. No emulsifier is used.

Our perfect combination: use as a substitute or added to your powdered seasonings for instant noodles, mixed salads, snacks, fries, chips, carpaccios, meats, fish, pasta, risottos ... , fruits, cookies. Also try with other powdered products such as soy sauce powder, miso, natural extracts…

Ingredients: dextrine, roasted sesame oil • **Packaging:** glass flask or can • **Storage:** keep away from direct sunlight, high temperatures and moisture • **Origin:** Mie, Japan • **Allergenic:** sesame

REF. KU19-S / KU19-XL / KU19

PÂTE DE SÉSAME EN POUDRE 50G / 1 KG / 10 KG NET

Cette pâte de sésame pulvérisée va ouvrir de nouvelles perspectives sur le marché tant elle est unique et innovante. La pâte de sésame torréfié a été pulvérisée puis liée à de la dextrine de manioc. Les ingrédients n'étant ni traités par atomisation ni trop chauffés, les saveurs originales et naturelles du sésame sont préservées. Aucun émulsifiant n'est utilisé.

Nos accords parfaits : à utiliser en remplacement ou ajouté à vos assaisonnements en poudre pour les nouilles instantanées, les salades composées, les snacks, les frites, les chips, les carpaccios, les viandes, les poissons, les pâtes, les risottos, les ganaches, les crèmes glacées, les fruits... À essayer aussi avec d'autres produits en poudre tels que la sauce de soja en poudre, le miso, des extraits naturels…

Ingrédients : pâte de sésame blanc torréfié, dextrine • **Conditionnement :** sachet • **Conservation :** à l'abri de la lumière, de la chaleur et de l'humidité • **Origine :** Mié, Japon • **Substance allergène :** sésame

SESAME PASTE POWDER 50G / 1KG / 10KG NET

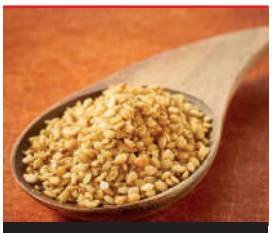
"his powdered sesame paste will open new perspectives on the market as it is unique and innovative. The roasted sesame paste was pulverized and then bound to cassava dextrin. Since the ingredients are neither sprayed nor heated, the original and natural flavors of sesame are preserved. No emulsifier is used.

Our perfect combination: use as a substitute or added to your powdered seasonings for instant noodles, mixed salads, snacks, fries, chips, carpaccios, meats, fish, pasta, risottos, ganaches, ice creams, fruits ... Also try with other powdered products such as soy sauce powder, miso, natural extracts…

Ingredients: roasted white sesame paste, dextrine • **Packaging:** sachet • **Storage:** keep away from direct sunlight, high temperatures and moisture • **Origin:** Mie, Japan • **Allergenic:** sesame

AUTRES SÉSAMES

OTHERS SESAMES



REF. ROG5-S / ROG5

GRAINES DE SÉSAME FUMÉES TORRÉFIÉES 80G / 1 KG NET

Ces graines de sésame ont été fumées à froid (bois de hêtre du Japon, selon un procédé unique. Le résultat est équilibré, sans amertume, ni astringence, ni acidité.

Nos accords parfaits : saumon fumé, salades composées, riz, pâtes, décors de bonbons de chocolat, poulet, tataki de thon ou de saumon, maki…

Ingrédients : 100 % sésame blanc torréfié (traces de fumée naturelle) • **Conditionnement :** sachet • **Conservation :** à l'abri de la chaleur, de la lumière et de l'humidité • **Origine :** Kyoto, Japon • **Substance allergène :** sésame

ROASTED AND SMOKED SESAME SEEDS 80G / 1KG NET

These sesame seeds were cold-smoked (beechwood from Japan, using a unique process. The result is balanced, without bitterness, nor astringency nor acidity.

Our perfect combination: smoked salmon, mixed salads, rice, pasta, chocolate candy decorations, chicken, tuna or salmon tataki, maki…

Ingredients: 100% roasted white sesame (natural smoke traces) • **Packaging:** sachet • **Storage:** keep away from light, heat and moisture • **Origin:** Kyoto, Japan • **Allergenic:** sesame

REF. TH2-S / TH1 / TH2

GRAINES DE SÉSAME TORRÉFIÉES AROMATISÉES AU WASABI 45G / 80G / 1 KG NET

Les graines de sésame torréfiées aromatisées font partie des furikake, assaisonnements traditionnels japonais. Le parfum et la saveur du wasabi vous montent au nez, sans jamais devenir désagréables.

Nos accords parfaits : craquantes, délicieuses, amusantes et surprenantes, elles relèveront à merveille riz blanc, pâtes, marinades, thon sauté, poissons et viandes grillés, feuilletés apéritifs, pains, fromages, salades de crudités…

Ingrédients : sésame blanc torréfié, exhausteurs de goût E621 et E635, sel, sucre, eau, wasabi en poudre (2,2 %) (cyclodextrine, arôme wasabi), extrait de piment rouge, acide acétique (E260, chlorelle) • **Conditionnement :** flacon PET ou sac • **Conservation :** à l'abri de la lumière, de la chaleur et de l'humidité • **Origine :** Ishikawa, Japon • **Substance allergène :** sésame

ROASTED SESAME SEEDS FLAVORED WITH WASABI 45 / 80G / 1KG NET

The flavored roasted sesame seeds belong to the category of "furikake", traditional Japanese seasoning. Wasabi perfume and flavor go up to your nostrils, without ever becoming unpleasant.

Our perfect combination: crunchy, delicious, funny and surprising, these seeds will spice up your rice, pastas, marinades, grilled meat and fish, breads, cheeses, raw vegetables…

Ingredients: roasted white sesame seeds, flavor enhancers E621, E635, salt, sugar, water, wasabi powder (2.2%) (cyclodextrine wasabi flavor), red chili pepper extract, acetic acid (E260, chlorella) • **Packaging:** PET flask or bag • **Storage:** keep away from light, heat and moisture • **Origin:** Ishikawa, Japan • **Allergenic:** sesame

REF. TH4-S / TH5 / TH4

GRAINES DE SÉSAME TORRÉFIÉES AROMATISÉES À LA PRUNE UME 45G / 80G / 1 KG NET

Les graines de sésame torréfiées aromatisées font partie des furikake, assaisonnements traditionnels japonais. Le parfum, la saveur et la fraîcheur de la prune ume sont bien présents.

Nos accords parfaits : craquantes, délicieuses, amusantes et surprenantes, elles relèveront à merveille riz blanc, pâtes, marinades, thon sauté, poissons et viandes grillés, feuilletés apéritifs, pains, fromages, salades de crudités…

Ingrédients : sésame blanc torréfié, sel, sucre, extrait de rakanka (siratia grosvenorii), acidifiant E330, extrait de bonite, extrait de bonite séchée, mirin, colorant choux rouge, arôme de shiso, exhausteurs de goût E621 E631 et E627, prune umeboshi (0,4 %) • **Conditionnement :** flacon PET ou sac • **Conservation :** à l'abri de la lumière et de l'humidité • **Origine :** Ishikawa, Japon • **Substance allergène :** sésame

ROASTED SESAME SEEDS FLAVORED WITH UME PLUM 45G / 80G / 1KG NET

The flavored roasted sesame seeds belong to the category of "furikake", traditional Japanese seasoning. Ume plum perfume, flavor and freshness are very present.

Our perfect combination: crunchy, delicious, funny and surprising, these seeds will spice up your rice, pastas, marinades, grilled meat and fish, breads, cheeses, raw vegetables…

Ingredients: roasted white sesame, salt, sugar, rakanka (siratia grosvenorii) extract, acidifier E330, dried bonito extract, mirin, red cabbage coloring, shiso aroma, flavor enhancers (E621, E631 and E627), umeboshi plums (0.4%) • **Packaging:** PET flask or bag • **Storage:** keep away from light, heat and moisture • **Origin:** Ishikawa, Japan • **Allergenic:** sesame

REF. TH7-S/TH7

GRAINES DE SÉSAME TORRÉFIÉES SAVEUR YUZU KOSHO 45G/1 KG NET

Le yuzu kosho est un condiment indispensable dans chaque cuisine japonaise. Confectionné de piment vert ou rouge, d'écorce de yuzu, de jus de yuzu et de sel, il relève les omelettes, les poissons et viandes grillés, les carpaccios de viandes de coquillages ou de poissons, les bouillons. Nous avons fait créer ce furikake en prenant soin de préserver les saveurs du sésame, du yuzu et du piment. L'alchimie fonctionne à merveille. La fraîcheur du yuzu est omniprésente, le piment incisif, juste ce qu'il faut, sans jamais être désagréable, éduqué par la gourmandise du sésame.

Nos accords parfaits : craquantes, délicieuses, amusantes et surprenantes, elles relèveront à merveille riz blanc, pâtes, marinades, thon sauté, poissons et viandes grillés, feuilletés apéritifs, pains, fromages, salades de crudités…

Ingrédients : protéines hydrolysée (protéines de soja, sel), saccharides (sucre, oligosaccharides), jus de yuzu, exhausteur E621, sel, arôme de yuzu (huile essentielle naturelle de yuzu, émulsifiant E999 ou extrait de quillaia, amidon réduit saccharifié), extrait naturel de piment rouge, colorant naturel jaune (carthames, sirop réduit de sucre), poivre • **Conditionnement :** sachet • **Conservation :** à l'abri de la lumière, de la chaleur et de l'humidité • **Origine :** Ishikawa, Japon • **Substances allergènes :** sésame, soja

ROASTED SESAME SEEDS FLAVORED WITH YUZU KOSHO 45G/1KG NET

Yuzu kosho is an essential condiment in every Japanese cuisine. Made of green or red hot pepper, yuzu skin, yuzu juice and salt, it is used for seasoning omelettes, fish and grilled meats, meat of shells or fish carpaccios, but as well many kind of broths. We requested this furikake to be created, taking care to preserve the flavors of sesame, yuzu and chilli. Alchemy works perfectly. The freshness of yuzu is omnipresent as well as the incisive touch of hot pepper, just what it takes, without ever being unpleasant, educated by the delicacy of sesame.

Our perfect combination: crunchy, delicious, funny and surprising, these seeds will spice up your rice, pastas, marinades, grilled meat and fish, breads, cheeses, raw vegetables…

Ingredients: hydrolized proteins (soy protein, salt), saccharides (sugar, oligosaccharides), yuzu juice, E621 flavor enhancer, salt, yuzu flavor (natural yuzu essential oil, E999 emulsifier or quillaia extract, saccharified reduced starch), hot red pepper natural extract, natural yellow coloring (safflower, reduced sugar syrup), pepper • **Packaging:** sachet • **Storage:** keep away from light, heat and moisture • **Origin:** Ishikawa, Japan • **Allergenics:** sesame, soya

REF. TAK3 -S/TAK1/TAK3

GRAINES DE SÉSAME TORRÉFIÉES À LA BONITE SÉCHÉE KATSUOBUSHI 45G/70G/1 KG NET

Les graines de sésame torréfiées aromatisées font partie des furikake, assaisonnements traditionnels japonais. Les notes torréfiées sont délicieuses, la bonite bien présente et le umami évident.

Nos accords parfaits : craquantes, délicieuses, amusantes et surprenantes, elles relèveront à merveille riz blanc, pâtes, marinades, thon sauté, poissons et viandes grillés, feuilletés apéritifs, pains, fromages, salades de crudités…

Ingrédients : sésame blanc torréfié, poudre de bonite séchée (11,5%), sucre, sel, extraits de levure, sauce soja • **Conditionnement :** sachet aluminé • **Conservation :** à l'abri de la lumière, de la chaleur et de l'humidité • **Origine :** Aichi, Japon • **Substances allergènes :** soja, blé, sésame, bonite

ROASTED SESAME SEEDS FLAVORED WITH DRIED BONITO KATSUOBUSHI 45G/70G/1KG NET

The flavored roasted sesame seeds belong to the category of "furikake", traditional Japanese seasoning. The roasted flavor is delicious, the bonito very present and, of course, the umami enhances the whole experience.

Our perfect combination: crunchy, delicious, funny and surprising, these seeds will spice up your rice, pastas, marinades, grilled meat and fish, breads, cheeses, raw vegetables…

Ingredients: roasted white sesame, dried bonito powder (11.5%), sugar, salt, yeast extract, soy sauce • **Packaging:** aluminized sachet • **Storage:** keep away from light, heat and moisture • **Origin:** Aichi, Japan • **Allergenics:** soy, wheat, sesame, bonito

REF. TAK4-S/TAK4

KINAKO AU SÉSAME NOIR TORRÉFIÉ 50G/300G NET

Voici un mélange sucré très gourmand, en poudre, aux saveurs chaudes de sésame noir torréfié, de fève de soja torréfiée (côté biscuité) et de sucre noir.

Nos accords parfaits : les cuisiniers, pâtissiers, chocolatiers s'en inspireront pour la réalisation de nombreux mets (ganaches, crème brûlée, pana cotta, gelée, macarons, mélanges épicés…

Ingrédients : sésame noir (49%), fève de soja noir torréfiée (33%), sucre brut noir de canne • **Conditionnement :** sachet aluminé • **Conservation :** à l'abri de la lumière, de la chaleur et de l'humidité • **Origine :** Aichi, Japon • **Substances allergènes :** soja, sésame

ROASTED BLACK SESAME AND KINAKO 50G/300G NET

Here is a very gourmand, powder sweet mixture, with warm flavors of roasted black sesame and roasted soy beans (biscuit flavor) and black sugar.

Our perfect combination: chefs, pastry and chocolate makers will be inspired by this kinako for numerous dishes (ganaches, crème brûlée, panacotta, jelly, macarons, spicy mixtures).

Ingredients: black sesame (49%), roasted black soybeans (33%), black unrefined sugar • **Packaging:** aluminized sachet • **Storage:** keep away from light, heat and moisture • **Origin:** Aichi, Japan • **Allergenics:** soy, sesame

FURIKAKE

Les assaisonnements condiments sont indissociables de la culture alimentaire japonaise. Le plus connu est le furikake, mélange à saupoudrer sur le riz, les salades, les viandes, les œufs, les soupes, les légumes et crudités… Les furikake apportent couleurs, goûts, croustillant et craquant. Le choix est considérable dans tous les combini (épiceries « convenience store » ouvertes 24h/24), les épiceries et supermarchés. Cependant, 99% de ces furikake regorgent d'additifs alimentaires, colorants, conservateurs, exhausteurs de goût. Les saveurs ne sont pas naturelles mais terriblement appétentes. La maison Takusei, Préfecture de Aichi, a développé, pour nous, une gamme de furikake naturels, sans additif, ni colorant ni conservateur. Le sésame torréfié est omniprésent. Il s'agit du condiment préféré des japonais. À essayer pour commencer sur le riz chaud.

REF. TAK7/TAK15-S/TAK15

FURIKAKE LÉGUMES ET SÉSAME 30G/45G/1 KG NET

Nos accords parfaits : couleurs et goût pour ce mélange croustillant à saupoudrer sur les pâtes, sômen, udon, onigiri, okonomiyaki, omelettes, viandes grillées, salades composées, poissons grillés, poêlées de Saint-Jacques…

Ingrédients : 70% légumes (feuille de daikon = Raphanus sativus var. longipinnatus, komatsuna = Brassica rapa var. perviridis, moutarde brune = takana ou Brassica juncea var. integrifolia, carotte, amidon de maïs et pomme de terre et patate douce), 6,50% de sésame rôti, sel de mer, kombu (laminaria ochotensis, saccharina japonica, laminaria angustata), flocons de bonite séchée, sucre, extrait de levure, sauce de soja (soja, blé, sel) • **Conditionnement :** sachet • **Origine :** Aichi, Japon • **Substances allergènes :** sésame, moutarde, soja, bonite séchée, blé

REF. TAK17-S/TAK9/TAK17

FURIKAKE SÉSAME ET NORI DE ARIAKE 45G/50G/1 KG NET

Nos accords parfaits : couleurs et goût pour ce mélange croustillant à saupoudrer sur les pâtes, sômen, udon, onigiri, okonomiyaki, omelettes, viandes grillées, salades composées, poissons grillés, poêlées de Saint-Jacques…

Ingrédients : 65,60% sésame blanc torréfié, riz gluant torréfié arare, 10,45% nori de Ariake (porphyra yezoensis), sel marin, kombu (laminaria ochotensis, saccharina japonica, laminaria angustata), copeaux de bonite séchée, sucre, extrait de levure, sauce soja (soja, blé, sel, alcool) • **Conditionnement :** sachet • **Origine :** Aichi, Japon • **Substances allergènes :** sésame, soja, bonite séchée, blé

FURIKAKE

Seasoning is essential in Japanese food. The most well-known is furikake, a mixture that can be sprinkled on rice, salads, meat, eggs, soups, cooked and raw vegetables. Furikake brings color, taste and makes food crispy and crunchy. There is a large choice in all combini (convenience stores open 24 hours a day), grocery stores and supermarkets. However, 99% of these furikake are full of food additives, dyes, preservatives and flavor enhancers. The flavors aren't natural but are incredibly appetising. Takusei Craftmen, located in Aichi Prefecture, have developed, for us, a range of natural furikake, without additives, colorants or preservatives.

VEGETABLES AND SESAME FURIKAKE 30G/45G/1KG NET

Our perfect combination: you can also sprinkle furikake on pasta, somen and udon noodles, rice balls, savory pancakes, omelettes, grilled meat, mixed salad, grilled fish, pan-fried scallops…

Ingredients: 70% vegetables (daikon leaf = Raphanus sativus var. longipinnatus, komatsuna = Brassica rapa var. perviridis, brown mustard = takana or Brassica juncea var. integrifolia, carrot, corn starch and potato and sweet potato), 6.50% roasted sesame, sea salt, kombu (laminaria ochotensis, saccharina japonica, laminaria angustata) dried bonito flakes, sugar, yeast extract, soy sauce (soya, wheat, salt, alcohol) • **Packaging:** sachet • **Origin:** Aichi, Japon • **Allergenics:** sesame, mustard, soya, dried bonito, wheat

SESAME AND ARIAKE NORI FURIKAKE 45G/50G/1KG NET

Our perfect combination: you can also sprinkle furikake on pasta, somen and udon noodles, rice balls, savory pancakes, omelettes, grilled meat, mixed salad, grilled fish, pan-fried scallops…

Ingredients: 65.60% roasted white sesame, arare = roasted glutinous rice, 10.45% Ariake nori (porphyra yezoensis), sea salt, kombu (laminaria ochotensis, saccharina japonica, laminaria angustata), dried bonito chips, sugar, yeast extract, soy sauce (soy, wheat, salt, alcohol) • **Packaging:** sachet • **Origin:** Aichi, Japan • **Allergenics:** sesame, soy, dried bonito, wheat

REF. TAK8/TAK16-S/TAK16

FURIKAKE SÉSAME, PRUNE UME ET LÉGUMES 30G/45G/1KG NET

Nos accords parfaits : couleurs et goût pour ce mélange croustillant à saupoudrer sur les pâtes, sômen, udon, onigiri, okonomiyaki, omelettes, viandes grillées, salades composées, poissons grillés, poêlées de Saint-Jacques…

Ingrédients : 64,50% légumes (feuille de daikon = Raphanus sativus var. longipinnatus, komatsuna = Brassica rapa var. perviridis, moutarde brune = takana ou Brassica juncea var. integrifolia, carotte, amidon de maïs et pomme de terre et patate douce), 12,8% sésame torréfié, 8,60% pulpe de prune umé, particules de kombu (laminaria ochotensis, saccharina japonica, laminaria angustata), shiso rouge séché (shiso rouge perilla frutescens, sel, vinaigre de prune ume), sel marin, copeaux de bonite séchée, sucre, extrait de levure, sauce soja (soja, blé, sel, alcool) • **Conditionnement :** sachet • **Origine :** Aichi, Japon • **Substances allergènes :** sésame, moutarde, soja, bonite séchée, blé

VEGETABLES AND SESAME, UME PLUM FURIKAKE 30G/45G/1KG NET

Our perfect combination: you can also sprinkle furikake on pasta, somen and udon noodles, rice balls, savory pancakes, omelettes, grilled meat, mixed salad, grilled fish, pan-fried scallops…

Ingredients: 64.50% vegetables(daikon leaf = Raphanus sativus var. longipinnatus, komatsuna = Brassica rapa var. perviridis, brown mustard = takana or Brassica juncea var. integrifolia, carrot, corn starch and potato and sweet potato), 12.8% roasted sesame, sea salt, 8.60% ume plum pulp, kombu particles (laminaria ochotensis, saccharina japonica, laminaria angustata) dried bonito flakes, sugar, yeast extract, soy sauce (soya, wheat, salt, alcohol • **Packaging:** sachet • **Origin:** Aichi, Japon • **Allergenics:** sesame, mustard, soya, dried bonito, wheat

REF. TAK10/TAK18-S/TAK18

FURIKAKE SÉSAME ET NATTO 25G/45G/1KG NET

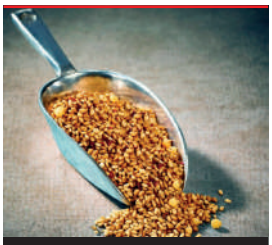
Nos accords parfaits : couleurs et goût pour ce mélange croustillant à saupoudrer sur les pâtes, sômen, udon, onigiri, okonomiyaki, omelettes, viandes grillées, salades composées, poissons grillés, poêlées de Saint-Jacques…

Ingrédients : 32% sésame torréfié, 24% natto (soja, bacillus subtilis var. natto), riz gluant torréfié arare, kombu (laminaria ochotensis, saccharina japonica, laminaria angustata), sel marin, algue nori de Ariake, morceaux de ciboule séchée, poudre de moutarde, copeaux de bonite séchée, sucre, extrait de levure, sauce soja (soja, blé, sel, alcool) • **Conditionnement :** sachet • **Origine :** Aichi, Japon • **Substances allergènes :** sésame, soja, bonite séchée, blé, moutarde.

SESAME AND NATTO FURIKAKE 25G/45G/1KG NET

Our perfect combination: you can also sprinkle furikake on pasta, somen and udon noodles, rice balls, savory pancakes, omelettes, grilled meat, mixed salad, grilled fish, pan-fried scallops…

Ingredients: 32% roasted sesame, 24% natto (soya beans, bacillus subtilis var. Natto), roasted rice glutinous arare, kombu (laminaria ochotensis, saccharina japonica, laminaria angustata), sea salt, nori seaweed from Ariake, chunks of dried spring onions, mustard powder, dried bonito chips, sugar, yeast extract, soy sauce (soy, wheat, salt, alcohol) • **Packaging:** sachet • **Origin:** Aichi, Japan • **Allergenics:** sesame, soybean, dried bonito, wheat, mustard.



REF. TAK19-S/TAK11/TAK19

FURIKAKE SÉSAME, PRUNE UME, KATSUOBUSHI 45G/50G/1KG NET

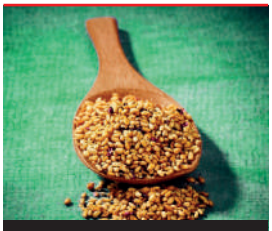
Nos accords parfaits : couleurs et goût pour ce mélange croustillant à saupoudrer sur les pâtes, sômen, udon, onigiri, okonomiyaki, omelettes, viandes grillées, salades composées, poissons grillés, poêlées de Saint-Jacques…

Ingrédients : 76,90% sésame torréfié, 6% pulpe de prune umé, riz gluant torréfié arare, 3,28% katsuobushi copeaux de bonite séchée, sucre, sel marin, extrait de levure, sauce soja (soja, blé, sel, alcool) • **Conditionnement :** sachet • **Origine :** Aichi, Japon • **Substances allergènes :** sésame, bonite séchée, blé.

SESAME, PRUNE UME, KATSUOBUSHI FURIKAKE 45G/50G/1KG NET

Our perfect combination: you can also sprinkle furikake on pasta, somen and udon noodles, rice balls, savory pancakes, omelettes, grilled meat, mixed salad, grilled fish, pan-fried scallops…

Ingredients: 76.90% roasted sesame, 6% ume plum pulp, arare roasted sticky rice, 3.28% dried katsuobushi bonito flakes, sugar, sea salt, yeast extract, soy sauce (soya, wheat, salt, alcohol) • **Packaging:** sachet • **Origin:** Aichi, Japan • **Allergenics:** sesame, dried bonito, soy, wheat.



REF. TAK20-S/TAK12/TAK20

FURIKAKE SÉSAME, SAUCE SOJA, CONDIMENT SHISO 45G/50G/1KG NET

Nos accords parfaits : couleurs et goût pour ce mélange croustillant à saupoudrer sur les pâtes, sômen, udon, onigiri, okonomiyaki, omelettes, viandes grillées, salades composées, poissons grillés, poêlées de Saint-Jacques…

Ingrédients : 77,50% sésame torréfié, glucose, 6% sauce soja (soja, blé, sel, alcool), sel marin, extrait de levure, 1% condiment shiso rouge (shiso rouge perilla frutescens, sel, vinaigre de prune ume) • **Conditionnement :** sachet • **Origine :** Aichi, Japon • **Substances allergènes :** sésame, soja, blé

SESAME, SOY SAUCE, SHISO CONDIMENT FURIKAKE 45G/50G/1KG NET

Our perfect combination: you can also sprinkle furikake on pasta, somen and udon noodles, rice balls, savory pancakes, omelettes, grilled meat, mixed salad, grilled fish, pan-fried scallops…

Ingredients: 77.50% roasted sesame, glucose, 6% soy sauce (soya, wheat, salt, alcohol), sea salt, yeast extract, 1% red shiso condiment (red shiso perilla frutescens, salt, ume plum vinegar) • **Packaging:** sachet • **Origin:** Aichi, Japon • **Allergenics:** sesame, soya, wheat

REF. TAK21-S/TAK13/TAK21

FURIKAKE SÉSAME DORÉ, ANCHOIS SHIRASU ET CREVETTE AMIEBI 40G/45G/1KG NET

Nos accords parfaits : couleurs et goût pour ce mélange croustillant à saupoudrer sur les pâtes, sômen, udon, onigiri, okonomiyaki, omelettes, viandes grillées, salades composées, poissons grillés, poêlées de Saint-Jacques…

Ingrédients : 66,20% sésame torréfié, 7% anchois japonais shirasu (engraulis japonicus), 7% crevette japonaise Amiebi (acetes japonicus), pulpe de prune umé, katsuobushi copeaux de bonite séchée, nori de Ariake, sucre, sel marin, extrait de levure, sauce soja (soja, blé, sel, alcool) • **Conditionnement :** sachet • **Origine :** Aichi, japon • **Substances allergènes :** sésame, soja, bonite séchée, blé, anchois, crevette

GOLDEN SESAME, SHIRASU ANCHOVY AND AMIEBI SHRIMP FURIKAKE 40G/45G/1KG NET

Our perfect combination: you can also sprinkle furikake on pasta, somen and udon noodles, rice balls, savory pancakes, omelettes, grilled meat, mixed salad, grilled fish, pan-fried scallops…

Ingredients: 66.20% roasted sesame, 7% japanese anchovy shirasu (japonicus engraulis), 7% Japanese shrimp Amiebi (acetes japonicus), plum pulp umé, katsuobushi chips bonito dried, Ariake nori seaweed, sugar, sea salt, yeast extract, soy sauce (soy, wheat, salt, alcohol) • **Packaging:** sachet • **Origin:** Aichi, Japan • **Allergenics:** sesame, soybean, dried bonito, wheat, anchovy, shrimp

REF. TAK22-S/TAK14/TAK22

FURIKAKE SÉSAME ET AMANDES 35G/45G/1KG NET

Nos accords parfaits : couleurs et goût pour ce mélange croustillant à saupoudrer sur les pâtes, sômen, udon, onigiri, okonomiyaki, omelettes, viandes grillées, salades composées, poissons grillés, poêlées de Saint-Jacques…

Ingrédients : 61,50% sésame torréfié, 30% amandes, sel marin, yuzu (citrus junos), katsuobushi copeaux de bonite séchée, sucre, extrait de levure, sauce soja (soja, blé, sel, alcool) • **Conditionnement :** Sachet • **Origine :** Aichi, Japon • **Substances allergènes :** sésame, bonite séchée, blé

SESAME AND ALMOND FURIKAKE 35G/45G/1KG NET

Our perfect combination: you can also sprinkle furikake on pasta, somen and udon noodles, rice balls, savory pancakes, omelettes, grilled meat, mixed salad, grilled fish, pan-fried scallops…

Ingredients: 61.50% roasted sesame, 30% almonds, sea salt, yuzu (citrus junos), katsuobushi dried bonito flakes, sugar, yeast extract, soy sauce (soya, wheat, salt, alcohol) • **Packaging:** sachet • **Origin:** Aichi, Japon • **Allergenics:** sesame, almonds, soya, dried bonito, wheat

REF. KU21

FURIKAKE SÉSAME ET YUZU EN POUDRE 24G NET

Ce furikake, sans conservateur, aux notes puissantes de sésame toasté et aux accents frais et fruités de yuzu, permet de relever de multiples préparations. Les notes de kombu et de katsuobushi lui confèrent un umami délicat et élégant.

Nos accords parfaits : salades composées, pâtes, riz, carpaccio, frites, viandes et poissons grillés, pizzas, risottos…

Ingrédients : 64% sésame blanc torréfié, sucre, sauce soja en poudre (soja, blé, sel, dextrine), 1,83% poudre de yuzu, poudre de shiitaké, poudre d'algue kombu, poudre de bonite séchée katsuobushi, sel • **Conditionnement :** sachet • **Conservation :** à l'abri de la chaleur, de la lumière et de l'humidité • **Origine :** Hiroshima, Japon • **Substances allergènes :** sésame, blé, bonite

SESAME AND YUZU POWDER FURIKAKE 24G NET

This furikake, without preservative, with powerful notes of toasted sesame and fresh and fruity accents of yuzu, allows to enhance multiple preparations. The notes of kombu and katsuobushi give it a delicate and elegant umami.

Our perfect combination: mixed salads, pasta, rice, carpaccio, french fries, meat and grilled fish, pizzas, risottos…

Ingredients: 64% roasted white sesame, sugar, soy sauce powder (soy, wheat, salt, dextrin), 1.83% yuzu powder, shiitake powder, kombu seaweed powder, katsuobushi dried bonito powder, salt • **Packaging:** sachet • **Storage:** away from light, heat and moisture • **Origin:** Hiroshima, Japon • **Allergenics:** sesame, wheat, bonito

Nishikidôri

vous présente ses

Tsukudani et Furikake

Tsukudani and Furikake

Tsukudani • Tsukudani ..... p. 136
Furikake • Furikake ..... p. 136-138
Furikake sur base sésame
• Furikake with sesame ..... p. 138-140
Furikake sur base d'algues • Seaweeds furikake .. p. 140
Furikake marins • Sea flavor furikake ..... p. 141

www.nishikidori.com

TSUKUDANI

REF. NAS1 / NAS2

RACINE DE WAKAMÉ CONFITE TSUKUDANI 100G / 500G NET

Les tsukudani sont omniprésents dans la cuisine japonaise. Cette méthode de cuisson par mijotage est très utilisée pour les algues, les fruits de mer et même les viandes de porc et de bœuf. Les produits sont cuits longuement dans un mélange de sauce soja et de sucre, puis de mirin et / ou de saké, de sansho ou autres zestes d'agrumes. La cuisson est longue et se fait par paliers. La racine de l'algue wakamé convient parfaitement pour la confection de tsukudani. Elle est épaisse, croquante, iodée. Nous vous la proposons ici dans une version très gourmande, agrémentée d'œufs de capelan. La cuisson s'est faite longuement, agrémentée de bouillon de sardine, poissons volants et bonite séchée.

Nos accords parfaits : véritable gourmandise, ce tsukudani agrémente les pâtes, riz, sushi, poêlées de légumes, salades de crudités, et se révèle un excellent condiment en dégustation de poissons vapeurs, de poissons grillés, de viande rouge ou encore, de façon surprenante, de fromage de chèvre.

Ingrédients : 34.09 % racines de wakamé (Undaria Pinnatifida), eau, sauce soja (soja, blé, sel), sucre, bouillon dashi de poisson volant, œufs de capelan, sucre, bouillon de sardine, vinaigre de riz, bonite séchée • **Conditionnement :** sachet aluminé • **Conservation :** au réfrigérateur • **Origine :** Kagawa, Japon • **Substances allergènes :** blé, soja, poisson volant, œufs de capelan, sardine, bonite

TSUKUDANI

CANDIED WAKAME ROOT TSUKUDANI 100G / 500G NET

Tsukudani are ubiquitous in Japanese cuisine. This simmering method is widely used for seaweed, seafood and even pork and beef. Seaweeds are cooked for a long time in a mixture of soy sauce and sugar, then mirin and / or sake, sansho or other citrus zests. The cooking is long and is done in stages. Wakame seaweed root is ideal for making tsukudani. It is thick, crunchy, iodized. We offer it here in a very greedy version, embellished with capelin eggs. Cooking was done at length, garnished with sardine broth, flying fish and dried bonito.

Our perfect combination: wakamé's root is perfect to make Tsukudani. It is thick, crunchy, ioded. We propose here a very tasty tsukudani with capelin eggs. Cooking has been slow with sardine stock, flying fish and dried bonito. It is a real delight, and it will be perfect with pasta, rice, sushi, vegetables stew, crudites salad, and it is an excellent condiment to eat with steamed or grilled fish, red meat or even more surprising with goat cheese.

Ingredients: 34.09% wakamé root (undaria pinnatifida), water, soy sauce (soy beans, wheat, salt), sugar, flying fish dashi stock, capelin eggs, sugar, sardine stock, rice vinegar, dried bonito • **Packaging:** aluminized bag • **Storage:** refrigerate • **Origin:** Kagawa, Japan • **Allergenics:** wheat, soy, flying fish, capelin eggs, sardin, bonito

FURIKAKE

REF. TAK1 À / TO TAK22

TAKUSEI : LES FURIKAKE NATURELS SANS ADDITIF NI COLORANT NI CONSERVATEUR

Les assaisonnements condiments sont indissociables de la culture alimentaire japonaise. Le plus connu est le furikake, mélange à saupoudrer sur le riz, les salades, les viandes, les œufs, les soupes, les légumes et crudités… Les furikake apportent couleurs, goûts, croustillant et craquant. Le choix est considérable dans tous les combini (épiceries « convenience store » ouvertes 24h / 24), les épiceries et supermarchés. Cependant, 99% de ces furikake regorgent d'additifs alimentaires, colorants, conservateurs, exhausteurs de goût. Les saveurs ne sont pas naturelles mais terriblement appétentes. Nous avons développé avec la maison Takusei, Préfecture de Aichi, une gamme de furikake naturelle, sans additif, ni colorant ni conservateur. Le sésame torréfié est omniprésent. Il s'agit du condiment préféré des japonais. À essayer pour commencer sur le riz chaud : garantie de coup de foudre gourmand !

REF. TAK3-S / TAK1 / TAK3

GRAINES DE SÉSAME TORRÉFIÉES À LA BONITE SÉCHÉE KATSUOBUSHI 45G / 70G / 1 KG NET

Les graines de sésame torréfiées aromatisées font partie des furikake, assaisonnements traditionnels japonais. Les notes torréfiées sont délicieuses, la bonite bien présente et le umami évident.

Nos accords parfaits : craquantes, délicieuses, amusantes et surprenantes, elles relèveront à merveille riz blanc, pâtes, marinades, thon sauté, poissons et viandes grillés, feuilletés apéritifs, pains, fromages, salades de crudités…

Ingrédients : sésame blanc torréfié, 11.50 % poudre de bonite séchée, sucre, sel, extraits de levure, sauce soja • **Conditionnement :** sachet aluminé • **Conservation :** à l'abri de la lumière, de la chaleur et de l'humidité • **Origine :** Aichi, Japon • **Substances allergènes :** soja, blé, sésame, bonite

REF. TAK7 / TAK15-S / TAK15

FURIKAKE LÉGUMES ET SÉSAME 30G / 45G / 1 KG NET

Un mélange riche en légumes, riche en couleurs et en saveurs, le croustillant en plus.

Nos accords parfaits : vous pouvez aussi saupoudrer vos furikake sur les pâtes, sômen, udon, onigiri, okonomiyaki, omelettes, viandes grillées, salades composées, poissons grillées, poêlées de Saint-Jacques…

Ingrédients : 70% légumes (feuille de daikon = Raphanus sativus var. longipinnatus, komatsuna = Brassica rapa var. perviridis, moutarde brune = takana ou Brassica juncea var. integrifolia, carotte, amidon de maïs et pomme de terre et patate douce), 6,50% de sésame rôti, sel de mer, kombu (laminaria ochotensis, saccharina japonica, laminaria angustata), flocons de bonite séchée, sucre, extrait de levure, sauce de soja (soja, blé, sel) • **Conditionnement :** sachet • **Conservation :** à l'abri de la chaleur, de la lumière et de l'humidité • **Origine :** Aichi, Japon • **Substances allergènes :** sésame, moutarde, soja, bonite séchée, blé

FURIKAKE

TAKUSEI : NATURAL FURIKAKE WITHOUT ADDITIVE NOR DYE NOR PRESERVATIVE

Seasoning is essential in Japanese food. The most well-known is furikake, a mixture that can be sprinkled on rice, salads, meat, eggs, soups, cooked and raw vegetables. Furikake brings color, taste and makes food crispy and crunchy. There is a large choice in all combini (convenience stores open 24 hours a day), grocery stores and supermarkets. However, 99% of these furikake are full of food additives, dyes, preservatives and flavor enhancers. The flavors aren't natural but are incredibly appetising. With Takusei in Aichi Prefecture, we have developed a range of natural furikake, without additive, nor dye nor preservative. Roasted sesame is omnipresent. This is the favorite condiment of Japanese. To try to start on the hot rice: guarantee of greedy thunderbolt!

ROASTED SESAME SEEDS FLAVORED WITH DRIED BONITO KATSUOBUSHI 45G / 70G / 1KG NET

The flavored roasted sesame seeds belong to the category of furikake, traditional Japanese seasoning.The roasted flavor is delicious, the bonito very present and, of course, the umami enhances the whole experience.

Our perfect combination: crunchy, delicious, funny and surprising, these seeds will spice up your rice, pastas, marinades, grilled meat and fish, breads, cheeses, raw vegetables…

Ingredients: roasted white sesame, 11.50% dried bonito powder, sugar, salt, yeast extract, soy sauce • **Packaging:** aluminized sachet • **Storage:** keep away from light, heat and moisture • **Origin:** Aichi, Japan • **Allergenics:** soy, wheat, sesame, bonito

VEGETABLES AND SESAME FURIKAKE 30G / 45G / 1KG NET

A rich mixture of vegetables, rich in colors and flavors, with amazing crispness.

Our perfect combination: you can also sprinkle furikake on pasta, somen and udon noodles, rice balls, savory pancakes, omelettes, grilled meat, mixed salad, grilled fish, pan-fried scallops,…

Ingredients: 70% vegetables (daikon leaf = Raphanus sativus var. longipinnatus, komatsuna = Brassica rapa var. perviridis, brown mustard = takana or Brassica juncea var. integrifolia, carrot, corn starch and potato and sweet potato), 6.50% roasted sesame, sea salt, kombu (laminaria ochotensis, saccharina japonica, laminaria angustata) dried bonito flakes, sugar, yeast extract, soy sauce (soya, wheat, salt, alcohol) • **Packaging:** sachet • **Storage:** keep away from light, heat and moisture • **Origin:** Aichi, Japon • **Allergenics:** sesame, mustard, soya, dried bonito, wheat

REF. TAK8/TAK16-S/TAK16

FURIKAKE SÉSAME, PRUNE UME ET LÉGUMES 30G/45G/1KG NET

Un mélange riche en saveurs associant le croustillant du sésame, la fraîcheur des légumes et les notes acidulées de la prune ume.

Nos accords parfaits : vous pouvez aussi saupoudrer vos furikake sur les pâtes, sômen, udon, onigiri, okonomiyaki, omelettes, viandes grillées, salades composées, poissons grillées, poêlées de Saint-Jacques…

Ingrédients : 64,50% légumes (feuille de daikon = Raphanus sativus var. longipinnatus, komatsuna = Brassica rapa var. perviridis, moutarde brune = takana ou Brassica juncea var. integrifolia, carotte, amidon de maïs et pomme de terre et patate douce), 12,80% sésame torréfié, 8,60% pulpe de prune umé, particules de kombu (laminaria ochotensis, saccharina japonica, laminaria angustata), shiso rouge séché (shiso rouge perilla frutescens, sel, vinaigre de prune ume), sel marin, copeaux de bonite séchée, sucre, extrait de levure, sauce soja (soja, blé, sel, alcool) • **Conditionnement :** sachet • **Conservation :** à l'abri de la chaleur, de la lumière et de l'humidité • **Origine :** Aichi, Japon • **Substances allergènes :** sésame, moutarde, soja, bonite séchée, blé

VEGETABLES AND SESAME, UME PLUM FURIKAKE 30G/45G/1KG NET

A rich blend of flavors combining crispy sesame, fresh vegetables and tangy notes of ume plum.

Our perfect combination: you can also sprinkle furikake on pasta, somen and udon noodles, rice balls, savory pancakes, omelettes, grilled meat, mixed salad, grilled fish, pan-fried scallops,…

Ingredients: 64.50% vegetables(daikon leaf = Raphanus sativus var. longipinnatus, komatsuna = Brassica rapa var. perviridis, brown mustard = takana or Brassica juncea var. integrifolia, carrot, corn starch and potato and sweet potato), 12.80% roasted sesame, sea salt, 8.60% ume plum pulp, kombu particles (laminaria ochotensis, saccharina japonica, laminaria angustata) dried bonito flakes, sugar, yeast extract, soy sauce (soya, wheat, salt, alcohol • **Packaging:** sachet • **Storage:** keep away from light, heat and moisture • **Origin:** Aichi, Japon • **Allergenics:** sesame, mustard, soya, dried bonito, wheat

REF. TAK17-S/TAK9/TAK17

FURIKAKE SÉSAME ET NORI DE ARIAKE 45G/50G/1KG NET

Le mariage parfait du sésame associé aux notes iodées du très réputé nori de Ariake.

Nos accords parfaits : vous pouvez aussi saupoudrer vos furikake sur les pâtes, sômen, udon, onigiri, okonomiyaki, omelettes, viandes grillées, salades composées, poissons grillées, poêlées de Saint-Jacques…

Ingrédients : 65,60% sésame blanc torréfié, riz gluant torréfié arare, 10,45% nori de Ariake (porphyra yezoensis), sel marin, kombu (laminaria ochotensis, saccharina japonica, laminaria angustata), copeaux de bonite séchée, sucre, extrait de levure, sauce soja (soja, blé, sel, alcool) • **Conditionnement :** sachet • **Conservation :** à l'abri de la chaleur, de la lumière et de l'humidité • **Origine :** Aichi, Japon • **Substances allergènes :** sésame, soja, bonite séchée, blé

SESAME AND ARIAKE NORI FURIKAKE 45G/50G/1KG NET

The perfect combination of sesame and the natural salty notes of Ariake's famous nori.

Our perfect combination: you can also sprinkle furikake on pasta, somen and udon noodles, rice balls, savory pancakes, omelettes, grilled meat, mixed salad, grilled fish, pan-fried scallops…

Ingredients: 65.60% roasted white sesame, arare = roasted glutinous rice, 10.45% Ariake nori (porphyra yezoensis), sea salt, kombu (laminaria ochotensis, saccharina japonica, laminaria angustata), dried bonito chips, sugar, yeast extract, soy sauce (soy, wheat, salt, alcohol) • **Packaging:** sachet • **Storage:** keep away from light, heat and moisture • **Origin:** Aichi, Japan • **Allergenics:** sesame, soy, dried bonito, wheat

REF. TAK10/TAK18-S/TAK18

FURIKAKE SÉSAME ET NATTO 25G/45G/1KG NET

Le natto, soja fermenté, restitue étonnament des notes de camembert bien fait. Son aspect gluant quant il est frais repousse de nombreux occidentaux. Ici, séché, il restitue des notes très agréables de fromage et connait un succès retentissant.

Nos accords parfaits : vous pouvez aussi saupoudrer vos furikake sur les pâtes, sômen, udon, onigiri, okonomiyaki, omelettes, viandes grillées, salades composées, poissons grillées, poêlées de Saint-Jacques…

Ingrédients : 32% sésame torréfié, 24% natto (soja, bacillus subtilis var. natto), riz gluant torréfié arare, kombu (laminaria ochotensis, saccharina japonica, laminaria angustata), sel marin, algue nori de Ariake, morceaux de ciboule séchée, poudre de moutarde, copeaux de bonite séchée, sucre, extrait de levure, sauce soja (soja, blé, sel, alcool) • **Conditionnement :** sachet • **Conservation :** à l'abri de la chaleur, de la lumière et de l'humidité • **Origine :** Aichi, Japon • **Substances allergènes :** sésame, soja, bonite séchée, blé, moutarde.

SESAME AND NATTO FURIKAKE 25G/45G/1KG NET

Natto, fermented soya, gives surprisingly good camembert notes. Its glutinous appearance when it is fresh repels many Westerners. Here, dried, it restores very pleasant notes of cheese and knows a resounding success.

Our perfect combination: you can also sprinkle furikake on pasta, somen and udon noodles, rice balls, savory pancakes, omelettes, grilled meat, mixed salad, grilled fish, pan-fried scallops,…

Ingredients: 32% roasted sesame, 24% natto (soya beans, bacillus subtilis var. Natto), roasted rice glutinous arare, kombu (laminaria ochotensis, saccharina japonica, laminaria angustata), sea salt, nori seaweed from Ariake, chunks of dried spring onions, mustard powder, dried bonito chips, sugar, yeast extract, soy sauce (soy, wheat, salt, alcohol) • **Packaging:** sachet • **Storage:** keep away from light, heat and moisture • **Origin:** Aichi, Japan • **Allergenics:** sesame, soybean, dried bonito, wheat, mustard.

REF. TAK9-S/TAK11/TAK19

FURIKAKE SÉSAME, PRUNE UME, KATSUOBUSHI 45G/50G/1KG NET

Ce mélange équilibré restitue parfaitement les notes fumées de la bonite séchée et la fraîcheur acidulée de la prune ume.

Nos accords parfaits : vous pouvez aussi saupoudrer vos furikake sur les pâtes, sômen, udon, onigiri, okonomiyaki, omelettes, viandes grillées, salades composées, poissons grillées, poêlées de Saint-Jacques…

Ingrédients : 76,90% sésame torréfié, 6% pulpe de prune umé, riz gluant torréfié arare, 3,28% katsuobushi copeaux de bonite séchée, sucre, sel marin, extrait de levure, sauce soja (soja, blé, sel, alcool) • **Conditionnement :** sachet • **Conservation :** à l'abri de la chaleur, de la lumière et de l'humidité • **Origine :** Aichi, Japon • **Substances allergènes :** sésame, bonite séchée, blé.

SESAME, PRUNE UME, KATSUOBUSHI FURIKAKE 45G/50G/1KG NET

This balanced blend perfectly captures the smoky notes of dried bonito and ume plum tangy freshness.

Our perfect combination: you can also sprinkle furikake on pasta, somen and udon noodles, rice balls, savory pancakes, omelettes, grilled meat, mixed salad, grilled fish, pan-fried scallops,…

Ingredients: 76.90% roasted sesame, 6% ume plum pulp, arare roasted sticky rice, 3.28% dried katsuobushi bonito flakes, sugar, sea salt, yeast extract, soy sauce (soya, wheat, salt, alcohol) • **Packaging:** sachet • **Storage:** keep away from light, heat and moisture • **Origin:** Aichi, Japan • **Allergenics:** sesame, dried bonito, soy, wheat.

REF. TAK20 -S/TAK12/TAK20

FURIKAKE SÉSAME, SAUCE SOJA, CONDIMENT SHISO 45G/50G/1KG NET

Ce furikake restitue parfaitement les saveurs de la sauce soja, alliées aux notes torréfiées du sésame et à la fraîcheur du shiso. Beaucoup de peps pour cet assaisonnement.

Nos accords parfaits : vous pouvez aussi saupoudrer vos furikake sur les pâtes, sômen, udon, onigiri, okonomiyaki, omelettes, viandes grillées, salades composées, poissons grillées, poêlées de Saint-Jacques…

Ingrédients : 77,50% sésame torréfié, glucose, 6% sauce soja (soja, blé, sel, alcool), sel marin, extrait de levure, 1% condiment shiso rouge (shiso rouge perilla frutescens, sel, vinaigre de prune ume). • **Conditionnement :** sachet • **Conservation :** à l'abri de la chaleur, de la lumière et de l'humidité • **Origine :** Aichi, Japon • **Substances allergènes :** sésame, soja, blé

SESAME, SOY SAUCE, SHISO CONDIMENT FURIKAKE 45G/50G/1KG NET

This furikake perfectly recreates the flavors of soy sauce, combined with the roasted notes of sesame and the freshness of shiso. A lot of peps for this seasoning.

Our perfect combination: you can also sprinkle furikake on pasta, somen and udon noodles, rice balls, savory pancakes, omelettes, grilled meat, mixed salad, grilled fish, pan-fried scallops,…

Ingredients: 77.50% roasted sesame, glucose, 6% soy sauce (soya, wheat, salt, alcohol), sea salt, yeast extract, 1% red shiso condiment (red shiso perilla frutescens, salt, ume plum vinegar) • **Packaging:** sachet • **Storage:** keep away from light, heat and moisture • **Origin:** Aichi, Japon • **Allergenics:** sesame, soya, wheat

REF. TAK13/TAK21-S/TAK21

FURIKAKE SÉSAME DORÉ, ANCHOIS SHIRASU ET CREVETTE AMIEBI 40G/45G/1KG NET

Un mélange aux notes marines affirmées, avec des alevins d'anchois et de crevettes, le tout en parfaite harmonie avec le sésame.

Nos accords parfaits : vous pouvez aussi saupoudrer vos furikake sur les pâtes, sômen, udon, onigiri, okonomiyaki, omelettes, viandes grillées, salades composées, poissons grillées, poêlées de Saint-Jacques…

Ingrédients : 66,20% sésame torréfié, 7% anchois japonais shirasu (engraulis japonicus), 7% crevette japonaise Amiebi (acetes japonicus), pulpe de prune umé, katsuobushi copeaux de bonite séchée, nori de Ariake, sucre, sel marin, extrait de levure, sauce soja (soja, blé, sel, alcool) • **Conditionnement :** sachet • **Conservation :** à l'abri de la chaleur, de la lumière et de l'humidité • **Origine :** Aichi, japon • **Substances allergènes :** sésame, soja, bonite séchée, blé, anchois, crevette

GOLDEN SESAME, SHIRASU ANCHOVY AND AMIEBI SHRIMP FURIKAKE 40G/45G/1KG NET

A blend with strong marine notes, with anchovy and shrimp fry, all in perfect harmony with sesame.

Our perfect combination: you can also sprinkle furikake on pasta, somen and udon noodles, rice balls, savory pancakes, omelettes, grilled meat, mixed salad, grilled fish, pan-fried scallops,…

Ingredients: 66.20% roasted sesame, 7% japanese anchovy shirasu (japonicus engraulis), 7% Japanese shrimp Amiebi (acetes japonicus), plum pulp umé, katsuobushi chips bonito dried, Ariake nori seaweed, sugar, sea salt, yeast extract, soy sauce (soy, wheat, salt, alcohol) • **Packaging:** sachet • **Storage:** keep away from light, heat and moisture • **Origin:** Aichi, Japan • **Allergenics:** sesame, soybean, dried bonito, wheat, anchovy, shrimp

REF. TAK14/TAK22-S/TAK22

FURIKAKE SÉSAME ET AMANDES 35G/45G/1KG NET

Ce furikake a la particularité de pouvoir relever aussi bien dees préparations salées que sucrées. Les amandes parfaitement toastées relèvent agréablement le sésame avec des notes sucrées rappelant les bons turons espagnols.

Nos accords parfaits : pâtes, sômen, udon, onigiri, okonomiyaki, omelettes, viandes grillées, salades composées, poissons grillées, poêlées de Saint-Jacques, riz au lait, fraises, crèmes glacées, biscuits, bonbons de chocolat, caramel mou, fudge…

Ingrédients : 61,50% sésame torréfié, 30% amandes, sel marin, yuzu (citrus junos), katsuobushi copeaux de bonite séchée, sucre, extrait de levure, sauce soja (soja, blé, sel, alcool) • **Conditionnement :** sachet • **Conservation :**à l'abri de la chaleur, de la lumière et de l'humidité • **Origine :** Aichi, Japon • **Substances allergènes :** sésame, bonite séchée, blé

SESAME AND ALMONDS FURIKAKE 35G/45G/1KG NET

This furikake has the distinction of being able to raise both salty and sweet preparations. The perfectly toasted almonds pleasantly raise the sesame with sweet notes reminiscent of the good Spanish turons.

Our perfect combination: on pasta, somen and udon noodles, rice balls, savory pancakes, omelettes, grilled meat, mixed salad, grilled fish, pan-fried scallops, rice pudding, strawberries, ice cream, cookies, chocolate bonbons, soft caramel and fudge .

Ingredients: 61.50% roasted sesame, 30% almonds, sea salt, yuzu (citrus junos), katsuobushi dried bonito flakes, sugar, yeast extract, soy sauce (soya, wheat, salt, alcohol) • **Packaging:** sachet • **Storage:** keep away from light, heat and moisture • **Origin:** Aichi, Japon • **Allergenics:** sesame, almonds, soya, dried bonito, wheat

FURIKAKE SUR BASE SÉSAME

FURIKAKE WITH SESAME

REF. GO4B-S/GO4B

GRAINES DE SÉSAME NOIR TORRÉFIÉES PREMIUM 45G/200G NET

Avant d'être torréfiées au feu de bois, les graines de sésame sont rigoureusement sélectionnées parmi les meilleures, les plus charnues, les plus régulières, naturellement séchées puis mécaniquement pelées, sans adjonction de produit chimique. Résultat d'un pur travail dans les règles de l'art ancestral, ces graines, 100% naturelles, développent une saveur à nulle autre pareille.

Nos accords parfaits : les graines de sésame grillées relèvent et apportent un croquant fin et exquis aux pâtisseries, salades simples ou composées, pâtes, riz blanc, marinades, sauces et vinaigrettes.

Ingrédient : 100% sésame noir • **Conditionnement :** sachet • **Conservation :** à l'abri de la lumière, de la chaleur et de l'humidité • **Origine :** Kyoto, Japon • **Substance allergène :** sésame

PREMIUM ROASTED BLACK SESAME SEEDS 45G/200G NET

Before being wood roasted, sesame seeds are rigorously selected amongst the best, the more fleshy and regular, naturally dried then mechanically peeled without the addition of any chemical products. Result of a pure according-to-the-rule-book work, these seeds (100% natural), develop an unequaled flavor. Taste with your eyes closed!

Our perfect combination: grilled sesame seeds season and give a subtle, exquisite crunchiness to pastries, green or mixed salads, pastas, white rice, marinades, sauces and vinaigrettes.

Ingredient: 100% black • **Packaging:** sachet • **Storage:** keep away from light, heat and moisture • **Origin:** Kyoto, Japan • **Allergenic:** sesame

REF. KU11-S/KU11-M/ KU5/KU11

GRAINES DE SÉSAME NOIR TORRÉFIÉES 45G/200G/1KG/15KG NET

Avant d'être torréfiées au feu de bois, les graines de sésame sont rigoureusement sélectionnées, naturellement séchées puis mécaniquement pelées, sans adjonction de produits chimiques. Résultat d'un pur travail dans les règles de l'art ancestral, ces graines, 100% naturelles, développent une saveur à nulle autre pareille.

Nos accords parfaits : les graines de sésame grillées relèvent et apportent un croquant fin et exquis aux pâtisseries, salades simples ou composées, pâtes, riz blanc, marinades, sauces et vinaigrettes.

Ingrédient : 100% sésame noir • **Conditionnement :** sachet ou sac kraft • **Conservation :** à l'abri de la lumière et de la chaleur • **Origine :** Mie, Japon • **Substance allergène :** sésame

ROASTED BLACK SESAME SEEDS 45G/200G/1KG/15KG NET

Before being wood roasted, sesame seeds are rigorously selected amongst the best grown in Japan, naturally dried then mechanically peeled without the addition of any chemical products. Result of a pure according-to-the-rule-book work, these seeds, 100% natural, develop an unequaled flavor. Taste with your eyes closed!

Our perfect combination: grilled sesame seeds season and give a subtle, exquisite crunchiness to pastries, green or mixed salads, pastas, white rice, marinades, sauces and vinaigrettes.

Ingredient: 100% dark sesame • **Packaging:** sachet or craft paper bag • **Storage:** keep away from light, heat and moisture • **Origin:** Mie, Japan • **Allergenic:** sesame

REF. GO3B-S/GO3B

GRAINES DE SÉSAME BLANC TORRÉFIÉES PREMIUM 45G/200G NET

Avant d'être torréfiées au feu de bois, les graines de sésame sont rigoureusement sélectionnées parmi les meilleures, les plus charnues, les plus claires, naturellement séchées puis mécaniquement pelées, sans adjonction de produit chimique. Résultat d'un pur travail dans les règles de l'art ancestral, ces graines, 100% naturelles, développent une saveur à nulle autre pareille.

Nos accords parfaits : les graines de sésame grillées relèvent et apportent un croquant fin et exquis aux pâtisseries, salades simples ou composées, pâtes, riz blanc, marinades, sauces et vinaigrettes.

Ingrédient : 100% sésame blanc • **Conditionnement :** sachet • **Conservation :** à l'abri de la lumière, de la chaleur et de l'humidité • **Origine :** Kyoto, Japon • **Substance allergène :** sésame

PREMIUM ROASTED WHITE SESAME SEEDS 45G/200G NET

Before being wood roasted, sesame seeds are rigorously selected amongst the best, the more fleshy and whiter, naturally dried then mechanically peeled without the addition of any chemical products. Result of a pure according-to-the-rule-book work, these seeds (100% natural), develop an unequaled flavor. Taste with your eyes closed!

Our perfect combination: grilled sesame seeds season and give a subtle, exquisite crunchiness to pastries, green or mixed salads, pastas, white rice, marinades, sauces and vinaigrettes.

Ingredient: 100% white sesame • **Packaging:** sachet • **Storage:** keep away from light, heat and moisture • **Origin:** Kyoto, Japan • **Allergenic:** sesame

REF. KU10-S/KU10-M/ KU4/KU10

GRAINES DE SÉSAME BLANC TORRÉFIÉES 45G/200G/1KG/15KG NET

Avant d'être torréfiées au feu de bois, les graines de sésame sont rigoureusement sélectionnées parmi les meilleures, naturellement séchées puis mécaniquement pelées, sans adjonction de produits chimiques. Résultat d'un pur travail dans les règles de l'art ancestral, ces graines, 100% naturelles, développent une saveur à nulle autre pareille.

Nos accords parfaits : les graines de sésame grillées relèvent et apportent un croquant fin et exquis aux pâtisseries, salades simples ou composées, pâtes, riz blanc, marinades, sauces et vinaigrettes.

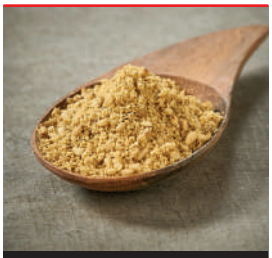
Ingrédient : 100% sésame blanc • **Conditionnement :** sachet • **Conservation :** à l'abri de la lumière, de la chaleur et de l'humidité • **Origine :** Mie, Japon • **Substance allergène :** sésame

ROASTED WHITE SESAME SEEDS 45G/200G/1KG/15KG NET

Before being wood roasted, sesame seeds are rigorously selected, naturally dried then mechanically peeled without the addition of any chemical products. Result of a pure according-to-the-rule-book work, these seeds, 100% natural, develop an unequaled flavor. Taste with your eyes closed!

Our perfect combination: grilled sesame seeds season and give a subtle, exquisite crunchiness to pastries, green or mixed salads, pastas, white rice, marinades, sauces and vinaigrettes.

Ingredient: 100% white sesame • **Packaging:** sachet • **Storage:** keep away from light, heat and moisture • **Origin:** Mie, Japan • **Allergenic:** sesame



REF. KU21

FURIKAKE SÉSAME ET YUZU EN POUDRE 24G NET

Ce furikake, sans conservateur, aux notes puissantes de sésame toasté et aux accents frais et fruités de yuzu, permet de relever de multiples préparations. Les notes de kombu et de katsuobushi lui confèrent un umami délicat et élégant.

Nos accords parfaits : salades composées, pâtes, riz, carpaccio, frites, viandes et poissons grillés, pizzas, risottos…

Ingrédients : 64% sésame blanc torréfié, sucre, sauce soja en poudre (soja, blé, sel, dextrine), 1,83% poudre de yuzu, poudre de shiitaké, poudre d'algue kombu, poudre de bonite séchée katsuobushi, sel • **Conditionnement :** sachet • **Conservation :** à l'abri de la chaleur, de la lumière et de l'humidité • **Origine :** Hiroshima, Japon • **Substances allergènes :** sésame, blé, bonite

SESAME AND YUZU POWDER FURIKAKE 24G NET

This furikake, without preservative, with powerful notes of toasted sesame and fresh and fruity accents of yuzu, allows to enhance multiple preparations. The notes of kombu and katsuobushi give it a delicate and elegant umami.

Our perfect combination: mixed salads, pasta, rice, carpaccio, french fries, meat and grilled fish, pizzas, risottos…

Ingredients: 64% roasted white sesame, sugar, soy sauce powder (soy, wheat, salt, dextrin), 1.83% yuzu powder, shiitake powder, kombu seaweed powder, katsuobushi dried bonito powder, salt • **Packaging:** sachet • **Storage:** keep away from light, heat and moisture • **Origin:** Hiroshima, Japan • **Allergenics:** sesame, wheat, bonito

REF. ROG5-S/ROG5

GRAINES DE SÉSAME FUMÉES TORRÉFIÉES 45G/1KG NET

Ces graines de sésame ont été fumées à froid (bois de hêtre du Japon, selon un procédé unique. Le résultat est équilibré, sans amertume, ni astringence, ni acidité.

Nos accords parfaits : saumon fumé, salades composées, riz, pâtes, décors de bonbons de chocolat, poulet, tataki de thon ou de saumon, maki…

Ingrédients : 100% sésame blanc torréfié (traces de fumée naturelle) • **Conditionnement :** sachet • **Conservation :** à l'abri de la chaleur, de la lumière et de l'humidité • **Origine :** Kyoto, Japon • **Substance allergène :** sésame

ROASTED AND SMOKED SESAME SEEDS 45G/1KG NET

These sesame seeds were cold-smoked (beechwood from Japan, using a unique process. The result is balanced, without bitterness, nor astringency nor acidity.

Our perfect combination: smoked salmon, mixed salads, rice, pasta, chocolate candy decorations, chicken, tuna or salmon tataki, maki…

Ingredients: 100% roasted white sesame (natural smoke traces) • **Packaging:** sachet • **Storage:** keep away from light, heat and moisture • **Origin:** Kyoto, Japan • **Allergenic:** sesame

REF. TH2-S/TH1/TH2

GRAINES DE SÉSAME TORRÉFIÉES AROMATISÉES AU WASABI 45G/80G/1KG NET

Les graines de sésame torréfiées aromatisées font partie des furikake, assaisonnements traditionnels japonais.Le parfum et la saveur du wasabi vous montent au nez, sans jamais devenir désagréables.

Nos accords parfaits : craquantes, délicieuses, amusantes et surprenantes, elles relèveront à merveille riz blanc, pâtes, marinades, thon sauté, poissons et viandes grillés, feuilletés apéritifs, pains, fromages, salades de crudités…

Ingrédients : sésame blanc torréfié, exhausteurs de goût E621 et E635, sel, sucre, eau, 2.20% wasabi en poudre (cyclodextrine, arôme wasabi), extrait de piment rouge, acide acétique (E260, chlorelle) • **Conditionnement :** flacon PET ou sac • **Conservation :** à l'abri de la lumière, de la chaleur et de l'humidité • **Origine :** Ishikawa, Japon • **Substance allergène :** sésame

ROASTED SESAME SEEDS FLAVORED WITH WASABI 45G/80G/1KG NET

The flavored roasted sesame seeds belong to the category of "furikake" , traditional Japanese seasoning. Wasabi perfume and flavor go up to your nostrils, without ever becoming unpleasant.

Our perfect combination: crunchy, delicious, funny and surprising, these seeds will spice up your rice, pastas, marinades, grilled meat and fish, breads, cheeses, raw vegetables…

Ingredients: roasted white sesame seeds, flavor enhancers E621, E635, salt, sugar, water, 2.20% wasabi powder (cyclodextrine wasabi flavor), red chili pepper extract, acetic acid (E260, chlorella) • **Packaging:** PET flask or bag • **Storage:** keep away from light, heat and moisture • **Origin:** Ishikawa, Japan • **Allergenic:** sesame

REF. TH4-S/TH5/TH4

GRAINES DE SÉSAME TORRÉFIÉES AROMATISÉES À LA PRUNE UME 45G/80G/1KG NET

Les graines de sésame torréfiées aromatisées font partie des furikake, assaisonnements traditionnels japonais. Le parfum, la saveur et la fraîcheur de la prune ume sont bien présents.

Nos accords parfaits : craquantes, délicieuses, amusantes et surprenantes, elles relèveront à merveille riz blanc, pâtes, marinades, thon sauté, poissons et viandes grillés, feuilletés apéritifs, pains, fromages, salades de crudités…

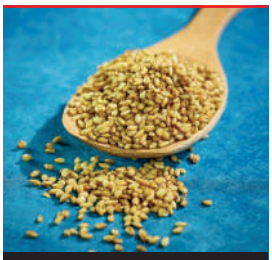
Ingrédients : sésame blanc torréfié, sel, sucre, extrait de rakanka (siratia grosvenorii), acidifiant E330, extrait de bonite, extrait de bonite séchée, mirin, colorant choux rouge, arôme de shiso, exhausteurs de goût E621 E631 et E627,0.40% prune umeboshi • **Conditionnement :** flacon PET ou sac • **Conservation :** à l'abri de la lumière et de l'humidité • **Origine :** Ishikawa, Japon • **Substance allergène :** sésame

ROASTED SESAME SEEDS FLAVORED WITH UME PLUM 45G/80G/1KG NET

The flavored roasted sesame seeds belong to the category of "furikake" , traditional Japanese seasoning. Ume plum perfume, flavor and freshness are very present.

Our perfect combination: crunchy, delicious, funny and surprising, these seeds will spice up your rice, pastas, marinades, grilled meat and fish, breads, cheeses, raw vegetables…

Ingredients: roasted white sesame, salt, sugar, rakanka (siratia grosvenorii) extract, acidifier E330, dried bonito extract, mirin, red cabbage coloring, shiso aroma, flavor enhancers (E621, E631 and E627), umeboshi plums (0.4%) • **Packaging:** PET flask or bag • **Storage:** keep away from light, heat and moisture • **Origin:** Ishikawa, Japan • **Allergenic:** sesame



REF. TH7-S/TH7

GRAINES DE SÉSAME TORRÉFIÉES SAVEUR YUZU KOSHO 45G/1KG NET

Le yuzu kosho est un condiment indispensable dans chaque cuisine japonaise. Confectionné de piment vert ou rouge, d'écorce de yuzu, de jus de yuzu et de sel, il relève les omelettes, les poissons et viandes grillées, les carpaccios de viandes de coquillages ou de poisson, les bouillons. Nous avons fait créer ce furikake en prenant soin de préserver les saveurs du sésame, du yuzu et du piment. L'alchimie fonctionne à merveille. La fraîcheur du yuzu est omniprésente, le piment incisif, juste ce qu'il faut, sans jamais être désagréable, éduqué par la gourmandise du sésame.

Nos accords parfaits : craquantes, délicieuses, amusantes et surprenantes, elles relèveront à merveille riz blanc, pâtes, marinades, thon sauté, poissons et viandes grillés, feuilletés apéritifs, pains, fromages, salades de crudités…

Ingrédients : protéines hydrolisée (protéines de soja, sel), saccharides (sucre, oligosaccharides), jus de yuzu, exhausteur E621, sel, arôme de yuzu (huile essentielle naturelle de yuzu, émulsifiant E999 ou extrait de quillaia, amidon réduit saccharifié), extrait naturel de piment rouge, colorant naturel jaune (carthames, sirop réduit de sucre), poivre • **Conditionnement :** sachet • **Conservation :** à l'abri de la lumière, de la chaleur et de l'humidité • **Origine :** Ishikawa, Japon • **Substances allergènes :** sésame, soja

ROASTED SESAME SEEDS FLAVORED WITH YUZU KOSHO 45G/1KG NET

Yuzu kosho is an essential condiment in every Japanese cuisine. Made of green or red hot pepper, yuzu skin, yuzu juice and salt, it is used for seasoning omelettes, fish and grilled meats, meat of shells or fish carpaccios, but as well many kind of broths. We requested this furikake to be created, taking care to preserve the flavors of sesame, yuzu and chilli. Alchemy works perfectly. The freshness of yuzu is omnipresent as well as the incisive touch of hot pepper, just what it takes, without ever being unpleasant, educated by the delicacy of sesame.

Our perfect combination: crunchy, delicious, funny and surprising, these seeds will spice up your rice, pastas, marinades, grilled meat and fish, breads, cheeses, raw vegetables…

Ingredients: hydrolized proteins (soy protein, salt), saccharides (sugar, oligosaccharides), yuzu juice, E621 flavor enhancer, salt, yuzu flavor (natural yuzu essential oil, E999 emulsifier or quillaia extract, saccharified reduced starch), hot red pepper natural extract, natural yellow coloring (safflower, reduced sugar syrup), pepper • **Packaging:** sachet • **Storage:** keep away from light, heat and moisture • **Origin:** Ishikawa, Japan • **Allergenics:** sesame, soya

FURIKAKE À BASE D'ALGUES

SEAWEEDS FURIKAKE

REF. MAT6C-S/MAT6C

FURIKAKE UMAMI D'ALGUE KOMBU ET SAUCE SOJA 50G/1KG NET

Les algues kombu ont été confites comme des tsukudani puis déshydratées. Le furikake obtenu est très riche en umami de par l'acide glutamique contenu dans le kombu.

Nos accords parfaits : c'est un produit qui plaît à tous et qui accompagnera toutes vos préparations salées, froides ou chaudes. A essayer aussi pour assaisonner vos petits fours salés et autres allumettes de pâte feuilletées, pain, œufs à la coque ou au plat, fromages, carpaccios, tartares, sashimi de Saint-Jacques ou de crevettes, beurre doux, ganaches, crèmes glacées chocolat ou vanille...

Ingrédients : 41,76% kombu, 37,25% sauce soja (soja, blé, riz, sel, sirop de fructose, alcool), alcool de riz, sirop d'amidon, protéines hydrolysées, sucre, bonite, collagène, maltose, extrait de levure • **Conditionnement :** sachet • **Conservation :** à l'abri de la lumière, de la chaleur et de l'humidité • **Origine :** Osaka, Japon • **Substances allergènes :** sésame, soja, bonite

KOMBU SEAWEED AND SOY SAUCE UMAMI FURIKAKE 50G/1KG NET

Kombu seaweeds were candied as tsukudani and dehydrated. Furikake obtained is very rich in umami from the glutamic acid contained in the kombu.

Our perfect combination: it is a product that appeals to all and will accompany all your salty, cold or hot preparations. Also try to season your savory pastries and other sticks of puff pastry, bread, boiled or fried eggs, cheeses, carpaccios, tartars, scallop sashimi or shrimp, butter, ganaches, chocolate ice cream or vanilla...

Ingredients: 41.76% kombu, 37.25% soy sauce (soy, wheat, rice, salt, fructose syrup, alcohol), rice alcohol, starch syrup, hydrolyzed protein, sugar, bonito, collagen, maltose, yeast extract • **Packaging:** sachet • **Storage:** keep away from light, heat and humidity • **Origin:** Osaka, Japan • **Allergenics:** sesame, soy, bonito

REF. MAT7C-S/MAT7C

FURIKAKE UMAMI D'ALGUE KOMBU ET YUZU 50G/1KG NET

Les algues kombu ont été confites comme des tsukudani puis déshydratées et parfumées avec de petits marquants de yuzu. Le furikake obtenu est très frais, fruité et riche en umami de par l'acide glutamique contenu dans le kombu.

Nos accords parfaits : c'est un produit qui plait à tous et qui accompagnera toutes vos préparations salées, froides ou chaudes. À essayer aussi pour assaisonner vos petits fours salés et autres allumettes de pâte feuilletées, pain, œufs à la coque ou au plat, fromages, carpaccios, tartares, sashimi de Saint-Jacques ou de crevettes, beurre doux, ganaches, crèmes glacées chocolat ou vanille...

Ingrédients : 34,32% kombu, sauce soja (soja, blé, riz, sel, sirop de fructose, alcool), 12,33% yuzu, alcool de riz, sucre, sirop d'amidon, protéines hydrolysées, bonite, collagène, maltose, extrait de levure • **Conditionnement :** sachet • **Conservation :** à l'abri de la lumière, de la chaleur et de l'humidité • **Origine :** Osaka, Japon • **Substances allergènes :** sésame, soja, bonite

KOMBU SEAWEED AND YUZU UMAMI FURIKAKE 50G/1KG NET

The kombu seaweed was candied like tsukudani then dehydrated and scented with small bits of yuzu. The furikake obtained is very fresh, fruity and rich in umami from the glutamic acid contained in the kombu.

Our perfect combination: it is a product that appeals to all and will accompany all your salty, cold or hot preparations. Also try to season your savory pastries and other sticks of puff pastry, bread, boiled or fried eggs, cheeses, carpaccios, tartars, scallop sashimi or shrimp, butter, ganaches, chocolate ice cream or vanilla...

Ingredients: 34.32% kombu, soy sauce (soy, wheat, rice, salt, fructose syrup, alcohol), 12.33% yuzu, rice alcohol, sugar, starch syrup, hydrolyzed protein, bonito, collagen, maltose, yeast extract • **Packaging:** sachet • **Storage:** keep away from light, heat and humidity • **Origin:** Osaka, Japan • **Allergenics:** sesame, soy, bonito

REF. MAT8C-S/MAT8C

FURIKAKE UMAMI D'ALGUE KOMBU ET SHISO ROUGE 50G/1KG NET

Les algues kombu ont été confites comme des tsukudani puis déshydratées et parfumées avec du shiso rouge. Le furikake obtenu est très frais, fruité, floral et riche en umami de par l'acide glutamique contenu dans le kombu.

Nos accords parfaits : c'est un produit qui plait à tous et qui accompagnera toutes vos préparations salées, froides ou chaudes. A essayer aussi pour assaisonner vos petits fours salés et autres allumettes de pâte feuilletées, pain, œufs à la coque ou au plat, fromages, carpaccios, tartares, sashimi de Saint-Jacques ou de crevettes, beurre doux, ganaches, crèmes glacées chocolat ou vanille...

Ingrédients : 33,40% kombu, sauce soja (soja, blé, riz, sel, sirop de fructose, alcool), 16% shiso rouge (red perilla), alcool de riz, yuzu, sirop d'amidon, protéines hydrolysées, sucre, bonite, collagène, maltose, extrait de levure • **Conditionnement :** sachet • **Conservation :** à l'abri de la lumière, de la chaleur et de l'humidité • **Origine :** Osaka, Japon • **Substances allergènes :** sésame, soja, bonite

KOMBU SEAWEED AND RED SHISO UMAMI FURIKAKE 50G/1KG NET

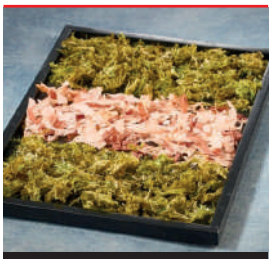
The kombu seaweed was candied like tsukudani then dehydrated and scented with red shiso. The furikake obtained is very fresh, fruity, floral and rich in umami from the glutamic acid contained in the kombu.

Our perfect combination: it is a product that appeals to all and will accompany all your salty, cold or hot preparations. Also try to season your savory pastries and other sticks of puff pastry, bread, boiled or fried eggs, cheeses, carpaccios, tartars, scallop sashimi or shrimp, butter, ganaches, chocolate ice cream or vanilla...

Ingredients: 33.40% kombu, soy sauce (soy, wheat, rice, salt, fructose syrup, alcohol), 16% red shiso (red perilla), rice alcohol, yuzu, starch syrup, hydrolyzed protein, sugar, bonito, collagen, maltose, yeast extract • **Packaging:** sachet • **Storage:** keep away from light, heat and humidity • **Origin:** Osaka, Japan • **Allergenics:** sesame, soy, bonito

FURIKAKE MARINS

SEA FLAVOR FURIKAKE



REF. KATA

FURIKAKE NORI KATSUO KOMBU 15G NET

Les furikake sont des assaisonnements indissociables de la culture alimentaire japonaise. Ils apportent couleurs, goûts, croustillant et craquant sur un bol de riz, une salade, une viande, un oeuf..., les légumes, les crudités, les onigiri. Le choix est considérable dans tous les combini (épiceries « convenience store » ouvertes 24h/24), les épiceries et supermarchés. Cependant, 99% de ces furikake regorgent d'additifs alimentaires, colorants, conservateurs, exhausteurs de goût. Les saveurs ne sont pas naturelles mais terriblement appétantes. Nous vous proposons ici un mélange furikake naturel élaboré par la maison Katayama. Trois ingrédients naturels sans additif ni colorant ni conservateur, ni exhausteur de goût : juste de l'algue nori, du katsuobushi (bonite séchée) et du kombu (saccharina japonica) et hosome kombu (saccharina japonica var. religiosa).

Nos accords parfaits : saupoudrez le furikake nori katsuo kombu sur les pâtes, sômen, udon, onigiri, okonomiyaki, omelettes, viandes grillées, salades composées, poissons grillées, poêlées de Saint-Jacques, soupes et autres consommés…

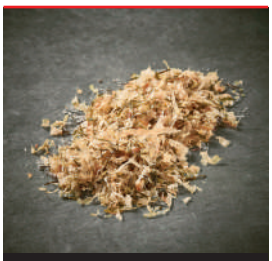
Ingrédients : 34% nori, 33% bonite séchée katsuobushi, 33% kombu • **Conditionnement :** sachet • **Conservation :** à l'abri de la lumière, de la chaleur et de l'humidité • **Origine :** Shizuoka, Japon • **Substance allergène :** bonite

NORI KATSUO KOMBU FURIKAKE 15G NET

Furikake is essential seasoning in Japanese food. It brings color, flavor, crispiness and crunchiness to bowls of rice, salads, meat, eggs, vegetables, crudités and onigiri. There is a large choice in all combini (convenience stores open 24 hours a day), grocery stores and supermarkets. However, 99% of these furikake are full of food additives, dyes, preservatives and flavor enhancers. The flavors aren't natural but they taste great. Ours is a natural furikake mixture created by the Katayama company. There are just three natural ingredients with no additives, colorings, preservatives or flavor enhancers - just nori seaweed, katsuobushi (dried bonito), kombu (saccharina japonica) and hosome kombu (saccharina japonica var. religiosa).

Our perfect combination: you can sprinkle the nori katsuo kombu furikake on pasta, sômen, udon, onigiri, okonomiyaki, omelettes, grilled meat, mixed salads, grilled fish, pan-fried scallops, soups or consommés.

Ingredients: 34% nori, 33% katsuobushi dried bonito, 33% kombu • **Packaging:** sachet • **Storage:** keep away from light, heat and humidity • **Origin:** Shizuoka, Japan • **Allergenic:** bonito



REF. WON1 / WON5

FURIKAKE KOMBU ET KATSUOBUSHI 40G / 1 KG NET

Voici un furikake naturel, sans additif ni colorant ni conservateur, réalisé de façon artisanale, respectueux des traditions. Beaucoup de parfum et de saveurs pour ce mélange efficace.

Nos accords parfaits : saupoudrez sur les soupes miso, les pâtes, le riz, les onigiri, les maki, les œufs, les poissons et viandes grillées, les carpaccios, les tartares, les poêlées de Saint-Jacques…

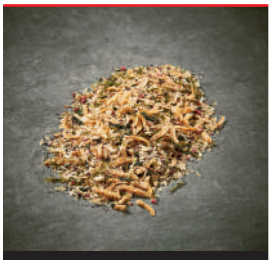
Ingrédients : 50% kombu vinaigré (kombu, vinaigre d'alcool, vinaigre de riz, sucre), 45% copeaux de bonite séchée fumée katsuobushi, nori (Pyropia Yezoensis) • **Conditionnement :** sachet • **Conservation :** à l'abri de la lumière, de la chaleur et de l'humidité • **Origine :** Shizuoka, Japon • **Substance allergène :** bonite

KOMBU AND KATSUOBUSHI FURIKAKE 40G / 1KG NET

Here is a natural furikake, without additive or colorant or preservative, made in a traditional way, respectful of the traditions. Lots of perfume and flavors for this effective blend.

Our perfect combination: you can sprinkle the nori katsuo kombu furikake on pasta, sômen, udon, onigiri, okonomiyaki, omelettes, grilled meat, mixed salads, grilled fish, pan-fried scallops, soups or consommés.

Ingredients: 50% vinegared kombu (kombu, alcohol vinegar, rice vinegar, sugar), 45% katsuobushi smoked dried bonito, nori (Pyropia Yezoensis) • **Packaging:** sachet • **Storage:** keep away from light, heat and humidity • **Origin:** Shizuoka, Japan • **Allergenic:** bonito



REF. WON2 / WON6

FURIKAKE PRUNE UME ET SHISO ROUGE 20G / 1,5 KG NET

Ce mélange est absolument unique, frais, aux notes marines puissantes et agréables, véritable concentré de saveurs. Son secret réside dans la quantité de krill composant ce mélange, ces petites crevettes d'eau froide dont raffolent les cétacés à fanon comme les grands rorquals et les baleines blanches.

Nos accords parfaits : saupoudrez sur les soupes miso, les pâtes, le riz, les onigiri, les maki, les œufs, les poissons et viandes grillées, les carpaccios, les tartares, les poêlées de Saint-Jacques…

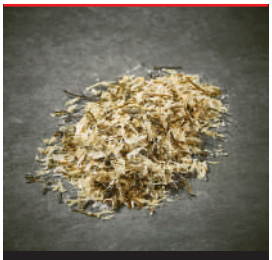
Ingrédients : bonite séchée, 22,60% shiso rouge vinaigré (shiso rouge, sel, vinaigre de prune ume), wakamé en salaison (wakamé, sucre brut, sel, poudre de varech), krill séchés (Euphausiacea), 12.90% prune ume en salaison (prune, sel, vinaigre de prune, jus de shiso), nori (Pyropia Yezoensis) • **Conditionnement :** sachet • **Conservation :** à l'abri de la lumière, de la chaleur et de l'humidité • **Origine :** Shizuoka, Japon • **Substances allergènes :** bonite, krill

UME PLUM AND RED SHISO FURIKAKE 20G / 1.5KG NET

This blend is absolutely unique, fresh, with powerful and pleasant marine notes, a real concentrate of flavors. Its secret lies in the amount of krill composing this mixture, these small shrimps of cold water which the baleen whales like the big whales and the white whales love.

Our perfect combination: you can sprinkle the nori katsuo kombu furikake on pasta, sômen, udon, onigiri, okonomiyaki, omelettes, grilled meat, mixed salads, grilled fish, pan-fried scallops, soups or consommés.

Ingredients: dried bonito, 22.60% vinegared red shiso (red shiso, salt, ume plum vinegar), salted wakamé (wakamé, raw sugar, salt, kelp powder, dried krills, 12.90% salted ume plum (plum, salt, plum vinegar, shiso juice), nori (Pyropia Yezoensis) • **Packaging:** sachet • **Storage:** keep away from light, heat and humidity • **Origin:** Shizuoka, Japan • **Allergenics:** bonito, krill



REF. WON3 / WON7

FURIKAKE KOMBU ET URUME IWASHI 45G / 1 KG NET

Les petites sardines composant ce furikake sont des urume iwashi, pêchées en hiver lorsque leur saveur est optimum. Elles sont moins grasses qu'une sardine normale et possèdent de très gros yeux pour une toute petite tête. Afin de révéler toutes leurs saveurs, ces sardines ont été séchées puis réduites en copeaux. Un must en matière de furikake.

Nos accords parfaits : saupoudrez sur les soupes miso, les pâtes, le riz, les onigiri, les maki, les œufs, les poissons et viandes grillées, les carpaccios, les tartares, les poêlées de Saint-Jacques…

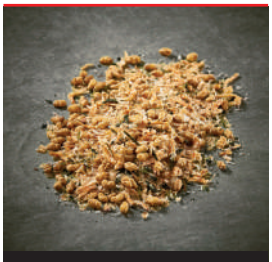
Ingrédients : 50% kombu vinaigré (kombu, vinaigre d'alcool, vinaigre de riz, sucre), 45% sardine urume iwashi (Etrumeus Teres), nori (Pyropia Yezoensis) • **Conditionnement :** sachet • **Conservation :** à l'abri de la lumière, de la chaleur et de l'humidité • **Origine :** Shizuoka, Japon • **Substance allergène :** bonite

KOMBU AND URUME IWASHI SARDINE FURIKAKE 45G / 1KG NET

The small sardines composing this furikake are urume iwashi specie, fished in winter when their flavor is optimal. They are less fat than a normal sardine and have very big eyes for a very small head. In order to reveal all their flavors, these sardines were dried and then thinly chopped. A must in furikake.

Our perfect combination: you can sprinkle the nori katsuo kombu furikake on pasta, sômen, udon, onigiri, okonomiyaki, omelettes, grilled meat, mixed salads, grilled fish, pan-fried scallops, soups or consommés.

Ingredients: 50% vinegared kombu (kombu, alcohol vinegar, rice vinegar, sugar), 45% urume iwashi sardin (Etrumeus Teres), nori (Pyropia Yezoensis) • **Packaging:** sachet • **Storage:** keep away from light, heat and humidity • **Origin:** Shizuoka, Japan • **Allergenic:** bonito



REF. WON4 / WON8

FURIKAKE GENMAÏ CROQUANT 48G / 1,5 KG NET

Un furikake gourmand, aux notes puissantes de riz torréfié en parfaite harmonie avec les autres ingrédients marins composant ce mélange surprenant. Les notes biscuitées sont étonnantes. Ce furikake est exceptionnel pour les ochazuke.

Nos accords parfaits : saupoudrez sur les soupes miso, les pâtes, le riz, les onigiri, les maki, les œufs, les poissons et viandes grillées, les carpaccios, les tartares, les poêlées de Saint-Jacques…

Ingrédients : 28,60% riz brun germé torréfié, wakamé en salaison (wakamé, sucre brut, sel, poudre de varech), krill séchés (Euphausiacea), copeaux de bonite séchée, sardine séchée, nori (Pyropia Yezoensis) • **Conditionnement :** sachet • **Conservation :** à l'abri de la lumière, de la chaleur et de l'humidité • **Origine :** Shizuoka, Japon • **Substances allergènes :** bonite, krill

CRUNCHY GENMAÏ FURIKAKE 48G / 1.5KG NET

A gourmet furikake, with powerful notes of roasted rice in perfect harmony with the other marine ingredients composing this surprising mixture. The biscuit notes are amazing. This furikake is exceptional for ochazuke.

Our perfect combination: you can sprinkle the nori katsuo kombu furikake on pasta, sômen, udon, onigiri, okonomiyaki, omelettes, grilled meat, mixed salads, grilled fish, pan-fried scallops, soups or consommés.

Ingredients: 28.60% toasted sprouted brown rice, salted wakamé (wakamé, raw sugar, salt, kelp powder, dried krills (Euphausiacea), dried bonito flakes, nori (Pyropia Yezoensis) • **Packaging:** sachet • **Storage:** keep away from light, heat and humidity • **Origin:** Shizuoka, Japan • **Allergenics:** bonito, krill

Nishikidôri

vous présente ses

Vinaigres et assimilés
Vinegars and similar

Vinaigres et assimilés • Vinegars and similar . p. 143-156
Autres vinaigres • Others vinegars ..... p. 156-158

www.nishikidori.com

VINAIGRES ET ASSIMILÉS

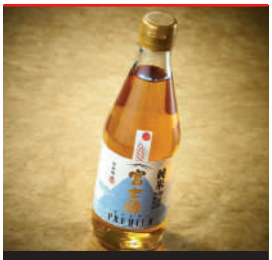
VINEGARS AND SIMILAR

LES VINAIGRES ET CONDIMENTS GRANDS CRUS IIO JYOZO

Saviez-vous que le Japon ne compte que 400 fabricants de vinaigres de riz, dont une faible quantité au stade encore artisanal ? Ces fabricants produisent eux-mêmes le nihonshu (saké) qui servira à confectionner le vinaigre. Ils ne peuvent en aucun cas vendre leur nihonshu afin de ne pas faire concurrence aux fabricants spécialisés en la matière. Face à la baisse de la consommation de saké au Japon, par les jeunes générations, ce fait est pris très au sérieux. Un tiers des fabricants de vinaigres, les pus gros, n'utilisent que 40g de riz par litre de vinaigre. La productivité reste le maître mot. Ces vinaigres sont insipides et correspondent à la demande des industriels et de la grande distribution. Les deux-tiers restant utilisent de 120 à 160g de riz maximum pour produire un litre de vinaigre de riz. De tous les artisans, l'un d'entre eux se démarque et, depuis quatre générations, produit, sans équivoque, le meilleur vinaigre de riz au monde. Il s'agit de IIO JYOZO, établi à Miyazu, Préfecture de Kyoto, fabricant de sakés et de vinaigres depuis 1893. Réputé pour ses vinaigres de riz et sakés, il utilise du riz qu'il cultive lui-même, en terrasses (méthode Tanada), à plus de 500m d'altitude, sans utilisation de pesticide, au sein des districts de Tango et de Kyoto, et plus précisément au sommet des montagnes surplombant Miyazu. Il s'agit de la seule brasserie de vinaigre au Japon à gérer l'ensemble du processus, depuis la culture du riz au brassage du saké puis à la confection du vinaigre. Cette culture, sans pesticide, perdure depuis plus de 50 ans, et en culture propre depuis 2001. Les cultivateurs, sous contrat, sont vieillissants et les jeunes générations s'investissent peu dans ce type de culture soucieuse de la préservation des paysages et de l'environnement. La complexité des cultures en terrasses de type paddy est une difficulté supplémentaire. IIO JYOZO confectionne son propre malt de riz. Ses maîtres brasseurs créent leur propre sumoto-moromi, la source du vinaigre. Ils fabriquent à la main le malt de riz, ingrédient essentiel du brassage du saké. Alors que de nombreux fabricants fabriquent le malt de riz mécaniquement, IIO JYOZO préserve les méthodes ancestrales garantes d'une qualité irréprochable et de saveurs et flaveurs inégalées. La confection de ses vinaigres, exclusivement à base de riz nouveau (riz récolté la même année) se fait en utilisant une méthode traditionnelle appelée fermentation statique. Les bactéries acétiques sont cultivées en surface des réservoirs et sont laissées à fermenter lentement pendant 80 à 120 jours. Cette méthode fastidieuse requiert beaucoup de travail et d'intuition de la part des maîtres brasseurs, mais crée à la fois un vinaigre doux et richement aromatisé. La fermentation est suivie d'une maturation minimum de 8mois afin d'affiner parfaitement le vinaigre. Pendant cette période, le vinaigre est transféré continuellement d'un réservoir à l'autre, ceci afin d'adoucir son goût.

"GRANDS CRUS" IIO JYOZO GREAT VINEGARS AND CONDIMENTS

Did you know that there are only 400 rice vinegar producers in Japan, and an even smaller number who still make vinegar in a traditional way? These producers make the nihonshu (saké) that is used to make the vinegar themselves. They cannot under any circumstances sell their nihonshu so as not to compete with specialist producers. In the face of declining saké consumption in Japan among the younger generations, this is taken very seriously. A third of the vinegar makers, the biggest ones, only use 40g of rice per litre of vinegar. Productivity remains the key word. These vinegars are tasteless, but meet the demands of manufacturers and large retailers. The remaining two-thirds use 120-160g of rice to produce one litre of rice vinegar. Out of all the artisans, one of them stands out and has been producing one the best rice vinegars in the world for more than four generations. This artisan is IIO JYOZO, based in Miyazu, Kyoto Prefecture and a manufacturer of saké and vinegar since 1893. Renowned for their rice vinegars and saké, they use rice that they cultivate themselves, without pesticides, on terraces (the Tanada method), at more than 500m above sea level in the districts of Tango and Kyoto, right at the top of the mountains overlooking Miyazu. It is the only vinegar brewery in Japan to manage the entire process, from growing the rice, brewing the saké to making the vinegar. This pesticide-free crop has been in existence for more than 50 years, and has been properly cultivated since 2001. Contract farmers are ageing and the younger generations are not very interested in this type of cultivation that takes care to preserve the land and the environment. The complexity of growing the crops on paddy-style terraces is an added challenge. IIO JYOZO makes their own rice malt. Their master brewers create their own sumoto-moromi, the vinegar base. They make the rice malt, the essential ingredient of sake brewing, by hand. While many producers make rice malt mechanically, IIO JYOZO use ancestral methods guaranteeing impeccable quality and unparalleled flavors and aromas. The vinegars are made exclusively from new rice (rice harvested the same year) using a traditional method called static fermentation. Acetic acid bacteria is grown on the surface of the tanks and is allowed to ferment slowly for 80 to 120 days. This time-staking method requires a great deal of effort and intuition from the master brewers, but creates a sweet and richly-flavored vinegar. Fermentation is followed by a minimum maturation period of 8months to perfectly refine the vinegar. During this period, the vinegar is continuously transferred from one tank to another, so as to soften its taste.



REF. LI1 / LI3 / LI4

VINAIGRE DE RIZ FUJISU PREMIUM 360ML / 900ML / 1,8L NET

Incontestablement le meilleur vinaigre de riz au monde! Pour son vinaigre de riz Fujisu Premium, IIO JYOZO utilise 320g de riz par litre de vinaigre. La fermentation est longue, un an au minimum et peut aller jusqu'à trois ans. Le vinaigre prend une couleur ambrée et surprend par sa rondeur et sa richesse aromatique. La production est minime, 230 tonnes par an, soit 0,10% du marché japonais. Les grands Chefs ne s'y sont pas trompés. On trouve ce vinaigre dans les plus grandes cuisines japonaises, les plus réputées. Le vinaigre de riz Fujisu Premium présente une délicatesse comme le daiginjo-shu, saké de qualité supérieure, préparé à partir de grains de riz blanchis à 50% ou moins, et une saveur riche, dont la constance est la préoccupation majeure du fabricant depuis plus de vingt ans. Les Maîtres vinaigriers d'IIO JYOZO sont en mesure d'atteindre un maximum de saveur de riz grâce à leur approche intransigeante des ingrédients et des méthodes de brassage. Ce vinaigre adhère strictement à l'ancienne méthode de fermentation statique et à une longue période de maturation. Grâce à ce long processus, IIO JYOZO vous assure un vinaigre de riz au parfum doux, à la saveur de vinaigre lisse, et un riche goût umami. Vous pouvez sentir que ce vinaigre est non seulement aigre mais fonctionne aussi bien qu'un bouillon à l'umami puissant. Il fournit le complément parfait à vos plats spéciaux tels que la nourriture vinaigrée, les sushi, les sauces et autres vinaigrettes ou dressings.

Nos accords parfaits : grâce à ce long processus, liojyozo vous assure que le suprême vinaigre de riz « junmaisu », avec son parfum doux, sa saveur de vinaigre lisse, et son riche goût UMAMI peuvent être appréciés au maximum. Vous pouvez sentir que ce vinaigre est non seulement aigre mais fonctionne aussi bien qu'un bouillon à l'umami puissant. Il fournit le complément parfait à vos plats spéciaux tels que la nourriture vinaigrée, les sushi, les sauces et autres vinaigrettes ou dressings.
Notre recette pour découvrir ce vinaigre : marinade à l'italienne de tomate cerise. Ingrédients pour 2 personnes : 12/15 tomates cerises Ingrédients pour la marinade : 2 cuillères à soupe de Vinaigre Fuji Premium 1 cuillère à café d'huile d'olive 1 cuillère à café de sucre 1 pincée de sel Mélanger tout simplement l'ensemble des éléments de la marinade. Retirer les tiges des tomates cerises puis peler la peau à la main après les avoir plongées dans l'eau bouillante (30 secondes) et plongées dans l'eau glacée). Les plonger dans la marinade et laisser reposer 15min. Dresser dans un petit bol et décorer avec des pousses aromatiques ou une fleur de bourrache.

Ingrédients : eau, riz brun • **Conditionnement :** flacon verre • **Conservation :** à l'abri de la lumière et de la chaleur • **Origine :** Kyoto, Japon

FUJISU PREMIUM RICE VINEGAR 360ML / 900ML / 1.8L NET

Unquestionably the best rice vinegar in the world! To make their Fujisu Premium rice vinegar, IIO JYOZO use 320g of rice per litre of vinegar. Fermentation is long, at least one year and up to three years. The vinegar takes on an amber color and its roundness and aromatic richness is astounding. Production is tiny, only 230 tonnes per year, or 0.10% of the Japanese market. The top chefs can't be wrong. This vinegar is found in the most famous Japanese kitchens. Fujisu Premium rice vinegar is as delicate as daiginjo-shu, a high quality sake, made from rice grains bleached at 50% or less, and is rich in flavor, which the producer has taken care to keep the same for over twenty years. The master vinegar makers of IIO JYOZO are able to achieve the best flavor of rice possible thanks to their insistence on high quality ingredients and brewing methods. This vinegar strictly adheres to ancient methods of static fermentation and a long maturation period. Thanks to this long process, IIO JYOZO has made a rice vinegar with a sweet fragrance, smooth vinegar taste, and rich umami flavor. You can taste that this vinegar is not only sour, but that it would work just as well as a powerful umami broth. It is the perfect complement to special dishes such as foods containing vinegar, sushi, sauces and other vinaigrettes or dressings.

Our perfect combination: thanks to this long process, liojyozo guarantees that this supreme "junmaisu" rice vinegar, with its sweet aroma, its smooth vinegar taste, and its rich UMAMI flavor, will be appreciated to the maximum. You will notice that the vinegar is not only sour but it also works just as well as a powerful umami stock. It provides the perfect complement to special dishes such as pickled foods, sushi, sauces and other vinaigrettes or dressings.
Our recipe for trying this vinegar: Italian cherry tomato marinade Ingredients for 2 people: 12/15 cherry tomatoes Ingredients for the marinade: 2 tbsp Fuji Premium Vinegar 1 tsp olive oil 1 tsp sugar 1 pinch salt Simply mix together all of the marinade ingredients. Remove the stems from the cherry tomatoes then peel the skin off by hand after plunging them into boiling water (30 seconds) and plunging them into ice water. Immerse them in the marinade and leave them for 15minutes. Put them into a small bowl and garnish them with aromatic shoots or a flower.

Ingredients: water, brown rice • **Packaging:** glass jar • **Storage:** in a cool, dark place • **Origin:** Kyoto, Japan

REF. LI12/LI13

VINAIGRE DE RIZ JUNMAI FUJISU SUPÉRIEUR 900ML/1,8L NET

Pour son vinaigre de riz standard, le Junmai Fujisu, IIO JYOZO utilise 200g de riz par litre de vinaigre. La fermentation est longue, un an au minimum et peut aller jusqu'à trois ans. Le vinaigre prend une couleur ambrée et surprend par sa rondeur et sa richesse aromatique, par sa faible astringence, son moelleux, sa sucrosité naturelle.

Nos accords parfaits : crudités, vinaigrettes, marinades de radis et racines, marinades de poissons (maquereaux, sardines, chinchards…), sushi…

Ingrédients : eau, riz brun • **Conditionnement :** flacon verre • **Conservation :** à l'abri de la lumière et de la chaleur • **Origine :** Kyoto, Japon

JUNMAI FUJISU SUPERIOR RICE VINEGAR 900ML/1.8L NET

To make their standard Junmai Fujisu rice vinegar, IIO JYOZO use 200g of rice per liter of vinegar. Fermentation is long, at least one year and up to three years. The vinegar is amber in color and its roundness and its aromatic richness is astounding, as is its low acidity and soft, natural sweetness.

Our perfect combination: raw vegetables (cucumbers, carrots…), salad dressings, radish marinades and roots, fish pickles (mackerel, sardines, horse mackerel…), sushi…

Ingredients: water, brown rice • **Packaging:** glass jar • **Storage:** in a cool, dark place • **Origin:** Kyoto, Japan

REF. LI5

VINAIGRE NOIR DE RIZ GENMAI FUJI 500ML NET

Comparé aux autres vinaigres noirs, le vinaigre noir de riz genmai a un goût plus doux. Plus riche en umami et ayant une saveur plus forte que le vinaigre de riz Fujisu Premium, c'est un vinaigre à boire et à cuisiner. Le vinaigre noir de riz genmai Fuji de la maison Liojyozo est fabriqué uniquement à partir de genmai, riz brun, et d'eau souterraine fraîche. Il est créé par fermentation statique, la méthode traditionnelle de brassage du vinaigre, suivie d'une longue période de maturation. Chaque 100ml de vinaigre contient jusqu'à 1000mg d'acides aminés naturels, nécessaires pour un corps sain. Il contient également des acides aminés essentiels, qui ne peuvent pas être créés dans notre corps, ce qui donne au vinaigre un bon équilibre très apprécié parmi tous les vinaigres noir de riz genmai actuellement sur le marché. . Qui plus est, ne vous inquiétez pas des pesticides qui restent parfois dans les bourgeons d'embryon de riz brun car notre vinaigre est fabriqué à partir de riz complètement exempt de pesticide.

Nos accords parfaits : il est conseillé pour la confection de vinaigrettes, pour relever les bouillons, pour relever les salades de légumes secs (lentilles, pois chiche, pois cassés) et pour réaliser vos plats et sauces aigre-doux. Notre recette pour découvrir ce vinaigre : Spareribs de porc mijotés au vinaigre noir Ingrédients pour 2,6kg de spareribs de porc avec os 3 blancs de poireau 1 gousse de gingembre 2 cuillères à soupe d'huile d'olive Ingrédients pour le bouillon 5cl de vinaigre noir de riz genmai Fuji 5cl de sauce soja 2 cuillères à soupe de sucre brun Eau (de quoi recouvrir les ingrédients dans la casserole Couper les poireaux sur environ 7cm puis trancher le gingembre (tranches de 3mm). Faites chauffer l'huile d'olive dans une casserole épaisse puis faites frire les tranches de gingembre. Mettez les spareribs dans la casserole et colorez les. Ajouter tous les ingrédients du bouillon, cuire avec le poireau. Verser de l'eau sur les ingrédients jusqu'à ce qu'ils soient recouverts Maintenir à petite ébullition pendant une heure environ jusqu'à ce que la viande devienne molle. Retirer le gingembre et servir.

Ingrédients : eau, riz brun • **Conditionnement :** flacon de verre • **Conservation :** à l'abri de la lumière et de la chaleur • **Origine :** Kyoto, Japon

GENMAI FUJI BLACK RICE VINEGAR 500ML NET

Compared to other black vinegars, genmai black rice vinegar has a milder taste. Richer in umami and with a stronger flavor than Fujisu Premium rice vinegar, it is a vinegar to drink and cook with. This black vinegar is solely made from genmai, brown rice, and fresh groundwater. It is created by static fermentation, the traditional method of vinegar brewing, followed by a long maturation period. Every 100ml of vinegar contains up to 1000mg of natural amino acids, necessary for a healthy body. It also contains essential amino acids, which cannot be created in our body. These create a well-balanced vinegar and make it one of the finest black genmai rice vinegars currently on the market.

Our perfect combination: this black rice vinegar has a rich and malty taste. It is recommended for making vinaigrettes, spicing up broths, bringing out the flavors in pulse salads (lentils, chickpeas, split peas) and making sweet and sour sauces and dishes. Our recipe for trying this vinegar: Pork spareribs stew with black vinegar Ingredients for 2 600g pork spareribs with bones 3 leeks 1 piece of ginger 2 tbsp olive oil Ingredients for the stock 5cl Fuji genmai black rice vinegar 5cl soy sauce 2 tbsb brown sugar Water (enough to cover the ingredients in the pan) Cut the leeks down to approx. 7cm then slice the ginger (3mm slices) Heat the olive oil in a deep pan and fry the ginger. Put the spareribs in the pan and cook until colored. Add all the stock ingredients, cook with the leeks. Pour water over the ingredients until covered. Leave to simmer for about an hour until the meat becomes soft. Remove the ginger and serve.

Ingredients: water, brown rice • **Packaging:** glass jar • **Storage:** in a cool and dark place • **Origin:** Kyoto, Japan

REF. LI7

VINAIGRE ROUGE DE PATATE DOUCE BENIIMO 500ML NET

De la même façon que pour ses vinaigres de riz, le Maître de chais de IIO JYOZO commence par transformer l'ingrédient principal en saké puis en vinaigre. Il en va de même pour ce vinaigre de patate douce pourpre, dont le saké arbore une sublime couleur rouge rubis. Le vinaigre fini, suite à une longue période de fermentation et de maturation, a lui-même une belle couleur violacée. Au nez et en bouche, on apprécie les notes de pomme de terre terreuse, la rondeur des superbes vinaigres de vin rouge. Ce vinaigre contient beaucoup d'anthocyanine, un type de polyphénol (antioxydant) bénéfique pour la santé et dit-on, anti-vieillissement.

Nos accords parfaits : Pour déguster le vinaigre rouge de patate douce telle une boisson, le diluer dans 8 volumes d'eau plate ou gazeuse. Ceci est bon pour le foie et bénéfique après une consommation excessive d'alcool au cours ou en dehors d'un repas. Ce vinaigre convient merveilleusement pour mariner filets de harengs, maquereaux, sardines…sans oublier les confections de vinaigrettes pour salades de pommes de terre.
Idée recette : salade d'oignons et de fèves edamame et vinaigrette au vinaigre rouge. Ingrédients pour 2 personnes : 1 oignon de 200g, 70g de fèves de soja verte edamame cuites (ou de févettes blanchies 3 minutes, épluchées), vinaigrette : 1 cuillère à soupe d'huile d'olive, 1 cuillère à soupe de vinaigre rouge de patate douce, 1/3 cuillère à café de sel, poivre au moulin. Réalisation de la vinaigrette : dissoudre le sel dans le vinaigre rouge, ajouter l'huile d'olive et bien mélanger au fouet jusqu'à obtention d'un smoothie, ajouter le poivre. Trancher les oignons en 1cm d'épaisseur. Mettez 1 cuillère à soupe d'huile d'olive dans une poêle chauffée et faire revenir les oignons. Faire cuire des deux côtés jusqu'à ce qu'ils soient dorés. Dresser les fèves et les oignons dans un petit bol et assaisonner avec la vinaigrette smoothie.

Ingrédients : eau, patate douce pourpre beniimo, riz brun • **Conditionnement :** flacon de verre • **Conservation :** à l'abri de la lumière et de la chaleur • **Origine :** Kyoto, Japon

BENIIMO RED SWEET POTATO VINEGAR 500ML NET

For any vinegar, IIO JYOZO's cellar master begins by transforming the main ingredient into saké and then into vinegar in the same way as he does for his rice vinegars. The same goes for this purple sweet potato vinegar, whose saké has a sublime ruby red color. The finished vinegar itself, after a long period of fermentation and maturation, has a beautiful purplish color. On the nose and palate, we can appreciate the earthy potato notes and the roundness of the superb red wine vinegars. This vinegar contains a high level of anthocyanin, a type of polyphenol (antioxidant) that has many health benefits and is said to be anti-ageing.

Our perfect combination: To enjoy this red sweet potato vinegar as a drink, dilute it in 8 volumes of still or sparkling water. It is good for the liver and beneficial after excessive alcohol consumption during or after a meal. This vinegar is wonderful for marinating herring fillets, mackerel and sardines, not to mention in the preparation of vinaigrettes for potato salads.
Easy recipe: onion and edamame bean salad with red vinegar vinaigrette. Ingredients for 2 persons: 1 onion of 200g, 70g cooked edamame green soy beans (or blanched beans 3 minutes, peeled), vinaigrette: 1 tablespoon olive oil, 1 tablespoon sweet red vinegar, 1/3 teaspoon salt, ground pepper. Making the vinaigrette: dissolve the salt in the red vinegar, add olive oil and whisk until smooth, add the pepper, slide the onions in 1cm thick, put 1 tablespoon olive oil in a heated skillet and fry the onions. Cook on both sides until golden brown. Arrange the beans and onions in a small bowl and season with the smoothie vinaigrette.

Ingredients: water, beniimo purple sweet potato, brown rice • **Packaging:** glass jar • **Storage:** in a cool and dark place • **Origin:** Kyoto, Japan

REF. LI8

VINAIGRE DE HARICOT DE SOJA NOIR 500 ML NET

Les Maîtres vinaigriers de IIO JYOZO confectionnent ce vinaigre noir à partir de haricots noirs de soja de Tamba, les plus réputés et les plus rares au Japon, très plébiscités par les pâtissiers et confiseurs. De la même façon que pour ses vinaigres de riz, le Maître de chais de IIO JYOZO commence par transformer l'ingrédient principal en saké puis en vinaigre. Il en va de même pour ce vinaigre de haricots de soja noir, dont le saké et le vinaigre fini arborent une sublime couleur café. Ce vinaigre est extrêmement riche en acides aminés naturels (2892mg pour 100ml) bénéfiques pour la santé et la beauté! Le nez et la bouche de ce vinaigre exhalent des notes d'artichaut, de café, des notes boisées, avec un umami puissant.

Nos accords parfaits : ce vinaigre aime la banane, les fruits rouges (myrtilles, mûres), les abats. Notre recette fétiche : Smoothie aux bananes, vinaigre de soja noir et myrtilles Ingrédients pour 1 smoothie 1 cuillère à soupe de vinaigre de haricot de soja noir 1 petite banane 1 petite poignée de myrtilles 15cl de lait ou de lait de soja Peler la banane et la couper en tronçons de 2cm. La congeler. Laver les myrtilles et les congeler. Ajouter la banane, les myrtilles et la moitié du lait dans le mélangeur et mixer grossièrement. Ajouter le lait restant et le vinaigre de soja noir puis mélanger et verser dans le verre puis déguster.

Ingrédients : eau, haricots de soja noir de Tamba, riz brun • **Conditionnement :** flacon verre • **Conservation :** à l'abri de la lumière et de la chaleur • **Origine :** Kyoto, Japon • **Substance allergène :** soja

BLACK SOY BEAN VINEGAR 500ML NET

The master vinegar makers of IIO JYOZO make this black vinegar from black Tamba soy beans, the most famous and rarest in Japan, which are very popular with pastry chefs and confectioners. For any vinegar, IIO JYOZO's cellar master begins by transforming the main ingredient into saké and then into vinegar in the same way as he does for his rice vinegars. The same goes for this black soy bean vinegar, whose saké and finished vinegar have a sublime coffee color. This vinegar is extremely rich in natural amino acids (2892mg per 100ml), which are have many health and beauty benefits! In the nose and palate this vinegar has woody and coffee and artichoke notes, with a powerful umami flavor.

Our perfect combination: this vinegar works well with bananas, berries (blueberries, blackberries) and offal. Our favourite recipe: banana smoothie, black soy bean vinegar and blueberries Ingredients for 1 smoothie 1 tbsp black soy bean vinegar 1 small banana 1 small handful blueberries 15cl milk or soy milk Peel the banana and chop into 2cm chunks. Freeze it. Wash the blueberries and freeze them. Add the banana, blueberries and half of the milk to a blender and blend. Add the remaining milk and the black soy vinegar and mix and pour into a glass then enjoy.

Ingredients: water, black soy beans from Tamba, brown rice • **Packaging:** glass jar • **Storage:** in a cool, dark place • **Origin:** Kyoto, Japan • **Allergenic:** soya

REF. LI9

VINAIGRE DE FIGUES 120 ML NET

Akiyama San, le Maître de chais de IIO JYOZO, a créé un vinaigre d'exception élaboré exclusivement à base de figues fraîches cultivées au sein de la Préfecture de Kyoto (les autres ingrédients sont la levure naturelle kobo et la bactérie aceto bacter). Huit mois de fermentation minimum sont nécessaires à la confection de ce pur nectar. La production est extrêmement limitée et ce vinaigre est réservé aux puristes, aux connaisseurs. Arborant une belle robe ambrée, ce vinaigre arbore de puissantes notes de figues fraîches mûres, une jolie sucrosité naturelle, des notes acides merveilleusement complexes et une bouche rappelant la feuille de vigne.

Nos accords parfaits : ce vinaigre accompagnera vos salades d'abats de volailles (foies, cœurs, gésiers, foie gras) et le foie de veau, les côtes de veau ou de cochon (déglaçage et laquage en fin de cuisson), les poêlées de pommes fruits, de poires ou de fraises…

Ingrédients : figues, levure kobo, acétobacter • **Conditionnement :** flacon verre • **Conservation :** à l'abri de la lumière et de la chaleur • **Origine :** Kyoto, Japon

FIG VINEGAR 120ML NET

Akiyama San, the IIO JYOZO cellar master, has created an exceptional vinegar made exclusively from fresh figs grown in Kyoto Prefecture (the other ingredients are natural kobo yeast and aceto bacter bacterium. Eight months minimum fermentation are required to make this pure nectar. Production is extremely limited, and this vinegar is only suitable for purists and connoisseurs. With a beautiful amber color, this vinegar has powerful notes of fresh ripe figs, a beautiful natural sweetness, with wonderfully complex acidic notes and a flavor reminiscent of vine leaves.

Our perfect combination: this vinegar will be good for seasoning poultry offal salads (liver, heart, gizzards, foie gras) and veal liver, veal or pork chops (deglazing and lacquering at the end of cooking), seared fruit such as apples, pears or strawberries.

Ingredients: figs, kobo yeast, acetobacter • **Packaging:** glass jar • **Storage:** in a cool, dark place • **Origin:** Kyoto, Japan

REF. LI14

CONDIMENT SUSHISU AU VINAIGRE DE RIZ FUJI, SPÉCIAL SUSHI 360 ML NET

Les condiments à base de vinaigre de riz pour assaisonner le riz à sushi sont essentiels pour un parfait ressenti gustatif. Equilibrés, ils magnifient le riz et la garniture pour un plaisir en bouche décuplé. L'acidité et le sucre doivent être équilibrés. Élaboré à base du vinaigre de riz Junmai Fujisu Supérieur, ce condiment est juste extraordinaire, inégalable, révélant un goût umami puissant. Ici aucun additif, aucun conservateur, juste des matières premières artisanales de très haute qualité.

Nos accords parfaits : il est recommandé pour assaisonner le riz à sushi ou pour mariner les poissons gras (sardines, maquereau), les navets, les radis…

Ingrédients : vinaigre de riz, sucre, eau, miel • **Conditionnement :** flacon verre • **Conservation :** à l'abri de la lumière et de la chaleur • **Origine :** Kyoto, Japon

SUSHISU FUJI RICE VINEGAR CONDIMENT, ESPECIALLY FOR SUSHI 360ML NET

Rice vinegar condiments for seasoning sushi rice are essential for a perfect taste experience. Balanced, they enhance the rice and garnish it to multiply the taste experience. The acidity and the sweetness must be balanced. Made from Junmai Fujisu Superior rice vinegar, this condiment is simply extraordinary, its flavor is incomparable with its powerful umami taste. There are no additives, nor preservatives, just very high quality raw materials.

Our perfect combination: we recommend it for flavoring sushi rice or marinating oily fish (sardines, mackerel), turnips and radishes…

Ingredients: rice vinegar, sugar, water, honey • **Packaging:** glass jar • **Storage:** in a cool, dark place • **Origin:** Kyoto, Japan

REF. LI15

CONDIMENT FUJI PICKLES POUR LÉGUMES ET CRUDITÉS 360 ML NET

Les japonais ont une culture très poussée en matière de confection de légumes condimentés ou marinés. Toute maîtresse de maison confectionne de façon hebdomadaire ses légumes crus marinés : concombre, aubergine, carotte, tomates, chou-fleur… Le condiment Fuji pickles, élaboré à base du vinaigre de riz Junmai Fujisu Supérieur, permet de réaliser les légumes marinés de façon très simple et avec la garantie de les réussir à chaque fois. Les tomates séchées, ingrédients de ce condiment pickles, apportent rondeur et umami.

Nos accords parfaits : ce condiment donne d'excellents résultats pour la confection des cornichons ou de légumes croquants marinés tels fleurettes de choux-fleurs, carottes bâtonnets, radis, concombres, mini aubergines, tomates cerises… Il assaisonne également les salades vertes et autres crudités… En termes de dosage, pour 100g de légumes crus, ajouter 5 bonnes cuillères à soupe du condiment pickles, mettre le tout dans un sachet zippé puis refermer après avoir chassé l'air, puis placer au réfrigérateur pendant 3 heures. Les légumes seront croquants et parfumés à souhait. Ici aucun additif, aucun conservateur, juste des matières premières artisanales de très haute qualité.

Ingrédients : vinaigre de riz, sucre, eau, sel, tomates séchées, épices (poivre noir et laurier), miel • **Conditionnement :** flacon verre • **Conservation :** à l'abri de la lumière et de la chaleur • **Origine :** Kyoto, Japon

FUJI PICKLES CONDIMENT FOR VEGETABLES AND CRUDITÉS 360ML NET

Seasoned or marinated vegetables are very popular in Japan. All Japanese housewives make raw marinated vegetables on a weekly basis - cucumbers, aubergines, carrots, tomatoes, cauliflowers… With the Fuji pickles condiment made from a Junmai Fujisu Superior rice vinegar base, your marinated vegetables will be a guaranteed success every time. The dried tomatoes in this pickle condiment give it roundness and umami.

Our perfect combination: this condiment is excellent in the preparation of pickles or crunchy pickled vegetables such as cauliflower florets, carrots, radishes, cucumbers, mini aubergines or cherry tomatoes. It is also perfect for seasoning green salads and other raw vegetables. For 100g of raw vegetables, add 5 tablespoons of the pickle condiment, put everything in a zip-lock bag, then close after having squeezed out the air and place in the refrigerator for 3 hours. The vegetables will be both crunchy and fragrant. There are no additives, nor preservatives, just very high quality raw materials.

Ingredients: rice vinegar, sugar, water, salt, dried tomatoes, spices (black pepper and bay leaf), honey • **Packaging:** glass jar • **Storage:** in a cool, dark place • **Origin:** Kyoto, Japan

REF. LI16

CONDIMENT FUJI SUNOMONO (MARINADES ALGUES, SEICHE, POULPE, CRUSTACÉS…) 360 ML NET

Les « sunomono » sont des plats de produits marinés au vinaigre, majoritairement des légumes ou des crudités. Le condiment Fuji sunomono est élaboré à partir de vinaigre de riz Junmai Fujisu Supérieur, de sauce soja et de mirin ce qui le prédestine à une utilisation idéale pour assaisonner les salades d'algues, de seiche crue, de poulpe, de coquillages et crustacés. À l'utilisation, rien de compliqué : utilisation tel un assaisonnement en laissant mariner quelques minutes avant de déguster.

Nos accords parfaits : Il est remarquable avec les salades de coques, de moules, les tartares de langoustines ou de crevettes, les émincés d'ormeaux, les lamelles de seiche crue ou de pieuvre, les salades d'algues, le kombu bouilli, les filets crus de maquereaux ou de sardines…, les coquillages crus. Ici aucun additif, aucun conservateur, juste des matières premières artisanales de très haute qualité.

Ingrédients : vinaigre de riz, eau, sauce soja blanche shirotamari (blé, sel, alcool de riz shochu), mirin (riz gluant, kôji de riz, alcool de riz shochu), sucre de canne, copeaux de bonite séchée katsuobushi, algue kombu • **Conditionnement :** flacon verre • **Conservation :** à l'abri de la lumière et de la chaleur • **Origine :** Kyoto, Japon • **Substances allergènes :** soja, blé, bonite séchée

FUJI SUNOMONO CONDIMENT (SEAWEED, CUTTLEFISH, OCTOPUS, CRUSTACEAN MARINADES) 360ML NET

"Sunomono" are dishes of pickled products, mostly vegetables or raw vegetables. Fuji sunomono condiment is made from Junmai Fujisu Superior rice vinegar, soy sauce and mirin, which makes it ideal for seasoning seaweed, raw cuttlefish, octopus, shellfish and crustacean salads. It isn't at all complicated to use. Use it as a seasoning and let it marinate for a few minutes before enjoying.

Our perfect combination: It is outstanding with shellfish salads, mussels, prawns or shrimp tartars, sliced abalone, raw cuttlefish slices or octopus slices, seaweed salads, boiled kombu, raw mackerel fillets or sardines and raw shellfish. There are no additives, nor preservatives, just very high quality raw materials.

Ingredients: rice vinegar, water, shirotamari white soy sauce (wheat, salt, shochu rice alcohol), mirin (sticky rice, rice kôji, shochu rice alcohol), cane sugar, dried katsuobushi bonito flakes, kombu seaweed • **Packaging:** glass jar • **Storage:** in a cool, dark place • **Origin:** Kyoto, Japan • **Allergenics:** soya, wheat, dried bonito

REF. LI17

PONZU AU SANSHO « SHABU SHABU NI MUCHU » 360 ML NET

Ce ponzu est relevé du très rare et réputé asakusa sansho. « Shabu shabu ni muchu » signifie littéralement je suis « accro » du shabu shabu, la fameuse fondue japonaise où chacun cuit sa viande tranchée en fines lamelles dans un délicieux bouillon. Ce ponzu, riche en saveurs, très frais, est confectionné à partir d'ingrédients japonais très qualitatifs, notamment l'excellent vinaigre de riz lio Jyozo.

Nos accords parfaits : fondue shabu shabu, salades de crudités, tataki de bœuf ou de saumon, viandes grillées, poissons grillés, coquillages et crustacés…

Ingrédients : vinaigre de riz, sauce soja (soja, blé, sel mirin), eau, mirin (riz gluant, kôji de riz, alcool de riz distillé shochu), 0,55 % sansho (zanthoxylum piperitum), noix de Saint-Jacques séchée, algue kombu • **Conditionnement :** flacon verre • **Conservation :** à l'abri de la lumière et de la chaleur • **Origine :** Kyoto, Japon • **Substances allergènes :** soja, blé, Saint-Jacques

SANSHO PONZU "SHABU SHABU NI MUCHU" 360ML NET

This ponzu is flavored with very rare and famous asakusa sansho. "Shabu shabu ni muchu" literally means I'm "addicted" to shabu shabu, the famous Japanese fondue which everyone cooks his sliced meat in thin slices in a delicious broth. This ponzu, rich in flavors, very fresh, is made from very qualitative Japanese ingredients, including the excellent rice vinegar from lio Jyozo.

Our perfect combination: shabu shabu fondue, raw and mixed salads, beef or salmon tataki, grilled meats, grilled fish, shellfish and crustaceans…

Ingredients: rice vinegar, soy sauce (soy, wheat, mirin salt), water, mirin (sticky rice, rice kôji, shochu distilled rice alcohol), 0.55% sansho (zanthoxylum piperitum), dried scallop, kombu seaweed • **Packaging:** glass jar • **Storage:** in a cool, dark place • **Origin:** Kyoto, Japan • **Allergenics:** soya, wheat, scallops

REF. LI18

VINAIGRE TEMAKI SUSHI PREMIUM DE LIES DE SAKÉ VIEILLIES 10 ANS 360 ML NET

Ce vinaigre de riz noir est confectionné à partir de lies de saké de plus de 10 ans de fermentation. Les lies de saké fermentées sont mélangées au meilleur vinaigre de riz au monde, en ajoutant du sel marin. Le tout fermentera encore huit mois au minimum avant mise sur le marché. Il s'agit d'un produit très rare et très recherché par les Maîtres sushi. Les quantités annuelles sont très limitées. Aucun sucre n'est utilisé dans sa confection et il exprime cependant une surprenante sucrosité avec des notes umami extrêmement prononcées. Vous apprécierez son moelleux et ses notes boisées.

Nos accords parfaits : sushi, temaki, sauce pour le porc ou le canard aigre doux, maquereau ou sardine marinés…

Ingrédients : vinaigre de riz, lies de saké, sel marin • **Conditionnement :** flacon verre • **Conservation :** à l'abri de la lumière et de la chaleur • **Origine :** Kyoto, Japon

TEMAKI SUSHI 10 YEARS AGED SAKE LIES PREMIUM VINEGAR 360ML NET

This black rice vinegar is made from sake lees fermented for more than 10 years. Fermented sake lees are mixed with the best rice vinegar in the world, adding sea salt. The whole will ferment for a further eight months before placing on the market. This is a very rare product and much demanded by sushi masters. Annual quantities are very limited. No sugar is used in its confection and it expresses however a surprising sweetness with umami notes extremely pronounced. You will appreciate its softness and its woody notes.

Our perfect combination: sushi, temaki, sweet pork or duck sauce, marinated sardine or mackerel…

Ingredients: rice vinegar, sake lees, sea salt • **Packaging:** glass jar • **Storage:** in a cool, dark place • **Origin:** Kyoto, Japan

REF. YJ12

VINAIGRE DAIGIN 1,8 L NET

Le vinaigre daigin est le vinaigre traditionnel original « Edo-mae su », utilisé pour le riz à sushi à l'époque Edo. Il est agrémenté de vinaigre de riz rouge « akasu » confectionné à partir de lies de saké domestiques soigneusement sélectionnées et vieillies. Ce vinaigre est réputé pour son acidité équilibrée, ses saveurs riches, son umami moelleux issu des lies de saké et du riz utilisés.

Nos accords parfaits : assaisonnement du riz à sushi, vinaigrettes, déglaçage des abats…

Ingrédients : riz, alcool de canne à sucre et de manioc, lies de saké, sel • **Conditionnement :** flacon PET • **Conservation :** à l'abri de la lumière et de la chaleur • **Origine :** Tokyo, Japon

DAIGIN VINEGAR 1.8L NET

Daigin vinegar is the original traditional vinegar "Edo-mae su", used for sushi rice during the Edo era. It is improved with "akasu" red rice vinegar made from carefully selected and aged domestic sake lees. This vinegar is renowned for its balanced acidity, rich flavors, and soft umami from sake lees and rice used.

Our perfect combination: sushi rice seasoning, vinaigrettes, deglazing offal…

• **Ingredients:** rice, sugar cane and cassava alcohol, sake lees, salt • **Packaging:** PET bottle • **Storage:** protected from light and heat • **Origin:** Tokyo, Japan

REF. TO1 À/TO TO30B

TOBAYA SUTEN : TROIS SIÈCLES DE VINAIGRES ET CONDIMENTS

Tobaya Suten, depuis plus de 300 ans, fait perdurer la tradition des Maîtres vinaigriers Japonais. Située à Fukui depuis 1710, le président actuel (douzième génération) a su évoluer avec son temps et propose une large gamme de vinaigres et condiments dont les saveurs ne cessent de séduire l'occident. La philosophie de la famille Nakano est simple : vinaigres et condiments doivent apporter du goût à la nourriture qui est elle-même indispensable à la vie humaine. Le rôle principal du vinaigre est de mettre le goût des plats en valeur. Il n'est jamais au premier plan mais il est indispensable pour certains plats. L'importance de son rôle secondaire c'est qu'il peut apporter au plat une touche d'éclat. La fermentation peut être réduite à une théorie chimique, mais chaque que Nakano San observe le vinaigre juste après l'étonnant processus de fermentation, il ne peut pas s'empêcher de croire que c'est l'œuvre de Dieu : « tout ce que nous faisons c'est mettre du saké dans du riz cuit à la vapeur, nous ajoutons une mère de vinaigre et nous attendons jusqu'à ce qu'il soit fermenté. Ce qui se passe dans une cruche ne peut pas être considéré comme une simple réaction chimique. Tout comme l'eau et l'air sont des dons de la nature, la fermentation du vinaigre est aussi un œuvre de la nature. Nous ne faisons qu'aider ce travail. Le vinaigre sensationnel fabriqué dans nos cruches me fait toujours penser qu'aucun homme ne peut faire la même chose, même en utilisant la technologie la plus pointue ».

TOBAYA SUTEN: THREE CENTURIES PROCESSING VINEGARS AND CONDIMENTS

Tobaya Suten, for more than 300 years, continues the tradition of Masters Japanese vinegar makers. Located in Fukui since 1710, the current president (twelfth generation) has evolved with the times and offers a wide range of vinegars and condiments which flavors never cease to appeal to the West. The philosophy of the Nakano family is simple: vinegars and condiments must bring flavor to the food that is itself indispensable to human life. The main role of vinegar is to put the taste of the dishes in value. It is never in the foreground but it is essential for some dishes. The importance of its secondary role is that it can bring the dish a touch of sparkle. Fermentation can be reduced to a chemical theory, but every time Nakano San observes vinegar just after the astonishing process of fermentation, he can not help thinking that it is God's work: "all that we do it is put sake in steamed rice, we add a mother to vinegar and we wait until it is fermented. What happens in a pitcher can not be considered a simple chemical reaction. Just as water and air are gifts of nature, the fermentation of vinegar is also a work of nature. We only help this work. The sensational vinegar made in our jugs always makes me think that no man can do the same thing, even using the most cutting-edge technology".

REF. TO22/TO1

VINAIGRE DE RIZ 200ML/900ML NET

Ce vinaigre de riz blanc est élaboré par des maîtres artisans japonais dans le pur respect de la tradition. Sa saveur douce et parfumée en fait l'un des assaisonnements de base de la cuisine japonaise.

Nos accords parfaits : ce vinaigre de riz se marie sublimement à la sauce soja pour les sashimi, au navet blanc râpé ou aux cuissons longues de la viande (car il l'attendrit). Il relève également vos vinaigrettes, yaourts et fromages blancs, eaux de cuisson des légumes et courts-bouillons de poisson. Mélangé à un trait d'huile d'olive légèrement salée, il rend le carpaccio divin. Versé dans une eau gazeuse, il révèle avec force son goût fruité. Également exquis sur des huîtres fraîches.

Ingrédients : eau, alcool de riz, vinaigre de riz, riz koshihikari, levure kôji • **Conditionnement :** flacon verre • **Conservation :** à l'abri de la lumière et de la chaleur • **Origine :** Fukui, Japon

RICE VINEGAR 200ML/900ML NET

This white rice vinegar is elaborated by Japanese master craftsmen in the pure respect of the tradition. Its sweet and fragrant flavor makes it one of the basic seasonings in Japanese cuisine.

Our perfect combination: this rice vinegar is sublime with soy sauce for sashimi, grated white turnip or long cooked meat (tenderizes it). Suits vinaigrettes, yogurts and fromage blanc, cooking water for vegetables or aromatic fish stock. Added to a dash of slightly salty olive oil, carpaccio becomes divine! Poured into sparkling water, it brings out the fruity taste. Equally delicious on fresh oysters.

Ingredients: water, rice alcohol, rice vinegar, koshihikari rice, kôji yeast • **Packaging:** glass flask • **Storage:** keep away from direct sunlight and high temperatures • **Origin:** Fukui, Japan

REF. TO30/TO30B

CONDIMENT AU VINAIGRE DE RIZ ET À LA PRUNE UME 180ML/900ML NET

La prune lui donne sa délicieuse couleur d'ambre jaune. Sa saveur, très fuitée, allie l'acidité du vinaigre de riz à la finesse de la prune et à la douceur du sucre candi.

Nos accords parfaits : en vinaigrette comme en déglaçage, il réveillera aussi vos salades de fruits ou vos boissons gazeuses!

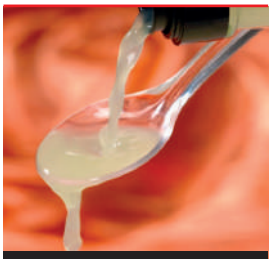
Ingrédients : vinaigre de riz (50 %), sucre candi, prune ume de Fukui (25 %) • **Conditionnement :** flacon verre • **Conservation :** à l'abri de la lumière et de la chaleur. Au réfrigérateur après ouverture • **Origine :** Fukui, Japon

RICE VINEGAR AND UME PLUM CONDIMENT 180ML/900ML NET

Ume plum gives it a delicious amber yellow color, with a fruity taste mixing the rice vinegar acidity, the fineness of the plum and the sweetness of sugar.

Our perfect combination: for a vinaigrette or deglazing, it will lighten up your fruits salads or sparkling beverages!

Ingredients: rice vinegar (50%), candi sugar, ume plum from Fukui (25%) • **Packaging:** glass flask • **Storage:** dry away from direct sunlight and high temperatures. Refrigerate after opening • **Origin:** Fukui, Japan



REF. TO18/TO19

CONDIMENT AU VINAIGRE DE RIZ ET JUS DE YUZU 200ML/900ML NET

Découvrez le véritable vinaigre de riz japonais marié à la douceur du sirop naturel d'agave et du jus de yuzu, ce petit agrume aux notes très fraîches et acidulées entre pamplemousse vert et mandarine verte. Ce vinaigre se caractérise également par une acidité très légère et très douce.

Nos accords parfaits : pour commencer, il y a l'assaisonnement « classique », qui accompagne vos salades de crustacés et vos tartares de poissons, de noix de Saint-Jacques ou de veau. Il accompagnera également parfaitement vos salades de crudités et mérite d'être découvert pour relever délicieusement vos salades de fruits frais. Plus étonnant, le vinaigre de riz au sirop d'agave Tobaya Suten relève le lait froid, les yaourts, fromages blancs et autres faisselles. Il s'avère franchement surprenant dilué dans une eau plate ou gazeuse, il devient une délicieuse boisson fruitée et rafraîchissante (1 mesure de vinaigre pour 4 mesures d'eau ou de lait).

Ingrédients : vinaigre de riz (50 %), sirop naturel d'agave, jus de yuzu (22 %) • **Conditionnement :** flacon • **Conservation :** à l'abri de la lumière et de la chaleur. Au réfrigérateur après ouverture afin de lui préserver la fraîcheur de ses parfums • **Origine :** Fukui, Japon

RICE VINEGAR WITH YUZU JUICE 200ML/900ML NET

Discover real Japanese rice vinegar combined with the sweetness of natural agave syrup and yuzu juice, a small citrus fruit with notes of green mandarin and green grapefruit. This vinegar has a very light and soft acidity. Elaborated by Japanese master craftsmen with respect for traditions, it may be used for all culinary adventures!

Our perfect combination: to begin with there is the classical "seasoning" to accompany shell fish salads and fish tartars, scallops. It may suit very well salads and deserves to be tried with fruit salads. More surprising is Tobaya Suten agave syrup rice vinegar with cold milk, yogurts, fresh cheese and other faisselles. For something really interesting: dilute this vinegar in still or sparkling water, it becomes a delicious fruity and refreshing drink (1measure of vinegar for 4measures of water or milk).

Ingredients: rice vinegar (50%), natural agave syrup, yuzu juice (22%) • **Packaging:** glass flask • **Storage:** keep away from light and heat. Refrigerate after opening to retain the freshness of its aroma • **Origin:** Fukui, Japan

REF. TO4

CONDIMENT AU VINAIGRE DE RIZ ET JUS DE MANDARINE MIKAN 200ML NET

Le mikan est la mandarine la plus appréciée au Japon. Son jus est épais, rafraîchissant, avec une acidité modérée, et se marie parfaitement au vinaigre de riz et au sirop d'agave. Au Japon, il s'agit d'un vinaigre à boire à couper avec 4 ou 5 volumes d'eau plate ou pétillante.

Nos accords parfaits : salades de crustacés, tartares de poissons, de noix de Saint-Jacques… ou de veau! Plus étonnant, le vinaigre de riz au sirop d'agave Tobaya Suten relève le lait froid, les yaourts, fromages blancs et autres faisselles…

Ingrédients : vinaigre de riz (45 %), sirop naturel d'agave, jus de mandarine mikan (10 %) • **Conditionnement :** flacon verre • **Conservation :** à l'abri de la lumière et de la chaleur ou au réfrigérateur après ouverture afin de lui préserver la fraîcheur de ses parfums • **Origine :** Fukui, Japon

RICE VINEGAR WITH MIKAN JUICE 200ML NET

Mikan is the most popular mandarine in Japan. Its juice is thick, refreshing, with moderate acidity, and goes perfectly with rice vinegar and agave syrup. In Japan, it is a drinking vinegar to cut with 4 or 5 volumes of still or sparkling water.

Our perfect combination: crustacean salads, fish tartars, scallops… or veal! More surprisingly, Tobaya Suten agave syrup rice vinegar raises cold milk, yogurts, white cheeses and other faisselles…

Ingredients: rice vinegar (45%), natural agave syrup, natural mikan juice (10%) • **Packaging:** glass flask • **Storage:** keep away from light and heat. Refrigerate after opening to retain the freshness of its aroma • **Origin:** Fukui, Japan

REF. TO5

CONDIMENT AU VINAIGRE DE RIZ ET JUS DE SUDACHI 200ML NET

Le sudachi est un petit citron récolté vert, majoritairement cultivé dans la Préfecture de Tokushima au Japon. Son écorce et sa pulpe se consomment et se distinguent par une jolie acidité, une belle fraîcheur et des notes poivrées en fin de bouche.

Nos accords parfaits : salades de champignons sylvestres, crustacés, tartares de poissons, de noix de Saint-Jacques… ou de veau!

Ingrédients : vinaigre de riz (45 %), sirop naturel d'agave, jus de sudachi (10 %) • **Conditionnement :** bouteille verre • **Conservation :** à l'abri de la lumière et de la chaleur. Au réfrigérateur après ouverture afin de lui préserver la fraîcheur de ses parfums • **Origine :** Fukui, Japon

RICE VINEGAR WITH SUDACHI JUICE 200ML NET

Sudachi is a small green lemon, comonly harvested when still green, mostly grown in Tokushima Prefecture, Japan. Its bark and pulp are consumed and distinguished by a nice acidity, a nice freshness and peppery notes at the end of the mouth.

Our perfect combination: wild mushrooms salads, crustaceans, fish tartars, scallops… or veal tartar!

Ingredients: rice vinegar (45%), natural agave syrup, natural sudachi juice (10%) • **Packaging:** glass flask • **Storage:** keep away from light and heat. Refrigerate after opening to retain the freshness of its aroma • **Origin:** Fukui, Japan

REF. TO8 / TO9

CONDIMENT AU VINAIGRE DE RIZ ET SHISO ROUGE 180ML / 720ML NET

Le maître vinaigrier Nakano San a créé un condiment à base de vinaigre de riz japonais traditionnel dans lequel il a infusé des feuilles de shiso rouge, sélectionnées pour leur fort parfum aromatique. Les notes sucrées du sucre candy apportent de la rondeur. Ce condiment arbore une très jolie couleur rosée à pourpre grâce aux tanins du shiso rouge. Ce vinaigre exprime des notes de fruits rouges, de basilic, de cerise, d'acérola, d'hibiscus.

Nos accords parfaits : il se marie sublimement au navet blanc ou au chou blanc râpé et se prête parfaitement à la confection de vinaigrettes. Il assaisonne idéalement le riz à sushi, les tartares de poissons, s'avère exquis sur des huîtres fraîches, une salade d'algues… À découvrir sans faute sur des sorbets et crèmes glacées (amande, cerise, vanille, fromage blanc), une salade de fruits frais, ou pour relever un cheese cake…

Ingrédients : vinaigre de riz (60 %), sucre candi, shiso rouge (perilla frustecens) (10 %) • **Conditionnement :** flacon verre • **Conservation :** à l'abri de la lumière et de la chaleur. Au réfrigérateur après ouverture afin de lui préserver la fraîcheur de ses parfums • **Origine :** Fukui, Japon

RICE VINEGAR WITH SHISO 180ML / 720ML NET

Nakano San, Master vinegar maker, has created a condiment made from traditional Japanese rice vinegar in which he has infused red shiso leaves selected for their strong aromatic fragrance. The sweet notes of candy sugar bring roundness. This condiment has a very pretty pink to purple color thanks to the tannins of red shiso. This vinegar expresses notes of red fruits, basil, cherry, acerola, hibiscus.

Our perfect combination: it is perfect with grated white turnips or white cabbage and excellent to prepare vinaigrettes. It is ideal to season sushi rice, fish tartar, exquisite over fresh oysters, seaweed salad… Try it also on sorbets and ice creams (almond, cherry, vanilla, fromage blanc), a fresh fruit salad or to liven up a cheese cake…

Ingredients: rice vinegar (60%), candi sugar, red shiso (perilla frutescens) 10% • **Packaging:** glass flask • **Storage:** keep away from light and heat. Refrigerate after opening to retain the freshness of its aroma • **Origin:** Fukui, Japan

REF. TO15 / TO16

CONDIMENT AU VINAIGRE DE RIZ ET À LA FLEUR DE CERISIER SAKURA 360ML / 900ML NET

Délicieusement acidulé, savoureusement sucré… Découvrez le véritable vinaigre de riz à la japonaise marié à la douceur de la fleur de cerisier sakura. Vous serez séduit par le parfum caractéristique de la fleur et les notes très agréable d'amandons conférées au vinaigre. Elaboré par des maîtres artisans japonais dans le respect de la tradition, il se prête à toutes les fantaisies culinaires! Les fleurs de cerisiers sont récoltées manuellement au mois d'avril, exclusivement au Japon puis placées pendant au moins 6 mois dans le vinaigre de riz afin de diffuser leur parfum délicat. Ensuite, le vinaigre obtenu est filtré et les fleurs pressées afin de diffuser toute la puissance de leur arôme.

Nos accords parfaits : salades, crudités, salades de crustacés et vos tartares de poissons, de noix de Saint-Jacques… ou de veau. Vous l'utiliserez également pour déguster vos huîtres, pour déglacer vos abats, relever vos salades de fruits rouges…En réduction, il exprime tous ses parfums et accompagnera délicieusement viandes et poissons.

Ingrédients : vinaigre de riz (60 %), fleurs de cerisier sakura (12 %), sucre, sirop de glucose-fructose, sel, mirin, sauce soja (soja, blé, sel), exhausteur de goût E621 • **Conditionnement :** flacon verre • **Conservation :** à l'abri de la lumière, de la chaleur. Au réfrigérateur après l'ouverture • **Origine :** Fukui, Japon • **Substances allergènes :** soja, blé

RICE BLACK VINEGAR WITH SAKURA CHERRY BLOSSOM 360ML / 900ML NET

Deliciously acidulated, delightfully sweet… Discover real Japanese rice vinegar combined with the sweetness of sakura cherry blossom. You'll love the characteristic blossom perfume and the pleasant amadon notes given to the vinegar. Elaborated by Japanese Master Craftsmen with respect due to traditions, it can be used for all culinary adventures! The cherry blossom is hand picked in April, exclusively in Japan and then placed in rice vinegar for 6months to diffuse its delicate perfume. Then the vinegar is filtered and the blossom pressed to diffuse all the strength of their aroma.

Our perfect combination: grated raw vegetables, shell fish salads and fish tartars, Saint-Jacques scallops… or veal. You can also use it for oysters, to deglaze offal, season red fruit salads…Reduced, it expresses all its perfume and is perfect with meat and fish.

Ingredients: rice vinegar (60%), sakura cherry blossom (12%), sugar, glucose-fructose syrup, salt, mirin, soy sauce (soya, wheat, salt), flavor enhancer E621 • **Packaging:** glass flask • **Storage:** away from light and heat. Refrigerate after opening • **Origin:** Fukui, Japan • **Allergenics:** soya, wheat

REF. TO10 / TO11

CONDIMENT KANISU AU VINAIGRE DE RIZ ET À LA BONITE SÉCHÉE 360ML / 720ML NET

Le condiment au vinaigre de riz et à la bonite séchée Kanisu est délicieusement acidulé, très riche en umami, avec une succulente saveur de bonite séchée. À noter que ce vinaigre est peu acide, délicatement sucré. Vous l'adopterez immédiatement!

Nos accords parfaits : vous l'apprécierez pour relever vos salades composées, crudités ou encore pour assaisonner vos poissons grillés. Il s'avèrera également excellent en accompagnement de vos gyoza, nems, rouleaux de printemps…

Ingrédients : vinaigre de riz (70,50 %), sucre, sel, sauce soja (soja, blé, sel), extrait de bonite séchée (1 %), mirin, exhausteur de goût E621, protéine hydrolysée, dextrine • **Conditionnement :** flacon verre • **Conservation :** à l'abri de la lumière et de la chaleur. Au réfrigérateur après ouverture • **Origine :** Fukui, Japon • **Substances allergènes :** soja, blé, bonite

KANISU RICE VINEGAR AND DRIED BONITO CONDIMENT 360ML / 720ML NET

Kanisu rice and dried bonito vinegar is deliciously acidulated, rich in umami, with a delicious taste of dried bonito. This vinegar is low in acid and delicately sweet: you'll adopt it immediately!

Our perfect combination: you will enjoy it without any doubt with salads, grated raw vegetables and grilled fish. This light-colored vinegar is also excellent with gyozas, nems, spring rolls…

Ingredients: rice vinegar (70.50%), sugar, salt, soy sauce (soy, wheat, salt), dried bonito extract (1%), mirin, flavor enhancer E621, protein hydrolisat, dextrin • **Packaging:** glass flask • **Storage:** away from direct sunlight and high temperatures. Refrigerate after opening • **Origin:** Fukui, Japan • **Allergenics:** soy, wheat, bonito

REF. TO2

ASSAISONNEMENT VINAIGRÉ POUR SUSHI 360ML NET

Ce vinaigre de riz à sushi artisanal est délicatement assaisonné et prêt à l'emploi.

Nos accords parfaits : le vinaigre de riz pour sushi parfume votre riz, bien sûr, mais aussi vos assaisonnements de salades et de crudités, auxquels il donne une irrésistible touche de fraîcheur sucrée.
Comment cuire à la perfection votre riz à sushi : prendre 500g de riz japonais, mettre le riz dans un saladier et le couvrir d'eau froide. Le rincer rapidement en tournant avec la main. Vider l'eau doucement. Répéter 3 fois l'opération, finir par 2 rinçages supplémentaires jusqu'à obtention d'une eau claire puis mettre le riz à égoutter dans une passoire pendant 30 minutes. Verser ensuite le riz dans la casserole, le recouvrir avec l'eau fraîche (60 à 70cl) et le laisser reposer ainsi au moins 30 minutes, faire chauffer la casserole à feu moyen sans couvrir, dès frémissement, remuer rapidement 3 à 4 fois afin d'éviter la formation de petits paquets ou grumeaux de riz. Couvrir alors et laisser cuire à tout petit feu pendant 15 minutes. Ôter du feu, mélanger délicatement, couvrir avec un torchon propre que vous couvrirez avec le couvercle et laisser reposer 15 minutes. Verser le riz dans un grand récipient large et plat permettant une hauteur de riz homogène d'environ 7cm sur toute la surface. Verser sur l'ensemble, en 2 ou 3 fois, 120ml de vinaigre de riz pour sushi Tobaya Suten, mélanger, sans l'écraser le riz jusqu'à ce qu'il refroidisse légèrement, couvrir d'un linge. votre riz est prêt pour la confection de vos sushi préférés!

Ingrédients : vinaigre de riz, sucre, sel, mirin, sauce soja, exhausteur de goût E621, protéine hydrolysée et dextrine • **Conditionnement :** flacon verre • **Conservation :** à l'abri de la lumière et de la chaleur puis, après ouverture, au réfrigérateur • **Origine :** Fukui, Japon • **Substances allergènes :** blé, soja

SEASONED RICE VINEGAR FOR SUSHI 360ML NET

This artisanal sushi rice vinegar is delicately seasoned and ready for use.

Our perfect combination: rice vinegar for sushi will perfume your rice, of course, but also salads and grated raw vegetables. It gives an irresistible touch of sweet freshness.
How to cook perfect sushi rice: take 500g of japanese rice, put the rice in a salad bowl and cover up with cold water. Rinse quickly, turning it with your hands. Slowly drain. Repeat 3 times, rinse 2 more times to obtain clear water and then put the rice in a strainer for 30 minutes. Afterwards put the rice in a saucepan and cover it with 60 or 70cl of cold water and leave it to stand for at least 30 minutes, heat the saucepan over a moderate heat without covering it, as it begins to bubble stir it 3 or 4 times to stop little lumps of rice being formed. Cover up and cook for 15 minutes over low heat. Remove from the heat and stir gently, cover up with a clean cloth plus the lid and let stand for 15 minutes. Pour the rice into a large, flat dish which gives a regular depth of around 7cm of rice, in 2 or 3 pouring, put 120ml of rice vinegar for sushi over the rice, mix without crushing the rice to let it cool slightly, cover up with a cloth. Rice is ready to make your favorite sushi!

Ingredients: rice vinegar, sugar, salt, mirin, soy sauce, flavor enhancer E621, protein hydrolisat and dextrine • **Packaging:** glass flask • **Storage:** away from direct sunlight and high temperatures and, after opening, keep refrigerated • **Origin:** Fukui, Japan • **Allergenics:** wheat, soy

REF. TO14/TO14B

ASSAISONNEMENT VINAIGRÉ POUR SUSHI OU PICKLES 1L/20L NET

Ce vinaigre artisanal délicieusement sucré, est d'une extrême douceur. Il trouvera sa place, sans équivoque, dans votre cuisine. Le parfum du riz est très présent.

Nos accords parfaits : remarquable pour assaisonner votre riz à sushi ou pour déglacer poêlées de viandes et abats. Il n'a rien à envier au condiment balsamique blanc et accommodera parfaitement vinaigrettes, sauces, mayonnaises… Qui plus est, son utilisation sera en tous points parfaite pour la confection de pickles et autres légumes marinés maison.

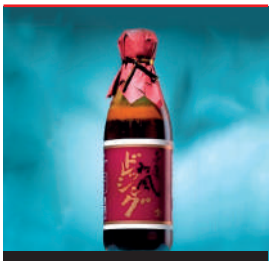
Ingrédients : vinaigre de riz (49 %), sucre, sel, mirin, sauce soja (soja, blé, sel), exhausteur de goût E621, dextrine, sel marin, proteines hydrolisées. Produit sans OGM • **Conditionnement :** flacon PET ou BIB • **Conservation :** à l'abri de la lumière et de la chaleur puis au réfrigérateur après l'ouverture • **Origine :** Fukui, Japon • **Substances allergènes :** soja, blé

VINEGAR FOR SUSHI AND PICKLES 1L/20L NET

This deliciously artisanal sweet vinegar is extremely mild. The seasoning with vinegar for sushi and pickles will find very quickly its place in your kitchen! Rice flavor is very present.

Our perfect combination: remarkable to season your sushi rice or to deglaze stir-fried meats and offals/giblets. It perfectly suits vinaigrettes, sauces or mayonnaises. Ideal to cook pickles or other marinated vegetables.

Ingredients: rice vinegar (49%), sugar, salt, mirin, soy sauce (soya, wheat, salt), flavor enhancer E621, dextrine, sea salt, protein hydrolisat. GMO free • **Packaging:** PET bottle or BIB • **Storage:** keep away from direct sunlight and heat and refrigerate after opening • **Origin:** Fukui, Japan • **Allergenics:** soya, wheat



REF. TO6

VINAIGRETTE JAPONAISE 360ML NET

Cette vinaigrette, aux saveurs de sauce soja et de sésame, est prête à l'emploi, pour des préparations froides ou chaudes.

Nos accords parfaits : salade verte, crudités, légumes bouillis, salades composées…, fondue, potée shabu shabu de viande de porc comme le veut la tradition, mais pourquoi pas aussi de viande de boeuf, de canard ou de poitrine de veau. Avec le chou blanc ou rouge, l'avocat, les coquillages, les blancs de poireau, les asperges.

Ingrédients : vinaigre de riz (49 %), sucre, sel, mirin, sauce soja (soja, blé, sel), exhausteur de goût E621, dextrine, sel marin, proteines hydrolisées • **Conditionnement :** flacon verre • **Conservation :** à l'abri de la lumière et de la chaleur. Au réfrigérateur après l'ouverture • **Origine :** Fukui, Japon • **Substances allergènes :** soja, blé

JAPANESE VINAIGRETTE 360ML NET

his vinaigrette, with soy sauce and sesame flavors, is ready to use for cold or hot preparations.

Our perfect combination: green salad, grated raw vegetables, boiled vegetables…, fondue or a stue shabu shabu, traditionally cooked with pork, but you can also make shabu shabu with beef, duck or veal). With red or white cabbage, avocado, shellfish, leeks, asparagus… it's delicious!

Ingredients: rice vinegar (49%), sugar, salt, mirin, soy sauce (soya, wheat, salt), flavor enhancer E621, dextrine, sea salt, protein hydrolisat • **Packaging:** glass flask • **Storage:** keep away from direct sunlight and heat. Refrigerate after opening • **Origin:** Fukui, Japan • **Allergenics:** soya, wheat

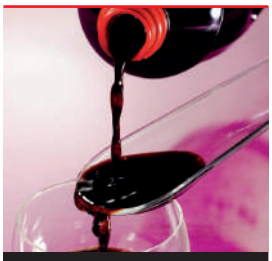
REF. YJ1 À/TO YJ11

YOKOI JYOZO : LES DERNIERS HÉRITIERS DU BERCEAU HISTORIQUE DU SUSHI

Peu le savent mais le sushi est né au sein de la Préfecture de Tokyo. Il est à noter que Tokyo était appelée EDO MAI SUSHI, berceau du nigiri sushi. Autrefois actifs par centaines, les artisans spécialistes du vinaigre de riz à sushi ont tous disparu, victimes de l'industrialisation. Rien ne prédestinait Monsieur Yokoi, en 1937, à se lancer dans la confection de vinaigres de qualité. En effet, son activité majeure se concentrait sur le négoce du bois. Passé Maître vinaigrier, il développe ses propres méthodes de fermentation et se met à produire des vinaigres de très haute qualité, vinaigres plébiscités ce jour par tous les meilleurs restaurants à sushi du Japon. En effet, plus de 75% des étoilés Michelin, spécialisés en sushi sur l'ensemble du Japon, utilisent exclusivement ses vinaigres. Les plus rares font l'objet d'une liste d'attente conséquente.

YOKOI: THE LAST HEIRS FROM SUSHI HISTORICAL BIRTH PLACE

Few know but sushi is born in Tokyo Prefecture. Tokyo used to be called EDO MAI SUSHI, the birthplace of nigiri sushi. Formerly active by the hundreds, artisans specialized in sushi rice vinegar have all disappeared, victims of industrialization. In 1937, nothing predestined Mr. Yokoi to engage in the manufacture of quality vinegars. Indeed, its major activity was focused on timber trading. Past Master Steamer, he develops his own fermentation methods and starts to produce vinegars of very high quality, vinegars acclaimed today by all the best sushi restaurants in Japan. Indeed, more than 75% of Michelin stars, specialized in sushi throughout Japan, use exclusively its vinegars. The rarest are the subject of a consequent waiting list.



REF. YJ1

VINAIGRE ROUGE DE RIZ AKASU YOHEI 1,8L NET

Le vinaigre rouge Akasu est fabriqué à partir de lie de saké depuis l'ère Edo, période à laquelle le saké était fabriqué à profusion. Les brasseurs de saké réalisèrent que la lie qui restait au fond des cuves voyait sa couleur passer de l'ocre au brun rouge, réaction naturelle due aux levures et au kôji. Aka signifie rouge en japonais et c'est cette couleur de la lie qui a donné son nom au vinaigre. La lie de saké, maturée longuement, prend des notes de plus en plus douces. Les protéines se transforment en acides aminés et en peptide et l'amidon se décompose en sucre et en acide organique. La première fermentation de la lie, par ajout d'eau, est alcoolique. L'acidité se développe alors puis débute une fermentation acétique lente, conférant au vinaigre ses notes suaves et aromatiques.

Nos accords parfaits : le Akasu est très utilisé par les Maîtres sushi. Il ne nécessite pas un ajout de sucre ou de sel important pour révéler ses flaveurs, et trouvera largement sa place dans la cuisine occidentale.

Ingrédients : eau, lie de saké (riz, riz-kôji) • **Conditionnement :** flacon PET • **Conservation :** à l'abri de la lumière et de la chaleur • **Origine :** Tokyo, Japon

AKASU YOHEI RICE RED VINEGAR 1.8L NET

Rice red vinegar Akasu is made from sake lees since Edo era, when sake was made in profusion. Sake brewers realized that the lees remaining at the bottom of the tanks had its color changing from ochre to red brown, natural reaction due to yeasts and kôji. Aka means red in Japanese, and this is that lees'color that this vinegar has been named from. Sake lees, matured for a long time, takes smoother and smoother notes. Proteins change into amino acids and peptides and starch decays into sugar and organic acids. The first lees fermentation by adding water is alcoholic. Acidity starts developing, then begins a slow acetic fermentation, giving to vinegar its sweet and aromatic notes.

Our perfect combination: Akasu is much appreciated by sushi Masters. It does not need much adding sugar or salt to enhance its flavors, and will find widely use in our western cuisine.

Ingredients: water, sake lees (rice, kôji-rice) • **Packaging:** PET flask • **Storage:** keep away from direct sunlight and high temperatures • **Origin:** Tokyo, Japan

REF. YJ2/YJ2B

VINAIGRE DE RIZ AKASU BLEND KINSHO 1,8L/20L NET

Nous aimons les notes iodées de ce vinaigre de riz akasu blend kinsho, sa légère astringence, son exceptionnel umami, la richesse de ses flaveurs. Il est très caractéristique des vinaigres à sushi. Les établissements Yokoi confectionnent des vinaigres authentiques pour la fabrication des sushi, riches en saveurs, doux en parfums et forts en umami. L'acide acétique de leurs vinaigres est reconnu comme étant le plus riche pour les sushi (niveaux élevés d'acides aminés et de umami).

Nos accords parfaits : les professionnels ne s'y trompent pas. 70% des restaurants étoilés, confectionnant des sushi, à Tokyo, utilisent exclusivement les vinaigres de la maison Yokoi, 100% à Osaka et 80% sur l'île de Kyushu! Le bon ratio d'un vinaigre à sushi est, semble t-il, 5 à 10% de vinaigre rouge akasu Yohei et 90 à 95% de vinaigre rouge de riz Akasu blend kinsho. Le Akasu est très utilisé par les Maîtres sushi. Il ne nécessite pas un ajout de sucre ou de sel important pour révéler ses flaveurs, et trouvera largement sa place dans la cuisine occidentale.

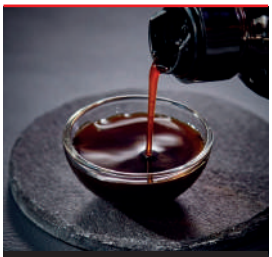
Ingrédients : eau, riz, alcool de canne à sucre, lies de saké (riz, levure aspergillus oryzae), sel • **Conditionnement :** flacon PET ou BIB • **Conservation :** à l'abri de la lumière et de la chaleur • **Origine :** Tokyo, Japon

AKASU BLEND KINSHO RICE VINEGAR 1.8L/20L NET

We love the iodised notes of this akasu blend kinsho rice vinegar, its slight astringency, its exceptional umami and the richness of its flavors. It is very characteristic of sushi vinegars. Yokoi makes authentic vinegars for making sushi, rich in flavors, mild in fragrance and rich in umami. The acetic acid in their vinegars is recognised as being the richest for sushi (high levels of amino acids and umami).

Our perfect combination: the professionals don't get things wrong. 70% of starred restaurants making sushi in Tokyo exclusively use Yokoi vinegars, 100% in Osaka and 80% on the island of Kyushu! The right ratio of vinegar to sushi is, it seems 5 to 10% of red akasu Yohei vinegar and 90 to 95% Akasu blend kinsho red rice vinegar. Akasu is widely used by master sushi chefs. It isn't necessary to add salt or sugar to reveal its flavors and it will find itself at home in western cuisine.

Ingredients: water, rice, sugar cane alcohol, saké lees (rice, aspergillus oryzae yeast), salt • **Packaging:** PET bottle • **Storage:** away from light and heat • **Origin:** Tokyo, Japan



REF. YJ8

VINAIGRE NOIR DE RIZ ET BLÉ MAKKUROZU 500 ML NET

Il est naturel, doux, d'une extrême richesse aromatique, mêlant notes de chicoré, de café, de cacao, d'ovomaltine, d'un velouté balsamique soyeux. Très riche en acides aminés naturels et minéraux, il est recommandé comme boisson coupé avec de l'eau fraîche. Ce vinaigre noir est élaboré selon le procédé Kotai Hakkou ou fermentation solide. Le riz brun et le blé utilisés sont rigoureusement sélectionnés puis fermentés à une température élevée (45°C) pendant une durée assez courte. Le brassage permanent nécessaire est manuel pendant cette période. Le jus de fermentation est ensuite mis en maturation pendant 2 ans ou plus. Ce vinaigre est unique, sans conservateur, ni colorant ni exhausteur ni quelque produit que ce soit.

Nos accords parfaits : le vinaigre noir MAKKUROZU est exceptionnel pour vos sauces, vos vinaigrettes, vos déglaçage, vos boissons fraîches, en dégustation de parmesan, de fraises ou encore de chocolat!

Ingrédients : eau, riz brun, blé • **Conditionnement :** flacon verre • **Conservation :** à l'abri de la lumière et de la chaleur • **Origine :** Tokyo, Japon

MAKKUROZU BLACK RICE AND WHEAT VINEGAR 500ML NET

It is natural, sweet, extremely aromatically rich, mixing velvety, silky, balsamic notes of chicory drink, coffee, cocoa and Ovaltine. Very rich in natural amino acids and minerals, it is recommended as a beverage mixed with cold water. This black vinegar is made using the Kotai Hakkou or solid fermentation method. The brown rice and wheat used are rigorously selected and then fermented at a high temperature (45°C) for a short period. Continuous stirring by hand is necessary for the whole of this time. The fermentation juice is aged for 2 years or more. This vinegar is unique, without preservatives, colorings or enhancers or any other additional products whatsoever.

Our perfect combination: MAKKUROZU black vinegar is exceptional in sauces, salad dressings, cool drinks, parmesan, strawberries or chocolate!

Ingredients: water, brown rice, wheat • **Packaging:** glass bottle • **Storage:** away from light and heat • **Origin:** Tokyo, Japan

REF. YJ7B

VINAIGRE DE RIZ HAJUKU BLEND 1,8 L NET

Ce vinaigre de la maison Yokoi est le vinaigre incontournable pour mariner légumes, maquereau, algues, autres poissons. Sa belle acidité (5%) et ses notes fruitées conviennent également parfaitement à la confection de vinaigrettes.

Nos accords parfaits : mélangé à du miso blanc pour une sauce onctueuse, vous l'apprécierez en accompagnement de vos salades de crudités, de crevettes, vos carpaccios de Saint-Jacques…

Ingrédients : eau, jus de pomme, riz, jus de raisin, alcool de canne à sucre, lies de saké, sel • **Conditionnement :** flacon PET • **Conservation :** à l'abri de la lumière et de la chaleur • **Origine :** Tokyo, Japon

HAJUKU BLEND RICE VINEGAR 1.8L NET

This Yokoi vinegar is the vinegar for marinating vegetables, mackerel, seaweed, fish. Its beautiful acidity (5%) and its fruity notes also work perfectly in salad dressings.

Our perfect combination: mixed with white miso to make a creamy sauce, enjoy it to accompany raw vegetable salads, shrimps, scallop carpaccios…

Ingredients: Water, apple juice, rice, grape juice, sugar cane alcohol, saké lees, salt • **Packaging:** PET bottle • **Storage:** away from light and heat • **Origin:** Tokyo, Japan

REF. YJ9

VINAIGRE DE POMME FUJI JUN RINGOSU 500 ML NET

Le marché regorge de vinaigres de pommes mais le vinaigre de pomme fuji jun ringosu n'est à nul autre comparable. Le fruité est intense, tel le jus sortant de la treille. Les flaveurs sont fraîches, puissantes, fruitées, riches, complexes.

Nos accords parfaits : un grand vinaigre pour vos assaisonnements, déglaçages, marinades de crudités ou de poissons…

Ingrédient : 100 % fuji pommes • **Conditionnement :** flacon verre • **Conservation :** à l'abri de la lumière et de la chaleur • **Origine :** Tokyo, Japan

FUJI JUN RINGOSU APPLE VINEGAR 500ML NET

The market is full of apple vinegars but the fuji jun ringosu apple vinegar is like no other. The fruit flavor is intense, as if the juice had come straight off the tree. The flavors are fresh, powerful, fruity, rich, complex.

Our perfect combination: a great vinegar for seasonings, sauces, raw vegetable or fish marinades…

Ingredient: 100% fuji apples • **Packaging:** glass flask • **Storage:** away from light and heat • **Origin:** Tokyo, Japan

REF. YJ11

CONDIMENT AU VINAIGRE ROUGE DE LIES DE SAKE EDO-TANNENSU 1,8 L NET

Le EDO-TANNEN-SU est fabriqué à base de vinaigre rouge de lies de saké, issues de très longues fermentations. La saveur umami est puissante, les saveurs caractéristiques. La bouche est riche, puissante, fruitée, avec des notes balsamiques, des accents boisés, des flaveurs de fruits noirs confits au vinaigre.

Nos accords parfaits : ce condiment est considéré comme un vinaigre pour assaisonner le riz à sushi. Il est également délicieux pour mariner des légumes croquants ou pour confectionner des pickles maison ou pour mariner maquereaux, sardines et autres petits poissons gras. Le Edo-Tannensu donne également de très bons résultats pour déglacer les abats ou confectionner des sauces aigres douces…

Ingrédients : vinaigre rouge de lies de saké, protéines végétales hydrolysées, sucre, extrait de levure • **Conditionnement :** flacon PET • **Conservation :** à l'abri de la lumière et de la chaleur • **Origine :** Tokyo, Japan

EDO-TANNENSU SAKE LEES RED VINEGAR CONDIMENT 1.8L NET

EDO-TANNEN-SU is made from sake lees red vinegar, resulting from very long fermentations. The umami flavor is powerful, with characteristic flavors. The palate is rich, powerful, fruity, with balsamic notes, woody accents, black fruit flavors confit with vinegar.

Our perfect combination: this condiment is considered a vinegar for seasoning sushi rice. It is also great for marinating crunchy vegetables or for making homemade pickles or marinating mackerel, sardines and other small oily fish. The Edo-Tannensu also gives very good results to deglaze offal or make sweet sauces…

Ingredients: sake lees red vinegar, hydrolysed vegetable protein, sugar, yeast extract • **Packaging:** PET flask • **Storage:** away from light and heat • **Origin:** Tokyo, Japan

REF. MV7 À/TO MV21

MARUSHO - LES CONDIMENTS TRADITIONNELS JAPONAIS

La Manufacture Marusho, artisan vinaigrier au cœur de la Préfecture de Wakayama, est un spécialiste du vinaigre de riz et des condiments dérivés. Ici, les méthodes de production, les procédés de fermentation sont inchangés depuis 1879, date de création de l'entreprise. Pas de chais en matériau composite, juste 12 fûts en cèdre du Japon dans la cave, sans lumière artificielle mais la lumière du soleil par les fenêtres. L'arôme des vinaigres fermentés en fûts de bois est tellement supérieur. Chacun de ces fûts a été nommé en l'honneur de grands champions du sumo depuis la génération du grand-père de Seiji San (actuel Président), fan de sumo. Chaque fût est recouvert d'un tapis tissé de feuilles de riz sauvage et maintenu à une température appropriée pour la fermentation. Le vinaigre Marusho est fermenté et vieilli pendant 90 à 500 jours, et Seiji San passe dans chaque fût avec une lampe de poche dans la main pour écouter le vinaigre respirer chaque nuit. Les matières premières sont sélectionnées avec soin : une eau douce de qualité (source d'eau des chutes de Nachi, 16°C toute l'année) et du malt de riz sont nécessaires pour obtenir un bon vinaigre. Le riz est cultivé des rizières en agriculture raisonnée. Les autres ingrédients sont authentiques et de haute qualité : champignons shiitaké, dashi de bonite, algues kombu, sauce honjazo shoyu (sauce soja) et hon mirin pour assaisonner le vinaigre comme le ponzu (sauce à base d'agrumes) ou le vinaigre pour sushi; et des agrumes locaux (par exemple, daïdaï ou yuzu) pour le vinaigre de fruits. Tous les produits sont sans conservateur, et aucun autre produit chimique n'est utilisé.

MARUSHO - TRADITIONNAL JAPANESE CONDIMENTS

The Marusho Rice vinegar Manufacture, in the heart of the Wakayama Prefecture, is specialized in rice vinegar production and derived condiments. Here, the methods of production, the fermentation processes are unchanged since 1879, date of company establising. No cellars in composite material, just 12 Japanese cedar barrels in the cellar, without artificial light but sunlight through the windows. The aroma of fermented vinegars in wooden casks is so superior. Each of these casks has been named in honor of great sumo champions since the generation of the grandfather of Seiji San (current president), a sumo fan. Each barrel is covered with a rug woven of wild rice leaves and kept at a temperature suitable for fermentation. Marusho vinegar is fermented and aged for 90 to 500 days, and Seiji San goes through each drum with a flashlight in his hand to listen to the vinegar breath every night. The raw materials are carefully selected: quality fresh water (water source from Nachi Falls, 16°C all year round) and rice malt are needed to obtain good vinegar. Rice is cultivated on rice paddies under sustainable agriculture. The other ingredients are authentic and high quality: shiitake mushrooms, bonito dashi, kombu seaweed, honjazo soy sauce sauce and hon mirin to flavor vinegar such as ponzu (citrus sauce) or sushi vinegar ; and local citrus fruit (for example, daïdaï or yuzu) for fruit vinegar. All products are preservative-free, and no other chemicals are used.

REF. MV7/MV14/MV15

CONDIMENT VINAIGRÉ TOSAZU À LA BONITE SÉCHÉE KATSUOBUSHI 150ML/500ML/1,8L NET

Notre condiment au vinaigre de riz et à la bonite séchée est complètement naturel.

Nos accords parfaits : vous serez séduit par ses notes puissantes de katsuobushi, et l'apprécierez pour vos vinaigrettes, marinades de légumes et racines (navet, radis, daïkon…), pickles maison, pour déglacer vos viandes ou pour amener une petite touche de peps dans vos assiettes une fois réduit.

Ingrédients : vinaigre de riz, mirin, sauce soja, 6 % bonite séchée, algue kombu, sucre brut brun Sanonta, saké doux amazaké • **Conditionnement :** flacon verre • **Conservation :** à l'abri de la lumière et de la chaleur, au réfrigérateur après ouverture • **Origine :** Wakayama, Japon • **Substances allergènes :** soja, blé, bonite

TOSAZU RICE VINEGAR WITH DRIED BONITO KATSUOBUSHI 150ML/500ML/1.8L NET

Our rice vinegar with dried bonito katsuobushi is completely natural.

Our perfect combination: you will be seduced by its powerful notes of katsuobushi. We recommend it for your vinaigrettes, vegetables and roots marinades (turnip, radish, daïkon), homemade pickles, deglazing meat, or reduced to bring a little boost on all your dishes!

Ingredients: rice vinegar, mirin, soy sauce, 6% dried bonito, kombu seaweed, Sanonta brown sugar, sweet sake amazake • **Packaging:** glass flask • **Storage:** away from direct sunlight and heat. Refrigerated after opening • **Origin:** Wakayama, Japan • **Allergenics:** soy, wheat, bonito

REF. MV9

CONDIMENT AU VINAIGRE NOIR DE RIZ ET AU MIEL DIT VERMONT 500ML NET

Ce vinaigre, complètement naturel, est très prisé au Japon où il est consommé comme une boisson, tel quel ou agrémenté d'eau ou de soda.

Nos accords parfaits : Les notes miellées, puissantes, autorisent son utilisation pour les salades de fruits, sorbets et crèmes glacées, ou plus classiquement pour les vinaigrettes, marinades de légumes, les salades d'algues…

Ingrédients : vinaigre noir de riz complet, 40.60 % miel, extrait de prune ume • **Conditionnement :** flacon verre • **Conservation :** à l'abri de la lumière et de la chaleur, au réfrigérateur après ouverture • **Origine :** Wakayama, Japon

RICE BLACK VINEGAR AND HONEY VERMONT 500ML NET

This vinegar, completely natural, is much appreciated in Japan as a beverage (as it stands or diluted with water or soda).

Our perfect combination: Its powerful notes of honey make it ideal for fruits salads, sherbets and ice creams or more usually for vinaigrettes, vegetables marinades, seaweed salads…

Ingredients: brown rice vinegar, 40.60% honey, ume plum extract • **Packaging:** glass flask • **Storage:** away from direct sunlight and heat. Refrigerated after opening • **Origin:** Wakayama, Japan

REF. MV10

CONDIMENT KOMBU KUROZU AU VINAIGRE DE RIZ BRUN ET À L'ALGUE KOMBU 500ML NET

Ce vinaigre est complètement naturel. Vous serez séduit par sa douceur et ses arômes typiques de kombu et de sucre noir.

Nos accords parfaits : vous l'apprécierez pour vos vinaigrettes, marinades de légumes, pickles maison, ou encore pour assaisonner votre riz à sushi.

Ingrédients : 54,10 % vinaigre de riz brun, sirop de sucre brut noir de canne à sucre, mirin, 6,40 % algue kombu, sauce soja légère, bouillon dashi de bonite, miel • **Conditionnement :** flacon verre • **Conservation :** à l'abri de la lumière et de la chaleur, au réfrigérateur après ouverture • **Origine :** Wakayama, Japon • **Substances allergènes :** soja, blé, bonite

KOMBU KUROZU KOMBU SEAWEED BLACK VINEGAR 500ML NET

This vinegar is 100% natural. You will be seduced by it's mild taste and typical aromas of kombu and black sugar.

Our perfect combination: we recommend it for vinaigrettes, vegetables marinades, housemade pickles or even to perfume your sushi rice.

Ingredients: 54.10% brown rice vinegar, unrefined cane black sugar syrup, mirin, 6.40% kombu seaweed, light soy sauce, bonito dashi stock, honey • **Packaging:** glass flask • **Storage:** away from direct sunlight and heat. Refrigerated after opening • **Origin:** Wakayama, Japan • **Allergenics:** soya, wheat, bonito

REF. MV18/MV16/MV17

CONDIMENT PONZU 5 AGRUMES CHAMPONZU 150ML/900ML/1,8L NET

Les fruits choisis se distinguent de par leur acidité. Le yuzu est reconnaissable par ses notes de mandarines vertes, le daïdaï par son acidité et sa jolie amertume proche de la bergamote fruit, le yuko et le kabosu puis le sudachi par leurs notes rappelant la lime verte sauvage avec des accents légèrement poivrés. Le condiment ponzu aux cinq agrumes surprend par sa fraîcheur. La gastronomie japonaise excelle dans la fabrication des ponzu, condiments à base de sauce soja, de bouillon dashi et de jus d'agrumes. Le condiment ponzu aux cinq agrumes est très prisé.

Nos accords parfaits : il assaisonnera parfaitement les viandes rouges froides, les tataki, les poissons grillés, les salades de crudités, les carpaccios de poissons et de viandes.

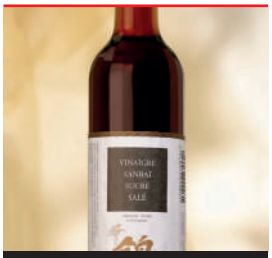
Ingrédients : 68,60 % jus de 5 agrumes (Jus de yuzu (citrus junos Siebold Ex-Tanaka), jus de daïdaï (citrus aurentium), jus de yuko (citrus yuko), jus de kabosu (citrus sphaerocarpa), jus de sudachi (citrus sudachi)), prune ume, sauce soja (soja, blé, sel, kôji de riz), hon mirin (riz gluant, riz, kôji de riz, alcool de canne à sucre, sirop de glucose), bouillon dashi (bonite séchée, algue kombu, shiitaké) • **Conditionnement :** flacon verre • **Conservation :** au réfrigérateur après ouverture • **Origine :** Wakayame, Japon • **Substances allergènes :** blé, soja, bonite séchée

CHAMPONZU FIVE CITRUSES FRUITS PONZU CONDIMENT 150ML/900ML/1.8L NET

The selected fruits are selected for their acidity. The yuzu is recognisable by its green mandarin notes, the daïdaï by its acidity and its lovely bitterness similar to bergamot, yuko and kabosu then sudachi by their notes reminiscent of wild green lime, with slightly peppery accents. Japanese gastronomy excels in the manufacture of ponzu - condiments based on soy sauce, dashi stock and citrus juice. Ponzu five citrus fruit condiment is very popular.

Our perfect combination: ponzu five citrus fruit condiment will amaze you with its freshness. It is the perfect seasoning for cold red meat, tataki, grilled fish, raw vegetable salads, meat and fish carpaccios.

Ingredients: 68.60% juice from 5 citruses (yuzu juice (citrus junos Siebold Ex-Tanaka) daïdaï juice (citrus aurentium) yuko juice (citrus yuko), kabosu juice (citrus sphaerocarpa) sudachi juice (citrus sudachi)), ume plum, soy sauce (soya, wheat, salt, rice kôji), hon mirin (sticky rice, rice, rice kôji, sugar cane alcohol, glucose syrup), dashi stock (dried bonito, kombu seaweed, shiitake) • **Packaging:** glass bottle • **Storage:** refrigerate after opening • **Origin:** Wakayama, Japan • **Allergenics:** wheat, soya, dried bonito



REF. MV20/MV21

CONDIMENT VINAIGRÉ SAMBAISU 900ML/1,8L NET

Le condiment Sambaisu est considéré comme un vinaigre de haute qualité mélangé à du bouillon de bonite fraîche et du vinaigre de riz pur, du honjozo shoyu (sauce de soja comprenant du soja et du blé), de l'amazake, du mirin hon, des algues kombu… Il est très prisé des Chefs nippons.

Nos accords parfaits : vous l'apprécierez pour vos vinaigrettes, marinades de légumes et racines (navet, radis, daikon…), pickles maison, ou encore pour assaisonner votre riz à sushi.

Ingrédients : vinaigre de riz, sauce soja, mirin, saké doux amazaké, sucre, riz fermenté assaisonné (glucose, alcool de canne à sucre, riz, sel, levure kôji), poudre de bonite, copeaux d'algue kombu • **Conditionnement :** flacon verre • **Conservation :** à l'abri de la lumière et de la chaleur, au réfrigérateur après ouverture • **Origine :** Wakayama, Japon • **Substances allergènes :** soja, blé, bonite

SAMBAISU VINEGAR 900ML/1.8L NET

The Sambaisu condiment is considered a high quality vinegar mixed with fresh bonito broth and pure rice vinegar, honjozo shoyu (soy sauce including soy and wheat), amazake, mirin hon, kombu algae… It is very popular with Japanese chefs.

Our perfect combination: we recommend it for vinaigrettes, vegetables and roots marinades (turnip, radish, daikon…), housemade pickles or even to perfume your sushi rice.

Ingredients: rice vinegar, soy sauce, mirin, sweet sake • **Packaging:** glass flask • **Storage:** away from direct sunlight and heat. Refrigerated after opening • **Origin:** Wakayama, Japan • **Allergenics:** soy, wheat, bonito

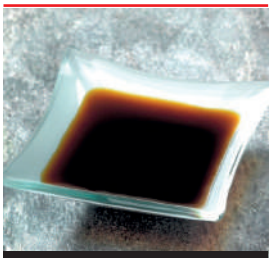
REF. KAN1 À/TO KAN3

KANESHO - LES MEILLEURS VINAIGRES DE POMMES DE AOMORI

Alors que la plupart des vinaigres de cidre de pomme sont fabriqués à partir de jus de pomme importé de l'étranger, Kanesho utilise 100% de pommes totalement mûres de la région de Tsugaru, berceau de la pomme au Japon. Le brassage naturel pur, pratiqué par Kanesho, est une méthode de brassage très rare au Japon. Cette méthode crée une saveur très douce et tendre, caractéristiques naturelles de la pomme. La fabrication de leurs vinaigres commence par le râpage des pommes. Le point le plus remarquable du processus est de fermenter cette pomme râpée en fûts et de la brasser pendant une longue période. Cette méthode est dénomée « Brassage de pommes râpées », et est unique à Kanesho. C'est le secret de leur vinaigre de cidre, dont la saveur et la richesse sont bien plus profondes que d'autres à base de jus de pomme seulement. Après avoir suivi ce processus, le vinaigre est placé dans des fûts en bois puis encore brassé pour une maturation à long terme. La qualité n'est pas seulement pour le goût. Les éléments actifs entiers de la pomme sont préservés dans le vinaigre. Non seulement pour le vinaigre de cidre, mais pour tous les types de produits brassés de qualité, il est crucial de brasser à basse température pendant longtemps. La brasserie de Kanesho est celle située la plus au nord au Japon, ce qui lui fournit les conditions environnementales idéales pour la fermentation à basse température/à long terme.

KANESHO - BEST APPLE VINEGARS FROM AOMORI

While most apple cider vinegars are made from apple juice imported from abroad, Kanesho uses 100% fully ripe apples from the Tsugaru region, Japan apple home place. Pure natural brewing, practiced by Kanesho, is a very rare brewing method in Japan. This method creates a very soft and tender flavor, natural characteristics of the apple. The manufacture of their vinegars begins with the grating of the apples. The most remarkable point of the process is to ferment this shredded apple in casks and brew it for a long time. This method is called "Brewing grated apples" , and is unique to Kanesho. This is the secret of their cider vinegar, which flavor and richness are much deeper than others based on apple juice only. After following this process, vinegar is placed in wooden casks and then brewed for long-term maturation. Quality is not just for taste. The whole active elements of the apple are preserved in vinegar. Not only for apple cider vinegar, but for all types of quality brewed products, it is crucial to brew at low temperatures for a long time. The Kanesho brewery is Japan's northernmost brewery, providing the ideal environmental conditions for low-temperature/long-term fermentation.



REF. KAN1

VINAIGRE DE POMMES DE AOMORI, BALSAMIQUE 200 ML NET

Brasseur réputé, Kanecho a mis tout son savoir-faire au service de l'élaboration de ce produit unique. Fruit d'une lente concentration de jus de pommes de Aomori et de secrets bien gardés, son vieillissement en fût de chêne pendant 12 mois lui procure cette saveur aigre-douce et légèrement vanillée si caractéristique… et inoubliable.

Nos accords parfaits : pour parfumer vos vinaigrettes, encenser un carpaccio, sublimer une assiette de fraises, déglacer un foie de veau, relever vos poissons grillés, attiser votre curiosité en nappage sur de la crème glacée à la vanille…

Ingrédient : 100 % pommes de Aomori • **Conditionnement :** flacon verre • **Conservation :** à l'abri de la lumière et de la chaleur. Au réfrigérateur après ouverture • **Origine :** Aomori, Japon • **Substance allergène :** pomme

AOMORI APPLES BALSAMIC VINEGAR 200ML NET

Renowned brewer, Kanecho has used all of its know-how to elaborate this unique product. Resulting from a slow concentration of Aomori apple juice and well-kept secrets, aged in oak casks for 12months (giving it its characteristic sweet and sour flavor with a hint of vanilla)… this vinegar is simply unforgettable!

Our perfect combination: to perfume vinaigrettes, honor a carpaccio, sublimate a plate of strawberries, deglaze veal liver, season grilled fish, or add wonder to a vanilla ice cream!

Ingredient: 100% Aomori apples • **Packaging:** glass flask • **Storage:** away from direct sunlight and heat. Refrigerated after opening • **Origin:** Aomori, Japan **Allergenic:** apple

REF. KAN2

VINAIGRE DE POMMES DE AOMORI 500 ML NET

Issu de la fermentation de pommes d'exception de Aomori ce vinaigre est très peu acide et sa saveur douce est agréablement fruitée.

Nos accords parfaits : En vinaigrette ou mélangé à du beurre fondu pour relever vos salades composées, dans un yaourt ou une eau gazeuse, marié à une glace au chocolat ou à un trait d'huile d'olive légèrement salé pour agrémenter un carpaccio, versé dans l'eau de cuisson des légumes ou le court-bouillon du poisson.

Ingrédient : 100 % pommes de Aomori • **Conditionnement :** flacon verre • **Conservation :** à l'abri de la lumière et de la chaleur, au réfrigérateur après ouverture • **Origine :** Aomori, Japon • **Substance allergène :** pomme

AOMORI APPLES VINEGAR 500ML NET

Stemming from Aomori apples (apples cultivated in Tsugaru area) fermentation, this vinegar has a low acidity level, and its soft flavor is pleasantly fruity.

Our perfect combination: In a vinaigrette, or mixed with melted butter, you can add it in your salads, a yogurt or sparkling water. Perfect with a chocolate ice cream, mixed with a dash of slightly salted olive oil on a carpaccio or poured into cooking water for vegetables or fish court-bouillon stock.

Ingredient: 100% Aomori apples • **Packaging:** glass flask • **Storage:** away from direct sunlight and heat. Refrigerated after opening • **Origin:** Aomori, Japan **Allergenic:** apple

REF. KAN3

VINAIGRE DE POMMES DE AOMORI ET KOMBU 500 ML NET

Quand une pomme d'exception douce et savoureuse cultivée dans la région de Tsugaru rencontre une algue comestible au parfum iodé, nommée kombu et très répandue au Japon, le vinaigre de pomme touche à la perfection.

Nos accords parfaits : Il se marie sublimement à la sauce soja pour les sashimi, au navet blanc râpé ou aux cuissons longues de la viande car il l'attendrit. Il relève également vos vinaigrettes, yaourts et fromages blancs, eaux de cuisson de légumes et courts-bouillons de poisson. Mélangé à un trait d'huile d'olive légèrement salé, il rend le carpaccio divin. Versé dans une eau gazeuse, il révèle avec force son goût fruité. Également exquis sur des huîtres fraîches.

Ingrédient : pomme, algue kombu (5.50 %), miel, anti oxydant E327 • **Conditionnement :** flacon verre • **Conservation :** à l'abri de la lumière et de la chaleur, au réfrigérateur après ouverture • **Origine :** Aomori, Japon • **Substance allergène :** pomme

AOMORI APPLES VINEGAR WITH KOMBU SEAWEED 500ML NET

When a very soft and tasty apple cultivated next toTsugary meets an edible seaweed very wide-spread in Japan named kombu, we almost touch perfection!

Our perfect combination: Great mixed with soy sauce for sashimi, worn white turnip or in long meat cooking . Also suits vinaigrettes, yogurts and fromages blancs, vegetables cooking water or fish court-bouillon stock. Mixed with a dash of slightly salted olive oil, you will love it with carpaccio! Poured into sparkling water, it reveals with strength its fruity taste. Also delicious on fresh oysters.

Ingredient: apple, kombu seaweed (5.50%), honey, antioxidant E327 • **Packaging:** glass flask • **Storage:** away from direct sunlight and heat. Refrigerated after opening • **Origin:** Aomori, Japan **Allergenic:** apple

REF. VS1 À/TO VS10

SAKAMOTO KUROZU : L'ORIGINE DES VINAIGRES NOIRS IGP

Le vinaigre noir de riz Sakamoto kurozu est fermenté et vieilli pendant un an au minimum. La méthode de production est très unique. La fermentation naturelle se déroule à l'air libre et au soleil en utilisant les pots en terre cuite bénéficiant du climat chaud de Kagoshima. Le vinaigre noir de riz Sakamoto kurozu est un produit exempt d'additif et de colorant. Seuls les kôji (démarreurs de fermentation), le riz bio cuit à la vapeur et l'eau sont utilisés comme ingrédients. Le goût traditionnel est apprécié depuis plus de 200 ans par les habitants de la préfecture de Kagoshima. Pendant près de quatre décennies, des universités nationales telles que l'Université de Tokyo et l'Université de Kyushu, ainsi que des instituts de recherche tels que l'Institut national de recherche alimentaire du Ministère de l'Agriculture, de la Forêt et de la Pêche ont mené des recherches sur le vinaigre noir de riz Sakamoto kurozu. Il a été démontré scientifiquement ses vertus bénéfiques sur la santé. Depuis que les bienfaits pour la santé du vinaigre noir bio de riz Sakamoto kurozu ont été connus au Japon, non seulement son utilisation en cuisine mais également sa consommation en tant que boisson pour la santé ont augmenté. Le vinaigre noir de riz Sakamoto kurozu est le produit qui a déclenché la tendance des boissons santé au Japon. Le vinaigre de riz Sakamoto kurozu a été inscrit en 2015 parmi les premiers articles du système de protection des indications géographiques par le ministère de l'Agriculture, des Forêts et de la Pêche du Japon. Cette certification est une affirmation de la grande et riche histoire du vinaigre noir de riz Sakamoto kurozu, qui est, sans aucun doute, liée à la localisation géographique de son lieu de production. Les vinaigres noirs de riz authentiques de Sakamoto ne peuvent être produits qu'à Fukuyama et sont donc reconnus comme des produits authentiques tant au niveau national qu'international.

SAKAMOTO KUROZU: ORIGIN OF P.G.I CERTIFIED BLACK VINEGAR

Sakamoto kurozu black rice vinegar is fermented and aged for a minimum of one year. The production method is very unique. The natural fermentation takes place in the open air and in the sun using the terracotta pots benefiting from the hot climate of Kagoshima. Sakamoto kurozu black rice vinegar is a product free of additives and dyes. Only koji (fermentation starters), steamed organic rice and water are used as ingredients. The traditional taste has been appreciated for more than 200 years by the people of Kagoshima Prefecture. For nearly four decades, national universities such as the University of Tokyo and Kyushu University, as well as research institutes such as the National Food Research Institute of the Ministry of Agriculture, Forestry and Fishery conducted research on the Sakamoto kurozu black rice vinegar . It has been scientifically demonstrated that it has beneficial effects on health. Since the health benefits of organic black rice vinegar Sakamoto kurozu have been known in Japan, not only has its use in cooking but also its consumption as a health drink increased. Sakamoto kurozu black rice vinegar is the product that triggered the trend of healthy beverages in Japan. In 2015, Sakamoto kurozu rice vinegar was listed among the first articles of the GI Protection system by the Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries of Japan. This certification is an affirmation of the great and rich history of Sakamoto kurozu black rice vinegar, which is undoubtedly linked to the geographical location of its place of production. Authentic black rice vinegars from Sakamoto can only be produced in Fukuyama and are therefore recognized as authentic products both nationally and internationally.

REF. VS1

VINAIGRE NOIR DE RIZ 700ML NET

L'histoire du vinaigre noir de riz (Sakamoto Kurozu), fabriqué en pot à Fukuyama-cho (ville de Kirishima, Préfecture de Kagoshima, île de Kyushu), remonte aux années 1800 de l'époque Edo. Les conditions idéales étaient en effet réunies pour la fabrication du vinaigre noir : un climat doux, du riz en abondance, des eaux de source pures et les célèbres pots en terre cuite Satsuma yaki. En 1975, la brasserie Sakamoto a dénommé son vinaigre « kurozu », qui signifie en japonais vinaigre noir. Le Sakamoto Kurozu devint rapidement populaire à travers le Japon par son procédé de fabrication original, son goût particulièrement doux et ses effets bénéfiques sur la santé. Il est maintenant unanimement reconnu pour être la plus authentique des marques de vinaigre noir sur le marché. Les artisans de la brasserie Sakamoto fabriquent le Kurozu de manière traditionnelle depuis maintenant près de 200 ans. Le vinaigre noir de riz Sakamoto Kurozu est fermenté et maturé plus d'une année.

Nos accords parfaits : le Sakamoto Kurozu a un goût bien plus doux que les autres vinaigres et rehaussera agréablement vos plats. Il est largement utilisé dans la cuisine japonaise pour les sushi, mais aussi dans les sauces vinaigrettes ou autres assaisonnements. Il est également utilisé comme boisson. Pour ce faire, diluer 30ml de Sakamoto Kurozu dans 4 à 5 fois ce volume d'eau (récipient fourni). Le mélanger avec du jus de fruit 100% naturel ou du lait pour découvrir de nouvelles saveurs.

Ingrédient : 100% riz • **Conditionnement :** flacon verre • **Conservation :** à l'abri de la lumière et de la chaleur • **Origine :** Kagoshima, Japon

BLACK RICE VINEGAR 700ML NET

The story of dark rice vinegar (Sakamoto Kurozu) made in jars at Fukuyama-cho (Kirishima city, in Kagoshima district, at the southernmost point of Honto island), goes back a long time ago to the 1800's, during the Edo era. Ideal conditions existed to make dark vinegar: mild climate, abundance of rice, pure spring water and the famous Satsuma yaki earthenware jars. In 1975, Sakamoto brewery named its vinegar "kurozu" , which means dark vinegar in Japanese. Sakamoto Kurozu became popular throughout Japan in a very short time because of its original manufacturing process, its particularly mild taste and its health benefits. It is now unanimously recognized as the most authentic dark vinegar brand on the market. Sakamoto brewery craftsmen have been making Kurozu in a traditional way for almost 200 years. Sakamoto Kurozu dark rice vinegar is fermented and matured for more than a year.

Our perfect combination: Sakamoto Kurozu vinegar is milder in taste than other vinegars and will bring out the flavor of your dishes. It is widely used in Japanese cuisine for sushi, but also in sauces, vinaigrettes or other seasonings. You can also use it as a drink. To make it, dilute 30ml of Sakamoto Kurozu in 4 to 5 times in its volume of water (measure provided). Mix with 100% natural fruit juice or milk to discover new flavors.

Ingredient: 100% rice • **Packaging:** glass flask • **Storage:** keep away from direct sunlight and moisture • **Origin:** Kagoshima, Japan

REF. VS6

VINAIGRE NOIR DE RIZ FERMENTATION LONGUE HAKUJU SAKAMOTO KUROZU 150ML NET

Ce vinaigre noir de riz Sakamoto que nous vous proposons ici est maturé plus de 5 ans. Ce lent vieillissement lui confère plus de douceur, de complexité et une teinte ambrée attrayante et unique. Ce vinaigre est un très grand cru réservé aux amateurs avertis.

Nos accords parfaits : fruits rouges, parmesan, fromages italiens, fromages à pâte persillée, jambons crus…

Ingrédient : 100% riz • **Conditionnement :** flacon verre • **Conservation :** à l'abri de la lumière et de la chaleur • **Origine :** Kagoshima, Japon

SAKAMOTO HAKUJU KUROZU LONG FERMENTED BLACK RICE VINEGAR 150ML NET

This Sakamoto black rice vinegar is matured more than 5 years. This slow aging gives it more softness, complexity and an attractive and unique amber tint. This vinegar is a very great vintage reserved for amateurs.

Our perfect combination: red fruits, parmesan cheese, Italian cheeses, blue cheeses, cured hams…

Ingredient: 100% organic rice • **Packaging:** glass flask **Storage:** keep away from direct sunlight and heat • **Origin:** Kagoshima, Japan

REF. VS7-VS8

VINAIGRE NOIR DE RIZ BIO SAKAMOTO KUROZU 360ML/700ML NET

Kurozu signifie vinaigre noir. Le vinaigre noir de riz Sakamoto que nous vous proposons ici est élaboré à base de riz Bio japonais. Son lent vieillissement en poterie lui confère plus de douceur, de complexité et une teinte ambrée attrayante et unique. Ses notes fruitées sont très appréciées par les meilleurs cuisiniers japonais.

Nos accords parfaits : assaisonnement du riz à sushi, déglaçage des abats et autres viandes, sauces vinaigrettes ou autres assaisonnements.

Ingrédient : 100% riz BIO • **Conditionnement :** flacon verre • **Conservation :** à l'abri de la lumière et de la chaleur • **Origine :** Kagoshima, Japon

SAKAMOTO KUROZU ORGANIC BLACK RICE VINEGAR 360ML/700ML NET

Kurozu means black vinegar. Sakamoto black rice vinegar introduced here is made from Japanese organic rice. Its slow aging in pottery gives it more softness, complexity and an attractive and unique amber hue. Its fruity notes are very appreciated by the best Japanese cooks.

Our perfect combination: sushi rice, offals and other meats deglazing, dressing sauces or other seasonings.

Ingredient: 100% organic rice • **Packaging:** glass flask• **Storage:** keep away from direct sunlight and heat • **Origin:** Kagoshima, Japan

REF. KOK4 À / TO KOK11

KOKONOE SAIKA : LES CONDIMENTS DU QUOTIDIEN

La maison KOKONOE SAIKA, fondée en 1908, est située à Iwade, Préfecture de Wakayama, et s'est spécialisée dans l'élaboration de vinaigres de riz et condiments du quotidien. M.Toyokichi SAIKA, son fondateur a toujours considéré que pour fabriquer un bon vinaigre il est nécessaire de fabriquer et de sélectionner tous les ingrédients, y compris le « saké kasu » ou lie de saké. Depuis 1934, Kokonoe Saika élabore donc ses propres saké et ses lies de saké. Privilégiant la philosophie et l'esprit de l'un de ses prestigieux ancêtres, le chef d'un camp Saika Saika MAGOICHI à l'époque guerrière, la devise de la société Kononoe Saika demeure « la prévention et le soin par l'alimentation équilibrée de tous les jours ». Sans conservateur, ni colorant ni aucun additif chimique, les produits SAIKA sont confectionnés à 100% à base de vinaigres de brasserie de saké.

KOKONOE SAIKA: DAILY CONDIMENTS

KOKONOE SAIKA, founded in 1908, is located in Iwade, Wakayama Prefecture, and specializes in the production of rice vinegar and daily condiments. Mr.Toyokichi SAIKA, its founder has always considered that, to make a good vinegar, it is necessary to manufacture and select all ingredients, including "sake kasu" or sake lees. Since 1934, Kokonoe Saika has been making his own sake and sake lees. Focusing on the philosophy and spirit of one of its most prestigious ancestors, the leader of a Saika Saika MAGOICHI camp during the war era, the motto of Kononoe Saika remains "prevention and care through a balanced diet. daily". With no preservatives, dyes or chemical additives, SAIKA products are 100% made from sake brewery vinegars.

REF. KOK4 / KOK8

CONDIMENT AU VINAIGRE DE RIZ ET AU YUZU 150ML / 1,8L NET

Ce vinaigre a été consommé pendant très longtemps exclusivement au sein de la maison Kokonoe Saika pour les repas confectionnés en interne. Sa réputation grandissante a rapidement engendré sa mise sur le marché avec un succès retentissant. L'écorce de yuzu y est abondamment utilisée. Il est excellent pour différents types de sushi : sushi-Chirashi, sushi-pressé avec le poisson et Sushi familial, Temaki-sushi, mais également pour les marinades des poissons frits (Namban Zuke). La texture de l'écorce de yuzu, la douce amertume et l'acidité du vinaigre de riz, la douceur du sucre de betterave, confèrent à ce vinaigre un équilibre parfait. Vous pouvez également utiliser ce vinaigre pour la confection d'une vinaigrette au yuzu avec l'huile de votre préférence, du sel et du poivre.

Nos accords parfaits : le vinaigre de riz pour sushi parfume votre riz, bien sûr, mais aussi vos assaisonnements de salades et de crudités, auxquels il donne une irrésistible touche de fraîcheur sucrée. Sans additif ni conservateur d'aucune sorte, il accompagnera également vos rouleaux de printemps, nems, raviolis vapeur, gyoza, salades d'algues, champignons, coquillages et crustacés, poissons grillés…

Ingrédients : vinaigre de riz (50%), sucre, écorce de yuzu (10,10%), sel, lie de saké, alcool, et sel • **Conditionnement :** flacon verre • **Conservation :** à l'abri de la lumière et de la chaleur puis au réfrigérateur après ouverture. Bien agiter avant l'utilisation • **Origine :** Wakayama, Japon

RICE VINEGAR & YUZU CONDIMENT 150ML / 1.8L NET

This vinegar was consumed for a very long time exclusively within the Kokonoe Saika workshop, for meals made in-house. Its growing reputation quickly brought it to market with resounding success. Yuzu bark is used extensively. It is excellent for different types of sushi: sushi-chirashi, sushi-pressed with fish and family sushi, Temaki-sushi, but also for fried fish marinades (Namban Zuke). Yuzu skin texture, rice vinegarsweet bitterness and acidity, beet sugar sweetness, give this vinegar a perfect balance. You can also use this vinegar to make a yuzu vinaigrette with the oil of your preference, salt and pepper.

Our perfect combination: rice vinegar for sushi perfumes your rice, of course, but also your salads and raw vegetables seasonings, to which it gives an irresistible touch of sweet freshness. Without additives or preservatives of any kind, it will also accompany your spring rolls, steamed ravioli, gyoza, seaweed salads, mushrooms, shellfish and crustaceans, grilled fish…

Ingredients: rice vinegar 50%), sugar, yuzu peel (10.10%), salt, sake lees, alcohol and salt • **Packaging:** glass flask • **Storage:** away from direct sunlight and heat and refrigerate after opening. Shake well before using • **Origin:** Wakayama, Japan

REF. KOK5 / KOK9

CONDIMENT UMIPON YAMAPON AU VINAIGRE DE RIZ & AGRUME SUDACHI 150ML / 1,8L NET

Ce condiment est confectionné sur une base de sauce soja, relevée de la fraîcheur du sudachi, petit citron vert aux notes très poivrées, récolté encore vert. le sudachi donne, par son goût prononcé, une nouvelle dimension aux agrumes que nous connaissons en Europe.

Nos accords parfaits : ce condiment au sudachi ravira vos papilles en assaisonnement pour vos salades ou en sauce froide pour vos mets frits. Les amateurs de cuisine japonaise n'hésiteront pas à l'utiliser pour relever le nabe! Cette sauce, considérée comme un vinaigre peu acide, sera idéale en accompagnement des rouleaux de printemps, nems, raviolis vapeur, gyoza, salades d'algues, champignons, coquillages et crustacés, crudités… Elle relèvera également vos poissons grillés. Excellente également avec un tataki de boeuf!

Ingrédients : sauce soja (soja, blé, sel, alcool), jus de sudachi (30,7 %), mirin, condiment de vinaigre de riz (lie de saké, alcool, sucre, sel), bonite séchée, algue kombu • **Conditionnement :** flacon verre • **Conservation :** au réfrigérateur après ouverture • **Origine :** Wakayama, Japon • **Substances allergènes :** soja, blé, bonite

SUDACHI AND RICE VINEGAR UMIPON YAMAPON CONDIMENT 150ML / 1.8L NET

Let's appreciate the sweetness of this sauce, raised by the freshness of sudachi! Small lime with very peppered notes, harvested still green, sudachi gives a new dimension to the citrus fruits that we already know in Europe.

Our perfect combination: this sudachi condiment will delight your tastebuds with salads or fried food. Amateurs of Japanese cuisine won't hesitate to use it to season nabe! This sauce, considered as vinegar with a low acid level, is ideal with spring rolls, nems, steamed ravioli, gyoza, seaweed salad, mushrooms, shellfish or grated raw vegetables. Also perfect with grilled fish, and excellent with beef tataki!

Ingredients: soy sauce (soya, wheat, salt, alcohol), sudachi juice (30.7%), mirin, rice vinegar (sake lees, alcohol, sugar, salt), dried bonito, kombu seaweed • **Packaging:** glass flask • **Storage:** refrigerate after opening • **Origin:** Wakayama, Japan • **Allergenics:** soy, wheat, bonito

REF. KOK6 / KOK12

CONDIMENT OTEMA TORASESU AU VINAIGRE DE RIZ ET BOUILLON DASHI (BONITE SÉCHÉE ET KOMBU) 150ML / 1,8L NET

Ce condiment, très peu acide, très goûté, vous séduira par ses notes légèrement fumées de bonite séchée. Il constitue un assaisonnement tout prêt, léger, qui rehaussera à merveille vos entrées et plats chauds et froids.

Nos accords parfaits : il accompagne idéalement les rouleaux de printemps, nems, raviolis vapeurs, gyozas, salades d'algues, champignons, coquillages et crustacés, crudités… Il déglacera également parfaitement vos woks et Ramen. Mélangé au miso blanc, il agrémentera parfaitement vos crudités.

Ingrédients : vinaigre de riz (50%), sucre, sauce soja (soja, blé, riz, sel, alcool), bonite séchée (6.10%), lie de saké, alcool, sel, algue kombu (0.70%) • **Conditionnement :** flacon verre • **Conservation :** au réfrigérateur après ouverture • **Origine :** Wakayama, Japon • **Substances allergènes :** soja, blé, bonite séchée

OTEMA TORASESU RICE VINEGAR & DASHI CONDIMENT (DRIED BONITO AND KOMBU SEAWEED) 150ML / 1.8L NET

This condiment, slightly acid and tasteful, will seduce you by its slightly smoked notes by dried bonito. Ready to use and very light, this rice vinegar seasoned with dried bonito and kombu seaweed dashi will liven up your starters and hot or cold main courses.

Our perfect combination: ideal with spring rolls, nems, steamed ravioli, gyoza, seaweed salads, mushrooms, shellfish or grated raw vegetables. It will also perfectly deglaze woks and ramen. Mixed with some white miso, this product is perfect with grated raw vegetables!

Ingredients: rice vinegar (50%), sugar, soy sauce (soya, wheat, rice, salt, alcohol), dried bonito (6.10%), sake lees, alcohol, salt, kombu seaweed (0.70%) • **Packaging:** glass flask • **Storage:** refrigerate after opening • **Origin:** Wakayama, Japan • **Allergenics:** soy, wheat, dried bonito

REF. KOK13

VINAIGRETTE AU YUZU 150ML NET

Une vinaigrette prête à l'emploi, aux notes affirmées de yuzu, fraîche, acidulée, sucrée.

Nos accords parfaits : salades, crudités, rouleaux de printemps, nems, raviolis vapeur, gyoza, salades d'algues, champignons, poissons grillés, tataki de viandes ou de poissons, carpaccios de Saint-Jacques et autres coquillages et crustacés, carpaccios de viandes, émincés de poulet…

Ingrédients : vinaigre de riz (riz, lies de saké, alcool de canne à sucre, sucre, sel), huile de son de riz, sucre, 10.66% yuzu, sel, poivre noir • **Conditionnement :** flacon verre • **Conservation :** à l'abri de la lumière et de la chaleur puis au réfrigérateur après ouverture. Bien agiter avant l'utilisation • **Origine :** Wakayama, Japon

YUZU VINAIGRETTE 150ML NET

A delicious dressing ready to use, with strong yuzu notes, fresh, acidulated, sweet.

Our perfect combination: salads, raw vegetables, spring rolls, nems, steamed ravioli, gyoza, seaweed salads, mushrooms, grilled fish, red meat or fish tataki, scallops and other shellfish and crustaceans carpaccio, meat carpaccio, minced chicken…

Ingredients: rice vinegar (rice, sake lees, sugar cane alcohol, sugar, salt), rice bran oil, sugar, 10.66% yuzu, salt, black pepper • **Packaging:** glass flask • **Storage:** away from direct sunlight and heat and refrigerate after opening. Shake well before using • **Origin:** Wakayama, Japan

REF. KOK11

VINAIGRE ROUGE DE RIZ GINJO AKASU 300ML NET

Ce vinaigre rouge est de qualité Premium. Pour sa confection, les maîtres vinaigriers de la Maison Kokone Saika confectionnent des lies de saké à partir du saké Junmai Daiginjo ; Ces lies sont fermentées pendant 12 mois au minimum. La fermentation acétique se poursuit pendant 120 jours supplémentaires en fûts de bois après avoir ajouté du saké junmai. Le résultat est un vinaigre élégant, équilibré, doux, aux saveurs naturelles de lies de saké.

Nos accords parfaits : vinaigrettes, sauces salades, marinades, déglaçage des abats, assaisonnement des riz à sushi…

Ingrédients : eau, riz, lies de saké • **Conditionnement :** flacon verre • **Conservation :** à l'abri de la lumière et de la chaleur • **Origine :** Wakayama, Japon

GINJO AKASU RED RICE VINEGAR 300ML NET

This red vinegar is Premium quality. For its making, Vinegar Masters from Kokone Saika make sake lees using Junmai Daiginjo sake. These lees are fermented for a minimum of 12 months. Acetic fermentation continues for an additional 120 days in wooden casks after adding junmai sake. The result is an elegant, balanced, sweet vinegar, with natural flavors of sake lees.

Our perfect combination: salad dressings, salad dressings, pickles, giblets deglazing, seasoning sushi rice…

Ingredients: water, rice, sake lees • **Packaging:** glass flask • **Storage:** away from direct sunlight and heat • **Origin:** Wakayama, Japan

REF. HT1 À/TO HT7

HINODE HOLDINGS : LE VINAIGRE ROUGE DE LIES DE SAKÉ TRADITIONNEL ET LES NOUVEAUX CONDIMENTS

Hinode Holdings est une entreprise de vinaigre fondée en 2008 et qui utilise l'école primaire abandonnée du village de Yabu comme installation. Ils ne sont pas seulement spécialisés dans la fabrication de vinaigre, ils proposent également des recettes utilisant leurs produits au cours d'un menu de dégustation et d'un buffet afin qu'ils puissent communiquer avec leurs clients. Ils essaient de maintenir de bonnes relations avec les populations locales en leur fournissant des plats en utilisant leurs produits. Leur vinaigre le plus particulier est le vinaigre rouge de lies de saké Akasu. Lorsqu'ils fabriquent l'Akasu, ils conservent le vinaigre dans un stockage naturel et le fermentent. Ce procédé est très traditionnel et utilisé depuis longtemps au Japon.

HINODE HOLDINGS: TRADITIONNAL SAKE LEES VINEGAR AND NEW CONDIMENTS

Hinode Holdings is a vinegar company founded in 2008 that uses the abandoned primary school of Yabu village as a facility. They are not only specialized in the manufacture of vinegar, they also offer recipes using their products during a tasting menu and a buffet so that they can communicate with their customers. They try to maintain good relationships with local people by providing them with dishes using their products. Their most particular vinegar is Akasu sake red vinegar. When they make Akasu, they store the vinegar in a natural storage and ferment it. This process is very traditional and has been used for a long time in Japan.

REF. HT1 / HT2

VINAIGRE ROUGE DE LIES DE SAKÉ AKASU 200ML / 1,8L NET

Le vinaigre rouge de riz Akasu révèle une acidité agréable, des notes aromatiques très riches et beaucoup de rondeur. L'artisan Hinode Holdings produit des vinaigres d'exception depuis une dizaine d'année seulement. Respectueux des traditions, ses procédés de fabrication sont totalement artisanaux. La qualité des matières premières, la maîtrise des savoir-faire ancestraux, le temps, sont les points forts de cette entreprise. Pour la fabrication du vinaigre rouge Akasu, les meilleures lies de saké sont sélectionnées puis laissées en fermentation naturelle pendant trois années au moins. À la suite de cette longue période de maturation, les lies sont pressées naturellement et laissées en décantation pendant trois mois supplémentaires. Le résultat est magnifique.

Nos accords parfaits : ce vinaigre trouvera sa place en cuisine chez les plus exigeants : sauces froides ou chaudes, déglaçage…

Ingrédient : 100% lies de saké fermenté (présence d'amidon de pomme de terre) • **Conditionnement :** flacon verre ou PET • **Conservation :** à l'abri de la lumière et de la chaleur, au réfrigérateur après ouverture • **Origine :** Hyogo, Japon

SAKE LEES RED RICE VINEGAR AKASU 200ML / 1.8L NET

Akasu sake lees red rice vinegar reveals a pleasant acidity, very rich aromatic notes and a lot of roundness. The craftsman Hinode Holdings has produced exceptional vinegars for only ten years. Respectful of tradition, its manufacturing processes are totally artisanal. The quality of the raw materials, the mastery of the ancestral know-how, the time, are the strong points of this company. For the manufacture of Akasu red vinegar, the best sake lees are selected and left in natural fermentation for at least three years. Following this long maturation period, lees are naturally pressed and left to decant for another three months. The result is magnificent.

Our perfect combination: this vinegar will find its place in cooking at the most demanding, cold or hot sauces, deglazing…

Ingredient: 100% fermented sake lees (presence of potatoe starch) • **Packaging:** glass or PET flask • **Storage:** away from direct sunlight and heat. Refrigerate after opening • **Origin:** Hyogo, Japan

REF. HT3

VINAIGRE D'ALCOOL ET DE RIZ FUMÉ AU BOIS DE CERISIER 200ML NET

L'artisan HINODE TSUSHO, spécialiste dans la confection des vinaigres selon les méthodes ancestrales, a créé un vinaigre spécialement dédié à mariner les filets de poisson. Pour ce faire, il soumet à un délicat fumage de copeaux de bois de cerisier son vinaigre rouge de lie de saké mélangé à un vinaigre d'alcool. Les saveurs fumées de ce vinaigre sont douces et équilibrées.

Nos accords parfaits : nous vous le recommandons pour mariner maquereaux, sardines et autres poissons gras. Recette : Filets de maquereaux au vinaigre de riz fumé au bois de cerisier Une petite recette facile à réaliser pour 4 personnes : - Lever les filets de vos maquereau de 300-400g pièce. Parer la partie ventrale. - Saler les filets légèrement sur chaque face et laisser reposer une heure au frais. - Ensuite, rincer les filets à l'eau froide pour retirer le sel et retirer les arêtes à l'aide d'une pince à arêtes. - Sécher les filets en ôtant toute humidité à l'aide d'un papier absorbant. - Placer un morceau d'algue kombu réhydraté de 15cm x 10cm au fond du plat puis disposer dessus les 2 filets à plat l'un à côté de l'autre et couvrir aux deux tiers de vinaigre d'alcool et de riz fumé au bois de cerisier. Couvrir de film transparent. Laisser reposer 10 minutes puis retourner les filets puis laisser à nouveau reposer 10 minutes. - Retirer du récipient, égoutter, enlever la peau puis trancher finement pour dégustation. Un lien intéressant pour récapituler l'ensemble : www.youtube.com/watch?v=GKYt9rMKT9M

Ingrédients : eau, 23% vinaigre d'alcool, 19% vinaigre de riz, vinaigre de lie de saké, sel • **Conditionnement :** flacon verre • **Conservation :** à l'abri de la lumière et de la chaleur, au réfrigérateur après ouverture • **Origine :** Hyogo, Japon

SAKURA CHERRY TREE WOOD SMOKED RICE AND ALCOHOL VINEGAR 200ML NET

The artisan Hinode Tsuyo, specialist in the creation of vinegars using ancestral methods, has created a vinegar specially for marinating fish fillets.To do this, the red saké lee vinegar, mixed with alcohol vinegar is delicately smoked with cherry wood chips.The smoked flavors of the vinegar are sweet and balanced.

Our perfect combination: We recommend it for marinating mackerel, sardines and other oily fish. Recipe: Mackerel's Fillet with alcohol & rice vinegar smokerd with cherry wood An easy recipe for 4 people: Make fillets from a 300-400g mackerel. Clean the middle. Lightly salt the fillets on each side and leave to rest for an hour in a cool place. Rinse the fillets in cold water to remove the salt and remove the bones using a pair of fishbone tweezers. Dry the fillets by removing all moisture with a paper towel. Put a 15cm x 10cm piece of rehydrated kombu seaweed on the bottom of the dish and lay the two fillets flat, side by side and cover to two-thirds with alcohol and rice vinegar smoked with cherry wood. Cover with cling film. Leave to stand for 10 minutes and then turn the fillets and leave to rest for a further 10 minutes. Remove from the container, drain, remove the skin, finely slice, then enjoy. A good link to train: www.youtube.com/watch?v=GKYt9rMKT9M

Ingredients: water, 23% alcohol vinegar, 19% rice vinegar, sake lees vinegar, salt • **Packaging:** glass flask • **Storage:** away from direct sunlight and heat. Refrigerate after opening • **Origin:** Hyogo, Japan

REF. **HT4**

CONDIMENT SUCRÉ VINAIGRÉ FUMÉ AU BOIS DE CERISIER 200 ML NET

L'artisan Hinode Holdings, spécialiste dans la confection des vinaigres selon les méthodes ancestrales, a créé un condiment spécialement dédié à mariner ou à déguster les filets de poisson, les salades d'algues, les tartares de seiche ou de langoustine… Pour ce faire, il soumet à un délicat fumage de copeaux de bois de cerisier son vinaigre jusqu'à obtenir des saveurs douces, équilibrées.

Nos accords parfaits : Nous vous le recommandons pour mariner maquereaux, sardines et autres poissons gras. Les noix de Saint-Jacques adoreront ainsi que les salades de coques décortiquées, les coquillages couteaux beurrés, les tartares de saumon cru, de seiche, de daurade, les carpaccios de bœuf, de veau ou de poisson…

Ingrédients : sucre, eau, oligosaccharide, 11.58 % vinaigre d'alcool, sel, 1.60 % vinaigre de riz, extrait de kombu, extrait de katuobushi • **Conditionnement :** flacon verre • **Conservation :** à l'abri de la lumière et de la chaleur, au réfrigérateur après ouverture • **Origine :** Hyogo, Japon

SAKURA CHERRY TREE WOOD SMOKED SWEET CONDIMENT 200ML NET

The craftsman Hinode Holdings, specialist in the manufacture of vinegars using ancestral methods, has created a condiment specially for marinating or seasoning fish fillets, seaweed salads, cuttlefish or langoustine tartars. He makes it by delicately smoking his vinegar with cherry wood shavings until a sweet, balanced flavor is obtained.

Our perfect combination: We recommend it for marinating mackerel, sardines and other oily fish. It will work wonders with scallops, seafood salads, buttered razor shells, raw salmon tartars, cuttlefish, sea bream, beef, veal or fish carpaccios.

Ingredients: sugar, water, oligosaccharide, 11.58% alcohol vinegar, salt, 1.60% rice vinegar, kombu extract, katuobushi extract • **Packaging:** glass flask • **Storage:** away from direct sunlight and heat. Refrigerate after opening • **Origin:** Hyogo, Japan

AUTRES VINAIGRES

OTHERS VINEGARS

REF. **PU2 / PU3**

CONDIMENT AU VINAIGRE NOIR ET À LA PRUNE UME 290 ML / 490 ML NET

Les prunes utilisées pour ce vinaigre, de variété Nanko Umé (la plus réputée au Japon), charnues et parfumées, sont cultivées au cœur d'un terroir d'exception : Kishu Minabé. Vigoureusement sélectionnées elles sont brassées patiemment dans un vinaigre noir de riz (élaboré avec une eau très pure issue des montagnes Nachisan de Wakayama) additionné de sucre candi.

Nos accords parfaits : Il relèvera à merveille les vinaigrettes classiques. En cuisine, vous pourrez le réduire ou l'utiliser pour vos déglaçages.

Ingrédients : vinaigre noir de riz, prune Nanko Umé, sucre candi • **Conditionnement :** flacon verre • **Conservation :** au réfrigérateur après ouverture • **Origine :** Wakayama, Japon

UME PLUM DARK VINEGAR 290ML / 490ML NET

The fleshy and flavorsome Nanko Ume (the most renowned in Japan) plums used for this vinegar, are grown in an exceptional region: Kishu Minabé. Rigorously selected they are patiently brewed in dark rice vinegar (made with very pure water from the Nachisan mountains in Wakayama) together with sugar candy. The result is a deliciously slightly acid vinegar with surprising cherry, amandon, plum notes.

Our perfect combination: It superbly seasons traditional vinaigrettes. You can reduce it or use it to deglaze.

Ingredients: dark rice vinegar, Nanko Ume plums, sugar candy • **Packaging:** glass flask • **Storage:** refrigerate after opening • **Origin:** Wakayama, Japan

REF. **FUKU / FUKU1**

VINAIGRE NOIR DE RIZ BRUN BIO GRAND CRU 150 ML / 20 L NET

Le vinaigre noir est fabriqué depuis 200 ans selon un procédé traditionnel remontant à l'ère Edo. Kakuida est le nom du réservoir d'eau souterrain local qui possède des propriétés spéciales. Cette eau fait partie intégrante de ce processus spécial au vinaigre noir. Le vinaigre noir est confectionné à partir de riz brun, une levure spéciale de levure et l'eau de Kakuida. Le processus de vieillissement prend plus de 2 ans, le plus vieux malté atteignant huit ans. L'acide acétique, abondant dans le vinaigre noir, est absorbé par le corps et produit une substance appelée adénosine. L'adénosine agit ensuite avec les vaisseaux sanguins et la pression artérielle. Un autre avantage est constitué par les autres acides aminés présents dans le vinaigre. De nombreuses recherches ont montré que c'était très bon pour le corps. De nombreux processus dans le corps ont besoin d'acides aminés. Pour les personnes très actives, le vinaigre noir est un bon moyen de maintenir un équilibre chimique interne. Ce vinaigre est hautement qualitatif, de la façon dont le grain est cultivé, jusqu'au choix de la levure utilisée. Le processus de maturation est effectué dans des pots de vinaigre spécialement conçus, ce qui augmente la teneur en sucre et la teneur en acides aminés. Le vinaigre noir de Kakuida mûrit pendant plus de deux ans, amplifiant cet effet.

Nos accords parfaits : vinaigrettes, sauces salades, marinades, déglaçage des abats, assaisonnement des riz à sushi…

Ingrédients : eau, riz brun bio, riz malté bio • **Conditionnement :** flacon verre ou BIB • **Conservation :** au réfrigérateur après ouverture • **Origine :** Kagoshima, Japon

GRAND CRU ORGANIC BROWN RICE BLACK VINEGAR 150ML / 20L NET

Black vinegar has been made for 200 years by a traditional process that dates back to the Edo Era. Kakuida is the name of the local underground reservoir of water that has special properties. This water is an integral part of this special black vinegar process. The ingredients that go into making black vinegar are brown rice, a special strain of yeast, and the water from Kakuida. The ageing process takes more than 2 years, with the oldest malted being up to eight years. The acetic acid which is abundant in the black vinegar is absorbed into the body, and a substance called adenosine is produced. Adenosine then goes on to act beneficially on the blood vessels and blood pressure. A secondary benefit is the other amino acids which are present in the vinegar. A lot of researches have shown that it is very good for the body. Many processes in the body need amino acids. For people with busy schedules, black vinegar is a good way to maintain an internal chemical balance From the way the grain is grown, through to the choice of yeast used, ending with the process that ages the black vinegar and delivers it to your dishes, this vinegar is really high quality. The maturation process occurs in the specially designed vinegar pots, increasing the mellowness and amino acid content. Kakuida black vinegar matures for well over two years (other vinegars for usually one or so) amplifying this effect.

Our perfect combination: salad dressings, salad dressings, pickles, giblets deglazing, seasoning sushi rice…

Ingredients: water, organic brown rice, organic malted rice • **Packaging:** glass flask • **Storage:** refrigerate after opening • **Origin:** Kagoshima, Japan

REF. **AMS1**

VINAIGRE DE CANNE À SUCRE KIBISU 3 ANS DE FERMENTATION 300ML NET

Le Kibisu est confectionné à partir de 100% de jus de canne à sucre pressée mis en fermentation. Inutile d'en chercher ailleurs sur l'archipel où dans le monde, il ne peut être fabriqué qu'à Amami Oshima car il nécessite un ferment spécial qui n'existe que sur les îles Amami. La création du vinaigre de canne à sucre kibisu trouve ses racines dans le contexte de la culture de la canne à sucre et de la fabrication du sucre. Un cultivateur de canne à sucre de la région de Setouchi-cho, île de Amami Oshima s'inquiétait de l'absence de rentabilité de la culture de la canne et de ses dérivés, tel le sucre noir alors que la fabrication de ce dernier requiert temps et d'efforts. En 1998, le vinaigre noir trouve sa popularité au Japon. La société Amami Shizensyoku Honpo voit le jour et se spécialise dans la fabrication de ce nouveau vinaigre, innovant, fabriqué à 100% à partir de canne à sucre : le kibisu. Elaboré selon un procédé de fermentation traditionnel et vieilli au minimum 3 années à Amami Kamirojima, son goût est moelleux en comparaison des vinaigres communs. La douceur existe également dans l'acidité ce qui fait que ce vinaigre est très facile à boire. Ce goût secret est le résultat de 400 ans de culture dans cette région à la nature et au climat uniques. Il convient de préciser que pendant tout le process de fermentation, vous pouvez sentir une odeur douce, avec une saveur douce. Il s'agit, pour le vinaigre, de la seule fermentation naturelle et du seul brassage naturel au Japon. Il n'y a aucun ajout de levure. La nature et le climat agissent seuls. Ce vinaigre est un grand cru, riche en minéraux, polyphénols, calcium, magnésium, potassium.

Nos accords parfaits : idéal pour mariner les poissons, les légumes racines, les navets, les radis… Recette facile (4 portions) saumon mariné et navet 100g de dos de saumon cru, 3 navets (+300ml d'eau, 1 cuillère à soupe de sel), 1/4 oignon, 6 feuilles de shiso vert et, pour l'assaisonnement : 2 + 1/2 cuillère à soupe de vinaigre kibisu, 1/2 cuillère à thé de sel, 4 cuillères à soupe d'huile d'olive de bonne qualité. Trancher le saumon et éliminer l'humidité. Pelez la peau des navets et coupez-les en fines lanières ; faites-les tremper dans l'eau et le sel jusqu'à ce qu'elles ramollissent. Lavez-les et essuyez-les légèrement avec un torchon. Coupez les feuilles de shiso vert en moitiés. Mélangez les ingrédients de l'assaisonnement dans un bol jusqu'à émulsion (vinaigre de kibisu + sel et huile d'olive). Dressage.

Ingrédients : canne à sucre, eau • **Conditionnement :** flacon verre • **Conservation :** à l'abri de la lumière et de la chaleur • **Origine :** Amami Oshima, Japon

KIBISU SUGAR CANE VINEGAR 3 YEARS FERMENTED 300ML NET

Kibisu is made of 100% squeezed sugar cane juice which is fermented. It is pointless trying to find it elsewhere in Japan or in the world as it cannot be produced anywhere but in Amami Oshima as it requires a special enzyme which is only present on the Amami islands. Kibisu sugar cane vinegar has its roots in the cultivation of sugar cane and sugar production. A sugar cane farmer in the Setouchi-cho region on the island of Amami Oshima was concerned that the cultivation of sugar cane and its by-products, such as black sugar, was not very profitable, as producing the latter required time and effort. In 1998 black vinegar was popular in Japan. The company Amami Shizensyoku Honpo emerged and specialised in producing a new ground-breaking vinegar, made from 100% sugar cane: kibisu. Developed according to traditional fermentation processes and aged for a minimum of three years in Amami Kamirojima, it has a sweet flavor compared with other more common vinegars. The sweet flavor comes through together with the sharpness, which makes this vinegar very easy to drink. The secret to its taste is the result of 400 years of growing in the region and the unique nature and climate. It is worth clarifying that throughout the whole fermentation process it has a sweet aroma and taste. This is Japan's only naturally fermented and naturally brewed vinegar. No yeast is added. Nature and the climate act alone. It is a Grand Cru vinegar, rich in minerals, tannins, calcium, magnesium and potassium.

Our perfect combination: best for marinating fish, roots vegetables, turnips, radish… Easy recipe (4 servings) Marinated Salmon and Turnip 100g raw salmon loin, 3 turnips (+300ml water, 1 tablespoon salt), 1/4 onion, 6green shiso leaves, and, for the dressing: 2 + 1/2 tablepoon of kibisu vinegar, 1/2 tea spoon salt, 4 tablespoons good olive oil ~How to make~ Slice salmon and remove the moisture. Peel the skin of turnip and cut it thinly, soak it water + salt until it becomes soft. Wash it and wipe it lightly with a dishcloth. Cut the green shiso into halves. Mix dressing ingredients in a bowl until emulsified (kibisu vinegar + salt and olive oil). Dish.

Ingredients: sugar cane, water • **Packaging:** glass flask • **Storage:** away from direct sunlight and heat • **Origin:** Amami Oshima, Japan

REF. **HKO1**

PÂTE DE VINAIGRE NOIR D'ORGE AUX FRUITS 140G NET

Cette pâte est considérée comme un vinaigre à part entière au Japon. Elle est élaborée à partir de fruits fermentés (pommes, bananes, melons) et de vinaigre noir d'orge. La texture est épaisse comme le miel et le goût du vinaigre très doux. Saveurs, arômes, douceur sont alors concentrés. Pour sa fabrication, le vinaigre est ajouté aux fruits fermentés et le mélange obtenu reposera 4 jours avant d'être cuit lentement pendant 6 heures.

Nos accords parfaits : ce produit ravira les cuisiniers (décors d'assiettes, coquillages, légumes, foie gras, fromages), les chocolatiers (ganaches), les pâtissiers (décors) et les boulangers (pain) car il offre les mêmes applications qu'un très vieux balsamique.

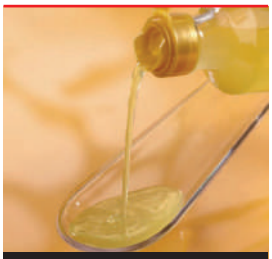
Ingrédients : vinaigre d'orge fruits (2 %) (pomme, melon, banane), sucre • **Conditionnement :** pot verre • **Conservation :** au réfrigérateur après ouverture • **Origine :** Kyoto, Japon • **Substance allergène :** orge

BARLEY AND FRUITS BLACK VINEGAR PASTE 140G NET

This paste, developed from fermented fruits (apple, banana, melon) and barley black vinegar, is considered as one full vinegar in Japan. For its manufacturing, vinegar is added to fermented fruits, and the so-obtained mix will rest for 4 days before being slowly cooked during 6 hours. Savors, flavors and sweetness are also concentrated. Texture is as thick as honey, vinegar taste is very smooth.

Our perfect combination: allowing the same applications as very old balsamic vinegar, this product will enjoy cooks (plate's decors, shellfish, vegetables, foie gras, and cheese), chocolate makers (ganache), pastry makers (decors) and bread makers (bread).

Ingredients: barley vinegar, fruits 2% (apple, melon, banana, sugar • **Packaging:** glass jar • **Storage:** refrigerate after opening • **Origin:** Kyoto, Japan • **Allergenic:** barley



REF. **KUM2**

CONDIMENT À L'AGRUME JABARA 275ML NET

Le jabara est un agrume semblable au yuzu, au daïdaï (orange amère) ou au kabosu. Plus juteux et plus goûté que le citron, l'agrume jabara offre un parfait équilibre entre douceur et acidité. Le nom provient de son association avec la purification de l'esprit. Ce fruit est un élément indispensable de la cuisine locale de Kitayama (Préfecture de Wakayama) depuis l'Antiquité.

Nos accords parfaits : ce condiment vinaigré assaisonnera parfaitement vos salades de crudités, poissons et viandes, mais également vos desserts. Il est délicieux avec les carpaccios de Saint-Jacques, les salades de fruits de mer, le crabe… Vous pouvez aussi l'utiliser comme un sirop pour vos boissons fraîches (eau et eau gazeuse, limonade), à raison de 1 dose de vinaigre pour 3 à 4 doses de boisson.

Ingrédients : eau, miel, 15 % jus de jabara (Citrus Jabara hort. Ex Y. Tanaka), vinaigre de pomme • **Conditionnement :** flacon verre • **Conservation :** au réfrigérateur après ouverture • **Origine :** Wakayama, Japon

JABARA CITRUS VINEGAR 275ML NET

Jabara is a citrus quite similar to yuzu, daïdaï (bitter orange) or kabosu. More juicy and tasty than lemon, its flavors offer a perfect balance between sweet and sour. Its name comes from its association with spirit purification. This fruit is essential in Kitayama local cuisine (Wakayama Prefecture) since Antiquity.

Our perfect combination: this vinegar perfectly suits your salad, fish or meat dishes, but also your desserts. Delicious with scallops carpaccios, seafood salads, crab… You can also use it as a syrup for your fresh beverages (with still or sparkling water, or lemonade: 1 dose of vinegar for 3 to 4 doses of beverage).

Ingredients: water, honey, 15% jabara juice (Citrus Jabara hort, Ex Y. Tanaka), apple vinegar • **Packaging:** glass flask • **Storage:** refrigerate after opening • **Origin:** Okayama, Japan

REF. **KOH3**

CONDIMENT À SUSHI AU VINAIGRE NOIR AKASU 150ML NET

Ce vinaigre à sushi est fabriqué à 100% à partir d'ingrédients domestiques. Les lies de saké, « sake kasu » produites à Okayama sont longuement et patiemment affinées pour exprimer des saveurs complexes. Ce vinaigre surprend par sa douceur et sa texture lisse. Ce vinaigre à sushi, délicieusement sucré, a un toucher doux et une texture lisse.

Nos accords parfaits : riz à sushi, temaki, chirashi, salades de crudités

Ingrédients : Vinaigre de lies de saké, sucre, sel • **Conditionnement :** flacon verre • **Conservation :** à l'abri de la lumière et de la chaleur. Au réfrigérateur après ouverture • **Origine :** Okayama, Japon

AKASU BLACK VINEGAR SUSHI CONDIMENT 150ML NET

This sushi vinegar is made from 100% domestic ingredients. Sake lees, "sake kasu", produced in Okayama, are long and patiently refined to express complex flavors. This vinegar surprises with its softness and smooth texture. This sushi vinegar, deliciously sweet, has a soft touch and a smooth texture.

Our perfect combination: sushi rice, temaki, chirashi, raw vegetables.

Ingredients: sake lees vinegar, sugar, salt • **Packaging:** glass flask • **Storage:** away from light and heat. Refrigerate after opening • **Origin:** Okayama, Japan

REF. **KOH4**

VINAIGRE AKASU DE LIES DE SAKÉS 275ML NET

Ce vinaigre grand cru, produit rare et haut de gamme, est confectionné à partir des meilleures lies de saké, celles issues de la fabrication des très confidentiels « gozenshu », les sakés des Seigneurs Féodaux (utilisation exclusive de riz 100% produit à Okayama). Ces sakés sont brassés selon les méthodes ancestrales traditionnelles de l'ère Edo (1603-1867). La bouche est riche, complexe, la texture lisse.

Nos accords parfaits : marinades des poissons gras (maquereau, sardine, chinchard), déglaçage, crudités…

Ingrédients : lies de saké gozenshu, eau • **Conditionnement :** flacon verre • **Conservation :** à l'abri de la lumière et de la chaleur. Au réfrigérateur après ouverture • **Origine :** Okayama, Japon

AKASU SAKE LEES VINEGAR 275ML NET

This vinegar grand cru, a rare product and high-end, is made from the best sake lees, those from the manufacture of highly confidential "gozenshu" , the sakes of feudal Lords (exclusive use of 100% rice produced in Okayama). These sakes are brewed according to traditional ancestral methods of the Edo era (1603-1867). The palate is rich, complex, smooth texture.

Our perfect combination: marinades of fatty fish (mackerel, sardines, horse mackerel), deglazing, raw vegetables…

Ingredients: gozenshu sake lees, water • **Packaging:** glass flask • **Storage:** away from light and heat. Refrigerate after opening • **Origin:** Okayama, Japan

REF. **TORII2**

CONDIMENT AU VINAIGRE DE LIES DE SAKÉ POUR SUSHI 200ML NET

La famille Torii produits des sauces et condiments depuis quatre générations, sans utiliser le moindre additif. Spécialiste de la confection des pickles de radis daikon à son origine, elle s'est adaptée, au fil des générations, aux nécessités du marché, fournissant dans un premier temps exclusivement des professionnels. Le marché de détail s'impose petit à petit avec la création de nouveaux produits tels que la sauce Worcester, la sauce Chuno et le vinaigre de lies de saké à sushi devenus aujourd'hui les signatures de l'entreprise. Les méthodes de productions demeurent, ici, traditionnelles et les fermentations se font encore en tonneaux de bois. Le résultat est unique, les produits authentiques, les saveurs complexes et incroyables. L'assaisonnement du riz à sushi est extrêmement important tant il contribue à ce que cette délicieuse bouchée soit un grand moment. L'assaisonnement ne doit être ni trop sucré, ni trop acide, ni fade.

Nos accords parfaits : notre condiment est élaboré à partir de lies de sakés. Il est frais et rond en bouche, très riche en umami, parfaitement équilibré. Vous pourrez même l'utiliser pour mariner des filets de poisson, assaisonner des salades et autres crudités. Ce condiment est naturel, sans additif, sans colorant, sans conservateur.

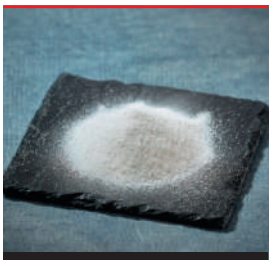
Ingrédients : vinaigre de lies de saké (alcool de canne à sucre, lies de saké, sel), sucre, sirop de fructose, sel, algue kombu • **Conditionnement :** flacon verre • **Conservation :** à l'abri de la lumière et de la chaleur. Au réfrigérateur après ouverture • **Origine :** Shizuoka, Japon

SAKE LEES VINEGAR FOR SUSHI 200ML NET

The Torii family has been producing sauces and condiments without additives for four generations. Originally a specialist in making daikon radish pickles, over the generations it has adapted to market demand, at first selling exclusively to professionals. The retail market is slowly emerging with the creation of new products such as Worcestershire sauce, Chuno sauce and sake lees vinegar for sushi, which are now the company's signature products. Production methods remain traditional and fermentation is still done in wooden barrels. The result is unique, the products authentic, and the flavors complex and incredible. Seasoning sushi rice is extremely important as it makes sure that the delicious mouthful is a delight to eat. The seasoning shouldn't be too sweet, too acidic or bland.

Our perfect combination: our condiment is made from sake lees. It is fresh and round to taste, very rich in umami and perfectly balanced. You can also use it to marinate fish fillets, season salads and other raw vegetables. This condiment is natural, without any additives, colorants or preservatives.

Ingredients: saké lees vinegar (sugar cane alcohol, saké lees, salt), sugar, fructose syrup, salt, kombu seaweed • **Packaging:** glass flask • **Storage:** away from light and heat. Refrigerate after opening • **Origin:** Shizuoka, Japan



REF. **SAS5-S/SAS5**

VINAIGRE À SUSHI EN POUDRE 50G/500G NET

L'assaisonnement à sushi en poudre de la maison SATO FOODS va, nul doute, conquérir vos cuisines. Les saveurs sont délicatement sucrées, acidulées et deviennent rapidement addictives. Il fait partie de la gamme OISHII (délicieux, savoureux en japonais), gamme dont les produits répondent aux qualités suivantes : uniques, intéressants, rapides à l'utilisation, bons pour la santé, innovants, impressionnants. La technique de production consiste en l'extraction des saveurs naturelles des ingrédients ensuite soumis à pulvérisation. Les saveurs produites sont concentrées et restituent des saveurs naturelles. Les maître sushi assaisonnent leurs sushi avec des vinaigres sélectionnés dont le dosage n'est pas toujours aisé. Les maîtresses de maison et les établissements plus abordables utilisent quant à eux des assaisonnements tout prêts, pratiques pour le dosage, que ce soit pour les bols de riz, riz à témaki ou sushi, voire même pour assaisonner les crudités (concombres, navets, radis…).

Nos accords parfaits : riz à sushi, vinaigrettes, crudités… Cet assaisonnement s'imposera à domicile ainsi que chez les traiteurs, les boulangers désireux de développer bento et autres paniers repas, bouchées apéritives. L'avantage de cet assaisonnement réside dans sa forme : le produit pulvérisé se mélange parfaitement aux farines, crèmes et autres pâtes, liquide…

Ingrédients : sucre, vinaigre (vinaigre de canne à sucre, dextrine, sel, acidifiant E500i), sel, extrait de kombu (kombu, sel, conservateur E260, acidifiant E500i) • **Conditionnement :** sachet • **Conservation :** à l'abri de la lumière et de la chaleur et de l'humidité • **Origine :** Aichi, Japon

POWDERED SUSHI VINEGAR 50G/500G NET

The SATO FOODS sushi seasoning will surely conquer your cooking. The flavors are delicately sweet, acidic and quickly become addictive. It is part of the OISHII range ('delicious and tasty' in Japanese), whose products have the following qualities - unique, interesting, quick to use, healthy, innovative, impressive. The production technique consists of extracting the natural flavors of the ingredients and then powdering them. The flavors produced are concentrated and keep the natural flavors. Sushi masters season their sushi with selected vinegars whose dosages are difficult to measure. Individuals and more affordable establishments use ready-to-use seasonings, both for bowls of rice, temaki or sushi rice, or even to season raw vegetables (cucumbers, turnips, radishes).

Our perfect combination: sushi rice, vinaigrettes, raw vegetables… This seasoning will find its place in the home, as well as among caterers and bakers wishing to make bento and other packed lunches or light bites. The advantage of lies is its form - the pulverized product is easy to mix with flours, creams, other pastes, liquids…

Ingredients: sugar, vinegar (sugar cane vinegar, dextrin, salt, acidifier E500i), salt, kombu extract (kombu, salt, preservative E260, acidifier E500i) • **Packaging:** sachet • **Storage:** away from light and heat and moisture • **Origin:** Aichi, Japan

Nishikidôri

vous présente ses

Ponzu

Ponzu

Ponzu • Ponzu ..... p. 160-164

PONZU

REF. YZ18 / Z23

YUZU PONZU 150 ML / 1 L NET

Le yuzu ponzu est très certainement l'un des condiments les plus appréciés tant par les japonais que par les occidentaux. Son nez est très frais avec des notes puissantes de yuzu. La saveur de bonite séchée est très équilibrée. Le piment apporte juste une petite touche relevée mais non piquante. Ce produit fait partie des incontournables pour tous les adeptes des saveurs japonaises.

Nos accords parfaits : vous l'apprécierez en assaisonnement de vos viandes rouges grillées, de vos salades de crudités, de viandes de poulet grillées…

Ingrédients : sauce soja (soja, blé, sel, alcool de canne à sucre), vinaigre de céréales (maïs, moût de saké, sel, riz), eau, jus de yuzu de Kôchi (11,31 %), miel, hon mirin, extrait de bonite séchée, écorce de yuzu (1,02 %), piment vert, algue kombu • **Conditionnement :** flacon verre • **Conservation :** au réfrigérateur après ouverture • **Origine :** Kôchi, Japon • **Substances allergènes :** soja, blé, bonite

REF. YYH1

YUZU PONZU DÉLICAT 200 ML NET

La maison YUZUYA HONTEN est très réputée pour la qualité de ses produits de yuzu et dérivés, tous issus de la région de Yamaguchi, Préfecture à l'ouest de Hiroshima. Le yuzu apporte à ce magnifique ponzu fraîcheur et notes acidulées. Il doit son équilibre et sa saveur très umami à la combinaison du bouillon dashi avec le mirin et la sauce soja.

Nos accords parfaits : ce ponzu conviendra parfaitement pour la dégustation des gyoza, des tataki de bœuf ou de poisson, les tofu…

Ingrédients : sauce soja (soja, blé, sel, alcool de canne à sucre), 17 % jus de yuzu, bouillon dashi (kombu, shhitaké, maquereau), jus de daïdaï, eau, mirin, vinaigre d'alcool et de riz • **Conditionnement :** flacon verre • **Conservation :** au réfrigérateur après ouverture • **Origine :** Yamaguchi, Japon • **Substances allergènes :** soja, blé, maquereau

REF. DSH2

SAUCE SOJA YUZU PONZU 200 ML NET

La sauce yuzu ponzu de Daitoku est unique, élaborée à partir des produits issus de l'agriculture biologique. Elle est parfumée au jus de yuzu biologique de la Préfecture de Tokushima. La sauce soja utilisée est elle-même issue de l'agriculture biologique, longuement brassée avec de la levure et des micro-organismes dans un baril de cèdre. Elle est réalisée à partir de soja et de blé biologiques rares du Japon.

Nos accords parfaits : ce yuzu ponzu se distingue par son élégance et sa profondeur en bouche. Il accompagnera vos salades de crudités, gyozas, maki, tataki de bœuf et de poisson, carparccios de viandes et de poissons, Saint-Jacques…

Ingrédients : eau, sauce soja (soja, blé, sel), vinaigre de riz, 9 % jus de yuzu, assaisonnement (riz gluant, kôji de riz, sel), sucre, bonite séchée, sel marin • **Conditionnement :** flacon verre • **Conservation :** au réfrigérateur après ouverture • **Origine :** Hyogo, Japon • **Substances allergènes :** soja, blé, bonite séchée

REF. FUE3

YUZU PONZU KINBUE PREMIUM 150 ML NET

Le yuzu ponzu de qualité, condiment indissociable de la culture culinaire japonaise, est difficile à trouver. Il est souvent trop salé et ne permet pas de révéler toute la fraîcheur du ou des agrumes qui le composent. La sauce yuzu ponzu Kinbue Premium de Fueki Shoyu est élaborée à partir de sauce soja saishikomi issue d'une double fermentation. Une fois achevée, la sauce soja est remise à fermenter. Ceci développe des arômes complexes et une texture veloutée. Comme tout ponzu, du bouillon dashi est ajouté afin de développer le umami du condiment. Le dashi utilisé ici est très fin, à la salinité modérée et aux notes aromatiques subtiles, parfaitement mises en relief par un excellent jus de yuzu, procurant ainsi élégance, fraîcheur, superbe acidité, et notes d'agrumes yuzu fabuleuses.

Nos accords parfaits : ce ponzu sera remarquable en dégustation de gyoza, de tataki de bœuf ou de saumon, de tartare de poisson ou de bœuf, ou de langoustine voire de veau. Les salades composées aimeront aussi, sans oublier le saumon cru, les tempura, le tofu… Il s'agit sans équivoque de l'un de nos meilleurs ponzu.

Ingrédients : sauce soja (soja, blé, sel), eau, sucre de canne, vinaigre d'alcool, jus de yuzu 6 %, assaisonnement fermenté (riz, kôji de riz, sel, sucre, sirop de sucre, alcool de canne à sucre, sel), extrait de bonite (bonite, sel, maltose, dextrine, sucre), extrait de levure • **Conditionnement :** flacon verre • **Conservation :** au réfrigérateur après ouverture • **Origine :** Saitama, Japon • **Substances allergènes :** soja, blé, bonite

REF. IS1 / IS1B

TAMARI YUZU PONZU 150 ML / 1 L NET

Un ponzu de grande qualité. Cette maison centenaire fabrique encore une sauce soja traditionnelle, puissante, et l'agrémente généreusement de 30% de jus de yuzu et 10% de jus de daïdaï.

Nos accords parfaits : le résultat est surprenant, riche en saveur, frais. Marié à l'huile d'olive, cette sauce ravira vos salades composées et autres salades vertes. Nous la conseillons fortement pour déguster vos tataki de bœuf et poissons, les viandes rouges grillés, les poissons grillés, les carpaccios et tartares, qu'ils soient de viandes ou de poissons. Il s'agit là d'un grand ponzu.

Ingrédients : sauce soja tamari (soja, sel), 30 % jus de yuzu, sucre, mirin, jus de daïdaï, vinaigre de riz, alcool de riz et de canne à sucre, copeaux de katsuobushi • **Conditionnement :** flacon verre ou P.E.T • **Conservation :** au réfrigérateur après ouverture • **Origine :** Shimane, Japon • **Substances allergènes :** soja, bonite séchée

PONZU

YUZU PONZU FROM KÔCHI 150ML / 1L NET

The yuzu ponzu is most certainly one of the most appreciated condiments both by Japanese and westerners. Its smell is very fresh with powerful notes of yuzu, dried bonito flavor is well balanced. The hot pepper brings a delicate and pleasant soft spiciness. This product is a classic for all the enthusiast of Japanese cuisine.

Our perfect combination: you will appreciate it as a seasoning for grilled red meat, vegetables salads, grilled chicken meat…

Ingredients: soy sauce (soy, wheat, salt, sugar cane alcohol), cereals vinegar (maize, sake lies, salt, rice), water, 11.31%yuzu juice from Kôchi, refined honey, hon mirin, dried bonito extract, yuzu peel paste, green chili pepper paste, kombu seaweed • **Packaging:** glass flask • **Storage:** refrigerate after opening • **Origin:** Kôchi, Japan • **Allergenics:** soja, wheat, bonito

DELICATE YUZU PONZU 200ML NET

YUZUYA HONTEN is well renowned for its quality yuzu products, all of which are from the Yamaguchi region, the Prefecture to the west of Hiroshima. Ponzu is a staple condiment in Japanese cuisine and goes well with tofu, red meat, grilled fish, salad and crudités. Yuzu makes a fresh and tangy addition to a meal. It is a well-balanced condiment with lots of umami flavor, qualities it owes to the combination of dashi stock, rice wine and soy sauce.

Our perfect combination: this particular type is perfect for dipping gyoza dumplings, beef tataki or fish.

Ingredients: soy sauce (soya, wheat, salt, sugar cane alcohol), 17% yuzu juice, dashi stock (kombu, shiitake, mackerel), daïdaï juice, water, rice wine, alcohol vinegar and rice • **Packaging:** glass flask • **Storage:** refrigerate after opening • **Origin:** Yamaguchi, Japan • **Allergenics:** soya, wheat, mackerel

YUZU PONZU SOY SAUCE 200ML NET

This yuzu ponzu sauce from Daitoku Shoyu is unique. It is flavored with organic yuzu juice from Tokushima Prefecture. The soy sauce used is organic, brewed at length with yeast and microorganisms in cedar barrels and made from rare organic Japanese soybeans and wheat.

Our perfect combination: this yuzu ponzu stands out because of its elegance and depth to taste. It can be used to accompany raw vegetable salads, gyoza, maki, beef and fish tataki, meat and fish carpaccios or scallops, among others.

Ingredients: water, soy sauce (soya, wheat, salt), rice vinegar, 9% yuzu juice, seasoning (sticky rice, rice koji, salt), sugar, dried bonito, sea salt • **Packaging:** glass bottle • **Storage:** refrigerated after opening • **Origin:** Hyogo, Japan • **Allergenics:** wheat, dried bonito

PREMIUM KINBUE YUZU PONZU 150ML NET

Quality yuzu ponzu, an inseparable condiment of Japanese culinary culture, is hard to find. It is often too salty and does not reveal the freshness of the citrus or citrus that compose it. Fueki Shoyu Premium Kinbue Yuzu ponzu sauce is made from double-fermented Soyhikomi soy sauce. Once finished, the soy sauce is settled back to ferment. This develops complex aromas and a velvety texture. Like any ponzu, dashi broth is added to develop the umami of the condiment. Dashi used here is very fine, with moderate salinity and subtle aromatic notes, perfectly highlighted by an excellent yuzu juice, providing elegance, freshness, superb acidity, and fabulous yuzu citrus notes.

Our perfect combination: this ponzu will be remarkable when enjoying gyoza, beef tataki or salmon, fish or beef tartar, or langoustine or even veal. It will match as well with mixed salads, raw salmon, tempura, tofu…This is unequivocally one of our best ponzu.

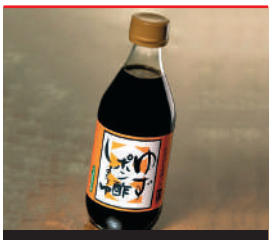
Ingredients: soy sauce (soya, wheat, salt), water, alcohol vinegar, 6% yuzu juice, fermented seasoning (rice, rice kôji, sugar, sugar syrup, sugar cane alcohol, sea salt), bonito extract (bonito, salt, dextrin, sugar), yeast extract • **Packaging:** glass flask • **Storage:** refrigerate after opening • **Origin:** Saitama, Japan • **Allergenics:** soya, wheat, bonito

TAMARI YUZU PONZU 150ML / 1L NET

This is a high quality ponzu. This hundred-year house makes some traditional soy sauce, powerful, and generously add in it 30% of yuzu juice and 10% of daïdaï juice.

Our perfect combination: the result is surprising, rich in flavor, fresh. Combined with olive oil, this sauce will season your salads perfectly. We recommend to use it to taste your beef or fish tataki, red grilled meat, grilled fish, carpaccios and tartars (either meat or fish). It is really a great ponzu.

Ingredients: tamari soy sauce (soy, salt), 30% yuzu juice, sugar, mirin, daïdaï juice, rice vinegar, rice and sugar cane alcohol, katsuobushi crusts • **Packaging:** glass flask or P.E.T bottle • **Storage:** refrigerated once opened • **Origin:** Shimane, Japan • **Allergenics:** soy, dried bonito



REF. SK9 / SK27

YUZU PONZU KAMEBISHI-YA 300 ML / 1 L NET

La sauce soja utilisée pour ce ponzu a été affinée pendant deux longues années. Cultivé avec soin, récolté à maturité, le yuzu sélectionné dans le respect de la tradition tient toutes ses promesses gustatives dans ce ponzu équilibré et frais.

Nos accords parfaits : sashimi, sushi, nabe, salades de crudités, tempura, gyoza, soupes chaudes, poissons grillés, carpaccios, tartares, ceviche.

Ingrédients : sauce soja, eau, 10% jus de yuzu, jus de citrus yuco hort., vinaigre de riz, mirin, sucre, sel, blé, sirop d'amidon, alcool, bonite séchée, algue kombu, 0,50% poudre de yuzu • **Conditionnement :** flacon verre ou P.E.T • **Conservation :** au réfrigérateur après ouverture • **Origine :** Kagawa, Japon • **Substances allergènes :** soja, bonite séchée

KAMEBISHI-YA YUZU PONZU 300ML / 1L NET

The soy sauce used for this ponzu has been refined for two long years. Cultivated with care, harvested at maturity, the yuzu selected in the respect of the tradition will delight all its gustative promises in this balanced and fresh ponzu.

Our perfect combination: sashimi, sushi, nabe, raw salads, tempura, gyoza, hot soups, grilled fish, carpaccio, tartar, ceviche.

Ingredients: soy sauce, water, 10% yuzu juice, yuco hort citrus juice, rice vinegar, mirin, sugar, salt, wheat, starch syrup, alcohol, dried bonito, kombu seaweed, 0.50% yuzu powder • **Packaging:** glass flask or P.E.T bottle • **Storage:** refrigerated after opening • **Origin:** Kagawa, Japan • - **Allergenics:** soy, wheat, bonito

REF.KAP1

PONZU DE PAMPLEMOUSSE « ZABON » - RYU NO NAMIDA PONZU 320 ML NET

À l'époque d'Edo, la boisson préférée importée par les habitants de Nagasaki, en provenance des Pays-Bas, se prénommait « pons ». Il est dit que le ponzu aurait été fabriqué à l'imitation de « pons ». Kappou Toshi est le restaurant de cuisine japonaise, ouvert en 1978 par le chef du restaurant Fuukirou. Dès 2009, une société est constituée pour commercialiser divers condiments et plats cuisinés…, préparés en utilisant ses techniques de cuisson. L'accent est mis sur le maintien du mode de fabrication traditionnel. La politique de l'entreprise est de pouvoir livrer au client particulier le « goût du restaurant à la maison », tout en fournissant des aliments sains et sécurisés, sans utilisation d'additif, en respectant les normes sanitaires et alimentaires mondiales, le tout en faisant apprécier la qualité des matières premières produites dans la région de Nagasaki. Le Zabon est un agrume exotique, sorte de pamplemousse, importé de Chine au Japon et cultivé à Nagasaki. Il est différent des variétés Buntan et Banpeiyu. Il est enregistré sous la variété « Nagasaki Zabon » et réputé pour son goût et sa résistance au froid. Son acidité est telle qu'il est stocké plusieurs mois avant son utilisation afin de réduire son aigreur. Pour les ponzu classiques, les fabricants utilisent du sucre, du mirin et de multiples additifs artificiels, dans le but de produire en quantité sur une période courte, soit une journée en général. Pour le ponzu de pamplemousse zabon de Kappou Toshi, le sucre n'est jamais utilisé. L'idée est d'aller puiser la douceur directement dans les agrumes, en séchant les fruits (donc la partie extérieure, l'écorce) immédiatement après récolte. Ce processus de séchage restitue l'humidité et le sucre à l'intérieur des fruits. En conséquence, le pourcentage de sucre (Brix) des agrumes est augmenté. Qui plus est, le ponzu est affiné pendant 3 à 4 mois pour le bonifier. Faible en calories et moins salé, ce ponzu de pamplemousse ne contient aucun sucre ajouté ni autre édulcorant ou additif artificiel et est beaucoup moins salé que les ponzu de masse ordinaires.

Nos accords parfaits : vous apprécierez ce ponzu de pamplemousse comme alternative à la sauce soja pour les sashimis. Il convient aux poissons blancs. Il sera parfait comme sauce trempette pour les tempura et autres fritures. Il s'accommode parfaitement avec les salades, crudités, les légumes cuits vapeur et constitue un mélange délicieux coupé avec de l'huile d'olive. Les japonais l'apprécient aussi pour relever les marinades ou en dégustation des viandes grillées et grasses (porc, agneau).

Ingrédients : vinaigre de riz et de canne à sucre, saké, sauce soja (soja, blé, sel, riz), 11,40% jus de pamplemousse zabon (citrus maxima), eau, bonite séchée, kombu • **Conditionnement :** flacon verre • **Conservation :** au réfrigérateur après ouverture • **Origine :** Nagasaki, Japon • **Substances allergènes :** soja, blé, bonite

"ZABON" GRAPEFRUIT PONZU - ZABON RYU NO NAMIDA PONZU 320ML NET

During the Edo period, the favorite drink imported by Nagasaki people, from the Netherlands, was called "pons". It is said that ponzu was made in imitation of the "pons". Zabon is an exotic citrus fruit, a kind of grapefruit, imported from China to Japan and grown in Nagasaki. It is different from the Buntan and Banpeiyu varieties. It is registered under the Nagasaki Zabon variety and is renowned for its taste and resistance to cold. Its acidity is such that it is stored several months before use in order to reduce its bitterness. For classic ponzu, manufacturers use sugar, mirin and multiple artificial additives, with the objective of producing in quantity over a short period, usually one day. Sugar is never used for Kappou Toshi zabon grapefruit ponzu. The idea is to draw the sweetness directly from the citrus fruits, drying the fruits (precisely outer part, meaning the peel) immediately after harvesting. This drying process restores moisture and sugar inside the fruit. As a result, the percentage of sugar (Brix) in citrus fruits is increased. Moreover, this ponzu is matured for 3 to 4 months in order to enrich it. Low in calories and less salty. This grapefruit ponzu doesn't contain any added sugar nore other artificial sweeteners or additives and is much less salty compared with regular mass ponzu.

Our perfect combination: you will appreciate this grapefruit ponzu as an alternative to soy sauce for sashimi. It is suitable for white fish. It will be perfect as a dipping sauce for tempura and other fries. It is perfect for salads, raw vegetables, steamed vegetables and is a delicious mixture with olive oil. The Japanese also appreciate it to spice up marinades or when tasting grilled and fatty meats (pork, lamb).

Ingredients: rice and sugar cane vinegar, sake, soy sauce (soya, wheat, salt, rice), 11.40% zabon grapefruit juice (citrus maxima), water, dried bonito, kombu • **Packaging:** glass flask • **Storage:** refrigerate after opening • **Origin:** Nagasaki, Japan • **Allergenics:** soya, wheat, bonito

REF.KAP2

PONZU A L'AGRUME YUKOU - RYU NO NAMIDA PONZU 320 ML NET

Le Yukô est un agrume unique à Nagasaki où il ne poussait alors que dans une partie de la ville depuis le début de l'ère Edo. À l'heure actuelle, environ 100 arbres de Yukô se trouvent dans des zones protégées et le volume total de production atteint péniblement 10 tonnes en 2017. L'origine de ce fruit est multiple : Chine, Europe… Depuis la fin de l'ère Edo jusqu'au début de l'ère Meiji, de nombreux missionnaires étrangers sont venus au Japon. À cette époque, les agrumes utilisés comme condiments étaient majoritairement les daïdaï (citrus aurentium). Ensuite, les cuisiniers ont commencé à chercher de meilleurs agrumes, convenant à la cuisine européenne, plus doux, le daïdaï étant particulièrement acide. Le Yukô, plus doux et fortement aromatique, s'est donc imposé et sa production s'est petit à petit développée. Cependant, sa culture étant compliquée, les cultivateurs l'ont abandonné graduellement. De nos jours, seule Nagasaki compte de petites plantations, réunies aux mains d'une dizaine de producteurs. L'apparence du Yukô est similaire à celle du yuzu et du hyuganatsu. La couleur est jaune citron clair. La flagrance est plus douce que celle du yuzu. Le fruit est frais et doux et ne contient guère d'amertume. Pour les ponzu classiques, les fabricants utilisent du sucre, du mirin et de multiples additifs artificiels, dans le but de produire en quantité sur une période courte, soit une journée en général. Pour le ponzu de Yukô de Kappou Toshi, le sucre n'est jamais utilisé. L'idée est d'aller puiser la douceur directement dans les agrumes, en séchant les fruits (donc la partie extérieure, l'écorce) immédiatement après récolte. Ce processus de séchage restitue l'humidité et le sucre à l'intérieur des fruits. En conséquence, le pourcentage de sucre (Brix) des agrumes est augmenté. Qui plus est, le ponzu est affiné pendant 3 à 4 mois pour le bonifier. Faible en calories et moins salé, ce ponzu de Yukô ne contient aucun sucre ajouté ni autre édulcorant ou additif artificiel et est beaucoup moins salé que les ponzu de masse ordinaires.

Nos accords parfaits : vous apprécierez ce ponzu de Yukô comme alternative à la sauce soja pour les sashimis. Il convient aux poissons blancs. Il sera parfait comme sauce trempette pour les tempura et autres fritures. Il accommode parfaitement les salades, crudités, les légumes cuits vapeur et constitue un mélange délicieux coupé avec de l'huile d'olive. Les japonais l'apprécient aussi pour relever les marinades ou en dégustation des viandes grillées et grasses (porc, agneau).

Ingrédients : vinaigre de riz et de canne à sucre, saké, sauce soja (soja, blé, sel, riz), 11,85% jus de Yukô (citrus reticulata), eau, bonite séchée, kombu • **Conditionnement :** flacon verre • **Conservation :** au réfrigérateur après ouverture • **Origine :** Nagasaki, Japon • **Substances allergènes :** soja, blé, bonite

YUKOU CITRUS PONZU - YUKOU RYU NO NAMIDA PONZU 320ML NET

Yukô is a unique citrus fruit in Nagasaki where it grew only in a part of the city since the beginning of the Edo era. Currently, about 100 Yukô trees are maintained in protected areas and the total production volume has painfully reached 10 tons in 2017. The origin of this fruit is multiple: China, Europe… From the end of the Edo era up to the beginning of the Meiji era, many foreign missionaries came to Japan. At that time, citrus fruits used as condiments were mainly daïdaï (citrus aurentium). Then, the cooks began to look for better citrus fruits, suitable for European cuisine, milder, the daïdaï being particularly acid. The Yukô, softer and strongly aromatic, was thus imposed and its production developed little by little. However, its cultivation was complicated and farmers gradually abandoned it. Nowadays, only Nagasaki has small plantations, gathered in the hands of about ten producers. The appearance of Yukô is similar to that of yuzu and hyuuganatsu. The color is light lemon yellow. The fragrance is softer and sweeter than that of the yuzu. The fruit is fresh and sweet and contains little bitterness. For classic ponzu, manufacturers use sugar, mirin and multiple artificial additives, with the objective of producing in quantity over a short period, usually one day. For Kappou Toshi's Yukô ponzu, sugar is never used. The idea is to draw the sweetness directly from the citrus fruits, drying the fruits (precisely the outer part, being the peel) immediately after harvesting. This drying process restores moisture and sugar inside the fruit. As a result, the percentage of sugar (Brix) in citrus fruits is increased. Moreover, the ponzu is matured for 3 to 4 months in order to enrich it. Low in calories and less salty, this grapefruit ponzu doesn't contain any added sugar nor other artificial sweeteners or additives and is much less salty compared with regular mass ponzu.

Our perfect combination: you will appreciate this Yukô ponzu as an alternative to soy sauce for sashimi. It is suitable for white fish. It will be perfect as a dipping sauce for tempura and other fries. It is perfect for salads, raw vegetables, steamed vegetables and is a delicious mixture with olive oil. The Japanese also appreciate it to spice up marinades or when tasting grilled and fatty meats (pork, lamb).

Ingredients: rice and sugar cane vinegar, sake, soy sauce (soya, wheat, salt, rice), 11.85% Yukô juice (citrus reticulata), water, dried bonito, kombu • **Packaging:** glass flask • **Storage:** refrigerate after opening • **Origin:** Nagasaki, Japan • **Allergenics:** soya, wheat, bonito

REF. KOK5 / KOK9

CONDIMENT UMIPON YAMAPON AU VINAIGRE DE RIZ & AGRUME SUDACHI 150 ML / 1,8 L NET

Ce condiment est confectionné sur une base de sauce soja, relevée de la fraîcheur du sudachi, petit citron vert aux notes très poivrées, récolté encore vert. le sudachi donne, par son goût prononcé, une nouvelle dimension aux agrumes que nous connaissons en Europe.

Nos accords parfaits : ce condiment au sudachi ravira vos papilles en assaisonnement pour vos salades ou en sauce froide pour vos mets frits. Les amateurs de cuisine japonaise n'hésiteront pas à l'utiliser pour relever le nabe ! Cette sauce, considérée comme un vinaigre peu acide, sera idéale en accompagnement des rouleaux de printemps, nems, raviolis vapeur, gyoza, salades d'algues, champignons, coquillages et crustacés, crudités… Elle relèvera également vos poissons grillés. Excellente également avec un tataki de boeuf!

Ingrédients : sauce soja (soja, blé, sel, alcool), jus de sudachi (30,7 %), mirin, condiment de vinaigre de riz (lie de saké, alcool, sucre, sel), bonite séchée, algue kombu • **Conditionnement :** flacon verre • **Conservation :** au réfrigérateur après ouverture • **Origine :** Wakayama, Japon • **Substances allergènes :** soja, blé, bonite

SUDACHI AND RICE VINEGAR UMIPON YAMAPON CONDIMENT 150ML / 1.8L NET

Let's appreciate the sweetness of this sauce, raised by the freshness of sudachi! Small lime with very peppered notes, harvested still green, sudachi gives a new dimension to the citrus fruits that we already know in Europe.

Our perfect combination: this sudachi condiment will delight your tastebuds with salads or fried food. Amateurs of Japanese cuisine won't hesitate to use it to season nabe! This sauce, considered as vinegar with a low acid level, is ideal with spring rolls, nems, steamed ravioli, gyoza, seaweed salad, mushrooms, shellfish or grated raw vegetables. Also perfect with grilled fish, and excellent with beef tataki!

Ingredients: soy sauce (soya, wheat, salt, alcohol), sudachi juice (30.7%), mirin, rice vinegar (sake lees, alcohol, sugar, salt), dried bonito, kombu seaweed • **Packaging:** glass flask • **Storage:** refrigerate after opening • **Origin:** Wakayama, Japan • **Allergenics:** soy, wheat, bonito

REF. YAB11 / YAB12

PONZU D'AGRUMES YAMAKI 150 ML / 360 ML NET

Ce ponzu est élaboré à base de sauce de soja BIO « shoyu koikuchi », de vinaigre de riz biologique et de jus d'agrumes japonais : yuzu, sudachi, Yukô et dai dai. Les agrumes s'équilibrent parfaitement avec le Dashi. Ce condiment est très frais et acidulé et trouve son utilisation dans toute cuisine quotidienne.

Nos accords parfaits : à utiliser tel quel pour relever carpaccios, salades, salades composées, huîtres, poissons grillés, tataki et tartares de viandes et poissons ou encore dilué 50/50 avec une belle huile d'olive fruité vert pour une vinaigrette riche en saveurs

Ingrédients : sauce soja bio shoyu koikuchi (soja, blé, sel, levure aspergillus oryzae), eau, vinaigre de riz bio, 10,50 % jus d'agrumes (yuzu, sudachi, Yukô et dai dai), eau, hon'mirin (rig gluant, riz, riz malté, alcool de riz et de manioc, sucre), bonite séchée, extrait naturel de bonite, extrait naturel de Rishiri kombu (Saccharina Japonica), oligosaccharide, sel • **Conditionnement :** flacon verre • **Conservation :** à l'abri de la chaleur et de la lumière, réfrigéré après ouverture • **Origine :** Saitama, Japon • **Substances allergènes :** soja, blé, bonite

YAMAKI CITRUS PONZU 150ML / 360ML NET

This ponzu is made with organic soy sauce "shoyu koikuchi", organic rice vinegar and Japanese citrus juice: yuzu, sudachi, Yukô and dai dai. Citrus balances perfectly with Dashi. This condiment is very fresh and tart and finds its use in any kitchen daily.

Our perfect combination: use straight for carpaccio, salads, mixed salads, oysters, grilled fish, tataki and meat and fish tartars or diluted 50/50 with a nice green fruity olive oil for a rich salad dressing.

Ingredients: organic soy sauce soy sauce (soy, wheat, salt, yeast aspergillus oryzae), water, organic rice vinegar, 10.50% citrus juice (yuzu, sudachi, Yukô and dai dai), water, hon'mirin (glutinous rice, rice, malted rice, rice and cassava alcohol, sugar), dried bonito, natural bonito extract, natural extract of Rishiri kombu (Saccharina Japonica), oligosaccharide, salt • **Packaging:** glass bottle • **Storage:** away from heat and light, refrigerated after opening • **Origin:** Saitama, Japan • **Allergenics:** soy, wheat, bonito

REF. MV18 / MV16 / MV17

CHAMPONZU CONDIMENT PONZU 5 AGRUMES 150 ML / 900 ML / 1,8 ML NET

Les fruits choisis se distinguent de par leur acidité. Le yuzu est reconnaissable par ses notes de mandarines vertes, le daïdaï par son acidité et sa jolie amertume proche de la bergamote fruit, le yuko et le kabosu puis le sudachi par leurs notes rappelant la lime verte sauvage avec des accents légèrement poivrés. Le condiment ponzu aux cinq agrumes surprend par sa fraîcheur. La gastronomie japonaise excelle dans la fabrication des ponzu, condiments à base de sauce soja, de bouillon dashi et de jus d'agrumes. Le condiment ponzu aux cinq agrumes est très prisé.

Nos accords parfaits : il assaisonnera parfaitement les viandes rouges froides, les tataki, les poissons grillés, les salades de crudités, les carpaccios de poissons et de viandes.

Ingrédients : 68,60 % jus de 5 agrumes (Jus de yuzu (citrus junos Siebold Ex-Tanaka), jus de daïdaï (citrus aurentium), jus de yuko (citrus yuko), jus de kabosu (citrus sphaerocarpa), jus de sudachi (citrus sudachi)), prune ume, sauce soja (soja, blé, sel, kôji de riz), hon mirin (riz gluant, riz, kôji de riz, alcool de canne à sucre, sirop de glucose, riz malté amazake), bouillon dashi (bonite séchée, algue kombu, shiitaké) • **Conditionnement :** flacon verre • **Conservation :** au réfrigérateur après ouverture • **Origine :** Wakayame, Japon • **Substances allergènes :** blé, soja, bonite séchée

CHAMPONZU FIVE CITRUSES FRUITS PONZU CONDIMENT 150ML / 900ML / 1.8L NET

The selected fruits are selected for their acidity. The yuzu is recognisable by its green mandarin notes, the daïdaï by its acidity and its lovely bitterness similar to bergamot, yuko and kabosu then sudachi by their notes reminiscent of wild green lime, with slightly peppery accents. Japanese gastronomy excels in the manufacture of ponzu condiments based on soy sauce, dashi stock and citrus juice. Five citruses fruits ponzu condiment is very popular.

Our perfect combination: five citruses fruits ponzu condiment will amaze you with its freshness. It is the perfect seasoning for cold red meat, tataki, grilled fish, raw vegetable salads, meat and fish carpaccios.

Ingredients: 68.60% juice from 5 citruses (yuzu juice (citrus junos Siebold Ex-Tanaka) daïdaï juice (citrus aurentium) yuko juice (citrus yuko), kabosu juice (citrus sphaerocarpa) sudachi juice (citrus sudachi)), ume plum, soy sauce (soya, wheat, salt, rice kôji), hon mirin (sticky rice, rice, rice kôji, sugar cane alcohol, glucose syrup, amazake malted rice), dashi stock (dried bonito, kombu seaweed, shiitake) • **Packaging:** glass bottle • **Storage:** refrigerate after opening • **Origin:** Wakayama, Japan • **Allergenics:** wheat, soya, dried bonito

REF. YYH2

DAÏDAÏ PONZU 200 ML NET

Le jus de daïdaï a naturellement trouvé sa place dans la famille des condiments japonais, et notamment le ponzu. Originaire de l'Himalaya, il est désormais très présent dans l'ouest du Japon puis sur l'île de Shikoku et sur la Préfecture de Wakayama. Très proche de la bigarade, le daïdaï exprime une jolie amertume en bouche, ainsi qu'une acidité puissante. Ce fruit est très particulier : non cueilli à maturité, il reverdit et mûrit à nouveau l'année suivante.

Nos accords parfaits : ce ponzu très agrumes, très frais, sera d'une utilisation parfaite sur les poissons grillés et les crudités, les tofu…

Ingrédients : sauce soja (soja, blé, sel, alcool de canne à sucre), 22,5 % jus de daïdaï, bouillon dashi (kombu, shitaké, maquereau), jus de yuzu, eau, mirin, vinaigre d'alcool et de lies de saké • **Conditionnement :** flacon verre • **Conservation :** au réfrigérateur après ouverture • **Origine :** Yamaguchi, Japon • **Substances allergènes :** soja, blé, maquereau

DAÏDAÏ PONZU 200ML NET

Daïdaï juice is often found in condiments such as ponzu. A daïdaï is a unique citrus fruit. It originates from the Himalayas and nowadays can be found in the west of Japan on Shikoku island and in Wakayama Prefecture It is similar to a bitter orange and releases a wonderful bitter flavor which is powerfully acidic. It is very unique: if the fruit is not picked when ripe it will remain on the tree the following year.

Our perfect combination: this ponzu with strong citruses accent will perfectly match for seasoning grilled fish, raw vegetables and tofu…

Ingredients: soy sauce (soya, wheat, salt, sugar cane alcohol), daïdaï juice (22.5%), dashi stock (kombu, shiitake, mackerel), yuzu juice, water, mirin, sugar cane and sake lees vinegar • **Packaging:** glass bottle • **Storage:** refrigerate after opening • **Origin:** Yamaguchi, Japan • **Allergenics:** soya, wheat, mackerel

REF. NISHIM1

SHIO PONZU 360ML NET

Le shio ponzu est un condiment ponzu clair, ne contenant pas de sauce soja comme la majorité des ponzu classiques. Il est en général très salé et peu qualitatif et constitue un assaisonnement majeur dans de nombreux foyers. Nous avons sélectionné ce shio ponzu pour sa faible salinité, pour sa grande fraîcheur et ses saveurs intactes de yuzu et de sudachi. Le fabricant, Nishimura Shoten, œuvre à la confection de condiments de qualité depuis plus de trois siècles. Nishimura shoten a vu le jour en 1684 (époque Edo), à Tamaru, au sein de la Préfecture de Mie. Tamaru, dernière ville aux portes de la région d'Ise, était une ville prospère. En 1619, elle est devenue le territoire du Clan Tokugawa à Kishu (actuelle Préfecture de Wakayama et Mie). Sur ordre du Seigneur féodal de Kishu, le fondateur de Nishimura Shoten a dû créer son atelier pour produire de la sauce soja et du miso. La ville de Tamaru est située près du sanctuaire d'Ise-Jingu, zone stratégique située au carrefour des routes d'Ise, de Hatsune et de Kumano. Ceci contribue à la prospérité de Nishimura Shoten, les pèlerins des sanctuaires d'Ise-jingu et de Kumano s'approvisionnant chez eux. De nos jours, la maison continue à produire des shio ponzu, tsuyu et autres dashi d'exception. Sa renommée dépasse largement les frontières du Japon.

Nos accords parfaits : nous vous recommandons ce shio ponzu pour relever vos salades, carpaccios de poissons, Saint-Jacques crus, tartares de viandes ou de poissons ou crustacés…

Ingrédients : sauce soja (soja, blé, sel, alcool de canne à sucre), sirop de maïs, gingembre (20 %), vinaigre d'alcool, eau, jus de yuzu, mirin, bonite séchée, kombu • **Conditionnement :** flacon verre • **Conservation :** au réfrigérateur après ouverture • **Origine :** Miié, Japon • **Substance allergène :** blé

SHIO PONZU 360ML NET

Shio ponzu is a light ponzu condiment, not containing soy sauce like most classic ponzus. It is generally very salty and of a low quality and is a main seasoning in many homes. We have selected this shio ponzu for its low salt level, its great freshness and its prominent yuzu and sudachi flavors. The producer, Nishimura Shoten, has been making high-quality condiments for more than three centuries. Nishimura Shoten was established in 1684 (Edo period), in Tamaru, in the Mie Prefecture. Tamaru, the last city on the edge of the Ise region, was very prosperous. In 1619, it became the territory of the Tokugawa Clan in Kishu (present-day Wakayama and Mie Prefectures). On the orders of the feudal Lord of Kishu, the founder of Nishimura Shoten had to create a workshop to produce soy sauce and miso. The city of Tamaru is located near the Ise-Jingu Shrine, a strategic area at the crossroads of Ise, Hatsune and Kumano. This helped contribute to Nishimura Shoten's prosperity as pilgrims to the Ise-jingu and Kumano sanctuaries stocked up as they passed by. Nowadays, the company still produces shio ponzu, tsuyu and other exceptional dashi. Their fame reaches far beyond Japan's borders.

Our perfect combination: we recommend this shio ponzu to bring a bit of spice to salads, fish carpaccios, raw scallops, meat, fish or shellfish tartars.

Ingredients: soy sauce (soya, wheat, salt, sugar cane alcohol), corn syrup, ginger (20%), alcohol vinegar, water, yuzu juice, mirin, dried bonito, kombu • **Packaging:** glass flask • **Storage:** refrigerate after opening • **Origin:** Miié, Japan • **Allergenic:** wheat

REF. SAK1

PONZU AU GINGEMBRE 360ML NET

Sakata Nobuo propose ici un ponzu restituant parfaitement les notes aromatiques du gingembre, en incluant des marquants gourmands de pulpe de gingembre. L'assaisonnement est frais, équilibré, avec une belle acidité et des notes d'agrumes yuzu en fin de bouche. La Préfecture de Kôchi est réputée pour la qualité de son gingembre. Le plus grand spécialiste en est la maison Sakata Nobuo. De nombreux condiments, sur le marché, incluent du gingembre. Cependant, peu restituent la fraîcheur du gingembre et ses notes naturelles poivrées.

Nos accords parfaits : il relèvera parfaitement tataki de bœuf, poissons crus (saumon, dorade, bar) ou grillés (maquereau, sardine, maigre…), salades de crudités, carpaccios de Saint-Jacques, de veau, de bœuf. À utiliser idéalement bien frais pour un résultat parfait.

Ingrédients : sauce soja (soja, blé, sel, alcool de canne à sucre), sirop de maïs, gingembre (20,01 %), vinaigre d'alcool, bonite séchée et extrait de kombu, jus de yuzu, mirin • **Conditionnement :** flacon verre • **Conservation :** au réfrigérateur après ouverture • **Origine :** Kôchi, Japon • **Substances allergènes :** blé, soja, bonite séchée

GINGER PONZU 360ML NET

Sakata Nobuo has a ponzu which perfectly retains ginger aromatic notes, while including highlighted notes of fresh ginger pieces. The seasoning is fresh, balanced, with a nice acidity and with notes of yuzu citrus fruits at the end. Kôchi Prefecture is famous for the quality of its ginger and the greatest specialist is Sakata Nobuo. Many condiments including ginger can be found on the market. However, just a few are retaining the freshness and peppery natural notes of ginger.

Our perfect combination: it will enhance beef tataki, raw fish (salmon, sea bream, sea bass) or grilled fish (mackerel, sardines, lean fish), raw vegetable salads, scallop carpaccios, veal, beef. Ideally to be used very fresh for a perfect result.

Ingredients: soy sauce (soya, wheat, salt, sugar cane alcohol), corn syrup, ginger (20.01%), alcohol vinegar, dried bonito and kombu extract, yuzu juice, mirin • **Packaging:** glass flask • **Storage:** in refrigerator after opening • **Origin:** Kôchi, Japan • **Allergenics:** wheat, soya, dried bonito

REF. MSM5

SAUCE SOJA PONZU SHOYU SHIZENICHI 300ML NET

La maison Maruhide Shoyu, Préfecture de Saga, est réputée pour ses misos et sauces soja et dérivés. Depuis quelques années, cet artisan a développé sa propre gamme de condiments conditionnée en bouteilles carton aseptiques. Cette version de sauce soja ponzu shoyu Shizenichi surprend par son équilibre, sa fraicheur, son acidité maîtrisée.

Nos accords parfaits : la sauce soja ponzu reste l'un des condiments emblématiques du Japon. Les notes d'agrumes dominent et l'accord devient évident en dégustation des viandes rouges chaudes ou froides, des poissons grillés, des crudités, de la chair de crabe…

Ingrédients : sauce soja (soja, blé, sel, riz, alcool de canne à sucre), eau, sucre de canne, sirop d'amidon de patate douce, blé fermenté (blé, sel, alcool de canne à sucre), mirin (riz gluant, riz, kôji de riz, glucose, alcool de canne à sucre), sel, alcool de canne à sucre, oignon, choux, choux chinois, bonite séchée, sauce poisson (pleurogrammus azonus, sel, alcool), kombu, sardine séchée, carotte, extrait de levure • **Conditionnement :** bouteille en carton aseptique • **Conservation :** au réfrigérateur après ouverture • **Origine :** Saga, Japon • **Substances allergènes :** soja, blé, bonite, sardine, poisson (pleurogrammus azonus)

SHIZENICHI PONZU SHOYU SOY SAUCE 300ML NET

The Maruhide Shoyu company, in Saga Prefecture is renowned for its misos, soy sauces and similar products. For a few years, this traditional producer has developed its own range of condiments packaged in sterile cartons. This Shizenichi ponzu shoyu soy sauce will astound you with its balance, freshness, and even acidity.

Our perfect combination: ponzu soy sauce is one of the emblematic Japanese condiments. Citrus fruit notes dominate and it is very balanced with hot or cold red meat, grilled fish, raw vegetables or crab meat.

Ingredients: soy sauce (soya, wheat, salt, rice, sugar cane alcohol), water, cane sugar, sweet potato starch sugar, fermented wheat (wheat, salt, sugar cane alcohol), mirin (sticky rice, rice kôji, glucose, sugar cane alcohol), salt, sugar cane alcohol, onion, cabbage, Chinese cabbage, dried bonito, fish sauce (pleurogrammus azonus, salt, alcohol), kombu, dried sardines, carrot, yeast extract • **Packaging:** aseptic carton bottle • **Storage:** refrigerate after opening • **Origin:** Saga, Japan • **Allergenics:** soy, wheat, bonito, sardines, fish (pleurogrammus azonus)

REF. TON10

SHIROEBI PONZU AU YUZU ET À LA CREVETTE BLANCHE 120ML NET

La baie de Toyama est le seul endroit au monde où de nombreuses crevettes shiroebi peuvent être capturées. Afin de prévenir la surpêche de ces crevettes précieuses, la saison de pêche est limitée d'avril à novembre. Avec leur belle apparence, les crevettes shiroebi sont appelées « Joyaux de la baie de Toyama ». Elles sont réputées dans tout le Japon. Elles vivent entre 150 et 600m sous la surface de la mer. Elles sont très douces et très sucrées naturellement. Il s'agit d'un met fin et raffiné. Juste pêchées, elles sont transparentes et présentent une jolie couleur rose pâle puis blanchissent en périssant.

Nos accords parfaits : tempura de crevettes et de poissons, sashimis, salades de crudités, avocats aux crevettes, carpaccios de poissons ou de coquillages, huîtres, tartares de crevettes ou de langoustine, sashimi de seiche…

Ingrédients : sauce soja (soja, blé, sel, alcool de canne à sucre), eau, 12,95% yuzu, riz fermenté (riz, riz malté, sel), vinaigre d'alcool, sucre, 2,25% crevette blanche (Pasiphaea Japonica), noix de Saint-Jacques, sel, kombu de Rishiri (Saccharina japonica var. ochotensis) • **Conditionnement :** flacon verre • **Conservation :** à l'abri de la lumière et de la chaleur, réfrigéré après ouverture • **Origine :** Toyama, Japon • **Substances allergènes :** soja, blé, crevette blanche (Pasiphaea Japonica), noix de Saint-Jacques

WHITE SHRIMP SHIROEBI PONZU WITH YUZU 120ML NET

Toyama Bay is the only place in the world where many shiroebi shrimps can be caught. To prevent overfishing of these precious shrimps, the fishing season is limited from April to November. With their beautiful appearance, shiroebi shrimps are called "Jewels of Toyama Bay". They are famous throughout Japan. They live between 150 and 600m below the surface of the sea. They are very sweet. This is a fine and refined dish. Just fished, they are transparent and have a nice pale pink color and then whiten as they perish.

Our perfect combination: shrimp and fish tempura, sashimi, raw salads, shrimp avocados, fish or shellfish carpaccios, oysters, prawn or lobster tartar, cuttlefish sashimi…

Ingredients: soy sauce (soy beans, wheat, salt, sugar cane alcohol), water, 12.95% yuzu, fermented rice (rice, malted rice, salt), alcohol vinegar, sugar, 2.25% white shrimp (Pasiphaea Japonica), scallops, salt, Rishiri kombu (Saccharina japonica var ochotensis) • **Packaging:** glass flask • **Storage:** away from light and heat, refrigerated after opening • **Origin:** Toyama, Japan • **Allergenics:** soybean, wheat, white shrimp (Pasiphaea Japonica), scallops

REF. **FURU1**

PONZU AU CRABE D'ECHIZEN ET GINGEMBRE 180ML NET

La côte d'Echizen, Nord de la Préfecture de Fukui, mer du Japon, est célèbre dans tout le pays pour les très réputés Echizengani, ou crabes d'Echizen Ces crabes des neiges sont pêchés en hiver, de novembre à mars, dans les eaux profondes. Ils sont très prisés localement. Le crabe mâle est énorme et peut mesurer, pattes comprises, jusqu'à 80cm et coûter plus de 100 € pièce. Echizen-gani est le seul crabe, au Japon, présenté chaque année à la famille impériale. La population locale se targue d'être le n°1 au Japon. Ils sont vendus aux enchères tous les matins ou presque. Les saveurs de ce crabe sont douces, sa chair est tendre et délicate, filandreuse comme il faut, délicatement iodée. Les crabes frais de la mer, bouillis et refroidis avec de l'eau, sont juteux et sucrés dans la bouche. Ce ponzu exhale les saveurs de ce crabe à merveille.

Nos accords parfaits : carpaccios de poissons et coquillages, tempura, tartare de poisson et de crabe, salades de la mer, poissons grillés, grillades de bœuf, gyoza, tofu.

Ingrédients : sauce soja (soja, blé, sel, alcool de canne à sucre), 0,20% dashi de crabe d'Echizen (crabe, sel), vinaigre (blé, riz, maïs, alcool de canne à sucre, sel, lies de saké), daikon râpé, sucre, 0,10% gingembre, mirin, extrait de kombu, extrait de katsuobushi, extrait de crabe, sel • **Conditionnement :** flacon verre • **Conservation :** à l'abri de la lumière et de la chaleur, au réfrigérateur après ouverture • **Origine :** Fukui, Japon • **Substances allergènes :** soja, blé, crabe, bonite séchée katsuobushi

ECHIZEN CRAB AND GINGER PONZU 180ML NET

Echizen Coast, North of Fukui Prefecture, Sea of Japan, is famous all over the country for the famous Echizengani, or Echizen crabs. These snow crabs are caught in winter, from November to March, in deep waters. They are very popular locally. The male crab is huge and can measure, including legs, up to 80cm and cost more than 100 € each. Echizen-gani is the sole crab in Japan presented each year to the imperial family. The local population prides itself on being the n°1 in Japan. They are auctioned every morning or almost. The flavors of this crab are sweet, its flesh is tender and delicate, stringy as it should be, delicately iodized. Fresh sea crabs, boiled and cooled with water, are juicy and sweet in the mouth. This ponzu exhales the flavors of this crab wonderfully.

Our perfect combination: fish carpaccios and shellfish, tempura, fish and crab tartar, sea salads, grilled fish, beef grilled meat, gyoza, tofu.

Ingredients: soy sauce (soy beans, wheat, salt, sugar cane alcohol), 0.20% Echizen crab dashi (crab, salt), vinegar (wheat, rice, corn, sugar cane alcohol, salt, sake lees)), grated daikon, sugar, 0.10% ginger, mirin, kombu extract, katsuobushi extract, crab extract, salt • **Packaging:** glass bottle • **Storage:** protected from light and heat, refrigerated after opening • **Origin:** Fukui, Japan • **Allergenics:** soya, wheat, crab, katsuobushi dried bonito

REF. **FURU2**

PONZU AU CRABE ET PRUNE D'ECHIZEN 180ML NET

Ce ponzu exceptionnel associe deux des produits emblématiques de la culture gastronomique de la Préfecture de Fukui et de la côte d'Echizen. Il y a d'abord ces crabes des neiges, pêchés en hiver, de novembre à mars, dans les eaux profondes, aux saveurs douces, sucrées, délicatement iodées. Puis Les prunes Ume de Wakasa (côte d'Echizen) réputées au Japon pour leurs fruits tendres, charnus, savoureux et leur petit noyau. Ce ponzu allie à merveilles des notes sucrées, iodées, marines.

Nos accords parfaits : carpaccios de poissons et coquillages, tempura, tartare de poisson et de crabe, salades de la mer, poissons grillés, bœuf grillé, gyoza, tofu.

Ingrédients : sauce soja (soja, blé, sel, alcool de canne à sucre), 0,20% dashi de crabe d'Echizen (crabe, sel), vinaigre (blé, riz, maïs, alcool de canne à sucre, sel, lies de saké), 0,15% prune ume, daikon râpé, sucre, mirin, extrait de kombu, extrait de bonite séchée katsuobushi, extrait de crabe, sel • **Conditionnement :** flacon verre • **Conservation :** à l'abri de la lumière et de la chaleur, au réfrigérateur après ouverture • **Origine :** Fukui, Japon • **Substances allergènes :** soja, blé, crabe, bonite séchée katsuobushi

ECHIZEN CRAB AND PLUM PONZU 180ML NET

This exceptional ponzu combines two emblematic products from Fukui Prefecture gastronomic culture and the Echizen Coast. There is first of all these snow crabs, caught in winter, from November to March, in deep waters, with sweet and delicate iodized flavors; then Ume plums from Wakasa (Echizen coast) famous in Japan for their tender, fleshy, tasty fruits and their small kernel. This ponzu combines marvelously sweet, iodized, marine notes.

Our perfect combination: fish carpaccios and shellfish, tempura, fish and crab tartar, sea salads, grilled fish, grilled beef, gyoza, tofu.

Ingredients: soy sauce (soy beans, wheat, salt, sugar cane alcohol), 0.20% Echizen crab dashi (crab, salt), vinegar (wheat, rice, corn, sugar cane alcohol, salt, sake lees), 0.15% ume plum, grated daikon, sugar, mirin, kombu extract, katsuobushi dried bonito extract, crab extract, salt • **Packaging:** glass bottle • **Storage:** protected from light and heat, refrigerated after opening • **Origin:** Fukui, Japan • **Allergenics:** soy, wheat, crab, katsuobushi dried bonito

Nishikidôri

vous présente ses

Condiments épicés et pimentés

Spicy and hot pepper condiments

Vinaigrettes • Dressing p.165
Yuzu Kosho & Ume Kosho
• Yuzu Kosho & Ume Kosho p.166-168
Yuzu Sansho • Yuzu Sansho p.168
Autres • Other p.168-170

www.nishikidori.com

VINAIGRETTES

DRESSING

REF. **ISS2 / ISS4**

SAUCE VINAIGRETTE AUX HUÎTRES JAPONAISES 150ML / 500ML NET

La cuisine asiatique propose une multitude de sauces aux huîtres, le plus souvent à base d'arômes artificiels. Elles sont souvent très salées. Au Japon, la sauce huître prend une toute autre dimension, plus précisément lorsqu'elle est élaborée à base des délicieuses huîtres creuses de Miyagi, charnues, goûteuses et très riches en umami. L'huître est présente, relevée de touches naturellement iodées et réglissés (dûes à la richesse en acide glutamique naturel). Les artisans de la maison Ishiwata Shoten ont créé, avec ce mollusque, une sauce vinaigrette (dressing), comparable à nulle autre.

Nos accords parfaits : l'accord est gourmand sur les salades de Saint-Jacques ou de coquillages, les petites seiches poêlées, les salades de magrets de canard (le canard aux huîtres était très appréciés au cours des deux siècles derniers), les tartares de viandes ou de poissons, le ceviche de poisson blanc, les salades exotiques à base de viande ou de crevettes et d'autres crustacés, délicatement agrémentées de mangue, d'ananas, de poire.

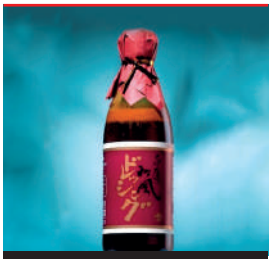
Ingrédients : sauce soja (soja, blé, sel sucre, protéine hydrolysée de soja), huile de colza, sucre, eau, vinaigre de riz, 7,50 % extrait d'huitres (extrait d'huitres, sirop de sucre, sauce soja, extrait de levure), mirin, oignon, fibre de pomme de terre, ail, poivre blanc, laurier) • **Conditionnement :** flacon verre • **Conservation :** à l'abri de la lumière et de la chaleur • **Origine :** Miyagi, Japon • **Substances allergènes :** soja, blé, huître

JAPANESE OYSTER VINAIGRETTE SAUCE 150ML / 500L NET

Asian cuisine has a multitude of oyster sauces, nearly always based on artificial flavors. They are usually very salty.In Japan oyster sauce takes on a whole new dimension, especially when it is made from delicious Miyagi oysters, deep, fleshy, tasty and very rich in umami. The taste of the oyster is very present, enhanced by natural iodine and liquorice touches (due to their richness in natural glutamic acid). The Ishiwata Shoten craftsmen have created a vinaigrette sauce like no other using this mollusc.

Our perfect combination: it works well on scallop or shellfish salads, small pan-fried cuttlefish, duck breast salad (duck with oysters was very popular over the last two centuries), meat or fish tartars, white fish ceviche, exotic meat, shrimp or other crustacean salads, delicately embellished with mango, pineapple and pear.

Ingredients: soy sauce (soya, wheat, sugar, salt, hydrolysed soy protein), rapeseed oil, sugar, water, rice vinegar, 7.50 % oyster extract (oyster extract, sugar syrup, soy sauce, yeast extract), mirin, onion, potato fibre, garlic, white pepper, bay leaf) • **Packaging:** glass jar • **Storage:** away from light and heat • **Origin:** Miyagi, Japan • **Allergenics:** soya, wheat, oyster



REF. **TO6**

VINAIGRETTE JAPONAISE 360ML NET

Embarquez pour un surprenant voyage des sens au cœur de la gastronomie japonaise ! Découvrez les arômes, la saveur et les fragrances uniques d'une vinaigrette typique élaborée dans le pur respect de la tradition par les maîtres artisans de la maison Tobaya Suten. Notre coup de cœur culinaire !

Nos accords parfaits : quelques gouttes sur une salade verte, des crudités, des légumes bouillis… et le plaisir est absolu. Essayez aussi la vinaigrette Tobaya Suten en accompagnement d'une fondue ou d'une potée shabu shabu – de viande de porc comme le veut la tradition, mais pourquoi pas aussi de viande de bœuf, de canard ou de poitrine de veau. Avec le chou blanc ou rouge, l'avocat, les coquillages, les blancs de poireau, les asperges… c'est un délice, un point c'est tout !

Ingrédients : vinaigre de riz, sauce soja (soja, blé, sel), huile de maïs, sucre, sirop de glucose, huile de carthame, sésame, sel, exhausteur de gout E621, proteine hydrolisée, dextrine, épaississant E415, mirin • **Conditionnement :** flacon • **Conservation :** à l'abri de la lumière, de la chaleur et de l'humidité, puis au réfrigérateur après ouverture • **Origine :** Fukui, Japon • **Substances allergènes :** soja, blé, sésame

JAPANESE VINAIGRETTE 360ML NET

Take an incredible trip to the heart of Japanese gastronomy to delight your senses! Discover the unique aromas, flavors and fragrances of a typical vinaigrette made in total respect for tradition by Tobaya Suten Master Craftsmen. Our favourite!

Our perfect combination: a few drops on green salad, grated raw vegetables, boiled vegetables… and pleasure is total. Also try Tobaya Suten vinaigrette with a fondue or a stue shabu shabu (traditionally cooked with pork, but you can also make shabu shabu with beef, duck or veal). With red or white cabbage, avocado, shellfish, leeks, asparagus… it's delicious!

Ingredients: rice vinegar, soy sauce, sugar, glucose syrup, corn oil, carthame oil, sesame, salt, alanine, xanthane gum, mirin. **Allergenics:** sesame, wheat and soya(in the soy sauce) • **Packaging:** bottle • **Storage:** keep dry away from light and heat and refrigerate after opening • **Origin:** Fukui, Japan • **Allergenics:** soya, wheat, sesame

YUZU KOSHO ET UME KOSHO

YUZU KOSHO & UME KOSHO

REF. **IBU**

YUZU KOSHO JAUNE 60G NET

Pour ce yuzu kosho, les yuzu ont été choisis mûrs et le piment sélectionné est de couleur jaune. En bouche, le piment n'est pas trop fort et se marrie parfaitement à la rondeur du yuzu.

Nos accords parfaits : le yuzu kosho relève à merveille les assaisonnements, marinades, sauces… Il se déguste avec gourmandise en accompagnement de poissons (grillés ou pochés), grillades de viandes blanches ou rouges, crustacés, saumon fumé, salades composées, légumes, tartares de poisson, de bœuf ou de veau…

Ingrédients : 50 % écorces de yuzu jaune, 30 % piment jaune, sel • **Conditionnement :** flacon verre • **Conservation :** au réfrigérateur après ouverture • **Origine :** Oita, Japon

YELLOW YUZU KOSHO 60G NET

Here is the sweet version of the famous yuzu kosho very much appreciated by both Japanese people and Western people. This condiment is made of yuzu peel, strong green pepper and sea salt. We selected it for its perfect balance between hot chilli pepper soft spicyness and yuzu citrus freshness, without any bitterness, just salted and spiced as necessary.

Our perfect combination: yuzu Kosho is perfectly seasoning marinades, sauces or can be enjoyed straight with grilled or poached or smoked fishes, white or red grilled meat, seafood, salads, raw fish, fish, beef or veal tartar…

Ingredients: 50% yellow yuzu peel, 30% yellow hot chilli pepper, salt • **Packaging:** glass jar • **Storage:** refrigerate after opening • **Origin:** Oita, Japan

REF. JAT3 / JAT2

YUZU KOSHO VERT 100G / 500G NET

La Coopérative JA TOSA REIHOKU, outre les rizières qu'elle possède et cultive sur la Préfecture de Kôchi, est spécialisée dans l'élaboration d'un condiment très prisé des japonais et des occidentaux qui le connaissent : le YUZU KOSHO. Ce condiment est fabriqué à base d'écorces de yuzu, de piment vert et de sel. Très populaire sur l'île de Kyushu plus au Sud, il est de plus en plus confectionné à Kôchi en raison de l'existence des plus importantes cultures de yuzu (le plus réputé) au Japon. Nous l'avons sélectionné pour son très bel équilibre entre la force du piment vert et la fraîcheur du yuzu, sans amertume, salé et relevé juste ce qu'il faut.

Nos accords parfaits : assaisonnements, marinades, sauces, mayonnaises, poissons (grillés ou pochés), grillades de viandes blanches ou rouges, crustacés, saumon fumé, salades composées, légumes, tartares de poisson ou bœuf ou veau, sashimi.

Ingrédients : 38 % écorces de yuzu vert, 38 % piment vert, sel, jus de yuzu • **Conditionnement :** poche souple • **Conservation :** au réfrigérateur après ouverture • **Origine :** Kôchi, Japon

GREEN YUZU KOSHO 100G / 500G NET

JA TOSA REIHOKU farmers Cooperative is famous in Japan for the rice fields it owns and cultivate in Kôchi Prefecture. But is fame is as well strong for a delicious and traditionnal japanese condiment processed, very much appreciated from japanese, asian and western people: YUZU KOSHO. This condiment is made of yuzu peel, hot green chilli pepper and sea salt. Originaly famous in Kyushu Island, it is more and more processed in Kôchi Prefecture, area concentrating more than half of japanese yuzu cultivating (reputed as best in Japan). We selected it for its perfect balance between hot green chilli pepper spicyness (strengh) and yuzu citrus freshness, without any bitterness, just salted and spiced as necessary.

Our perfect combination: seasonings, marinades, sauces, mayonnaises, grilled or poached fish, grilled white or red meat, crustaceans, smoked salmon, salads, vegetables, fish, beef or veal tartar, sashimi.

Ingredients: 38% green yuzu peel, 38% green hot chilli pepper, salt, yuzu juice • **Packaging:** soft pouch • **Storage:** refrigerate after opening • **Origin:** Kôchi, Japan

REF. KUN1

YUZU KOSHO VERT TRADITIONNEL 50G NET

Très populaire sur l'île de Kyushu, le yuzu kosho vert de la Maison Kushino Noen, Préfecture de Oita, est élaboré à partir d'écorces séchées de yuzu vert bio, dite « Seihi ». Ces yuzu sont cultivés par le artisan directement et depuis toujours. La pâte d'écorce de yuzu est mélangée à du piment vert et du sel marin pour donner naissance à ce condiment emblématique du Japon.

Nos accords parfaits : le yuzu kosho relève à merveille les assaisonnements, marinades, sauces, mayonnaises… Il se déguste avec gourmandise en accompagnement de poissons (grillés ou pochés), soupes, sashimi, sushi… grillades de viandes blanches ou rouges, crustacés, saumon fumé, salades composées, légumes, tartares de poisson ou bœuf ou veau…

Ingrédients : 45 % Piment vert, 37 % écorces de yuzu vert • **Conditionnement :** flacon verre • **Conservation :** au réfrigérateur après ouverture • **Origine :** Oita, Japon

TRADITIONNAL GREEN YUZU KOSHO 50G NET

Very popular on the island of Kyushu, the green yuzu kosho from Kushino Noen, in Oita Prefecture is made from dried organic green yuzu bark, called "Seihi". These yuzu have always been directly cultivated by the artisan. The yuzu bark paste is mixed with green hot chilli pepper and sea salt to produce this iconic Japanese condiment.

Our perfect combination: yuzu kosho is perfect for seasonings, marinades, sauces, mayonnaises. It can be enjoyed with fish (grilled or poached), soups, sashimi, grilled white or red meat, shellfish, smoked salmon, mixed salads, vegetables, fish, beef or veal tartars.

Ingredients: 45% green hot chilli pepper, 37% green yuzu peel, salt • **Packaging:** glass flask • **Storage:** refrigerated once opened • **Origin:** Oita, Japan

REF. KUN2

YUZU KOSHO ROUGE TRADITIONNEL 50G NET

Très populaire sur l'île de Kyushu, le yuzu kosho rouge de la Maison Kushino Noen, Préfecture de Oita, est élaboré à partir d'écorces séchées de yuzu vert bio, dite « Seihi ». Ces yuzu sont cultivés par le artisan directement et depuis toujours. La pâte d'écorce de yuzu est mélangée à du piment rouge et du sel marin pour donner naissance à ce condiment emblématique du Japon.

Nos accords parfaits : le yuzu kosho relève à merveille les assaisonnements, marinades, sauces, mayonnaises… Il se déguste avec gourmandise en accompagnement de poissons (grillés ou pochés), soupes, sashimi, sushi… grillades de viandes blanches ou rouges, crustacés, saumon fumé, salades composées, légumes, tartares de poisson ou bœuf ou veau…

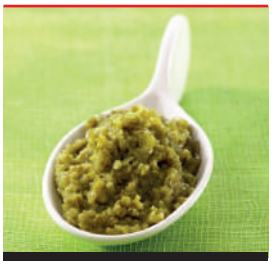
Ingrédients : 45 % Piment rouge, 37 % écorces de yuzu vert • **Conditionnement :** flacon verre • **Conservation :** au réfrigérateur après ouverture • **Origine :** Oita, Japon

TRADITIONNAL RED YUZU KOSHO 50G NET

Very popular on the island of Kyushu, the green yuzu kosho from Kushino Noen, in Oita Prefecture is made from dried organic green yuzu bark, called "Seihi". These yuzu have always been directly cultivated by the artisan. The yuzu bark paste is mixed with red hot chilli pepper and sea salt to produce this iconic Japanese condiment.

Our perfect combination: yuzu kosho is perfect for seasonings, marinades, sauces, mayonnaises. It can be enjoyed with fish (grilled or poached), soups, sashimi, grilled white or red meat, shellfish, smoked salmon, mixed salads, vegetables, fish, beef or veal tartars.

Ingredients: 45% red hot chilli pepper, 37% green yuzu peel, salt • **Packaging:** glass flask • **Storage:** refrigerated once opened • **Origin:** Oita, Japan



REF. KNS1

YUZU KOSHO VERT DOUX 200G NET

Voici la version douce, moins épicée, du fameux yuzu kosho très prisé des japonais et des occidentaux. Ce condiment est fabriqué à base d'écorces de yuzu, de piment vert et de sel. Nous l'avons sélectionné pour son très bel équilibre entre la force du piment vert et la fraîcheur du yuzu, sans amertume, salé et relevé juste ce qu'il faut.

Nos accords parfaits : assaisonnements, marinades, sauces, mayonnaises, poissons (grillés ou pochés), grillades de viandes blanches ou rouges, crustacés, saumon fumé, salades composées, légumes, tartares de poisson ou bœuf ou veau, sashimi.

Ingrédients : 76 % écorces de yuzu vert, 12 % piment vert, sel • **Conditionnement :** sachet souple • **Conservation :** au réfrigérateur après ouverture • **Origine :** Miyazaki, Japon

MILD GREEN YUZU KOSHO 200G NET

Here is the sweet version of the famous yuzu kosho very much appreciated by both Japanese people and Western people. This condiment is made of yuzu peel, strong hot green chilli pepper and sea salt. We selected it for its perfect balance between green pepper soft spicyness and yuzu citrus freshness, without any bitterness, just salted and spiced as necessary.

Our perfect combination: seasonings, marinades, sauces, mayonnaises, grilled or poached fish, grilled white or red meat, crustaceans, smoked salmon, salads, vegetables, fish, beef or veal tartar, sashimi.

Ingredients: 76% green yuzu peel, 12% green hot chilli pepper, salt • **Packaging:** soft pouch • **Storage:** refrigerate after opening • **Origin:** Miyazaki, Japan

REF. KNS2

YUZU KOSHO ROUGE DOUX 200G NET

Voici la version douce, moins épicée, du fameux yuzu kosho très prisé des japonais et des occidentaux. Ce condiment est fabriqué à base d'écorces de yuzu, de piment vert et de sel. Nous l'avons sélectionné pour son très bel équilibre entre la force du piment vert et la fraîcheur du yuzu, sans amertume, salé et relevé juste ce qu'il faut.

Nos accords parfaits : assaisonnements, marinades, sauces, mayonnaises, poissons (grillés ou pochés), grillades de viandes blanches ou rouges, crustacés, saumon fumé, salades composées, légumes, tartares de poisson ou bœuf ou veau, sashimi.

Ingrédients : 76 % écorces de yuzu vert, 12 % piment rouge, sel • **Conditionnement :** sachet souple • **Conservation :** au réfrigérateur après ouverture • **Origine :** Miyazaki, Japon

MILD RED YUZU KOSHO 200G NET

Here is the sweet version of the famous yuzu kosho very much appreciated by both Japanese people and Western people. This condiment is made of yuzu peel, strong red chili pepper and sea salt. We selected it for its perfect balance between hot red chilli pepper soft spicyness and yuzu citrus freshness, without any bitterness, just salted and spiced as necessary.

Our perfect combination: seasonings, marinades, sauces, mayonnaises, grilled or poached fish, grilled white or red meat, crustaceans, smoked salmon, salads, vegetables, fish, beef or veal tartar, sashimi.

Ingredients: 76% green yuzu peel, 12% red hot chilli pepper, salt • **Packaging:** soft pouch • **Storage:** refrigerate after opening • **Origin:** Miyazaki, Japan

REF. MND / MND2

UME KOSHO 60G / 500G NET

Le Ume Kosho est un condiment relativement nouveau, apparu sur le marché japonais au cours de l'année 2012. Les meilleures prunes, de variété Nako ume, ont été fermentées dans une marinade de sel et d'épices puis dénoyautées et broyées avec des piments au vinaigre. Le résultat est une délicieuse pâte, très parfumée, à la jolie couleur violette, qui rappellera certaines de nos moutardes fruitées.Il s'inspire du yuzu kosho (traditionnellement fabriqué sur l'île de Kyushu), mélange d'écorce de yuzu, de piment vert et de sel. Matsumoto Norendo, situé dans la Préfecture de Wakayama, célèbre dans tout le Japon pour ses prunes ume, et plus spécialement Kishu, a imaginé le ume Kosho dans le but d'accompagner la dégustation du Kamaboko, surimi japonais.

Nos accords parfaits : nous vous conseillons ce délice en accompagnement de saumon fumé, d'une escalope de foie gras, de poissons ou viandes grillées, de fromages ou pour relever mayonnaises, sauces froides, fritures…

Ingrédients : 49,42% prune ume fermentée en salaison (prune, sel, eau, sirop de sucre, feuilles de shiso, riz fermenté, sauce poisson, vinaigre d'alcool, extrait de kombu, protéines hydrolisées, colorant choux rouge, acide citrique), 26,20% piment vert jalapeno vinaigré, feuilles de shiso assaisonnées (shiso, sel, vinaigre de prune), sel, sucre • **Conditionnement :** poche souple • **Conservation :** au frais après ouverture • **Origine :** Wakayama, Japon • **Substance allergène :** poisson

UME KOSHO 60G / 500G NET

Ume kosho is a new condiment appeared on the Japanese market in 2012. The best plums, called Nanko ume, have been fermented in a mix of salt and spices, stoned and ground with hot chilli peppers in vinegar. The paste obtained is delicious, strongly flavored, with a beautiful purple color and reminding of fruit mustards. This product is inspired by yuzu kosho (traditionally from Kyushu Island), a blend of yuzu peel, green hot chilli pepper and salt. Matsumoto Norendo, located in Wakayama Prefecture, famous all over Japan for its ume plums, has invented ume kosho with the aim of creating the perfect condiment to go with kamaboko (Japanese surimi).

Our perfect combination: we recommend to serve it with smoked salmon, foie gras scallop, grilled meat or fish, cheese or to spice up your mayonnaises, cold sauces, fried food…

Ingredients: 49.42% salted fermented plum (plum, salt, water, sugar syrup, shiso leaves, fermented rice, fish sauce, alcohol vinegar, kombu extract, hydrolyzed protein, red cabbage color, citric acid), 26.20% vinegar hot green chilli jalapeno, seasoned shiso leaves (shiso, salt, plum vinegar), salt, sugar • **Packaging:** soft pouch • **Storage:** refrigerate after opening • **Origin:** Wakayama, Japan • **Allergenic:** fish

YUZU SANSHO

REF. HT5

CONDIMENT YUZU SANSHO 90G NET

Peu le savent mais le sansho appartient à la famille des rutacées donc des agrumes. Le sansho asakura est différent du budo sansho de Wakayama. Il est plus subtile, plus frais. Les notes de verveine et de citronelle sont bien présentes et l'association avec le yuzu apporte un bel équilibre.

Nos accords parfaits : le yuzu sansho est un condiment qui relève à merveille les assaisonnements, marinades, sauces… Il se déguste avec gourmandise en accompagnement de poissons (grillés ou pochés), grillades de viandes blanches ou rouges, crustacés, saumon fumé, salades composées, légumes, tartares de poisson ou bœuf ou veau…

Ingrédients : écorces de yuzu (38,50 %), sansho asakura (20 %), sel, eau, vinaigre • **Conditionnement :** poche doypack • **Conservation :** au réfrigérateur • **Origine :** Hyogo, Japon

YUZU SANSHO

YUZU SANSHO CONDIMENT 90G NET

Few know but the sansho belongs to the family of rutaceous; therefore, it is a citrus. Sansho asakura is different from Wakayama budo sansho. It is more subtle, fresher. The notes of verbena and lemon grass are present and the association with yuzu brings a nice balance.

Our perfect combination: yuzu sansho is a condiment matching perfectly for seasoning marinades, sauces or can be enjoyed straight with grilled or poached or smoked fishes, white or red grilled meat, seafood, salads, raw fish, fish, beef or veal tartar…

Ingredients: yuzu peels (38.50%), asakura sansho (20%), salt, water, vinegar • **Packaging:** doypack pouch • **Storage:** refrigerated • **Origin:** Hyogo, Japan

AUTRES

REF. URE1

CONDIMENT RA-YU ÉPICÉ RA-YU MOYENNEMENT PIMENTÉ 200G NET

Le Ra-yu est associé à la notion de mille saveurs. Cette huile délicatement relevée fera des adeptes rapidement. Nous adorons les notes gustatives de viandes rôties au four, la finesse des épices. La bouche est gourmande et complexe.

Nos accords parfaits : vous pourrez utiliser ce condiment RA-YU épicé au quotidien pour encenser vos plats : woks de viandes ou légumes, barbecues, fondues, potages et bouillons, curry, riz sautés, pâtes, nouilles et autres raviolis, vinaigrettes, carpaccios, chipirons et autres poulpes, poissons blancs grillés…

Ingrédients : huile de soja, piment rouge, poivre long (piper retrofractum), sel, sucre brun de canne, ail, sésame blanc, cannelle, écorce de shikwasa (citrus depressa) • **Conditionnement :** flacon verre • **Conservation :** à l'abri de la lumière • **Origine :** Mie, Japon • **Substances allergènes :** soja, sésame

OTHERS

MILD SPICY RA-YU CONDIMENT 200G NET

Ra-yu is the spice of one thousand flavors. This gently spicy oil will quickly attract fans. We love the roasted meat taste notes and the finesse of the spices. The flavor is tasty and complex.

Our perfect combination: you can use this condiment on a daily basis to enhance your dishes, whether meat and vegetable wok dishes, barbecues, fondues, soups and broths, curry, sautéed rice, pasta, noodles and ravioli, vinaigrettes, carpaccios, squid and octopus, grilled white fish…

Ingredients: soya oil, red hot chilli pepper, long pepper (piper retrofractum), salt, brown cane sugar, garlic, white sesame, cinnamon, shikwasa peel (citrus depressa) • **Packaging:** glass flask • **Storage:** away from direct light • **Origin:** Mie, Japan • **Allergenics:** soya, sesame

REF. **URE2**

CONDIMENT RA-YU ÉPICÉ FORT 200G NET

Le Ra-yu est associé à la notion de mille saveurs. Cette huile délicatement relevée fera des adeptes rapidement. Nous adorons les notes gustatives de viandes rôties au four, la finesse des épices. La bouche est gourmande et complexe.

Nos accords parfaits : vous pourrez utiliser ce condiment RA-YU épicé au quotidien pour encenser vos plats : woks de viandes ou légumes, barbecues, fondues, potages et bouillons, curry, riz sautés, pâtes, nouilles et autres raviolis, vinaigrettes, carpaccios, chipirons et autres poulpes, poissons blancs grillés…

Ingrédients : huile de soja, piment rouge, poivre long (piper retrofractum), sel, sucre brun de canne, ail, sésame blanc, cannelle, écorce de shikwasa (citrus depressa) • **Conditionnement :** flacon verre • **Conservation :** à l'abri de la lumière • **Origine :** Mie, Japon • **Substances allergènes :** soja, sésame

HOT SPICY RA-YU CONDIMENT 200G NET

Ra-yu is the spice of one thousand flavors. This gently spicy oil will quickly attract fans. We love the roasted meat taste notes and the finesse of the spices. The flavor is tasty and complex.

Our perfect combination: you can use this condiment on a daily basis to enhance your dishes, whether meat and vegetable wok dishes, barbecues, fondues, soups and broths, curry, sautéed rice, pasta, noodles and ravioli, vinaigrettes, carpaccios, squid and octopus, grilled white fish…

Ingredients: soya oil, red hot chilli pepper, long pepper (piper retrofractum), salt, brown cane sugar, garlic, white sesame, cinnamon, shikwasa peel (citrus depressa) • **Packaging:** glass flask • **Storage:** away from direct light • **Origin:** Mie, Japan • **Allergenics:** soya, sesam

REF. **PS2**

PIMENT ROUGE DE AMORI DIT « HIROSAKI SHIMIZUMORI NANBA », MOUTURE MOYENNE 20G NET

Le piment Hirosaki Shimizumori Namba est grand et de forme allongée. Sa teneur en sucre est 1.7 voire 1.8 fois plus riche que celle des autres piments. Il est également riche en vitamine A, vitamine C et vitamine E. Très parfumé, ce piment est doux, légèrement pimenté tel un piment d'Espelette et très savoureux. Très riche en Umami, il relève agréablement tous types de plats.

Nos accords parfaits : vous l'apprécierez en assaisonnement d'une soupe ou pour relever nouilles, pâtes, poêlées de viandes et de légumes, foies gras. À Aomori, il est utilisé pour la confection de crèmes glacées et de pâtisseries. Il parfumera également délicieusement les ganaches, crèmes de macarons… De mouture moyenne, il sera beaucoup plus savoureux.

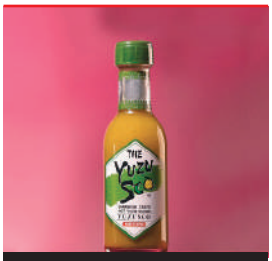
Ingrédient : 100 % piment rouge Hirosaki Shimizumori Namba • **Conditionnement :** sachet • **Conservation :** à l'abri de la lumière et de l'humidité • **Origine :** Aomori, Japon

"HIROSAKI SHIMIZUMORI NAMBA» AOMORI RED HOT CHILLI PEPPER, MEDIUM GRIND 20G NET

Hirosaki Shimizumori Namba is a big, long shaped pepper. It contains 1.7 even 1.8 times more sugar than other peppers. It is also rich in vitamins A, C and E. It is very fragrant and mild, slightly spicy (like an Espelette pepper) and very tasty. Very rich in umami, it pleasantly seasons all dishes. There is more taste when it is not so finely ground.

Our perfect combination: you will appreciate it to season a soup, spice up foie gras, noodles, pastas, panfried meat and vegetables… In Aomori, it is used to make ice creams and pastries. It can also be used to flavor ganaches, macaroon creams…

Ingredient: 100% Hirosaki Shimizumori Namba red hot chilli pepper (capsicum annuum) • **Packaging:** sachet • **Storage:** away from light and moisture • **Origin:** Aomori, Japan



REF. **TY1**

CONDIMENT YUZUSCO AUX PIMENTS ET YUZU 70ML NET

Le condiment yuzusco est la version liquide du yuzu kosho. Très simple d'utilisation, le condiment yuzusco devrait très rapidement connaître une renommée mondiale. Ses ingrédients (piment, zeste de yuzu, vinaigre) sont simples, ses utilisations multiples. Le yuzu utilisé provient de Higashimera. Cette origine a acquis une notoriété conséquente de par le parfum puissant qui caractérise ce yuzu.

Nos accords parfaits : le yuzusco est un condiment que vous pourrez utiliser aussi bien pour relever vos plats occidentaux que vos plats asiatiques. Il agrémentera à perfection les nabe (pot-au-feu japonais), les nouilles udon, les pizzas (en remplacement des huiles pimentées traditionnelles), les steaks tartares, le poisson grillé, les carpaccios de viande ou de poisson, les raviolis, le riz cantonnais, les salades composées, le poulet frit, les sashimi mais également les bouillons dashi (par exemple le bouillon dashi concentré Uneno, dilué avec un peu d'eau et de sauce soja). Informations complémentaires : le yuzu est cultivé sur un relief montagneux entre 300 et 500m d'altitude. Le climat se distingue par des écarts de température importants et par la présence accrue de brouillards, facteurs très importants et bénéfiques pour la culture du yuzu, qui sera récolté vert afin de lui préserver un parfum très riche et frais (les valeurs nutritives étant ainsi accumulées vers le zeste). L'écorce du fruit est soigneusement prélevée à la main pour permettre au zeste de conserver toute son essence. Le piment est également très soigneusement sélectionné, à maturité optimale, afin de lui préserver un goût puissant et épicé. La clé de la qualité du yuzusco réside dans son côté pimenté. Le vinaigre a, quant à lui, été sélectionné de façon draconienne parmi des centaines de variétés d'une très ancienne maison de fabrication locale. Cette sélection a pris plus d'un an. Le résultat est très homogène puisque ce vinaigre se marie parfaitement et avec le yuzu et avec le piment, en préservant tant la fraîcheur, la fragrance et l'acidité du yuzu que le goût pimenté du piment.

Ingrédients : eau, condiment vinaigré (alcool de canne à sucre, lie de saké, extrait d'orge, sucre, sirop de glucose et fructose, sel, eau), vinaigre d'alcool de canne à sucre 15%, piments 13%, écorce de yuzu, sel • **Conditionnement :** flacon verre • **Conservation :** dans un endroit sec et tempéré, à l'abri de la lumière et au réfrigérateur après ouverture • **Origine :** Japon

CONDIMENT WITH HOT PEPPERS AND YUZU YUZUSCO 70ML NET

Yuzusco is the liquid version of yuzu kosho. It is much easier to use and should soon enjoy worldwide renown. Its ingredients are simple (hot pepper, yuzu peel, vinegar) and it has multiple uses. Yuzu used comes from Higashimera (Miyazaki Prefecture in Kyushu island). This origin became well known because of the strong flavor of its yuzu.

Our perfect combination: yuzusco is a condiment to season Western or Asian dishes. It is perfect with Nabe (Japanese pot-au-feu), udon noodles, pizzas (to replace traditional spicy oil), steak tartar, grilled fish, meat or fish carpaccios, raviolis, Cantonese rice, mixed salads, fried chicken, sashimi but also dashi stocks (for instance Uneno concentrated dashi stock, dilute 1 for 4 or 1 for 5 with water, and a little bit of soy sauce). More information: the yuzu is grown there at an altitude of between 300 and 500m. There are big changes in temperature and an abundance of fog, important and beneficial factors in the growth of yuzu, which is harvested green to preserve its rich, fresh flavor (all the nutritional values are therefore found in the peel). The peel is carefully removed by hand to retain all the essence. Hot pepper is also carefully selected, at optimum ripeness so as to preserve a powerful, spicy taste. The key to yuzusco quality is found in its spiciness. The vinegar has been selected in a draconian way amongst hundreds of varieties from a very old local producer. This selection takes more than a year. The result is very even because the vinegar combines perfectly with the yuzu and the pepper, by conserving the freshness, fragrance and acidity of the yuzu and the spicy taste of the hot pepper.

Ingredients: water, fermented vinegar (sugar cane spirit, sake lees, barley extract, sugar, glucose and fructose syrup, salt, water), spirit sugar cane vinegar 15%, chilli pepper 13%, yuzu peel, salt • **Packaging:** glass flask • **Storage:** refrigerate after opening • **Origin:** Japan

REF. **KUM4**

CONDIMENT PIMENTÉ « JABASCO » 110G NET

Le condiment pimenté Jabasco s'inspire de la célèbre sauce américaine pimentée utilisée dans les brasseries, bars… Ici, l'agrume jabara est le parfum dominant. Ce petit agrume est très puissant, acide, aux notes très fruitées vert comme la lime avec un final extrêmement poivré.

Nos accords parfaits : le condiment pimenté Jabasco relève parfaitement les viandes rouges grillées, les carpaccios de bœuf ou de veau ou de poisson, le saumon fumé, les steaks tartares, les poissons grillés… Côté cocktail, les barmen ne seront pas en reste.

Ingrédients : eau, jus de jabara (citrus jabara hort. Ex Y.Tanaka), sucre, vinaigre de riz, sel, kombu, 1,20 % piment rouge • **Conditionnement :** flacon verre • **Conservation :** au frais après ouverture • **Origine :** Wakayama, Japon

JABASCO'CHILLI SAUCE 110G NET

Jabasco chilli sauce is inspired by the famous American chilli sauce used in bars and restaurants. The dominant aroma is the jabara citrus fruit. This small citrus fruit is very powerful, sour, with very fruity green notes such as lime, with an extremely peppery final taste.

Our perfect combination: Jabasco chilli sauce will liven up red meat, beef, veal or fish carpaccios, smoked salmon, steak tartars, grilled fish… Not forgetting its use in cocktails.

Ingredients: water, jabara juice (citrus jabara hort. Ex Y.Tanaka), sugar, rice vinegar, salt, kombu, 1.20% red hot chilli pepper • **Packaging:** glass flask • **Storage:** keep cool after opening • **Origin:** Wakayama, Japan

REF. **JAT4**

CONDIMENT AU JUS DE YUZU ET PIMENT VERT 90ML NET

Le Japon est réputé pour ses condiments relevés. L'un des plus connus est le yuzu Kosho, confectionné à partir de piment vert et de yuzu. La Coopérative JA TOSA REIHOKU sélectionne les meilleurs yuzu de kôchi (première zone de production du yuzu au Japon) et les piments les plus goûteux pour confectionner cette version liquide du yuzu kosho. Nous l'avons sélectionné pour son très bel équilibre entre la force du piment vert et la fraîcheur du yuzu, sans amertume, salé et relevé juste ce qu'il faut.

Nos accords parfaits : ce condiment, mélange de saveurs fraîches et chaudes, relève à merveille les assaisonnements, marinades, sauces… Il se déguste avec gourmandise en accompagnement de poissons (grillés ou pochés), grillades de viandes blanches ou rouges, crustacés, saumon fumé, salades composées, légumes, tartares de poisson ou bœuf ou veau…

Ingrédients : 40 % piment vert, 26,50 % jus de yuzu, vinaigre de riz (riz, alcool, lie de saké, eau), sel • **Conditionnement :** flacon verre • **Conservation :** au frais après ouverture • **Origine :** Kôchi, Japon

YUZU JUICE AND HOT GREEN CHILLI PEPPER CONDIMENT 90ML NET

Japan is renowned for its tasty condiments. One of the best known is yuzu kosho, made from green chilli and yuzu. The JA TOSA REIHOKU cooperative selects the best yuzu from Kochi (the leading location for yuzu production in Japan) and the most delicious peppers to make this liquid version of yuzu kosho. We have selected this sauce for its lovely balance between the strength of the green chilli and the freshness of the yuzu, without bitterness, salty and with just the right amount of spice.

Our perfect combination: this condiment, with its combination of fresh and warm flavors will spice up seasonings, marinades and sauces. It can be enjoyed with fish (grilled or poached), grilled white or red meat, shellfish, smoked salmon, mixed salads, vegetables, fish, beef or veal tartars.

Ingredients: 40% hot green chilli pepper, 26.50% yuzu juice, rice vinegar (rice, alcohol, saké lees, water), salt • **Packaging:** glass flask • **Storage:** refrigerate after opening • **Origin:** Kôchi, Japan

REF. **ZK1 / ZK2**

CONDIMENT ZEN KARANMA AU PIMENT VERT ET MISO 120G / 1 KG NET

La cuisine japonaise regorge de pâtes condimentaires épicées. Le « tobanjan », très épicé, en fait partie. Le Zen Karanma que nous vous proposons propose de très belles notes fruitées et épicées, très adaptées à nos palais, et équilibrées en sel et en piquant.

Nos accords parfaits : ce condiment est exceptionnel en accompagnement du tofu, des pâtes, des riz sautés, du couscous, des viandes grillées. Il assaisonnera aussi les woks et autres poêlées, les marinades… La douceur du fromage de chèvre révélera ses notes complexes…

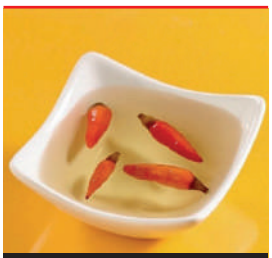
Ingrédients : 57,84 % miso de riz (soja, riz, sel, eau), sucre brun de canne, 11,57 % piment vert, petites sardines chirimenjako, mirin, saké, huile de sésame • **Conditionnement :** flacon verre ou poche souple • **Conservation :** au réfrigérateur après ouverture • **Origine :** Shimane, Japon • **Substances allergènes :** soja, sardine, sésame

ZEN KARANMA RICE MISO AND HOT GREEN CHILLI PEPPER CONDIMENT 120G / 1KG NET

Japanese cooking uses several spiced pastes. The "tobanjan", very spicy, is one of them. The Zen Karanma we propose here, has nice fruity and spicy notes, well adapted for our palates, and well balanced between salt and spices.

Our perfect combination: it is amazing with tofu, pastas, sautéed rice, couscous, grilled meats. It will also season woks, pan fried vegetables, marinades… Goat chesse's sweetness will be enhanced by complex notes…

Ingredients: 57.84% rice miso (soy, rice, salt, water), brown sugar cane, 11.57% hot green chilli pepper, small sardines chirimenjako, mirin, saké, sesame oil • **Packaging:** glass flask or soft pouch • **Storage:** refrigerate after opening • **Origin:** Shimane, Japan • **Allergenics:** soya, sardine, sesame



REF. **GSH8**

CONDIMENT KOREGUSU DE KUMEJIMA AUX PIMENTS ROUGES 70G NET

La région d'Okinawa possède une culture culinaire très particulière, faisant la part belle aux condiments. Le Koregusu y est aussi populaire que la sauce soja ou encore le sel. Les amoureux de cuisine relevée vont l'adorer !

Nos accords parfaits : à utiliser avec parcimonie pour relever les soupes, bouillons, ramen et udon, la sauce soja (en accompagnement de sashimi), les woks de légumes, les pâtes, les riz sautés, les pizzas, les carpaccios, les marinades ou, de façon plus atypique, pour encenser la bière.

Ingrédients : alcool de riz distillé Awamori au piment, 8 % piment rouge de Okinawa • **Conditionnement :** flacon verre • **Conservation :** à l'abri de la lumière • **Origine :** Kumejima, Japon

KUMEJIMA KOREGUSU RED HOT CHILLI PEPPER CONDIMENT 70G NET

Okinawa region has a very rich and specific culinary culture firmly based on condiments. Among them, koregusu is as popular as soy sauce or salt. All lovers from spicy food will be delighted!

Our perfect combination: it is best used parsimoniously to spice up your soups, stocks, ramen and udon noodles, soy sauce (with sashimi), vegetables woks, pastas, fried rice, pizzas, carpaccios, marinates, or, more surprisingly, with beer!

Ingredients: Awamori distilled rice alcohol with hot pepper, 8% Okinawa hot pepper • **Packaging:** glasst flask • **Storage:** away from light • **Origin:** Kumejima, Japan

Nishikidôri

vous présente ses

Wasabi

Wasabi

Wasabi • Wasabi ..... p. 172-173

WASABI

WASABI

REF. ICH2

WASABI FRAIS 14-16CM

Le véritable wasabi en provenance du Japon, qui a poussé pendant 12 mois dans des conditions optimales. Notre wasabi frais vous procurera la petite bouffée de chaleur spécifique, les perles de sueur sur le front et dégagera parfaitement votre nez ! Il vous sera difficile de retourner au raifort vendu partout ! Avant de le râper, il est impératif de parer la peau sombre de surface (fine peau). Après chaque utilisation et avant de le remettre au réfrigérateur, coupez une fine rondelle de la partie grattée (1 à 2mm). Il en va d'une meilleure conservation. Ne peut être expédié qu'en France par le transporteur TNT.

Nos accords parfaits : le wasabi est très utilisé pour la dégustation des sushi et sashimis. À découvrir aussi en accompagnement de viande rouge ou de viande de porc assez grasse. Essayez-le, en dégustation aussi, pour vos viandes ou salades composées, mêlé à des jus d'agrume (orange, mandarine, citron, lime). C'est juste frais et gourmand. Il se mariera parfaitement avec le fromage de chèvre ou le fromage de brebis, les tommes, le saint-nectaire… Parfumez encore vos mayonnaises, crèmes fraîches, vinaigrettes, beurre, chocolat, pralinés…

Ingrédient : 100% racine de wasabi (Wasabia Japonica) • **Conditionnement :** papier de fibre de bambou • **Conservation :** au frais à l'abri de l'humidité • **Origine :** Péninsule de Izu, Japon

FRESH WASABI 14-16CM ROOT

The real wasabi from Japan, which has grown for 12 months in optimal conditions. Our fresh wasabi will give you the little specific hot flash, the sweat beads on the forehead and will perfectly clear your nose! It will be difficult to return to horseradish sold everywhere! Before grating it, it is imperative to parry the dark surface skin (thin skin). After each use and before putting it back in the refrigerator, cut a thin washer from the scratched part (1 to 2mm). So is better conservation. Can only be shipped in France by the TNT carrier.

Our perfect combination: wasabi is widely used for tasting sushi and sashimi. To discover also in accompaniment of red meat or rather fat pork. Try it, also for tasting, for your meats or mixed salads, mixed with citrus juices (orange, tangerine, lemon, lime). It's just fresh and greedy. It will go perfectly with goat cheese or sheep cheese, tommes, saint-nectaire… Perfume your mayonnaises, fresh creams, vinaigrettes, butter, chocolate, pralines…

Ingredient: 100% hon wasabi root (Wasabia Japonica) • **Packaging:** bamboo fibers paper • **Storage:** refrigerate and keep away from moisture • **Origin:** Izu Peninsula, Japan

REF. TV3/TV4

PÂTE DE HON'WASABI 42G/1 KG NET

Il s'agit du véritable wasabi et non de raifort. Notre pâte de wasabi est beaucoup plus puissante, plus parfumée et plus goûtée que toutes les autres pâtes de wasabi présentes sur le marché. Sa couleur est naturelle, d'un vert pâle typique de la racine ou des tiges du wasabi. Cette pâte est celle qui, sur le marché, contient la plus forte proportion de wasabi.

Nos accords parfaits : pratique d'utilisation, elle agrémentera parfaitement vos sushi et sashimi, bouillons et sauces pour soba et udon, relèvera vos vinaigrettes et mayonnaises… elle remplacera également parfaitement la traditionnelle moutarde en dégustation de viandes rouges.

Ingrédients : 36,67% racine de hon wasabi de Shizuoka (Wasabia Japonica), édulcorant E420i, maltose, sel, huile de colza, cellulose, fibre de blé, fécule modifiée de tapioca, allyl isothiocyanate, cyclodextrine, acide citrique E330, antioxydant E301, épaississant E415 • **Conditionnement :** tube ou sac • **Conservation :** au frais après ouverture • **Origine :** Shizuoka, Japon • **Substances allergènes :** blé, colza

HON'WASABI PASTE 42G/1KG NET

Our Hon'wasabi is the real one, not horseradish ! Much more powerful, perfumed and tastier than any other pastes on the market. It has a natural pale green color, typical of the wasabi roots and stem. This paste is the one on the market that contains the highest proportion of wasabi.

Our perfect combination: easy to use, perfect with your sushi and sashimi, broths and sauces for soba and udon, season your vinaigrettes and mayonnaise… It is also a perfect alternative to traditional mustard with red meat.

Ingredients: 36.67% Shizuoka hon wasabi (Wasabia Japonica), sorbitol, maltose, salt, colza oil, cellulose, wheat fibre, modified tapioca starch, allyl isothiocyanate, cyclodextrine, citric acid E330, antioxydant E301, thickener E415 • **Packaging:** tube or bag • **Storage:** refrigerate after opening • **Origin:** Shizuoka, Japan • **Allergenics:** wheat, colza

REF. TV6

PÂTE DE HON'WASABI PREMIUM 45G NET

La pâte contient des petits morceaux de tiges et de racine de wasabi. Ceci ajoute de la fraîcheur, de la sucrosité et une touche gourmande.

Nos accords parfaits : pratique d'utilisation, elle agrémentera parfaitement vos sushi et sashimi, bouillons et sauces pour soba et udon, relèvera vos vinaigrettes et mayonnaises… elle remplacera également parfaitement la traditionnelle moutarde en dégustation de viandes rouges.

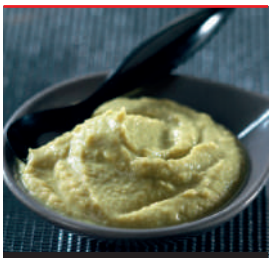
Ingrédients : 36,15% racine de hon wasabi de Shizuoka (Wasabia Japonica), édulcorant E420i, maltose, sel, huile de colza, cellulose, fibre de blé, fécule modifiée de tapioca, allyl isothiocyanate, cyclodextrine, acide citrique E330, antioxydant E301, épaississant E415 • **Conditionnement :** tube • **Conservation :** au frais après ouverture • **Origine :** Shizuoka, Japon • **Substances allergènes :** blé, colza

PREMIUM HON'WASABI PASTE 45G NET

The paste contains small pieces of stems and wasabi root. This adds freshness, sweetness and a gourmet touch.

Our perfect combination: easy to use, perfect with your sushi and sashimi, broths and sauces for soba and udon, season your vinaigrettes and mayonnaise… It is also a perfect alternative to traditional mustard with red meat.

Ingredients: 36.15% Shizuoka hon wasabi (Wasabia Japonica), sweetener E420i, maltose, salt, colza oil, cellulose, wheat fibre, modified tapioca starch, allyl isothiocyanate, cyclodextrine, citric acid E330, antioxydant E301, thickener E415 • **Packaging:** tube • **Storage:** refrigerate after opening • **Origin:** Shizuoka, Japan • **Allergenics:** wheat, colza



REF. VS-33

WASABI EN POUDRE KONA WASABI 1 KG NET

Ce wasabi en poudre est exclusivement préparé à base d'ingrédients naturels, sans additif ni conservateur.

Nos accords parfaits : vous le reconstituerez avec de l'eau pour confectionner votre pâte de wasabi, ou l'incorporerez à vos pâtons et préparations alimentaires, qu'elles soient sucrées ou salées.

Ingrédients : raifort, moutarde, extrait de moutarde, spiruline • **Conditionnement :** sachet • **Conservation :** à l'abri de la chaleur et de l'humidité. Utiliser le mélange après utilisation avec de l'eau • **Origine :** Aichi, Japon • **Substance allergène :** moutarde

KONA WASABI POWDER 1KG NET

This wasabi powder is exclusively made with natural ingredients, without additives nor preservatives.

Our perfect combination: just add water to turn it into a wasabi paste, or use it directly in your dough and preparation.

Ingredients: horseradish, mustard, mustard extract, spiruline • **Packaging:** sachet • **Storage:** keep away from heat and humidity. Use once mixed with water • **Origin:** Aichi, Japan • **Allergenic:** mustard

REF. KSC/KSC1

HUILE DE COLZA SAVEUR WASABI 100ML/900ML NET

Voici une huile très simple d'utilisation, à la saveur puissante de wasabi. La bouche est fraîche puis fortement épicée, piquante pour laisser place à un final aux notes affirmées de wasabi.

Nos accords parfaits : elle agrémentera parfaitement les carpaccios de viandes ou de poissons, les mayonnaises et autres sauces salades, les viandes et poissons grillés. En base de sauce pour les mayonnaises et autres sauces salades, elle relèvera d'une pointe épicée toutes vos préparations. En accompagnement ou pour la cuisson des viandes et poissons grillés, elle saura vous combler.

Ingrédients : 93,50% huile de colza, arôme naturel de raifort, arôme naturel de wasabi (0,50%) • **Conditionnement :** flacon verre • **Conservation :** à l'abri de la lumière et de la chaleur • **Origine :** Kagoshima, Japon

RAPESEED OIL WASABI FLAVORED 100ML/900ML NET

This is an easy oil to use with a powerful flavor of wasabi. The palate is fresh then strongly spicy, spicy to leave room for a final with affirmed notes of wasabi.

Our perfect combination: it will be perfect with meat or fish carpaccios, mayonnaises and other salad sauces. And it will make a very nice dressing with grilled fish and meat. As a sauce base it will spice up your mayonnaises and other salad sauces, as well as all your preparations. To grill your meat and fish, it will be a perfect match and add a nice spicy touch.

Ingredients: 93.50% rapeseed oil, natural horseradish aroma, natural wasabi aroma (0.50%) • **Packaging:** glass flask • **Storage:** away from light and high temperatures • **Origin:** Kagoshima, Japan

REF. NISHOT

HUILE DE RIZ AU HON'WASABI 55G NET

L'arôme unique de ce Hon-wasabi et son goût d'umami avec une pointe de douceur sont pressés dans une bouteille. Le goûter, c'est en tomber amoureux et l'adopter. Le sushi est l'un des mets japonais les plus populaires au monde et son condiment essentiel est le wasabi. Cependant, saviez-vous que la plupart du wasabi utilisé dans les sushi est en fait du raifort? C'est très différent du vrai wasabi qui s'appelle « Hon-wasabi ". Le Hon-wasabi est connue pour être la plante la plus difficile à cultiver. Il a besoin d'une eau de source propre et fraîche, à une température constante de 13 à 18°C, et d'une bonne quantité de soleil. Il faut attendre au moins 16 mois avant de pouvoir le récolter. La fraîcheur est le facteur crucial du Hon-wasabi. Il est donc très difficile de l'exporter à l'étranger sans en compromettre le goût. Le raifort est donc utilisé comme substitut. Ces caractéristiques uniques rendent le Hon-wasabi très rare et coûteux, de sorte que peu de gens l'ont goûté même au Japon. Le Hon-wasabi fabriqué à Sekigane, dans la préfecture de Tottori, a une saveur vive et acérée. En raison de son hiver long et de son eau de source froide, le Hon-wasabi de Sekigane ne peut être récolté qu'au bout de deux ans.

Nos accords parfaits : une à quelques gouttes suffisent pour assaisonner vos carpaccios, tartares, sushi, salades, steaks saignants, pizza… Pour les carpaccios de poissons, choisissez de préférence les poissons blancs. Les langoustines et crevettes crues, les noix de Saint-Jacques adoreront. Une petite recette : pour l'assaisonnement d'un carpaccio de poisson blanc ou de Saint-Jacques pour deux personnes, mélanger une cuillère de vinaigre de riz, 2 cuillères de sauce soja, 2 cuillères d'huiles d'olives et quelques gouttes d'huile de riz au Hon'wasabi.

Ingrédients : 98,42% huile de son de riz, huile de moutarde, 0,64% huile de wasabi • **Conditionnement :** flacon verre • **Conservation :** à l'abri de la lumière et de la chaleur • **Origine :** Tottori, Japon • **Substance allergène :** moutarde

HON'WASABI FLAVORED RICE OIL 55G NET

The unique aroma of this Hon-wasabi and its umami flavor with a hint of sweetness have been squeezed into a bottle. If you taste it you will fall in love with it and never go back. ushi is one of the most popular Japanese dishes in the world and wasabi is an essential condiment eaten with it. But, did you know that most of the wasabi used in sushi is actually horseradish? It is very different from the real wasabi, called "Hon-wasabi". Hon-wasabi is known as one of the most difficult plants to cultivate. It needs clean, fresh spring water, at a constant temperature of 13 to 18°C, and a lot of sun. It is necessary to wait at least 16 months before harvesting it. Freshness is crucial for Hon-wasabi. It is therefore very difficult to export abroad without compromising on taste. Which is why horseradish is used as a substitute. These unique features make Hon-wasabi very rare and expensive, so few people have tasted it, even in Japan. The Hon-wasabi made in Sekigane, Tottori prefecture, has a lively, sharp flavor. Due to its long winter and cold spring water, the Hon-wasabi from Sekigane can only be harvested after two years.

Our perfect combination: just a few drops are all that are needed to season carpaccios, tartars, sushi, salads, rare steaks or pizza. For fish carpaccios, it works best with white fish. Beautiful with raw langoustines and shrimps or scallops. An easy recipe for a seasoning for a white fish or scallop carpaccio for two: mix a spoonful of rice vinegar, 2 spoonfuls of soy sauce, 2 tablespoons of olive oil and a few drops of Hon'wasabi rice oil.

Ingredients: 98.42% rice bran oil, mustard oil, 0.64% wasabi oil • **Packaging:** glass flask • **Storage:** keep away from direct sunlight and high temperatures • **Origin:** Tottori, Japan • **Allergenic:** mustard

REF. NISHOT1

HUILE DE RIZ AU YUZU ET AU HON'WASABI 140G NET

Le Hon-wasabi de Sekigane est cultivé en terrasse, dans une petite rivière d'eau limpide, courante, à une température constante de 13 à 18°C. La récolte, au bout de 24 mois, garantit au wasabi un taux très élevé d'huile essentielle caractérisée par une saveur vive et acérée. Cette huile de riz associe la fraîcheur de l'agrume yuzu et la chaleur de l'excellent et véritable hon'wasabi de Sekigane.

Nos accords parfaits : 1 à quelques gouttes suffisent pour assaisonner vos carpaccios, tartares, sushi, salades, steaks saignants, pizza, sashimi de bar, de daurade ou de maquereau… les langoustines et crevettes crues, les noix de Saint-Jacques, ou encore les bouillons de poissons ou de légumes.

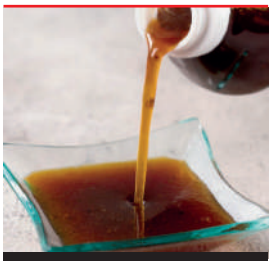
Ingrédients : 94% huile de son de riz, 4,50% huile yuzu, 1,20% huile de wasabi, huile de moutarde • **Conditionnement :** flacon verre • **Conservation :** à l'abri de la lumière et de la chaleur • **Origine :** Tottori, Japon • **Substance allergène :** moutarde

YUZU AND HON'WASABI FLAVORED RICE OIL 140G NET

Sekigane hon-wasabi is grown on a terrace, in a small clear water stream, running at a constant temperature of 13 to 18°C. The harvest, after 24 months, guarantees to the wasabi a very high rate of essential oil characterized by a spicy and sharp flavor. This rice oil combines the freshness of yuzu citrus and the warmth of the excellent and genuine Sekigane hon'wasabi.

Our perfect combination: 1 to a few drops are enough to season your carpaccios, tartars, sushi, salads, rare steaks, pizza, seabass sashimi or sea bream or mackerel… langoustines and raw shrimps, scallops, but also fish broth or vegetables.

Ingredients: 94% rice bran oil, 4.50% yuzu, 1.20% wasabi oil, huile de moutarde • **Packaging:** glass flask • **Storage:** keep away from direct sunlight and high temperatures • **Origin:** Tottori, Japan • **Allergenic:** mustard



REF. NSH8

VINAIGRETTE WASABI ET YUZU 1 L NET

Cette vinaigrette est une valeur sure pour vos préparations. Elle est prête à l'emploi. Le wasabi est très présent, relevé juste ce qu'il faut, très parfumé. Le jus de yuzu apporte quant à lui de la fraîcheur.

Nos accords parfaits : une vinaigrette exceptionnelle, indispensable pour agrémenter vos salades, crudités, fruits de mer ou encore pour confectionner vos fonds de sauces.

Ingrédients : sauce soja, sirop de fructose, vinaigre, huile végétale, eau, 0,70% jus de yuzu, moutarde, 0,50% wasabi, arôme, extrait de levure, poivre, épaississant (E415), coriandre • **Conditionnement :** flacon verre • **Conservation :** au réfrigérateur après ouverture • **Origine :** Chiba, Japon • **Substances allergènes :** soja, blé

WASABI AND YUZU VINAIGRETTE 1L NET

This vinaigrette is a sure value for your preparations. It is ready to use. This is an easy oil to use with a powerful flavor of wasabi. The palate is fresh then strongly spicy, spicy to leave room for a final with affirmed notes of wasabi.

Our perfect combination: an exceptional vinaigrette, essential to enhance your salads, raw vegetables, seafood or to make your sauces.

Ingredients: soy sauce, fructose syrup, vinegar, vegetable oil, water, 0.70% yuzu juice, mustard, 0.50% wasabi, flavoring, yeast extract, pepper, thickener (E415), coriander • **Packaging:** glass bottle • **Storage:** refrigerated once opened • **Origin:** Chiba, Japan • **Allergenics:** soy bean, wheat

Nishikidôri

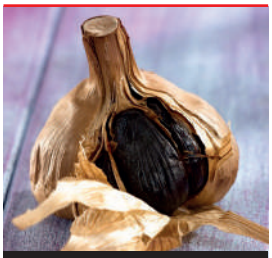
vous présente

Ails et échalote noirs
Black garlics and shallot

Ails noirs • Black Garlics ..... p. 175
Échalote noire • Black Shallot ..... p. 176

AILS NOIRS

BLACK GARLICS



REF. **AA2/AA2B**

AIL NOIR, LA PIÈCE/X5

L'ail noir est l'un des délices des régions de Aomori et Mie. Doux et puissant à la fois, il perd son odeur forte d'ail mais en garde le parfum subtile, développant des arômes très balsamiques. L'ail noir est fermenté 45 à 60 jours avec de l'eau de mer d'une grande pureté. Sous l'action d'une température et d'une humidité contrôlées, il se confit sur lui-même, prenant une texture souple, très tendre, proche de la pulpe d'abricot sec et du pruneau, dont on retrouve d'ailleurs les saveurs. Il ne subit aucun procédé thermique et confit dans sa chemise. Ses qualités nutritives sont préservées. La consommation de l'ail noir est réputée au Japon pour ses bienfaits sur la santé. Outre le fait qu'il soit complètement naturel, il est très riche en S-Allyl-Cistéine, antioxydant neuroprotecteur et cardioprotecteur. Lui sont donc reconnues des vertus thérapeutiques contre l'excès de lipides sanguins (cholestérol, triglycérides). L'ail noir favorise par ailleurs la circulation sanguine et la diminution de l'hypertension artérielle. Au Japon, sa consommation est ainsi recommandée aux hypertendus, aux diabétiques, pour prévenir la sénilité, fortifier l'organisme et lutter contre les excès de fatigue.

Nos accords parfaits : réduit en purée et agrémenté d'un filet d'huile d'olive vierge, de sel et de poivre, il apportera couleur et fruité à vos plats de poissons blancs (sole, turbot, barbue, bar…) et de viandes (agneau, porc, volaille). Accompagné d'huile d'olive, de tomate et d'oignon, il enrichira vos sauces pour viandes et fritures. Emincé, il parfumera délicatement vos pizzas, riz blanc, riz sauté et pâtes. Dégusté comme un fruit sec, il sera tout simplement sublime…

Ingrédient : 100 % ail • **Conditionnement :** sachet individuel ou vrac • **Conservation :** idéalement au réfrigérateur • **Origine :** Aomori ou Mie, Japon

BLACK GARLIC, 1 PIECE/5 PIECES

Black garlic is one of the delights from Aomori, but also from Mie. Soft and powerful at the same time, it loses its strong garlic smell but retains the subtle fragrance, also developing very balsamic aromas. It is fermented during 45 to 60 days with extremely pure deep sea water. Under controlled conditions of temperature and humidity, it pickles itself, taking on a soft, very tender texture, close to that of dried apricot or plum pulp, of which we also find the flavors. Consumption of black garlic is reputed in Japan, for its beneficial effects on health. Black garlic is natural, and very rich in S-Allyl-Cisteine, a neuroprotector and cardioprotector antioxidant. It is therefore known to have therapeutic virtues against excess lipids in the blood (cholesterol, triglycerides). It also helps blood circulation and reduces blood pressure. In Japan it is recommended for those suffering from high blood pressure or from diabetes, for slowing down the onset of senility, for strengthening the organism and fighting against the effects of tiredness.

Our perfect combination: mashed and mixed with a drop of virgin olive oil, salt and pepper, it will bring color and fruitiness to white fish dishes (sole, turbot, brill, bass…) and meat (lamb, pork, poultry). Together with olive oil, tomato and onion, it will bring a nice touch to your sauces for marinades and frying. Sliced, it will delicately perfume pizzas, white rice, sautéed rice and pastas. Eaten as a dried fruit, it will be quite simply sublime…

Ingredient: 100% black garlic • **Packaging:** IWP or lose • **Storage:** best refrigerated • **Origin:** Aomori or Mie, Japan

REF. **AA3/AA4**

AIL NOIR GOUSSES 200G/2KG NET

Les gousses d'ail noir ont été séparées du bulbe. Ceci n'altère en rien la conservation de l'ail. Ce format est plébiscité pour une question de pratique par les cuisiniers et artisans spécialisés dans les condiments.

Nos accords parfaits : réalisation de purée d'ail noir, mise en bouteille avec de l'huile d'olive, condiments à base de tomates bien mûres…

Ingrédient : 100 % ail noir • **Conditionnement :** barquette • **Conservation :** idéalement au réfrigérateur • **Origine :** Aomori ou Mie, Japon

BLACK GARLIC CLOVES 200G/2KG NET

Black garlic cloves were separated from the bulb. This does not affect the preservation of garlic. This form is acclaimed for a question of practice by cooks and artisans specialized in condiments.

Our perfect combination: realization of mashed black garlic, bottled with olive oil, condiments made from ripe tomatoes…

Ingredient: 100% black garlic • **Packaging:** tray • **Storage:** best refrigerated • **Origin:** Aomori or Mie, Japan

REF. **EN6**

PURÉE D'AIL NOIR DE TOTTORI 120G NET

L'ail noir est l'un des délices des régions de Aomori et Tottori. L'ail servant à la confection de cette purée est réputé pour ses gousses très charnues et son parfum, proche de celui de l'ail rose de Lautrec. Doux et puissant à la fois, il perd son odeur forte d'ail mais en garde le parfum subtile, développant des arômes très balsamiques. Ses qualités nutritives sont préservées. Confit pendant 45 à 60 jours dans une eau de mer puisée en profondeur d'une extrême pureté, sa texture moelleuse rappelle celle des fruits secs. L'ail noir rappelle, par ses notes subtiles, la saveur du pruneau ou de la prune confite, accompagnée d'une délicieuse acidité balsamique.

Nos accords parfaits : elle apportera couleur et fruité à vos plats de poissons blancs (sole, turbot, barbue, bar…) et de viande (agneau, porc, volaille). Accompagnée d'huile d'olive, de tomate et d'oignon, elle enrichira vos sauces pour viandes et fritures, pizzas, riz blanc, riz sauté et pâtes.

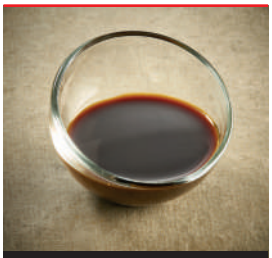
Ingrédients : ail, eau. Sans additif, colorant ni conservateur • **Conditionnement :** poche souple • **Conservation :** idéalement au réfrigérateur • **Origine :** Tottori, Japon

TOTTORI BLACK GARLIC PUREE 120G NET

Black garlic is one of the delights from Aomori and Tottori. Soft and powerful at the same time, it loses its strong garlic smell but retains the subtle fragrance, also developing very balsamic aromas. Garlic used to make this puree is reputed for its very chubby bulbs, and its fragrance, close from the pink Lautrec garlic. It does not go under any thermic process. It is fermented during 45 to 60 days with extremely pure deep sea water. Under controlled conditions of temperature and humidity, it pickles itself, taking on a soft, very tender texture, close to that of dried apricot or plum pulp, of which we also find the flavors.

Our perfect combination: it will bring color and fruitiness to white fish dishes (sole, turbot, brill, bass…) and meat (lamb, pork, poultry). Together with olive oil, tomato and onion, it will bring a nice touch to your sauces for marinades and frying, your pizzas, white rice, sautéed rice and pastas.

Ingredients: garlic, water. No additive, coloring nor preservative • **Packaging:** pouch • **Storage:** best refrigerated • **Origin:** Tottori, Japan



REF. **ENAA/ENAAB/ENAC**

JUS D'AIL NOIR CONFIT 500ML/2L/5L NET

Le jus d'ail noir confit est confectionné à partir des gousses d'ail noir et d'eau. Il exprime toutes les saveurs propres à l'ail noir, notes balsamiques, saveur du pruneau ou de la prune confite.

Nos accords parfaits : le jus d'ail noir peut se consommer tel quel ou encore agrémenter de nombreuses marinades, sauces, jus de fruits, salades de fruits.…

Ingrédients : ail noir, eau • **Conditionnement :** poche ou cubitainer • **Conservation :** au réfrigérateur après ouverture • **Origine :** Tottori, Japon

PICKLED BLACK GARLIC JUICE 500ML/2L/5L NET

Picled black garlic juice is made from black garlic cloves and water. It expresses all typical black garlic flavors such as balsamic notes, prune or candied plum.

Our perfect combination: it can be enjoyed straight, or enhance your marinades, sauces, fruit juices, fruits salads…

Ingredients: black garlic, water • **Packaging:** pouch or BIB • **Storage:** refrigerate after opening • **Origin:** Tottori, Japan

ÉCHALOTE

SHALLOT

REF. **HF2**

ÉCHALOTE NOIRE KURO RAKKYO DE TOTTORI 100G NET

La ferme Hirooka utilise les meilleures échalotes de Tottori pour confectionner ses échalotes noires. Elles sont généreuses, délicatement parfumées. Les notes confites sont presque balsamiques avec des notes de pruneaux, d'abricot… L'échalote, soumise à macération où seules chaleur et humidité interviennent, prend une couleur noire et luisante, une texture soyeuse et fondante, et révèle tous ses sucres naturels.

Nos accords parfaits : cette échalote noire accompagnera poissons séchés ou fumés, carpaccio, foie gras, Saint-Jacques… et rehaussera vos canapés et préparations froides.

Ingrédient : 100 % échalote (allium chinense) • **Conditionnement :** sachet aluminé • **Conservation :** au réfrigérateur après ouverture • **Origine :** Tottori, Japon

KURO RAKKYO BLACK TOTTORI SHALLOT 100G NET

The Hirooka farm uses the best Tottori shallots to make its black shallots. They are large and delicately perfumed. Its candied notes are almost balsamic with notes of prunes and apricot. The shallot, macerated simply using heat and humidity, takes on a shiny, black color, a silky, melting texture, revealing all of its natural sugars.

Perfect combination: this black shallot goes well with dried or smoked fish, carpaccios, foie gras, scallops, and will enhance your canapés and cold dishes.

Ingredient: 100% shallot (allium chinense) • **Packaging:** foil sachet • **Storage:** refrigerate after opening • **Origin:** Tottori, Japan

Nishikidôri

vous présente ses

Épices, sansho, moutardes
Spices, sansho, mustards

Les mélanges d'épices • Spices mixes ..... p. 177-180
Les moutardes • Mustards ..... p. 181
Les poudres • Powders ..... p. 182

www.nishikidori.com

LES MÉLANGES D'ÉPICES — SPICES MIXES

REF. IK1

MÉLANGE 7 ÉPICES KYO-SHICHIMI 15G NET

Le Kyo-shichimi est la version Kyotoïte du shichimi togarashi, mélange d'épices japonaises traditionnelles. Ce mélange est né en 1625 à Edo (ancien nom de Tokyo), dans un quartier où officiaient beaucoup de médecins et pharmaciens pratiquant l'herboristerie chinoise dans les repas quotidiens. Les 7 épices utilisées constituent les piliers de cette herboristerie chinoise. A noter que les habitants de Edo devaient se protéger contre la grippe en mangeant des soba bien chauds agrémentés de ces 7 épices. Ce mélange devint rapidement populaire à Edo, Kyoto et Nagano, puis se démocratisa sur l'ensemble du Japon, où chaque région l'adapta à son goût en tenant compte de la richesse culinaire régionale. Pour le Kyo-shichimi, la méthode traditionnelle d'origine est conservée en prenant soin de privilégier la saveur davantage que le piquant.

Nos accords parfaits : à saupoudrer sur les soba ou udon chauds, dans les soupes, sur les brochettes de poulet et de viandes blanches ou rouges, les légumes (sautés ou saumurés), les salades de crudités, les carpaccios, les tartares de viandes ou de poissons, les marinades (viandes et poissons). Shichimi et miso font un excellent mariage !

Ingrédients : piment rouge, sésame blanc, algue aonori (Enteromorpha), écorce de mandarine mikan, poudre de sansho, graines de chanvre, graines de pavot • **Conditionnement :** flacon verre • **Conservation :** à l'abri de la lumière, de la chaleur et de l'humidité • **Origine :** Kyoto, Japon • **Substance allergène :** sésame

KYO-SHICHIMI 7 SPICES MIX 15G NET

Kyo-shichimi is the Kyotoïte version of the shichimi togarashi, a mix of traditional Japanese spices. This mix was created in 1625 in Edo (former name of Tokyo), in a quarter where a lot of doctors and chemists included Chinese herbal medicine in everyday foods. The 7 spices used are pillars of this Chinese herbal tradition. The inhabitants of Edo protected themselves against the flu by eating very hot soba noodles with the 7 spices. This mix became popular very quickly in Edo, Kyoto and Nagano, then adopted by the rest of Japan where it was adapted to the local culinary traditions. For Kyo-shichimi, the original traditional method is preserved paying more attention to the taste than the spiciness.

Our perfect combination: ideal to sprinkle on hot soba or udon noodles, soups, chicken, white or red meat kebabs, pickled or sautéed vegetables, grated raw vegetable salads, carpaccios, meat or fish tartars, marinades (meat and fish). Shichimi and miso are an excellent mix!

Ingredients: red pepper, white sesame seeds, aonori seaweed (Enteromorpha), mikan mandarin peel, sansho powder, hemp seeds, poppy seeds • **Packaging:** glass flask • **Storage:** keep dry away from direct sunlight and high temperatures • **Origin:** Kyoto, Japan • **Allergenic:** sesame

REF. IK2

MÉLANGE YUZU-SHICHIMI 7 ÉPICES AU YUZU 5G NET

Pour ce shichimi, la méthode traditionnelle d'origine est conservée, en prenant soin de privilégier la saveur plus que le piquant.

Nos accords parfaits : ce mélange 7 épices Yuzu-Shichimi est idéal à saupoudrer sur les soba ou udon chaud, dans les soupes (miso et autres), sur les brochettes de poulet et de viandes blanches ou rouges, les légumes (sautés ou saumurés), les salades de crudités, les carpaccios, les tartares de viandes ou de poissons, les marinades (viandes et poissons)…

Ingrédients : 50 % écorce de yuzu, piment rouge, sésame blanc, algue aonori (Enteromorpha), écorce de mandarine mikan, poudre de sansho, graines de chanvre et graines de pavot • **Conditionnement :** flacon verre • **Conservation :** à l'abri de la lumière, de la chaleur et de l'humidité • **Origine :** Kyoto, Japon • **Substance allergène :** sésame

YUZU SCHIMIMI 7 SPICES MIX 5G NET

For this shichimi, the original traditional method is preserved paying more attention to the taste than the spiciness.

Our perfect combination: ideal to sprinkle on hot soba or udon noodles, soups (miso soup and others), chicken, white or red meat kebabs, pickled or sautéed vegetables, grated raw vegetable salads, carpaccios, meat or fish tartars, marinades (meat and fish)…

Ingredients: 50% yuzu peel, red pepper, white sesame seeds, aonori seaweed (Enteromorpha), mikan mandarin peel, sansho powder, hemps seeds and poppy seeds • **Packaging:** glass flask • **Storage:** keep dry away from direct sunlight and high temperatures • **Origin:** Kyoto, Japan • **Allergenic:** sesame

REF. IK3

MÉLANGE 6 ÉPICES KURO-YAKUMI 10G NET

Ce mélange 6 épices Kuro-Yakumi, mélange original d'ingrédients sélectionnés, allie un goût piquant à des saveurs pleines d'arômes.

Nos accords parfaits : idéal à saupoudrer sur les soba ou udon et la soupe miso. Il agrémentera également les brochettes de poulet et de viandes blanches ou rouges, les légumes (sautés ou saumurés), les salades de crudités, les carpaccios, les tartares de viandes ou de poissons, les marinades (viandes et poissons)…

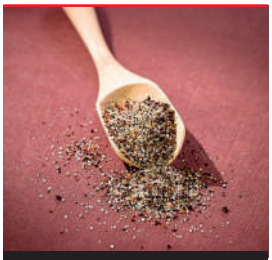
Ingrédients : piment rouge, sésame blanc, algue aonori (Enteromorpha), écorces de yuzu, poudre de sansho, graines de chanvre • **Conditionnement :** flacon verre • **Conservation :** à l'abri de la lumière, de la chaleur et de l'humidité • **Origine :** Kyoto, Japon • **Substance allergène :** sésame

KURO-YAKUMI 6 SPICES MIX 10G NET

This 6 Kuro-Yakumi spices mix, original ingredients mixture, combines spice and flavors to taste with abundant aroma.

Our perfect combination: ideal to sprinkle on hot soba or udon noodles, miso soup, chicken, white or red meat kebabs, pickled or sautéed vegetables, grated raw vegetable salads, carpaccios, meat or fish tartars, marinades (meat and fish)…

Ingredients: red pepper, white sesame seeds, aonori seaweed (Enteromorpha), yuzu peels, sansho powder, hemp seeds • **Packaging:** glass flask • **Storage:** keep dry away from direct sunlight and high temperatures • **Origin:** Kyoto, Japan • **Allergenic:** sesame


REF. IK5

MÉLANGE DE 7 ÉPICES ET SEL YAKUMI SHIO 20G NET

La maison Ikkyu Do est incontestablement l'un des meilleurs triturateurs d'épices du Japon. Son nouveau mélange 7 épices Yakumi Shio est particulièrement étudié pour la dégustation des sômen et des udon.

Nos accords parfaits : relevé, le mélange 8 épices Yakumi Shio agrémentera, également, parfaitement les gyoza, les tempura, les salades de choux, les viandes rouges, les œufs au plat, les carpaccios de viande ou de poisson…

Ingrédients : sel, piment rouge, sansho (Zanthoxylum Piperitum), graines de sésame blanc, graines de chanvre, écorces de yuzu, algues aonori, gingembre • **Conditionnement :** flacon verre • **Conservation :** à l'abri de la lumière, de la chaleur et de l'humidité • **Origine :** Kyoto, Japon • **Substance allergène :** sésame

7 SPICES MIX AND YAKUMI SHIO SALT 20G NET

The Ikkyu Do company is undoubtedly one of the best spice blenders in Japan. Its new Yakumi Shio 7 spice blend is specially designed to go with sômen and udon.

Our perfect combination: full of flavors, the Yakumi Shio 8 spice blend will also enhance gyoza, tempura, cabbage salads, red meat, fried eggs, meat or fish carpaccios.

Ingredients: salt, red chilli, sansho (Zanthoxylum Piperitum), white sesame seeds, hemp seeds, yuzu peel, aonori • **Packaging:** glass flask • **Storage:** keep dry away from direct sunlight and high temperatures • **Origin:** Kyoto, Japan • **Allergenic:** sesame

REF. AY8-S / AY8-M / AY8

MÉLANGE 7 ÉPICES TOGARASHI SHICHIMI 40G / 100G / 1 KG NET

Le Shichimi Togarashi est un mélange d'épices japonaises traditionnelles, né en 1625 à Edo (ancien nom de Tokyo), dans un quartier où officiaient beaucoup de médecins et pharmaciens pratiquant l'herboristerie chinoise dans les repas quotidiens.

Nos accords parfaits : idéal à saupoudrer sur les soba ou udon chauds, dans la soupe miso, les soupes, les brochettes de poulet et de viandes blanches ou rouges, les légumes saumurés, les salades de crudités, les carpaccios, les tartares de viandes ou de poissons, les légumes sautés, les marinades (viandes et poissons)… Shichimi et miso font un excellent mariage !

Ingrédients : piment rouge, écorce de mikan, sésame noir, algue aonori (Enteromorpha), sansho (Zanthoxylum Piperitum), graines de chanvre, graines de pavot • **Conditionnement :** sachet • **Conservation :** à l'abri de la lumière et de l'humidité • **Origine :** Kagawa, Japon • **Substance allergène :** sésame

TOGARASHI SHICHIMI 7 SPICES MIX 40G / 100G / 1KG NET

The Shichimi Togarashi is a traditional Japanese spices-mix, created in 1625 in Edo (former name of Tokyo), in an area where lots of doctors and chemists included them in daily meals.

Our perfect combination: ideal to sprinkle on hot soba or udon noodles, miso soup, soups, chicken, white or red meat kebabs, pickled vegetables, grated raw vegetable salads, carpaccios, meat or fish tartars, sautéed vegetables, marinades (meat and fish). Shichimi and miso are an excellent mix!

Ingredients: red pepper, mikan peel, black sesame, aonori seaweed (Enteromorpha), sansho (Zanthoxylum Piperitum), hemp seeds, poppy seeds • **Packaging:** sachet • **Storage:** away from direct sunlight and moisture • **Origin:** Kagawa, Japan • **Allergenic:** sesame

REF. **TAA1 / TAA2**

CURRY ROUX 150G / 1 KG NET

Le curry japonais est très réputé dans le monde entier. Plus épais et collant que le curry indien, il est également moins fort et très parfumé. Le curry roux que nous vous proposons est élaboré à partir d'ingrédients cuisinés à basse température. Délicatement parfumé à base d'ingrédients sélectionnés, ce curry roux développe des arômes subtils, fruités, intenses.

Nos accords parfaits : la cuisson est lente, jamais trop forte, de façon à ne pas dénaturer saveurs et flaveurs. La confection est manuelle et la production limitée. Avant conditionnement, la poudre repose à basse température afin de laisser le soin à chaque ingrédient de s'exprimer. Déguster avec un riz blanc. Vous pouvez remplacer le bœuf par du porc ou du poulet, de la viande hachée, du veau ou des fruits de mer.

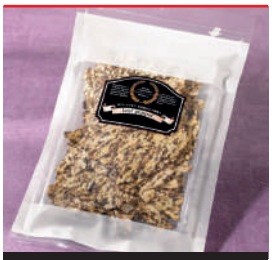
Ingrédients : poudre de riz, huile de palme, sucre, curry en poudre (curcuma, coriandre, cumin, cannelle, piment vert, clou de girofle, écorce de mandarine, laurier, gingembre, noix de muscade, ail, baie de Jamaïque, poivre noir, fenugrec, fenouil), sel, amidon de pomme de terre, assaisonnement (extrait de levure, extrait de malt), huile de canola, jus de fruits (ananas, mangue, papaye), poudre de tomate. • **Conditionnement :** sachet • **Conservation :** à l'abri de la lumière et de l'humidité • **Origine :** Ibaraki, Japon

RED CURRY 150G / 1KG NET

Japanese curry is famous throughout the world. Thicker and stickier than Indian curry, it is also not as strong and very fragrant. Our red curry is made from ingredients cooked at a low temperature. Delicately scented with specially selected ingredients, this red curry develops subtle, fruity, intense aromas.

Our perfect combination: it is cooked slowly, never at too high a temperature so as not to distort the aromas and flavors. It is made by hand in small quantities. Prior to packaging, the powder is left to rest at a low temperature to allow each ingredient to be drawn out. Enjoy with white rice. You can replace the beef with pork or chicken, minced meat, veal or seafood.

Ingredients: rice powder, palm oil, sugar, curry powder (turmeric, coriander, cumin, cinnamon, green pepper, clove, tangerine peel, bay leaf, ginger, nutmeg, garlic, Jamaica pepper, black pepper, fenugreek, fennel), salt, potato starch, seasoning (yeast extract, malt extract), canola oil, fruit juice (pineapple, mango, papaya), tomato powder • **Packaging:** sachet • **Storage:** away from light and moisture • **Origin:** Ibaraki, Japan



REF. **ST7**

POIVRE NOIR SÉCHÉ COMPRESSÉ EN FEUILLE 40G NET

La maison Seto Tekko a mis au point et breveté une technique de production en tous points exceptionnelle. Le principe est d'appliquer une pression de 20 tonnes par mètre carré aux aliments préalablement séchés, puis de les soumettre à une température de plus de + 200°C pendant à peine 1 seconde. On obtient alors un produit stupéfiant : cuit à cœur, préservant toutes ses valeurs nutritives, développant tous ses arômes et saveurs, et ce sans la moindre amertume. Pour ce poivre noir, le résultat est une très jolie feuille pouvant servir de support ou encore de décor, et dont la fonction première reste de relever vos mets les plus fins.

Nos accords parfaits : ces feuilles trouveront leur utilité pour assaisonner foie gras, viandes rouges, carpaccios de Saint-Jacques, poissons ou viandes… ou encore pour confectionner de délicieux bonbons de chocolat.

Ingrédient : 100 % poivre noir (Pipper Nigrum) • **Conditionnement :** sachet • **Conservation :** à l'abri de la lumière, de la chaleur et de l'humidité • **Origine :** Hiroshima, Japon

DRIED AND COMPRESSED BLACK PEPPER SHEET 40G NET

Seto Tekko company patented an exceptional production technique. The principe is to submit their product to 20 tons pressure per square meter and very high temperature (+200°C) during 1 second. We then obtain an unbelievable product: fully cooked ; its nutritional values are kept, developing its deep and full bodied aromas, flavors and fragrances without any bitterness. The result is a very beautiful sheet, which can be used to decorate or bring out your dishes flavors.

Our perfect combination: these sheets will be useful with foie gras, red meats, scallops, fish or meat carpaccios or even to make delicious chocolate sweets!

Ingredient: 100% black pepper (Pipper Nigrum) • **Packaging:** sachet • **Storage:** keep dry away from direct sunlight and high temperatures • **Origin:** Hiroshima, Japan

REF. **KU18-S / KU18-XL / KU18**

MÉLANGE D'ÉPICES RA-YU EN POUDRE 50G / 1 KG / 8 KG NET

Cet assaisonnement classique Japonais, dit « mille saveurs ", mis au point par la maison Kuki Sangyo, est en tout point exceptionnel. L'huile de sésame torréfié utilisée a été pulvérisée puis liée à de la dextrine de manioc, et été relevée d'une huile en poudre de canola au piment fort. Les ingrédients n'étant ni traités par atomisation ni trop chauffés, leurs saveurs originales et naturelles sont préservées. Aucun émulsifiant n'est utilisé.

Nos accords parfaits : à utiliser en remplacement ou ajouté à vos assaisonnements en poudre pour les nouilles instantanées, les salades composées, les snacks, les frites, les chips, les carpaccios, les viandes, les poissons, les pâtes, les risottos… À essayer aussi avec d'autres produits en poudre tels que la sauce de soja en poudre, le miso, des extraits naturels…

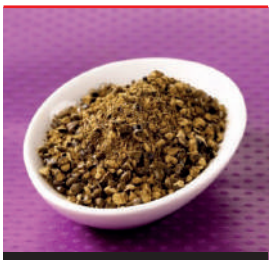
Ingrédients : dextrine, huile de sésame torréfiée, extrait de piment rouge (huile de canola, piment rouge) • **Conditionnement :** sachet ou boîte • **Conservation :** à l'abri de la lumière, de la chaleur et de l'humidité • **Origine :** Mié, Japon • **Substance allergène :** sésame

POWDERED RA-YU SPICES MIX 50G / 1KG / 8KG NET

This classic Japanese seasoning, called "thousand flavors", developed by Kuki Sangyo, is in every way exceptional. The roasted sesame oil used was pulverized and then bound to cassava dextrin, and was enhanced using a hot pepper and canola oil. Since the ingredients are neither sprayed nor heated, their original and natural flavors are preserved. No emulsifier is used.

Our perfect combination: use as a substitute or added to your powdered seasonings for instant noodles, mixed salads, snacks, fries, chips, carpaccios, meats, fish, pasta, risottos… Also try with other powdered products such as soy sauce powder, miso, natural extracts…

Ingredients: dextrine, roasted sesame oil, red hot chilli pepper extract (canola oil, red hot chilli pepper) • **Packaging:** sachet or box • **Storage:** protected from light, heat and moisture • **Origin:** Mie, Japan • **Allergenic:** sesame



REF. **JAK1**

ÉCLATS D'ORGE TORRÉFIÉ 300 G NET

Au Japon, l'orge sert également à la confection de thé à boire et à pâtisser. Ces éclats révèlent des notes de biscuit, de café et de chicorée.

Nos accords parfaits : ici, légèrement torréfié et concassé, il surprendra chocolatiers, pâtissiers, cuisiniers et mélangeurs d'épices.

Ingrédient : 100 % orge (ichiban boshi) • **Conditionnement :** sachet • **Conservation :** à l'abri de la lumière, de la chaleur et de l'humidité • **Origine :** Kagawa, Japon • **Substance allergène :** orge

ROASTED BARLEY CRUNCH 300G NET

In Japan, barley is also used to prepare tea and pastries. This barley crunch reveals notes of biscuit, coffee and chicory.

Our perfect combination: here, slightly roasted and crushed, it will surprise chocolate and pastry makers, but also chefs and spice mixers.

Ingredient: 100% barley (chiban boshi) • **Packaging:** sachet • **Storage:** keep dry away from direct sunlight and high temperatures • **Origin:** Kagawa, Japan • **Allergenic:** barley

REF. **EK1 / EK4 / EK5 / EK5B / EK5C / EK21 / EK21**

BAIES DE SANSHO

Depuis l'Antiquité, le sansho a tout d'abord été utilisé comme conservateur naturel pour les viandes et poissons (évitant mauvaises odeurs et détérioration) puis comme stimulateur d'appétit. Cueillies vertes au mois de mai, rouges en juillet et août, ces baies de sansho raisin - parfois appelé « poivre citron » - cultivées par la maison Kaneichi, se distinguent par leur goût fruité inimitable, savoureux mariage de citronnelle, citron et menthe, sur des notes épicées très poivrées. Cette baie, qui appartient à la famille des rutacées, est en fait un agrume. Consommée telle quelle, elle procure une légère sensation anesthésiante sur la langue, avec un petit picotement rappelant le pétillement. Son parfum élégant et son goût piquant particulier en font de nos jours un condiment et une épice indispensable pour la cuisine Japonaise. Elle réhausse un tartare de viande ou de poisson, une mayonnaise, un poisson grillé ou pourquoi pas un dessert chocolaté. Une expérience unique !

SANSHO BERRIES

Sansho has been used as a natural preservative for meat and fish since antiquity (preventing unpleasant smells and deterioration) and afterwards to stimulate appetite. Collected still green in May, red in July and August, these berries of sansho grape - sometimes called "lemon pepper" - cultivated by Kaneichi, are different because of their inimitable fruity taste, a tasty mix of citronella, lemon and mint, with spicy notes very peppered. This berry, from the rutaceae, is a citrus. Consumed as it is, it gives an anesthetic feeling on the tongue, with a little tickle reminding of sparkling. Its elegant fragrance and special spicy taste have made it an essential condiment and spice for Japanese cuisine today. It spices up a meat or fish tartar, a mayonnaise, a grilled fish or why not a chocolate dessert. A unique experience!

REF. **EK1 / EK5 / EK5C / EK5B**

BAIES DE SANSHO RAISIN VERTES SÉCHÉES EN POUDRE 10G / 100G / 1KG / 2,5KG NET

Nos accords parfaits : chocolat, mangue, fraise, biscuits, sorbets, cocktails, mayonnaise, Saint-Jacques, tartare de viande ou de poissons, carapaccios, anguille grillée et laquée unagi.

Ingrédient : baies de sansho raisin (Zanthoxylum Piperitum) en poudre • **Conditionnement :** sachet • **Conservation :** à l'abri de la lumière, de la chaleur et de l'humidité • **Origine :** Wakayama, Japon

POWDERED DRIED GREEN SANSHO GRAPE BERRIES 10G / 100G / 1KG / 2.5KG NET

Our perfect combination: chocolate, mango, strawberry, biscuits, sherbets, cocktails, mayonnaise, scallops, meat or fish tartar, carapaccios, Unagi lacquered and grilled eel.

Ingredient: powdered sansho grape berries (Zanthoxylum Piperitum) • **Packaging:** sachet • **Storage:** keep dry away from direct sunlight and high temperatures • **Origin:** Wakayama, Japan

REF. **EK4 / EK8**

BAIES DE SANSHO RAISIN VERTES SÉCHÉES SUR TIGE 100G / 2,5KG NET

Nos accords parfaits : chocolat, mangue, fraise, biscuits, sorbets, cocktails, mayonnaise, Saint-Jacques, tartare de viande ou de poissons, carapaccios, anguille grillée et laquée unagi.

Ingrédient : baies de sansho raisin (Zanthoxylum Piperitum) • **Conditionnement :** sachet • **Conservation :** à l'abri de la lumière, de la chaleur et de l'humidité • **Origine :** Wakayama, Japon

DRIED GREEN SANSHO GRAPE BERRIES 100G / 2.5KG NET

Our perfect combination: chocolate, mango, strawberry, biscuits, sherbets, cocktails, mayonnaise, scallops, meat or fish tartar, carapaccios, Unagi lacquered and grilled eel.

Ingredient: sansho grape berries (Zanthoxylum Piperitum) • **Packaging:** sachet • **Storage:** keep dry away from direct sunlight and high temperatures • **Origin:** Wakayama, Japan

REF. **EK21-M / EK21**

BAIES DE SANSHO ROUGES MÛRES ENTIÈRES SUR TIGE 100G / 1KG NET

Nos accords parfaits : travaillées au moulin à poivre, elles rehausseront un tartare de viande ou de poisson, une mayonnaise, un poisson grillé ou, pourquoi pas, un dessert chocolaté.

Ingrédient : baies de sansho raisin (Zanthoxylum Piperitum) • **Conditionnement :** sachet • **Conservation :** à l'abri de la lumière, de la chaleur et de l'humidité • **Origine :** Wakayama, Japon

DRIED RIPPENED RED SANSHO GRAPE BERRIES 100G / 1KG NET

Our perfect combination: after grinded in the pepper mill, they will spice up your meat or fish tartars, a mayonnaise, a grilled fish or, why not, a chocolate dessert.

Ingredient: sansho grape berries (Zanthoxylum Piperitum) • **Packaging:** sachet • **Storage:** keep dry away from direct sunlight and high temperatures • **Origin:** Wakayama, Japan

REF. **HT5**

CONDIMENT YUZU SANSHO 90G NET

Peu le savent mais le sansho appartient à la famille des rutacées donc des agrumes. Le sansho asakura est différent du budo sansho de Wakayama. Il est plus subtile, plus frais. Les notes de verveine et de citronelle sont bien présentes et l'association avec le yuzu apporte un bel équilibre.

Nos accords parfaits : le yuzu sansho est un condiment qui relève à merveille les assaisonnements, marinades, sauces… Il se déguste avec gourmandise en accompagnement de poissons (grillés ou pochés), grillades de viandes blanches ou rouges, crustacés, saumon fumé, salades composées, légumes, tartares de poisson ou bœuf ou veau…

Ingrédients : écorces de yuzu (38,50 %), sansho asakura (20 %), sel, eau, vinaigre • **Conditionnement :** poche doypack • **Conservation :** au réfrigérateur • **Origine :** Hyogo, Japon

YUZU SANSHO CONDIMENT 90G NET

Few know but the sansho belongs to the family of rutaceous; therefore, it is a citrus. Sansho asakura is different from Wakayama budo sansho. It is more subtle, fresher. The notes of verbena and lemon grass are present and the association with yuzu brings a nice balance.

Our perfect combination: yuzu sansho is a condiment matching perfectly for seasoning marinades, sauces or can be enjoyed straight with grilled or poached or smoked fishes, white or red grilled meat, seafood, salads, raw fish, fish, beef or veal tartar…

Ingredients: yuzu peels (38,50%), asakura sansho (20%), salt, water, vinegar • **Packaging:** doypack pouch • **Storage:** refrigerated • **Origin:** Hyogo, Japan

LES MOUTARDES

MUSTARDS

REF. **AS1**

MOUTARDE GRAINES ASANUMA EGOMA 120G NET

Il s'agit d'une moutarde graines universelle, populaire chez les gourmets. La graine « egoma » (Perilla Frutescens ou shiso) est un super-aliment riche en acide α-linolénique, utile pour la prévention de la démence et pour préserver la jeunesse des vaisseaux sanguins. La maison Asanuma shoyuten, située à Morioka (Iwate), au milieu des montagnes et baignée des eaux pures et réputées de la région, est reconnue, depuis plus d'un siècle, pour la qualité de ses sauces soja et miso. Depuis la seconde guerre mondiale, les habitudes alimentaires des Japonais ont changé et l'industrie alimentaire s'est diversifiée. Notre artisan s'est adapté en développant divers assaisonnements tels que les « tsuyu » (condiment pour la dégustation des somen, soba…) et les « tare » (sauce pour les viandes et légumes), toujours en utilisant la technologie de brassage et le savoir-faire cultivés au cours des décennies passées. Les principales variétés de moutarde comprennent la moutarde jaune, la moutarde brune, la moutarde d'Orient (moutarde japonaise). La moutarde jaune a moins d'amertume et une saveur douce réputée améliorer la cuisson. La moutarde graines Asanuma egoma est exclusivement fabriquée à partir de cette moutarde jaune agrémentée de graines de shiso egoma et de miel. Ce condiment ajoute un accent aux plats avec une texture éclatante.

Nos accords parfaits : vous aimerez ses notes aigrelettes et rafraichissantes en accompagnement des Saint-Jacques crues, le saumon fumé, les poissons marinés, la salade de pommes de terre, la saucisse, les carpaccios de viandes… À essayer également sur une huître fraîche, c'est bluffant. Cette moutarde ne contient aucun additif, colorant ou conservateur.

Ingrédients : 40 % graines de moutarde (Brassica Juncea), miel, vinaigre de riz, vinaigre d'alcool, sucre, eau, 1,50 % graines de shiso egoma (Perilla Frutescens), brandy, sel, poivre blanc • **Conditionnement :** sachet • **Conservation :** à l'abri de la lumière, de la chaleur • **Origine :** Iwate, Japon

ASANUMA EGOMA MUSTARD SEEDS 120G NET

It is a universal mustard seed, popular among food lovers Asanuma Shoyuten, based in Morioka (Iwate), a city surrounded by mountains and the region's famed pure waters, has been famous for the high quality of its soya and miso sauces for over a century. Since the Second World War, the food habits of the Japanese have changed and the food industry has diversified. Our artisan has adapted by developing various seasonings such as "tsuyu" (a condiment for somen and soba) and "tare" (a sauce for meat and vegetables), still using the brewing technology and know-how cultivated over many decades. The "egoma" seed (Perilla Frutescens or shiso) is a superfood rich in α-linolenic acid, useful for the prevention of dementia and for keeping blood vessels youthful. The main varieties of mustard include yellow mustard, brown mustard and oriental mustard (Japanese mustard). Yellow mustard is less bitter and has a sweeter taste which is used to improve cooking. Asanuma egoma mustard seeds are exclusively made from this yellow mustard plus shiso egoma seeds and honey. This condimentgives a vibrant texture to dishes.

Our perfect combination: you will love its tart and refreshing notes as an accompaniment to raw scallops, smoked salmon, marinated fish, potato salad, sausage or meat carpaccios. Try it on fresh oysters too, for an outstanding effect. This mustard doesn't contain any additives, coloring agents nor preservatives.

Ingredients: 40% mustard seeds (Brassica Juncea), honey, rice vinegar, alcohol vinegar, sugar, water, 1.50% shiso egoma seeds (Perilla Frutescens), brandy, salt, white pepper • **Packaging:** sachet • **Storage:** protected from light and heat • **Origin:** Iwate, Japan

REF. **AS2**

MOUTARDE GRAINES ASANUMA BALSAMIQUE EGOMA 120G NET

La maison Asanuma shoyuten, située à Morioka (Iwate), au milieu des montagnes et baignée des eaux pures et réputées de la région, est reconnue, depuis plus d'un siècle, pour la qualité de ses sauces soja et misos. Depuis la seconde guerre mondiale, les habitudes alimentaires des Japonais ont changé et l'industrie alimentaire s'est diversifiée. Notre artisan s'est adapté en développant divers assaisonnements tels que les « tsuyu » (condiment pour la dégustation des somen, soba…) et les « tare » (sauce pour les viandes et légumes), toujours en utilisant la technologie de brassage et le savoir-faire cultivés au cours des décennies passées. La graine « egoma » (Perilla Frutescens ou shiso) est un super-aliment riche en acide α-linolénique, utile pour la prévention de la démence et pour préserver la jeunesse des vaisseaux sanguins. Les principales variétés de moutardes comprennent la moutarde jaune, la moutarde brune, la moutarde d'Orient (moutarde japonaise). La moutarde jaune a moins d'amertume et une saveur douce réputée améliorer la cuisson. La moutarde graines Asanuma balsamique egoma est exclusivement fabriquée à partir de cette moutarde jaune agrémentée de graines de shiso egoma, de jus de raisin sauvage de montagne vendangé tardivement (dans la Préfecture d'Iwate) et de très bon vinaigre balsamique. Cette moutarde est remarquable. Le goût est profond, les saveurs riches, les notes de fruits rouges addictives.

Nos accords parfaits : elle est incontournable en dégustation de viandes rouges de qualité maturées à sec, escalopes de foie gras, pigeonneau rôti, gibiers rôtis; quasi de veau… Cette moutarde ne contient aucun additif, colorant ou conservateur.

Ingrédients : 29,80 % graines de moutarde (Brassica Juncea), vinaigre de riz, sucre, jus de raison de montagne issu de vendanges tardives, miel, vinaigre de raisin, vinaigre balsamique, sauce soja, 1,50 % graines de shiso egoma (Perilla Frutescens), sel, poivre blanc, eau • **Conditionnement :** sachet • **Conservation :** à l'abri de la lumière, de la chaleur • **Origine :** Iwate, Japon

ASANUMA EGOMA BALSAMIC MUSTARD SEEDS 120G NET

Asanuma Shoyuten, based in Morioka (Iwate), a city surrounded by mountains and the region's famous pure waters, has been famous for the high quality of its soya and miso sauces for over a century. Since the Second World War, the food habits of the Japanese have changed and the food industry has diversified. Our artisan has adapted by developing various seasonings such as "tsuyu" (a condiment for somen and soba) and "tare" (a sauce for meat and vegetables), still using the brewing technology and know-how cultivated over many decades. The "egoma" seed (Perilla Frutescens or shiso) is a superfood rich in α-linolenic acid, useful for the prevention of dementia and for keeping blood vessels youthful. The main varieties of mustard include yellow mustard, brown mustard and oriental mustard (Japanese mustard). Yellow mustard is less bitter and has a sweeter taste and is used to improve cooking. Asanuma egoma balsamic mustard seeds are exclusively made from this yellow mustard enhanced with shiso egoma seeds, late-harvested wild mountain grape juice (in Iwate Prefecture) and very good balsamic vinegar. This mustard is remarkable. The taste is deep, the flavors rich and the red fruit notes addictive. This mustard doesn't contain any additives, coloring agents nor preservatives.

Our perfect combination: it is a must for good-quality red meat, foie gras escalopes, roast pigeon, roast game; veal and more.

Ingredients: 29.80% mustard seeds (Brassica Juncea), rice vinegar, sugar, late-harvested mountain grape juice, honey, grape vinegar, balsamic vinegar, soy sauce, 1.50% shiso egoma seeds (Perilla Frutescens), salt, white pepper, water • **Packaging:** sachet • **Storage:** protected from light and heat • **Origin:** Iwate, Japan

LES POUDRES

POWDERS

REF. **SAS4-S/ SAS4-XL/SAS4**

CONDIMENT DE SAINT-JACQUES EN POUDRE 50G/1KG/20KG NET

Le condiment de noix de Saint-Jacques pulvérisé de la maison SATO FOODS est un concentré de saveurs. Cet extrait fait partie de la gamme OISHII (délicieux, savoureux en japonais), gamme dont les produits répondent aux qualités suivantes : uniques, intéressants, rapides à l'utilisation, bons pour la santé, innovants, impressionnants. La technique de production consiste en l'extraction des saveurs naturelles des ingrédients ensuite soumis à pulvérisation. Les saveurs produits sont concentrées et restituent des saveurs naturelles. L'avantage de cet extrait réside dans sa forme : le produit pulvérisé se mélange parfaitement aux farines, crèmes et autres pâtes, liquide…

Nos accords parfaits : il relève ou assaisonne parfaitement les risottos, poissons, sauces, riz, pâtes, légumes sautés… Les notes naturellement sucrée de la noix de Saint-Jacques japonaise sont parfaitement restituées. L'utilisation et le dosage sont parfaitement aisés. Vous pourrez même parfumer vos sauces soja, mayonnaises et autres sauces condiments, bouillons de coquillages ou de poissons…

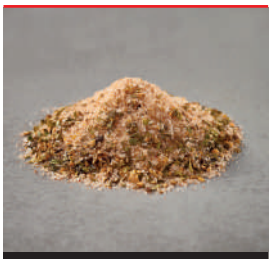
Ingrédients : dextrine, extrait de Saint-Jacques (extrait de Saint-Jacques, sel, sirop d'amidon, glucose) • **Conditionnement :** sachet • **Conservation :** à l'abri de la lumière et de l'humidité • **Origine :** Aichi, Japon

POWDERED SCALLOP CONDIMENT 50G/1KG/20KG NET

SATO FOODS 'scallop seasoning is a concentrate of flavors. This extract is part of the range OISHII (delicious, tasty in Japanese), range whose products meet the following qualities: unique, interesting, fast to use, good for health, innovative, impressive. The production technique consists in extracting the natural flavors of the ingredients then subjected to spraying. The flavors produced are concentrated and restore natural flavors. The advantage of this extract lies in its shape: the sprayed product mixes perfectly with flours, creams and other pasta, liquid…

Our perfect combination: it enhances or seasons perfectly risottos, fish, sauces, rice, pasta, sautéed vegetables… The naturally sweet notes of Japanese scallops are perfectly restored. The use and the dosage are perfectly easy. You can even flavor your soy sauces, mayonnaise and other sauces condiments, broths of shells or fish…

Ingredients: dextrin, scallop extract (scallop extract, salt, starch syrup, glucose) • **Packaging:** sachet • **Storage:** protected from light and moisture • **Origin:** Aichi, Japan



REF. **AJY**

SEL ROSE DE L'HIMALAYA AUX ÉPICES EGOMA 50G/1KG NET

La Préfecture de Toyama est réputée pour ses cultures de shiso à graines egoma (Perilla Frutescens). Ces petites graines très aromatiques surprennent par leurs cortèges de saveurs : basilic, sésame, notes mentholées, notes de sous-bois, cumin, anis, mélisse, cannelle. Notre artisan marie l'egoma à un mélange d'épices qu'il associe au sel rose de l'Himalaya. L'ensemble est équilibré.

Nos accords parfaits : viandes rouges, poissons blancs, sashimis de poissons gras, tempura.

Ingrédients : sel rose de l'Himalaya, cumin, poivre noir, paprika, coriandre graine, poivre blanc, marjolaine, 0,75 % egoma graine (Perilla Frutescens), noix de muscade, ail, céleri graine, origan, thym • **Conditionnement :** boîte ou sachet • **Conservation :** à l'abri de l'humidité • **Origine :** Toyama, Japon

HIMALAYA PINK SALT WITH EGOMA SPICES 50G/1KG NET

Toyama Prefecture is famous for its egoma shiso seeds (Perilla Frutescens). These very aromatic little seeds surprise with their multiple flavors: basil, sesame, mint, wooden undergrowth, cumin, anise, melissa, cinnamon.
Our craftsman marries the egoma with a blend of spices that he combines with the Himalaya pink salt. The whole is balanced.

Our perfect combination: red meat, white fish, fatty fish sashimi, tempura.

Ingredients: pink Himalayan salt, cumin, black pepper, paprika, coriander seed, white pepper, marjoram, 0.75% egoma seed (Perilla Frutescens), nutmeg, garlic, celery seed, oregano, thyme • **Packaging:** box or sachet • **Storage:** away from moisture • **Origin:** Toyama, Japan

Nishikidôri

vous présente ses

Sels
Salts

Les sels Grands Crus • Grands Crus sea salts. p.184-187
Les sels aromatisés • Flavored sea salts..... p.187-188

www.nishikidori.com

LES SELS GRANDS CRUS

GRANDS CRUS SEA SALTS

REF. **OCE1-S/ OCE1-XL/OCE1**

SEL DE MER DE ISHIGAKI JIMA 40G/1KG/10KG NET

Les îles Yaeyama forment un archipel composé de 32 îles situé au sud-ouest du Japon, à environ 2000km de Tokyo. Les neuf principales sont Ishigaki, Iriomote, Taketomi, Yonaguni, Kohama, Hateruma, Kuro-Shima, Hatoma, Aragusuku. Elles sont réputées pour leur récif de corail, une nature tropicale, des forêts de mangroves. Le sel Ishigaki No Shio est confectionné exclusivement à partir de baie de Nagura, île d'Ishigaki Il y est produit artisanalement depuis plus de trois siècles (depuis 1717). Seules 18 personnes, réunies dans une corporation, continuent à le produire. Dans le dialecte local, « NAGURA » signifie « lieu du rassemblement des alevins ». Les locaux viennent parfois pêcher dans cette baie poissons, palourdes, algues. Nos producteurs pensent que la fabrication du sel est source de la vie… Les récifs de coraux dans cette zone démontrent la pureté et la qualité des eaux. Ici, les méthodes de fabrication du sel sont traditionnelles et respectueuses de l'environnement. L'eau est puisée dans la baie de Nagura, à 1500m de la côte dans une eau riche en coraux et en algues, mijotée au chaudron afin d'extraire le sel qui séchera au soleil, parfois sous serre à des températures atteignant les 70°C. Cette dernière étape nécessite 3 jours en été et plus d'un mois en hiver. Le sel est ensuite torréfié, préservant sa très haute teneur en minéraux. Nous pouvons dire que ce sel est un sel de récifs coralliens, qui doit sa saveur exceptionnel à la qualité de l'eau, aux algues, à la faune marine, aux forêts de mangroves avoisinantes, aux eaux de montagnes se déversant dans la baie de Nagura.

Nos accords parfaits : il s'agit d'un sel rare, Grand Cru, à déguster avec vos poissons, fruits de mer, algues. Il mettra en valeurs vos beurres, vos caramels, vos pâtisseries, une escalope de foie gras, une grillade, des fruits poêlés…

Ingrédient : 100% sel de mer Ishigaki No Shio • **Conditionnement :** boîte ou sachet • **Conservation :** à l'abri de la lumière et de l'humidité • **Origine :** Ishigaki Jima, Japon

ISHIGAKI JIMA SEA SALT 40G/1KG/10KG NET

The Yaeyama Islands form an archipelago of 32 islands located in southwest Japan, about 2000km from Tokyo. The top nine are Ishigaki, Iriomote, Taketomi, Yonaguni, Kohama, Hateruma, Kuro-Shima, Hatoma, Aragusuku. They are famous for their coral reef, tropical nature, mangrove forests. Ishigaki No Shio Salt is made exclusively from Nagura Bay, Ishigaki Island It has been produced here for over three centuries (since 1717). Only 18 people, gathered in a corporation, continue to produce it. In the local dialect, "NAGURA" means "fry gathering place." Locals sometimes fish in this bay fish, clams, seaweed. Our producers think that salt making is a source of life… Coral reefs in this area demonstrate the purity and quality of the waters. Here, salt making methods are traditional and environmentally friendly. The water is drawn from Nagura Bay, 1500m from the coast in a water rich in corals and seaweed, simmered in a cauldron to extract salt that will dry in the sun, sometimes in a greenhouse at temperatures up to 70°C. This last step requires 3 days in summer and more than one month in winter. The salt is then roasted, preserving its very high mineral content. We can say that this salt is a salt of coral reefs, which owes its exceptional flavor to the quality of water, algae, marine fauna, nearby mangrove forests, mountain waters flowing into the bay of Nagura.

Our perfect combination: it is a rare salt, Grand Cru, to taste with your fish, seafood, seaweed. It will highlight your butters, your caramels, your pastries, a foie gras slice, a grill, baked fruits…

Ingredient: 100% Ishigaki No Shio sea salt • **Packaging:** box or bag • **Storage:** protected from light and moisture • **Origin:** Ishigaki Jima, Japan

REF. **BIM1-S/ BIM1-XL/BIM1**

SEL DE MER WAJIMA NO KAIEN 40G/1KG/10KG NET

Le sel de mer de Wajima, dénommé « Wajima no Kaien », est confectionné à partir d'eau de mer de la petite île d'Hegura-jima (4km²), située à 50km de la péninsule de Noto, Préfecture d'Ishikawa. La monopolisation de la production de sel au Japon a été achevée en 1997. Les différents artisans ont commencé à produire du sel selon deux méthodes principales : a) Par évaporation et condensation b) Par dissolution et condensation À Wajima, l'eau de mer condensée n'est pas bouillie et le sel n'est pas séché au soleil. L'eau de mer pure d'Hegura Jima est évaporée par un système de lumière spéciale, dans une pièce à basse température (40°C), jusqu'à faire cristalliser le sel dix jours plus tard. Les cristaux obtenus se dissolvent facilement et sont absorbés aisément par les aliments. Ce sel est plus doux d'un point de vue santé. En effet, le rapport entre le sodium et le magnésium est presque identique à celui du sang humain. Cela signifie donc que cela ne pèse pas sur le corps humain. Le sodium peut rendre l'amidon et les glucides (sucres) actifs et les transformer en glucose. Le magnésium peut activer les enzymes des ingrédients et transformer les protéines de la viande et du poisson en acides aminés Umami. Comme le sel de Wajima a un bon équilibre en sodium et en magnésium, il peut favoriser l'enzymolyse des ingrédients. Et il aide également la croissance de l'acide lactique et de la levure et favorise la fermentation. Principaux minéraux du sel Wajima No Kaien (pour 100g) : 35g sodium, 295mg magnésium, 527mg calcium, 47mg potassium.

Nos accords parfaits : cornichons, légumes au sel ou fermentés, onigiri, poisson grillé, crevettes et langoustines grillées, pot-au-feu, pain, viandes de bœuf (onglet, bavette, hampe). Il convient également à merveille pour réaliser des viandes en salaison.

Ingrédient : 100% sel de mer Wajima No Kaien • **Conditionnement :** boîte ou sachet • **Conservation :** à l'abri de la lumière et de l'humidité • **Origine :** Wajima (Ishikawa), Japon

WAJIMA NO KAIEN SEA SALT 40G/1KG/10KG NET

Sea salt from Wajima, called "Wajima no Kaien", is made from sea water from the small island of Hegura-jima (4km²), located 50km from the Noto peninsula, Ishikawa Prefecture. The monopolization of salt production in Japan was completed in 1997. The various artisans began to produce salt according to two main methods: a) Evaporation and condensation b) By dissolution and condensation In Wajima, the condensed sea water is not boiled and the salt is not dried in the sun. The pure seawater of Hegura Jima is evaporated by a special light system, in a room at low temperature (40°C), until the salt is crystallized ten days later. The resulting crystals dissolve easily and are easily absorbed by food. This salt is softer from a health point of view. Indeed, the ratio between sodium and magnesium is almost identical to that of human blood. This means that it does not weigh on the human body. Sodium can make starch and carbohydrates (sugars) active and turn them into glucose. Magnesium can activate the enzymes of the ingredients and transform the proteins of meat and fish into Umami amino acids. Since Wajima salt has a good balance of sodium and magnesium, it can promote enzymolysis of ingredients. And it also helps the growth of lactic acid and yeast and promotes fermentation. Main minerals of salt Wajima No Kaien (per 100g): 35g sodium, 295mg magnesium, 527mg calcium, 47mg potassium.

Our perfect combination: pickles, salted or fermented vegetables, onigiri, grilled fish, grilled shrimp and scampi, stew, bread, beef (hanging tender, thick flank, outside skirt). It is also ideal for making meat salted.

Ingredient: 100% Wajima No Kaien sea salt • **Packaging:** box or bag • **Storage:** protected from light and moisture • **Origin:** Wajima (Ishikawa), Japan

REF. OKIS2-S / OKIS2-XL

SEL DE MER DE L'ÎLE D'AGUNI « OKINAWA AGUNI-NO SHIO » 40G / 1 KG NET

L'eau de mer contient environ 90minéraux différents. Plus de 60 d'entre eux se retrouvent dans le sel de mer Aguni-no Shio. Minéraux représentatifs contenus dans le sel et leurs fonctions : magnésium : aide à l'absorption du calcium, à la neurotransmission et à la contraction musculaire Calcium : forme les os et les dents, régule les muscles cardiaques et le système nerveux Sodium : régule les muscles et le système nerveux, régule l'équilibre des fluides corporels Potassium : régule le cœur et les muscles Phosphore : renforce les dents et les os Fer : transporte l'oxygène dans le sang Zinc : aide les enzymes à agir Cuivre : crée de l'hémoglobine dans le sang Chrome : aide au métabolisme du sucre et des graisses Sélénium : a une forte action anti-oxydante Manganèse : favorise la fermentation osseuse Soufre : synthétise les protéines Iode : est l'ingrédient principal de l'hormone thyroïdienne Le sel de mer Aguni-no Shio est savoureux et améliore votre santé. Aguni-no Shio n'est pas du sel produit en masse, fabriqué dans une grande usine. C'est un produit artisanal, fabriqué à la main dans un petit atelier. En conséquence, les compétences des artisans qui produisent ce sel fabriqué à la main sont essentielles. L'atelier de sel Aguni-no Shio est situé sur l'île Aguni, entourée d'eau claire sous le soleil subtropical d'Okinawa. L'eau de mer y est pompée dans une tour de 10m de haut. Plus de 15000 bambous avec des milliers de branches pendent de la tour et l'eau de mer coule à travers ce bambou. Le vent de la mer aide à évaporer l'eau de mer pour produire de l'eau salée condensée. Ce processus est répété pendant une semaine pour obtenir un concentré d'eau de mer six fois plus condensé que l'eau de mer normale. Ensuite, la solution obtenue est placée dans une marmite plate appelée « hiragama » et est ensuite réduite au feu de bois pendant environ deux jours. L'artisan ne cesse de remuer le mélange afin d'éviter que celui-ci ne brûle. Le nigari ou chlorure de magnésium naturel est extrait au cours des quatre à cinq jours suivant. Le processus final consiste à passer les cristaux de sel dans un tamis pendant deux jours pour leur maturation. Le sel Aguni-no Shio est unique et constitue l'un des meilleurs sels du monde.

Nos accords parfaits : sa salinité est unique et son utilisation est réputée aussi bien en cuisine qu'en pâtisserie et en confiserie. Un très grand cru pour les puristes.

Ingrédient : 100% sel marin • **Conditionnement :** sachet • **Conservation :** à l'abri de l'humidité • **Origine :** île d'Aguni (Okinawa), Japon

AGUNI ISLAND SEA SALT "OKINAWA AGUNI NO SHIO" 40G / 1KG NET

Seawater contains about 90 different minerals. More than 60 of them end up in Aguni-no Shio sea salt. Representative minerals contained in salt and their functions: magnesium: helps with calcium absorption, neurotransmission and muscle contraction Calcium: forms bones and teeth, regulates heart muscles and the nervous system Sodium: regulates muscles and the nervous system, regulates the balance of body fluids Potassium: regulates the heart and muscles Phosphorus: strengthens teeth and bones Iron: carries oxygen in the blood Zinc: helps enzymes to act Copper: creates hemoglobin in the blood Chromium: helps metabolism of sugar and fats Selenium: has a strong antioxidant action Manganese: promotes bone fermentation Sulfur: synthesizes proteins Iodine: is the main ingredient of thyroid hormone Aguni-no Shio sea salt is tasty and improves your health. Aguni-no Shio is not mass produced salt, made in a big factory. It is a craft product, hand made in a small workshop. As a result, the skills of artisans who produce this hand-made salt are essential. The salt workshop Aguni-no Shio is located on Aguni Island, surrounded by clear water under the subtropical sun of Okinawa. The sea water is pumped into a tower 10m high. More than 15000 bamboos with thousands of branches hang from the tower and the sea water flows through this bamboo. The wind of the sea helps evaporate the seawater to produce condensed salt water. This process is repeated for one week to obtain a concentrate of seawater six times more condensed than normal seawater. Then, the resulting solution is placed in a flat pot called "hiragama" and is then reduced to a wood fire for about two days. The craftsman keeps stirring the mixture to prevent it from burning. Nigari or natural magnesium chloride is extracted within the next four to five days. The final process is to pass the salt crystals through a sieve for two days for ripening. Aguni-no Shio salt is unique and one of the best salts in the world.

Our perfect combination: its salinity is unique and its use is renowned in cooking, pastry and confectionery. A very great vintage for purists.

Ingredient: 100% sea salt • **Packaging:** sachet • **Storage:** away from moisture • **Origin:** Aguni Island (Okinawa), Japan

REF. PAR3- S / PAR2 / PAR3

NEIGE DE SEL YUKISHIO DE MIYAKO-JIMA 25G / 500G / 3KG NET

L'île de Miyako-jima est située dans l'archipel d'Okinawa, au sud du Japon, et approximativement à 400km à l'est de Taiwan. Ces plages et eaux splendides sont très réputées comme sites de plongée. De nombreux touristes sont attirés par sa beauté tropicale et visitent l'île pour y découvrir une nature unique dans l'archipel. L'île est entourée d'un récif corallien dans une mer d'un bleu limpide. Ce sel est confectionné en utilisant de l'eau de mer puisée dans les roches calcaires des hauts fonds marins puis passée par une membrane d'osmose inversée, séparant l'eau douce et l'eau de mer condensée. L'eau de mer condensée est pulvérisée sur une plaque chauffante ; l'eau s'évapore laissant une couche de saumure (riche en chlorure de magnésium). Plus naturel que la plupart des sels classiques trouvables sur le marché, le sel Yukishio a la particularité d'être listé dans le Guinness Book des Records pour sa richesse en minéraux, la plus importante au monde (à savoir 18minéraux différents : sodium, magnésium, potassium, calcium, fer, manganèse, zinc, chrome, cuivre, chlore, cobalt, nickel, brome, strontium, fluorine, sulfure, bore et lithium). Son appellation « neige de sel » provient de son aspect identique au sucre glace, et de sa légèreté : en effet, une cuillère à café rase pèse environ… 5g ! Pour comparaison, une cuillère à café rase de sel « classique » pèse 17g. Il faut approximativement 3 fois plus de sel « classique » pour obtenir le même pouvoir salant. Le sel de cuisine en poudre Yukishio est donc beaucoup plus économique. En 2000, la neige de sel de Yuki-Shio a été déclarée « Meilleur sel du Monde ».

Nos accords parfaits : la neige de sel est unique de par sa douceur sans le caractère agressif des sels classiques. Sa douceur est peut-être trop légère pour les plats appelant un goût salé prononcé, mais peut apporter une saveur profonde aux aliments. Nous la recommandons en assaisonnements des tomates et crudités, des tempura, dans les soupes et ragoûts, ou encore comme assaisonnement pour viandes et poissons, foie gras, légumes. Ce sel peut tout aussi bien être utilisé dans la réalisation d'une « eau saline », consommé par certaines personnes pour ses propriétés bénéfiques pour la santé. De façon plus originale, la neige de sel est un excellent exfoliant facial et convient parfaitement pour masser les gencives.

Ingrédient : 100% sel marin • **Conditionnement :** sachet • **Conservation :** à l'abri de l'humidité • **Origine :** Miyako-Jima (Okinawa), Japon

SNOW SALT YUKISHIO FROM MIYAKO-JIMA ISLAND 25G / 500G / 3KG NET

Miyako-jima island is located in the Okinawa archipelago, southern Japan, and approximately 400km east of Taiwan. These beautiful beaches and waters are well known as dive sites. Many tourists are attracted by its tropical beauty and visit the island to discover a unique nature in the archipelago. The island is surrounded by a coral reef in a clear blue sea. This salt is made using seawater drawn from the limestone rocks of the deep seabed and then passed through a reverse osmosis membrane, separating freshwater and condensed seawater. Condensed seawater is sprayed on a hot plate; the water evaporates leaving a layer of brine (rich in magnesium chloride). More natural than most classic salts available on the market, Yukishio salt has the distinction of being listed in the Guinness Book of Records for its mineral wealth, the largest in the world (ie 18 different minerals: sodium, magnesium potassium, calcium, iron, manganese, zinc, chromium, copper, chlorine, cobalt, nickel, bromine, strontium, fluorine, sulphide, boron and lithium). Its name "snow of salt" comes from its appearance identical to icing sugar, and its lightness: in fact, a teaspoon weighs about… 5g! For comparison, a teaspoon of "classic" salt weighs 17g. It takes approximately 3 times more "classic" salt to obtain the same salt power. The Yukishio powdered cooking salt is therefore much cheaper. In 2000, the salt snow of Yuki-Shio was declared "World's Best Salt".

Our perfect combination: salt snow is unique in its softness without the aggressive character of classic salts. Its sweetness is perhaps too light for dishes calling for a pronounced salty taste, but can bring a deep flavor to foods. We recommend this salt for tomatoes and raw vegetables, tempura, soups and stews, for meat and fish, foie gras, vegetables. This salt can also be used in the production of "saline water", consumed by some people for its health benefits. In a more original way, salt snow is an excellent facial exfoliator and is perfect for massaging the gums.

Ingredient: 100% sea salt • **Packaging:** sachet • **Storage:** away from moisture • **Origin:** Miyako-Jima (Okinawa), Japan

REF. UMIN-S/UMIN-XL

SEL DE MER HOSHI SHIO DE IZU OSHIMA 40G/1KG NET

Les artisans de la maison Umi No Sei continuent à fabriquer leur sel selon une méthode traditionnelle : l'eau de mer est prélevée et séchée sur le sable près de la mer. Même si les rendements sont très faibles, la qualité est au rendez-vous. Le courant de Kuroshio, second plus grand courant marin au monde après le Gulf Stream, transportant des eaux chaudes tropicales vers le Nord et les régions polaires, passe autour de l'île volcanique d'Izu-Oshima. Nos artisans pompent cette eau de mer pure et la stockent dans des poêles à sel. Ils utilisent ainsi la lumière du soleil et le vent (deux semaines en automne et en hiver, un mois ou deux au printemps et en été) pour condenser l'eau de mer. Ensuite, ils cristallisent peu à peu l'eau de mer concentrée dans une pièce aux parois de verre. Ce processus, permet de vérifier la concentration avec soin et de préserver le nigari (chlorure de magnésium naturel). Cette méthode fait briller le sel de mer solaire, Hoshi-shio. Très riche en chlorure de magnésium naturel, le sel Hoshi-shio fond lentement dans la bouche et se révèle assez doux. Principaux minéraux de sel Hoshi-shio (/100g) : sodium 36,37g, magnésium 525mg, calcium 525mg, potassium 157mg.

Nos accords parfaits : tempura, crème glacée, caramel, chocolat, truffes, carpaccios, tartares.

Ingrédient : 100% sel marin • **Conditionnement** : boîte ou sachet • **Conservation** : à l'abri de la lumière • **Origine** : Izu Oshima, Japon

IZU OSHIMA HOSHI SHIO SEA SALT 40G/1KG NET

Craftsmen from of Umi No Sei continue to make their salt in a traditional way: sea water is taken and dried on the sand near the sea. Even if the yields are very low, the quality is achieved. Kuroshio stream, world's second largest marine stream after the Gulf Stream, carrying warm tropical waters to the North and Polar Regions, passes around the volcanic island of Izu-Oshima. Our craftsmen pump this pure seawater and store it in salt pans. They use sunlight and wind (two weeks in autumn and winter, a month or two in spring and summer) to condense the seawater. Then, they gradually crystallize concentrated seawater. in a room with glass walls. This process allows to check the concentration carefully and to preserve the nigari (natural magnesium chloride). This method shines the solar sea salt, Hoshi-shio. Very rich in natural magnesium chloride, Hoshi-shio salt slowly melts in the mouth and is quite soft. Main salt minerals Hoshi-shio (/100g): sodium 36.37g, magnesium 525mg, calcium 525mg, potassium 157mg.

Our perfect combination: tempura, ice cream, caramel, chocolate, truffles, carpaccios, tartars.

Ingredient: 100% sea salt • **Packaging:** box or sachet • **Storage:** away from light • **Origin:** Izu Oshima, Japan

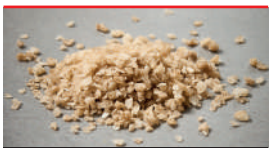
REF. MOKO1-S À/TO MOKO4

MOSHIO KOBO : 1 000 ANS DE SAVOIR FAIRE

Le moshio, ou « sel de mer japonais », était produit, il y a plus de 1000 ans, par les Japonais, sur l'île de Seto-uchi. Ils le produisaient en étalant des algues sur la plage, en les rinçant dans une piscine d'eau salée, puis en les faisant bouillir dans un pot en argile au-dessus d'un feu de bois pour faire évaporer l'eau et cristalliser le sel tout en réduisant les morceaux d'algues. Sur la côte de la préfecture de Kagawa, une algue tamamo de qualité supérieure, ingrédient principal du moshio, a vu sa culture se développer. Le moshio est un sel de mer qui a absorbé de l'extrait d'algues contenant beaucoup de minéraux et d'umami. Notre artisan fournisseur, Moshio Kobo, a été créé par M. Takemura. À sa retraite, il a commencé à produire le moshio par passion et sa production artisanale est devenue populaire auprès de sa famille et de ses amis, pour finalement être commercialisée. Le moshio de Moshio Kobo est fabriqué à la main, en petits lots, et sèche au soleil. En raison de ce processus de fabrication unique, nos artisans ont un contrôle total sur la couleur et le goût de leurs produits. Les algues entrant dans la production du moshio sont les « akamoku » (Sargassum Horneri) et les Hondawara (Sargassum Fulvellum). De janvier à mars, les hondawara sont apportées par les pêcheurs cultivateurs d'algues nori. Ces derniers les prélèvent car elles gênent le développement des nori. L'algue hondawara est alors séchée au soleil jusqu'à ce qu'elle soit complètement sèche, puis elle est stockée pour être utilisée pour le reste de la saison. Ensuite, l'algue hondawara séchée est trempée dans de l'eau de mer fraîche jusqu'à ce qu'elle soit pleine d'humidité, puis finement taillée en petits morceaux qui sont placés en marmite puis portés à ébullition. Après filtration, l'extrait est bouilli pendant 10 heures. Cet extrait peut être stocké pour contrôler le goût du moshio. Cet extrait est ensuite ajouté à un récipient de sel de mer fin produit localement, qui est ensuite mis à sécher au soleil jusqu'à ce que l'extrait soit complètement absorbé. Cette opération prend 2 à 3 jours. Les résidus de Hondawara sont utilisés comme engrais organique pour les agriculteurs locaux. Les moshio de Moshio Kobo se marient bien avec tous les types de plats, en particulier le tempura, le yakiniku, les sashimi et les sushi. Chaque moshio a une granulométrie particulière qui le prédispose à une catégorie de mets bien précise. Nous vous recommandons d'ajouter ces moshio en assaisonnement au moment. Les sels moshio de Moshio Kobo sont plébiscités par les meilleurs Chefs Japonais et les fins gourmets du Japon. Il est compliqué de s'en procurer. La liste d'attente est longue.

MOSHIO KOBO: A THOUSAND YEARS OF KNOW HOW

Moshio, or "Japanese sea salt", was produced more than 1000 years ago by the Japanese on Seto-uchi Island. They produced it by spreading seaweed on the beach, rinsing it in a saltwater pool, then boiling it in a clay pot over a wood fire to evaporate the water and crystallize it. salt while reducing the pieces of seaweed. On the coast of Kagawa Prefecture, a high quality tamamo seaweed, the main ingredient of moshio, has seen its culture grow. The moshio is a sea salt that has absorbed seaweed extract containing many minerals and umami. Our supplier craftsman, Moshio Kobo, was created by Mr. Takemura. When he retired, he started producing moshio out of passion and his artisanal production became popular with his family and friends, eventually being marketed. Moshi Kobo's moshio is hand-made, in small batches, and dries in the sun. Because of this unique manufacturing process, our craftsmen have total control over the color and taste of their products. Theseaweeds used in the production of moshio salt are "Akamoku" (Sargassum Horneri) and Hondawara (Sargassum Fulvellum). From January to March, hondawara are brought by fishermen who grow nori seaweed. They collect them because they hinder the development of nori. The hondawara seaweed is then dried in the sun until it is completely dry, then stored for use for the rest of the season. Then the dried hondawara seaweed is soaked in fresh seawater until it is full of moisture, then finely chopped into small pieces that are placed in a pot and boiled. After filtration, the extract is boiled for 10 hours. This extract can be stored to control the taste of moshio. This extract is then added to a container of fine sea salt produced locally, which is then dried in the sun until the extract is completely absorbed. This operation takes 2 to 3 days. Hondawara residues are used as organic fertilizer for local farmers. Moshi Kobo's moshio pairs well with all types of dishes, especially tempura, yakiniku, sashimi and sushi. Each moshio has a particular particle size that predisposes it to a specific category of dishes. We recommend you add these moshio seasoning at the moment. Moshio salts of Moshio Kobo are acclaimed by the best Japanese Chefs and gourmets of Japan. It is complicated to get some. The waiting list is long.



REF. MOKO1-S/ MOKO1-XL/MOKO1

SEL DE MER MOSHIO DE KAGAWA SPÉCIAL TEMPURA 50G/1KG/5KG NET

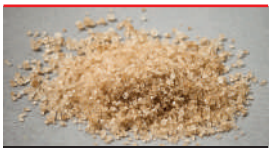
Nos accords parfaits : tempura de poissons, de crustacés, de coquillages, d'huîtres, de légumes…

Ingrédients : sel de mer de Kagawa, algue « akamoku » (Sargassum Horneri) et Hondawara (Sargassum Fulvellum) • **Conditionnement** : boîte ou sachet • **Conservation** : à l'abri de la lumière et de l'humidité • **Origine** : Kagawa, Japon

KAGAWA MOSHIO SALT SPECIAL FOR TEMPURA 50G/1KG/5KG NET

Our perfect combination: tempura of fish, crustaceans, sea shells, oysters, vegetables…

Ingredients: Kagawa sea salt, "akamoku" (Sargassum Horneri) and Hondawara (Sargassum Fulvellum) seaweeds • **Packaging:** box or bag • **Storage:** protected from light and moisture • **Origin:** Kagawa, Japan



REF. MOKO2-S/ MOKO2-XL/MOKO2

SEL DE MER MOSHIO DE KAGAWA SPÉCIAL VIANDES ET POISSONS 50G/1KG/5KG NET

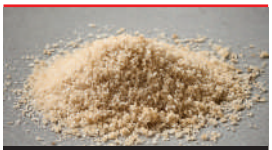
Nos accords parfaits : viandes et poissons grillées ou crues…

Ingrédients : sel de mer de Kagawa, algue « akamoku » (Sargassum Horneri) et Hondawara (Sargassum Fulvellum) • **Conditionnement** : boîte ou sachet • **Conservation** : à l'abri de la lumière et de l'humidité • **Origine** : Kagawa, Japon

KAGAWA MOSHIO SALT SPECIAL FOR MEAT AND FISH 50G/1KG/5KG NET

Our perfect combination: raw or grilled meat and fish…

Ingredients: Kagawa sea salt, "akamoku" (Sargassum Horneri) and Hondawara (Sargassum Fulvellum) seaweeds • **Packaging:** box or bag • **Storage:** protected from light and moisture • **Origin:** Kagawa, Japan



REF. MOKO3-S/ MOKO3-XL/MOKO3

SEL DE MER MOSHIO DE KAGAWA SPÉCIAL UMAMI 50G/1KG/5KG NET

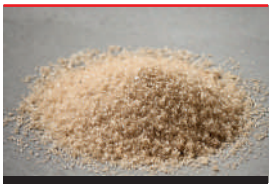
Nos accords parfaits : tomates, algues, homard, truffes, abats, carpaccio, tartare.

Ingrédients : sel de mer de Kagawa, algue « akamoku » (Sargassum Horneri) et Hondawara (Sargassum Fulvellum) • **Conditionnement** : boîte ou sachet • **Conservation** : à l'abri de la lumière et de l'humidité • **Origine** : Kagawa, Japon

KAGAWA MOSHIO SALT SPECIAL FOR UMAMI TASTE 50G/1KG/5KG NET

Our perfect combination: tomatoes, seaweeds, lobster, giblets, carpaccio, tartar.

Ingredients: Kagawa sea salt, "akamoku" (Sargassum Horneri) and Hondawara (Sargassum Fulvellum) seaweeds • **Packaging:** box or bag • **Storage:** protected from light and moisture • **Origin:** Kagawa, Japan



REF. MOKO4-S/ MOKO4-XL/MOKO4

SEL DE MER MOSHIO DE KAGAWA SPÉCIAL DASHI 50G/1KG/5KG NET

Nos accords parfaits : tous les dashi d'algues, de légumes, de poissons.

Ingrédients : sel de mer de Kagawa, algue « akamoku » (Sargassum Horneri) et Hondawara (Sargassum Fulvellum) • **Conditionnement :** boîte ou sachet • **Conservation :** à l'abri de la lumière et de l'humidité • **Origine :** Kagawa, Japon

KAGAWA MOSHIO SALT SPECIAL FOR DASHI 50G/1KG/5KG NET

Our perfect combination: all dashi broth made of seaweed, vegetables, fish.

Ingredients: Kagawa sea salt, "akamoku" (Sargassum Horneri) and Hondawara (Sargassum Fulvellum) seaweeds • **Packaging:** box or bag • **Storage:** protected from light and moisture • **Origin:** Kagawa, Japan

LES SELS AROMATISÉS

FLAVORED SEA SALTS

REF. MS3/MS9/MS11

SEL DE MER AROMATISÉ AU WASABI 50G/500G/1KG NET

Ce sel marin, très fin, est relevé de wasabi. Les notes sont puissantes et fidèles au bulbe.

Nos accords parfaits : marinades pour poulet, porc et poisson, assaisonnement des viandes de bœuf saignantes, confection de vos feuilletés apéritif, tofu, fromages.

Ingrédients : sel (présence d'acidifiant E341iii), 15,50 % wasabi en poudre (armoracia rusticana, wasabia japonica matsum), amidon de maïs, extrait d'épices (moutarde brune et moutarde orientale brassica juncea, amidon de maïs, dextrine), extrait de levure, persil en poudre, arôme • **Conditionnement :** sachet • **Conservation :** à l'abri de l'humidité • **Origine :** Mie, Japon • **Substance allergène :** moutarde

WASABI FLAVORED SEA SALT 50G/500G/1KG NET

This very fine sea salt is enhanced with wasabi. The notes are powerful and faithful to the bulb.

Our perfect combination: marinades for chicken, pork and fish, rare and medium rare beef meat seasoning, preparation of your appetizer puff pastry, tofu, cheeses.

Ingredients: salt (presence of acidifier E341iii), 15.50% powdered wasabi(armoracia rusticana, wasabia japonica matsum), corn starch, spices extract (brown mustarde, oriental mustard brassica juncea, corn starch, dextrine), yeast extract powder, parsley in powder, aroma • **Packaging:** sachet • **Storage:** away from moisture • **Origin:** Mie, Japan • **Allergenic:** mustard

REF. TV7-S/TV5/TV7

SEL DE MER AROMATISÉ AU WASABI 50G/1KG/10KG NET

Ce sel est aromatisé à base d'une préparation incluant du véritable wasabi de la Préfecture de Shizuoka. Les notes gustatives sont fraîches et puissantes, fidèles à la racine.

Nos accords parfaits : tempura, marinades pour poulet, bœuf, porc, poisson, feuilletés d'apéritif, frites, tofu.

Ingrédients : 40 % sel, maltose, poudre de kombu, 5,50 % arôme wasabi, 4,50 % wasabi (wasabia japonica) • **Conditionnement :** sachet • **Conservation :** à l'abri de l'humidité • **Origine :** Shizuoka, Japon

WASABI FLAVORED SEA SALT 50G/1KG/10KG NET

This salt is flavored with a preparation that includes real wasabi from Shizuoka Prefecture. The taste notes are fresh and powerful, faithful to the root.

Our perfect combination: tempura, marinades for chicken, beef, pork, fish, appetizer puffs, fries, tofu.

Ingredients: 40% sea salt, maltose, kombu seaweed powder, 5.50% wasabi aroma, 4.50% wasabi (wasania japonica) • **Packaging:** sachet • **Storage:** away from moisture • **Origin:** Shizuoka, Japan

REF. MS2/MS6

SEL DE MER AROMATISÉ AU YUZU 50G/1KG NET

Le yuzu est l'agrume roi du Japon. Pour aromatiser ce sel, les écorces de yuzu de la meilleure origine, Kôchi, à la pointe Sud de l'île de Shikoku, ont été sélectionnées.

Nos accords parfaits : tous les plats bouillis ou vapeurs, les poissons grillés ou vapeurs, les viandes blanches et rouges grillées. Pour les puristes, utilisez-le dans vos plats à base de tofu, tempura, plats frits et sashimi, feuilletés apéritifs.

Ingrédients : 50,50 % sel, dextrine, poudre d'écorce yuzu (10 %), glucose, extrait d'algue kombu, extrait de levure, arômes (présence anti-oxydant E306) • **Conditionnement :** sachet • **Conservation :** à l'abri de l'humidité • **Origine :** Mie, Japon

YUZU FLAVORED SEA SALT 50G/1KG NET

In Japan, yuzu is a predominant citrus fruit. This salt is flavored with yuzu skin powder from the best origin, Kôchi, Southern part of Shikoku Island.

Our perfect combination: perfect in all your boiled or steamed dishes, grilled or steamed fishes, white or red meats. It seasons to perfection tofu made dishes, tempura, fried dishes and sashimi, or integrated in few drops while making puff.

Ingredients: 50.50% salt, dextrin, yuzu peel powder (10%), glucose, kombu seaweed extract, yeast extract, aromas (contain antioxidant E306) • **Packaging:** sachet • **Storage:** away from moisture • **Origin:** Mie, Japan

REF. SOST1/SOST2

SEL DE MER AU SARRASIN TORRÉFIÉ SOBACHA 40G/1KG NET

Le sarrasin japonais, une fois torréfié, exprime des notes puissantes de galette de blé noir. Associé à un sel marin de qualité, il se révèle un assaisonnement exceptionnel.

Nos accords parfaits : noix de Saint-Jacques, couteaux, volailles fermières (poulet, pintade), magret de canard, foie gras, échines de porc grillées, lard, andouille, soles, turbot, barbue, bar, saumon, asperges, légumes racines, beurre doux…

Ingrédients : sel marin, 30 % Sarrasin torréfié • **Conditionnement :** sachet • **Conservation :** à l'abri de l'humidité • **Origine :** mélange réalisé en France à base de sarrasin torréfié Japonais

SEA SALT WITH SOBACHA ROASTED BUCKWHEAT 40G/1KG NET

Japanese buckwheat, once roasted, expresses powerful notes of black buckwheat pancake. Associated with a sea salt of quality, it is revealed an exceptional seasoning.

Our perfect combination: scallops, razor shells, free range poultries (chicken, guinea fowl), duck breast, foie gras, grilled pork neck chop, bacon, andouille, dover sole, turbot, brill, sea bass, salmon, asparagus, root vegetables, unsalted butter…

Ingredients: sea salt, 30% sobacha roasted buckwheat • **Packaging:** sachet • **Storage:** away from moisture • **Origin:** blend done in France using roasted buckwheat from Japan

REF. **SHISAN1-S/ SHISAN1-XL/SHISAN 1**

SEL DE MER DE L'ÎLE DE NOTO 40G/1KG/10KG NET

A sa création en 1998 par Koyachi San, Shinkai Shio Sangyo a pour but de relancer la production de sel dans la région de Nagahashi et Suzu, péninsule de Noto, Préfecture de Ishikawa. À ce jour, ce sel marin est confectionné par trois femmes, Junko Tsunetoshi San, Tadako Shimo San et Eiko Miyashita San. Quatre fois par mois, elles traitent près de 8.000L d'eau de mer de l'île de Noto pour produire seulement 200kg de sel marin. Chaque grain de sel porte leur amour et leur message de bonne santé et de bon goût. L'eau de mer de l'île de Noto est considérée comme l'une des plus propres du Japon, ce qui a encouragé les populations locales riveraines à commencer la production du sel au 16e siècle. La mer en Péninsule de Noto est animée par un courant abondant et fort issu de la rencontre entre un courant chaud et un courant froid. Notre sel est fabriqué selon un processus très unique mis au point par notre artisan. L'eau de mer propre est pulvérisée sur des stores en bambou, suspendus au plafond et atteignant le sol. Pendant que l'eau salée coule le long des stores, une partie de l'humidité s'évapore. L'eau salée recueillie est à nouveau pulvérisée sur les stores en bambou. La répétition de ce processus finit par produire de l'eau salée saturée. Celle-ci est ensuite transférée dans un grand chaudron en acier inoxydable d'environ 7 pieds de diamètre et cristallisée, au feu de bois doux, après 48 heures. Comme les autres sels de mer japonais, Suzu Shio est légèrement humide. Le sel est alors introduit dans des bois de bambou de 3 ans, eux-mêmes placés pendant 3 jours dans des fours traditionnels jusqu'à carbonisation du bambou. Le sel contenu dans le bambou est un véritable sel de mer contenant des minéraux naturels qui apportent amertume, douceur, acidité légère et, bien sûr, salé. Le résultat final est un sel contenant des résidus de charbon de bambou, d'où sa couleur légèrement noirâtre, plus doux, avec une pointe fumée et une finale douce, un umami très riche. Ce sel très rare, grand cru, est reconnu comme l'un des meilleurs sels du Japon.

Nos accords parfaits : il s'agit d'un excellent sel de finition pour tout, des sushi (en particulier les calmars et le thon), les sashimis, les viandes grillées, les pâtes, les tempura.

Ingrédients : sel marin, pigments de charbon de bambou • **Conditionnement :** boîte ou sachet • **Conservation :** à l'abri de l'humidité • **Origine :** île de Noto, Ishikawa, Japon

NOTO ISLAND SEA SALT 40G/1KG/10KG NET

Established in 1998 by Koyachi San, Shinkai Shio Sangyo aims to revive salt production in the region of Nagahashi and Suzu, Noto Peninsula, Ishikawa Prefecture. To date, this sea salt is made by three women, Junko Tsunetoshi San, Tadako Shimo San and Eiko Miyashita San. Four times a month, they process almost 8.000L of seawater from the island of Noto to produce only 200kg of sea salt. Each grain of salt carries their love and message of good health and good taste. The seawater of the island of Noto is considered one of the cleanest in Japan, which encouraged riparian local people to start producing salt in the 16th century. The sea in the Noto Peninsula is animated by an abundant and strong current coming from the encounter between a hot current and a cold current. Our salt is made according to a very unique process developed by our craftsman. Clean sea water is sprayed on bamboo blinds, hanging from the ceiling and reaching the ground. As the salt water flows down the blinds, some of the moisture evaporates. The saline water collected is again sprayed on the bamboo blinds. Repetition of this process eventually produces saturated salt water. This is then transferred to a large stainless steel cauldron about 7 feet in diameter and crystallized in a soft wood fire after 48 hours. Like other Japanese sea salts, Suzu Shio is slightly damp. The salt is then introduced into 3-year-old bamboo woods, which are then placed for 3 days in traditional ovens until the bamboo is charred. The salt contained in bamboo is a real sea salt containing natural minerals that bring bitterness, sweetness, light acidity and, of course, salty. The final result is a salt containing bamboo charcoal residue, hence its slightly blackish, softer color, with a smoky tip and a soft finish, a very rich umami. This very rare salt, grand cru, is recognized as one of the best salts of Japan.

Our perfect combination: it is an excellent finishing salt for everything, sushi (especially squid and tuna), sashimi, grilled meats, pasta, tempura.

Ingredients: sea salt, bamboo charcoal pigments • **Packaging:** box or sachet • **Storage:** protected from moisture • **Origin:** island of Noto, Isihkawa, Japan

REF. **SHISAN2-S/ SHISAN2-XL/SHISAN 2**

SEL FIN DE MER DE L'ÎLE DE NOTO 40G/1KG/10KG NET

A sa création en 1998 par Koyachi San, Shinkai Shio Sangyo a pour but de relancer la production de sel dans la région de Nagahashi et Suzu, péninsule de Noto, Préfecture de Ishikawa. À ce jour, ce sel marin est confectionné par trois femmes, Junko Tsunetoshi San, Tadako Shimo San et Eiko Miyashita San. Quatre fois par mois, elles traitent près de 8000L d'eau de mer de l'île de Noto pour produire seulement 200kg de sel marin. Chaque grain de sel porte leur amour et leur message de bonne santé et de bon goût. L'eau de mer de l'île de Noto est considérée comme l'une des plus propres du Japon, ce qui a encouragé les populations locales riveraines à commencer la production du sel au 16e siècle. La mer en Péninsule de Noto est animée par un courant abondant et fort issu de la rencontre entre un courant chaud et un courant froid. Notre sel est fabriqué selon un processus très unique mis au point par notre artisan. L'eau de mer propre est pulvérisée sur des stores en bambou, suspendus au plafond et atteignant le sol. Pendant que l'eau salée coule le long des stores, une partie de l'humidité s'évapore. L'eau salée recueillie est à nouveau pulvérisée sur les stores en bambou. La répétition de ce processus finit par produire de l'eau salée saturée. Celle-ci est ensuite transférée dans un grand chaudron en acier inoxydable d'environ 7 pieds de diamètre et cristallisée, au feu de bois doux, après 48 heures. Comme les autres sels de mer japonais, Suzu Shio est légèrement humide. Le sel est alors introduit dans des bois de bambou de 3 ans, eux-mêmes placés pendant 3 jours dans des fours traditionnels jusqu'à carbonisation du bambou. Le sel contenu dans le bambou est un véritable sel de mer contenant des minéraux naturels qui apportent amertume, douceur, acidité légère et, bien sûr, salé. Le résultat final est un sel contenant des résidus de charbon de bambou, d'où sa couleur légèrement noirâtre, plus doux, avec une pointe fumée et une finale douce, un umami très riche. Ce sel très rare, grand cru, est reconnu comme l'un des meilleurs sels du Japon.

Nos accords parfaits : il s'agit d'un excellent sel de finition pour tout, des sushi (en particulier les calmars et le thon), les sashimis, les viandes grillées, les pâtes, les tempura.

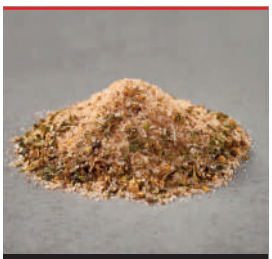
Ingrédients : sel marin, pigments de charbon de bambou • **Conditionnement :** boîte ou sachet • **Conservation :** à l'abri de l'humidité • **Origine :** île de Noto, Ishikawa, Japon

NOTO ISLAND FINE SEA SALT 40G/1KG/10KG NET

Established in 1998 by Koyachi San, Shinkai Shio Sangyo aims to revive salt production in the region of Nagahashi and Suzu, Noto Peninsula, Ishikawa Prefecture. To date, this sea salt is made by three women, Junko Tsunetoshi San, Tadako Shimo San and Eiko Miyashita San. Four times a month, they process almost 8000L of seawater from the island of Noto to produce only 200kg of sea salt. Each grain of salt carries their love and message of good health and good taste. The seawater of the island of Noto is considered one of the cleanest in Japan, which encouraged riparian local people to start producing salt in the 16th century. The sea in the Noto Peninsula is animated by an abundant and strong current coming from the encounter between a hot current and a cold current. Our salt is made according to a very unique process developed by our craftsman. Clean sea water is sprayed on bamboo blinds, hanging from the ceiling and reaching the ground. As the salt water flows down the blinds, some of the moisture evaporates. The saline water collected is again sprayed on the bamboo blinds. Repetition of this process eventually produces saturated salt water. This is then transferred to a large stainless steel cauldron about 7 feet in diameter and crystallized in a soft wood fire after 48 hours. Like other Japanese sea salts, Suzu Shio is slightly damp. The salt is then introduced into 3-year-old bamboo woods, which are then placed for 3 days in traditional ovens until the bamboo is charred. The salt contained in bamboo is a real sea salt containing natural minerals that bring bitterness, sweetness, light acidity and, of course, salty. The final result is a salt containing bamboo charcoal residue, hence its slightly blackish, softer color, with a smoky tip and a soft finish, a very rich umami. This very rare salt, grand cru, is recognized as one of the best salts of Japan.

Our perfect combination: it is an excellent finishing salt for everything, sushi (especially squid and tuna), sashimi, grilled meats, pasta, tempura.

Ingredients: sea salt, bamboo charcoal pigments • **Packaging:** box or sachet • **Storage:** protected from moisture • **Origin:** island of Noto, Isihkawa, Japan



REF. **AJY**

SEL ROSE DE L'HIMALAYA AUX ÉPICES EGOMA 50G/1KG NET

La Préfecture de Toyama est réputée pour ses cultures de shiso à graines egoma (Perilla Frutescens). Ces petites graines très aromatiques surprennent par leurs cortèges de saveurs : basilic, sésame, notes menthol ées, notes de sous-bois, cumin, anis, mélisse, cannelle. Notre artisan marie l'egoma à un mélange d'épices qu'il associe au sel rose de l'Himalaya. L'ensemble est équilibré.

Nos accords parfaits : viandes rouges, poissons blancs, sashimis de poissons gras, tempura.

Ingrédients : sel rose de l'Himalaya, cumin, poivre noir, paprika, coriandre graine, poivre blanc, marjolaine, 0,75 % egoma graine (Perilla Frutescens), noix de muscade, ail, céleri graine, origan, thym • **Conditionnement :** boîte ou sachet • **Conservation :** à l'abri de l'humidité • **Origine :** Toyama, Japon

HIMALYA PINK SALT WITH EGOMA SPICES 50G/1KG NET

Toyama Prefecture is famous for its egoma shiso seeds (Perilla Frutescens). These very aromatic little seeds surprise with their multiple flavors: basil, sesame, mint, wooden undergrowth, cumin, anise, melissa, cinnamon.
Our craftsman marries the egoma with a blend of spices that he combines with the Himalaya pink salt. The whole is balanced.

Our perfect combination: red meat, white fish, fatty fish sashimi, tempura.

Ingredients: pink Himalayan salt, cumin, black pepper, paprika, coriander seed, white pepper, marjoram, 0.75% egoma seed (Perilla Frutescens), nutmeg, garlic, celery seed, oregano, thyme • **Packaging:** box or sachet • **Storage:** away from moisture • **Origin:** Toyama, Japan

Nishikidôri

vous présente ses

Huiles
Vegetal oils

Huiles • Vegetal oils..... p.190-194

HUILES

VEGETAL OILS

REF. URE1

HUILE RA-YU ÉPICÉE MOYENNEMENT PIMENTÉE 200G NET

Le Ra-yu est associé à la notion de mille saveurs. Cette huile délicatement relevée fera des adeptes rapidement. Nous adorons les notes gustatives de viandes rôties au four, la finesse des épices. La bouche est gourmande et complexe.

Nos accords parfaits : vous pourrez utiliser ce condiment RA-YU épicé au quotidien pour encenser vos plats : woks de viandes ou légumes, barbecues, fondues, potages et bouillons, curry, riz sautés, pâtes, nouilles et autres raviolis, vinaigrettes, carpaccios, chipirons et autres poulpes, poissons blancs grillés…

Ingrédients : huile de soja, piment rouge, poivre long (piper retrofractum), sel, sucre brun de canne, ail, sésame blanc, cannelle, écorce de shikwasa (citrus depressa) • **Conditionnement :** flacon verre • **Conservation :** à l'abri de la lumière • **Origine :** Mie, Japon • **Substances allergènes :** soja, sésame

MILD SPICY RA-YU OIL 200G NET

Ra-yu is the spice of one thousand flavors. This gently spicy oil will quickly attract fans. We love the roasted meat taste notes and the finesse of the spices. The flavor is tasty and complex.

Our perfect combination: you can use this condiment on a daily basis to enhance your dishes, whether meat and vegetable wok dishes, barbecues, fondues, soups and broths, curry, sautéed rice, pasta, noodles and ravioli, vinaigrettes, carpaccios, squid and octopus, grilled white fish…

Ingredients: soya oil, red hot chilli pepper, long pepper (piper retrofractum), salt, brown cane sugar, garlic, white sesame, cinnamon, shikwasa peel (citrus depressa) • **Packaging:** glass flask • **Storage:** away from direct light • **Origin:** Mie, Japan • **Allergenics:** soja, sesame

REF. URE2

HUILE RA-YU ÉPICÉE FORT 200G NET

Le Ra-yu est associé à la notion de mille saveurs. Cette huile délicatement relevée fera des adeptes rapidement. Nous adorons les notes gustatives de viandes rôties au four, la finesse des épices. La bouche est gourmande et complexe.

Nos accords parfaits : vous pourrez utiliser ce condiment RA-YU épicé au quotidien pour encenser vos plats : woks de viandes ou légumes, barbecues, fondues, potages et bouillons, curry, riz sautés, pâtes, nouilles et autres raviolis, vinaigrettes, carpaccios, chipirons et autres poulpes, poissons blancs grillés…

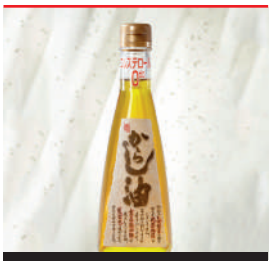
Ingrédients : huile de soja, piment rouge, poivre long (piper retrofractum), sel, sucre brun de canne, ail, sésame blanc, cannelle, écorce de shikwasa (citrus depressa) • **Conditionnement :** flacon verre • **Conservation :** à l'abri de la lumière • **Origine :** Mie, Japon • **Substances allergènes :** soja, sésame

HOT SPICY RA-YU OIL 200G NET

Ra-yu is the spice of one thousand flavors. This gently spicy oil will quickly attract fans. We love the roasted meat taste notes and the finesse of the spices. The flavor is tasty and complex.

Our perfect combination: you can use this condiment on a daily basis to enhance your dishes, whether meat and vegetable wok dishes, barbecues, fondues, soups and broths, curry, sautéed rice, pasta, noodles and ravioli, vinaigrettes, carpaccios, squid and octopus, grilled white fish…

Ingredients: soya oil, red hot chilli pepper, long pepper (piper retrofractum), salt, brown cane sugar, garlic, white sesame, cinnamon, shikwasa peel (citrus depressa) • **Packaging:** glass flask • **Storage:** away from direct light • **Origin:** Mie, Japan • **Allergenics:** soja, sesame



REF. AY11

HUILE DE GRAINES DE MOUTARDE 280G NET

L'huile de graines de moutarde Yamasei est très riche en acide oléique et sans cholestérol. Son parfum est subtil et sans piquant.

Nos accords parfaits : elle est particulièrement appréciée pour la friture des tempura car elle donne aux produits, après cuisson, une couleur or brillante caractéristique. Vous l'utiliserez également pour vos woks et poêlées de légumes, vos poissons…

Ingrédient : 100% huile de graines de moutarde. Sans additif, colorant ni conservateur • **Conditionnement :** flacon verre • **Conservation :** à l'abri de la lumière et de la chaleur • **Origine :** Kagawa, Japon • **Substance allergène :** moutarde

MUSTARD SEEDS OIL 280G NET

We have selected this mustard seeds oil Yamasei which is very rich in oleic acid and without cholesterol. Its flavor is subtle, and without any pricking.

Our perfect combination: perfect for frying tempura as it gives to the products after cooking a characteristic brilliant golden color. You will also use it for your woks, mixed fried vegetables, fish…

Ingredient: 100% mustard seeds. No additive, colo ring nor preservative • **Packaging:** glass flask • **Storage:** away from direct sunlight and high temperatures • **Origin:** Kagawa, Japan • **Allergenic:** mustard

REF. FK1

HUILE DE COLZA À LA BONITE SÉCHÉE KATSUOBUSHI 185G NET

Nous avons sélectionné cette huile de grande qualité car elle restitue parfaitement la saveur du katsuobushi. Le support est une huile de colza naturelle, sans amertume, pas trop fruitée, d'un jaune doré des plus appétissants. Pour son élaboration, l'huile a été chauffée afin de faire infuser de nombreux copeaux de katsuobushi. Les fragrances sont puissantes, la bouche gourmande, longue, subtile, les notes de bonite séchée authentiques, jamais dénaturées.

Nos accords parfaits : cette huile conviendra à merveille pour les risottos, salades, carpaccios, pâtes et autres riz, woks, bouillons clairs, soupes…

Ingrédients : huile de colza, bonite séchée (9%), vitamine E • **Conditionnement :** flacon verre • **Conservation :** à l'abri de la lumière et de la chaleur • **Origine :** Saga, Japon • **Substance allergène :** bonite

RAPESEED OIL WITH DRIED BONITO KATSUOBUSHI 185G NET

We have selected this high quality oil because it restores perfectly the flavor of Katsuobushi. The base is a natural rapeseed oil without bitterness, not too fruity, with the tastiest yellow golden color. During its process, oil is heated in order to have lots of katsuobushi flakes infusing. Fragrances are strong, taste in mouth is gourmand, long, subtle, the notes of dried bonito are authentic and remain natural.

Our perfect combination: this oil will be perfect for risottos, salads, carpaccios, pastas and other rice, woks, clear stocks, soups…

Ingredients: rapeseed oil, dried bonito (9%), vitamin E • **Packaging:** glass flask • **Storage:** keep dry away from direct sunlight and high temperatures • **Origin:** Saga, Japan • **Allergenic:** bonito

REF. KKO1

HUILE DE COLZA À LA CIBOULE KUJYO NEGUI 183G NET

Cette huile est exceptionnelle pour les saveurs naturelles de ciboule (poireau japonais negi) parfaitement exprimées. La bouche est ronde, fraîche, longue. L'ensemble des Chefs l'adoptent dès la première dégustation !

Nos accords parfaits : cette huile relèvera parfaitement bouillons, carpaccios, salades de crudités, poissons, coquillages, viandes grillées…

Ingrédients : huile de colza, ciboule kujyo negui (47%), ail • **Conditionnement :** flacon verre • **Conservation :** à l'abri de la lumière et de la chaleur • **Origine :** Kyoto, Japon

RAPESEED OIL WITH SCALLION KUJYO NEGUI 183G NET

This oil is exceptional for its natural perfectly expressed flavors of scallion (Japanese negi leek). Taste in mouth is round, fresh and long. All chefs adopt it once tasted!

Our perfect combination: this oil will perfectly enhance stocks, carpaccios, raw vegetables, fish, shellfish, grilled meat…

Ingredients: rapeseed oil, scallion kujyo negi (47%), garlic • **Packaging:** glass flask • **Storage:** keep dry away from direct sunlight and high temperatures • **Origin:** Kyoto, Japan

REF. T1

HUILE DE SON DE RIZ 1,5 KG NET

L'huile de son de riz Tsuno Food a pour caractéristique d'être entièrement produite au Japon et d'être garantie sans OGM. La matière première servant à sa confection provient exclusivement du riz fraîchement décortiqué. Elle est très populaire dans les cantines scolaires où elle est de plus en plus utilisée. L'huile de son de riz, moins riche en acroléine, apporte beaucoup plus de confort dans la cuisine. L'acroléine est une substance chimique qui fait partie de la famille des aldéhydes alpha insaturés. Elle prend naissance à chaud dans les graisses et les huiles. L'huile de son de riz produit cette substance en quantité largement moindre comparé aux autres huiles végétales, ce qui a pour effet de la rendre beaucoup moins malodorante. À la cuisson, elle ne produit pas autant d'odeur de friture en comparaison des autres huiles. Qui plus est, elle est riche de valeurs nutritives et diététiques. Les études scientifiques montrent que l'huile de son de riz fait baisser les lipoprotéines à basse densité, autrement dit le « mauvais » cholestérol, sans influencer le bon cholestérol (les lipoprotéines à haute densité) qui prévient des maladies cardiovasculaires. Elle est très riche en gamma oryzanol, l'un des plus puissants antioxydants. Elle est également riche en stérol végétal (fibre végétal) ainsi qu'en vitamine E (antioxydant).

Nos accords parfaits : l'huile de son de riz est très savoureuse et facile à utiliser. Elle résiste parfaitement à la cuisson et plus particulièrement aux hautes températures. Elle confère aux fritures une texture d'un croustillant inégalé ainsi que légèreté et saveurs. Elle est donc recommandée pour les mets à frire et à poêler et notamment pour la confection des « chips faites maison » ! Les aliments cuisinés avec cette huile, même froids, ne sont ni lourds ni huileux. Vous l'apprécierez également dans vos vinaigrettes et mayonnaises et serez sensibles à l'excellente conservation qu'elle procure.

Ingrédient : 100 % son de riz • **Conditionnement :** flacon P.E.T • **Conservation :** à l'abri de la lumière et de la chaleur • **Origine :** Wakayama, Japon

RICE BRAN OIL 1.5KG NET

Tsuno Food rice bran oil is a one hundred percent Japanese product and is free of GM ingredients. The raw material used comes exclusively from freshly hulled rice. It is very popular in school canteens where it is used more and more. Rice bran oil, with less acroleine, makes cooking easier. Acroleine is a chemical substance which is part of the unsaturated alpha aldehydes. It develops in hot oil and fat. Rice bran oil produces a lot less of this substance compared to other vegetable oils, which reduces unpleasant smells. When using it to cook, the smell of hot cooking oil is reduced. What is more it is nutritionally rich and good for health. Scientific studies have shown that rice bran oil reduces low density lipoproteins, known as 'bad' cholesterol, without affecting "good" cholesterol (high density lipoproteins) which prevent cardiovascular illness. It is rich in oryzanol gamma, one of the very strong antioxidants. It is also rich in plant sterol (plant fibre) as well as vitamin E (antioxidant).

Our perfect combination: rice bran oil is very tasty and easy to use. It resists cooking perfectly and especially at high temperature. It gives fried food an unequaled crunchiness, lightness and flavor. It is therefore recommended for fried and panfried food notably for "home made chips!" Food cooked with this oil, whether hot or cold, is neither heavy nor oily. You'll also appreciate it in vinaigrettes and mayonnaise remarking on the excellent preservation it brings.

Ingredient: 100% rice bran • **Packaging:** P.E.T bottle • **Storage:** keep away from heat and light • **Origin:** Wakayama, Japan

REF. KSC / KSC1

HUILE DE COLZA SAVEUR WASABI 100 ML / 900 ML NET

Voici une huile très simple d'utilisation, à la saveur puissante de wasabi. La bouche est fraîche puis fortement épicée, piquante pour laisser place à un final aux notes affirmées de wasabi.

Nos accords parfaits : elle agrémentera parfaitement les carpaccios de viandes ou de poissons, les mayonnaises et autres sauces salades, les viandes et poissons grillés. En base de sauce pour les mayonnaises et autres sauces salades, elle relèvera d'une pointe épicée toutes vos préparations. En accompagnement ou pour la cuisson des viandes et poissons grillés, elle saura vous combler.

Ingrédients : 93,50 % huile de colza, arôme naturel de raifort, arôme naturel de wasabi (0,50 %) • **Conditionnement :** flacon verre • **Conservation :** à l'abri de la lumière et de la chaleur • **Origine :** Kagoshima, Japon

RAPESEED OIL WASABI FLAVORED 100ML / 900ML NET

This is an easy oil to use with a powerful flavor of wasabi. The palate is fresh then strongly spicy, spicy to leave room for a final with affirmed notes of wasabi.

Our perfect combination: it will be perfect with meat or fish carpaccios, mayonnaises and other salad sauces. And it will make a very nice dressing with grilled fish and meat. As a sauce base it will spice up your mayonnaises and other salad sauces, as well as all your preparations. To grill your meat and fish, it will be a perfect match and add a nice spicy touch.

Ingredients: 93.50% rapeseed oil, natural horseradish aroma, natural wasabi aroma (0.50%) • **Packaging:** glass flask • **Storage:** away from light and high temperatures • **Origin:** Kagoshima, Japan

REF. NISHOT

HUILE DE RIZ AU HON'WASABI 55 G NET

L'arôme unique de ce Hon-wasabi et son goût d'umami avec une pointe de douceur sont pressés dans une bouteille. Le goûter, c'est en tomber amoureux et l'adopter. Le sushi est l'un des mets japonais les plus populaires au monde et son condiment essentiel est le wasabi. Cependant, saviez-vous que la plupart du wasabi utilisé dans les sushi est en fait du raifort? C'est très différent du vrai wasabi qui s'appelle « Hon-wasabi » . Le Hon-wasabi est connue pour être la plante la plus difficile à cultiver. Il a besoin d'une eau de source propre et fraîche, à une température constante de 13 à 18°C, et d'une bonne quantité de soleil. Il faut attendre au moins 16 mois avant de pouvoir le récolter. La fraîcheur est le facteur crucial du Hon-wasabi. Il est donc très difficile de l'exporter à l'étranger sans en compromettre le goût. Le raifort est donc utilisé comme substitut. Ces caractéristiques uniques rendent le Hon-wasabi très rare et coûteux, de sorte que peu de gens l'ont goûté même au Japon. Le Hon-wasabi fabriqué à Sekigane, dans la préfecture de Tottori, a une saveur vive et acérée. En raison de son hiver long et de son eau de source froide, le Hon-wasabi de Sekigane ne peut être récolté qu'au bout de deux ans.

Nos accords parfaits : une à quelques gouttes suffisent pour assaisonner vos carpaccios, tartares, sushi, salades, steaks saignants, pizza… Pour les carpaccios de poissons, choisissez de préférence les poissons blancs. Les langoustines et crevettes crues, les noix de Saint-Jacques adoreront. Une petite recette : pour l'assaisonnement d'un carpaccio de poisson blanc ou de Saint-Jacques pour deux personnes, mélanger une cuillère de vinaigre de riz, 2 cuillères de sauce soja, 2 cuillères d'huiles d'olives et quelques gouttes d'huile de riz au Hon'wasabi.

Ingrédients : 98,42 % huile de son de riz, huile de moutarde, 0,64 % huile de wasabi • **Conditionnement :** flacon verre • **Conservation :** à l'abri de la lumière et de la chaleur • **Origine :** Tottori, Japon • **Substance allergène :** moutarde

HON'WASABI FLAVORED RICE OIL 55G NET

The unique aroma of this Hon-wasabi and its umami flavor with a hint of sweetness have been squeezed into a bottle. If you taste it you will fall in love with it and never go back. ushi is one of the most popular Japanese dishes in the world and wasabi is an essential condiment eaten with it. But, did you know that most of the wasabi used in sushi is actually horseradish? It is very different from the real wasabi, called "Hon-wasabi" . Hon-wasabi is known as one of the most difficult plants to cultivate. It needs clean, fresh spring water, at a constant temperature of 13 to 18°C, and a lot of sun. It is necessary to wait at least 16 months before harvesting it. Freshness is crucial for Hon-wasabi. It is therefore very difficult to export abroad without compromising on taste. Which is why horseradish is used as a substitute. These unique features make Hon-wasabi very rare and expensive, so few people have tasted it, even in Japan. The Hon-wasabi made in Sekigane, Tottori prefecture, has a lively, sharp flavor. Due to its long winter and cold spring water, the Hon-wasabi from Sekigane can only be harvested after two years.

Our perfect combination: just a few drops are all that are needed to season carpaccios, tartars, sushi, salads, rare steaks or pizza. For fish carpaccios, it works best with white fish. Beautiful with raw langoustines and shrimps or scallops. An easy recipe for a seasoning for a white fish or scallop carpaccio for two: mix a spoonful of rice vinegar, 2 spoonfuls of soy sauce, 2 tablespoons of olive oil and a few drops of Hon'wasabi rice oil.

Ingredients: 98.42% rice bran oil, mustard oil, 0.64% wasabi oil • **Packaging:** glass flask • **Storage:** keep away from direct sunlight and high temperatures • **Origin:** Tottori, Japan • **Allergenic:** mustard

REF. NISHOT1

HUILE DE RIZ AU YUZU ET AU HON'WASABI 140 G NET

Le Hon-wasabi de Sekigane est cultivé en terrasse, dans une petite rivière d'eau limpide, courante, à une température constante de 13 à 18°C. La récolte, au bout de 24 mois, garantit au wasabi un taux très élevé d'huile essentielle caractérisée par une saveur vive et acérée. Cette huile de riz associe la fraîcheur de l'agrume yuzu et la chaleur de l'excellent et véritable hon'wasabi de Sekigane.

Nos accords parfaits : 1 à quelques gouttes suffisent pour assaisonner vos carpaccios, tartares, sushi, salades, steaks saignants, pizza, sashimi de bar, de daurade ou de maquereau… les langoustines et crevettes crues, les noix de Saint-Jacques, ou encore les bouillons de poissons ou de légumes.

Ingrédients : 94 % huile de son de riz, 4,50 % huile yuzu, 1,20 % huile de wasabi, huile de moutarde • **Conditionnement :** flacon verre • **Conservation :** à l'abri de la lumière et de la chaleur • **Origine :** Tottori, Japon • **Substance allergène :** moutarde

YUZU AND HON'WASABI FLAVORED RICE OIL 140G NET

Sekigane hon-wasabi is grown on a terrace, in a small clear water stream, running at a constant temperature of 13 to 18°C. The harvest, after 24 months, guarantees to the wasabi a very high rate of essential oil characterized by a spicy and sharp flavor. This rice oil combines the freshness of yuzu citrus and the warmth of the excellent and genuine Sekigane hon'wasabi.

Our perfect combination: 1 to a few drops are enough to season your carpaccios, tartars, sushi, salads, rare steaks, pizza, seabass sashimi or sea bream or mackerel… langoustines and raw shrimps, scallops, but also fish broth or vegetables.

Ingredients: 94% rice bran oil, 4.50% yuzu, 1.20% wasabi oil, huile de moutarde • **Packaging:** glass flask • **Storage:** keep away from direct sunlight and high temperatures • **Origin:** Tottori, Japan • **Allergenic:** mustard

REF. **KU8B / KU8C / KU8**

HUILE DE SÉSAME TAIHAKU NON TORRÉFIÉ 170G / 340G / 1,6KG NET

Les meilleures huiles de sésame au monde sont fabriquées par les japonais. Les artisans sélectionnent les meilleures origines et utilisent des procédés ancestraux ou très perfectionnés en fonction de l'utilisation recherchée. Le produit final doit être pur, parfait. L'huile de sésame tahihaku est élaborée à base de fines graines de sésame blanc, juste séchées, non torréfiées, pressées à basse température. Cette huile est très claire et n'exprime pas les notes puissantes de sésame des huiles habituelles issues quant à elles de graines torréfiées.

Nos accords parfaits : cette huile est très plébiscitée par les boulangers et pâtissiers pour leurs confections quotidiennes.

Ingrédient : 100 % sésame blanc. Sans aucun additif ni conservateur • **Conditionnement :** flacon verre (170g/340g) ou bidon (1,6kg) • **Conservation :** à l'abri de la lumière et de la chaleur • **Origine :** Mie, Japon • **Substance allergène :** sésame

UNROASTED TAIHAKU SESAME OIL 170G / 340G / 1.6KG NET

The best sesame oils in the world are made by the Japanese. Craftsmen select the best raw ingredients and use ancient or highly sophisticated processes depending on the intended use. The final product must be pure and in a word, perfect. One may use it either cold or hot. Tahihaku sesame oil is made from fine white sesame seeds, simply dried, unroasted and pressed at low temperature. The oil is very clear and doesn't have the usual powerful sesame notes that come from roasted seeds.

Our perfect combination: it is very popular with bakers and patissiers for everyday use.

Ingredient: 100% unroasted white sesame seeds. No additive, colouring nor preservative • **Packaging:** glass flask (170g / 340g) or can (1.6kg) • **Storage:** keep away from direct sunlight and high temperatures • **Origin:** Mie, Japan • **Allergenic:** sesame

REF. **YS29**

HUILE EXTRA VIERGE PREMIUM DE SÉSAME BLANC NON TORRÉFIÉ 275G NET

Cette huile de sésame blanc extra vierge Premium est une première pression à froid. Contrairement aux autres huiles de sésame non torréfié du marché, la saveur naturelle du sésame est très présente. La robe est d'une belle couleur jaune, la bouche exprime une jolie sucrosité. Il s'agit d'un grand cru.

Nos accords parfaits : l'huile de sésame blanc, légère et parfumée, sera celle du quotidien : aussi savoureuse pour la cuisson que pour élaborer une vinaigrette, une marinade pour une viande, un poisson vapeur ou pour accompagner vos tofu, sushi et sashimi et desserts sucrés.

Ingrédient : 100 % sésame blanc • **Conditionnement :** flacon verre • **Conservation :** à l'abri de la lumière et de la chaleur • **Origine :** Kyoto, Japon • **Substance allergène :** sésame

PREMIUM EXTRA VIRGIN NON TOASTED WHITE SESAME OIL 275G NET

This premium extra virgin white sesame oil is a first cold pressed. Unlike other unroasted sesame oils on the market, the natural sesame flavor is very present. It has a beautiful yellow color and mouth expresses a nice sweetness. This is a great vintage.

Our perfect combination: this light and perfumed white sesame oil is that of every day, as tasty to cook with as to make a vinaigrette, a meat marinade, steam cooked fish or to accompany your tofus, sushi and sashimi or even sweets and pastries.

Ingredient: 100% white sesame seeds • **Packaging:** glass flask • **Storage:** away from direct sunlight and high temperatures • **Origin:** Kyoto, Japan • **Allergenic:** sesame

REF. **KU14A / KU14B**

HUILE CLAIRE DE SÉSAME TORRÉFIÉ KINSHIRA 170G / 340G NET

L'huile de sésame est très présente dans la cuisine japonaise. Les cuisiniers spécialistes des tempura attachent énormément d'importance à sa couleur et aux saveurs révélées lors de la cuisson, à la couleur donnée aux fritures, à la légèreté procurée en bouche. Pour cette huile, le sésame utilisé a été sélectionné pour sa finesse. Il a été torréfié à basse température, longuement, afin de lui préserver une jolie couleur blonde, des notes gustatives et un parfum doux.

Nos accords parfaits : l'huile Kinshira obtenue, aux notes aromatiques élégantes, au goût subtil, est claire et conviendra particulièrement aux vinaigrettes et légumes sautés ou encore pour la cuisson des tempura et aux aliments frits.

Ingrédient : 100 % sésame torréfié. Sans aucun additif ni conservateur • **Conditionnement :** flacon verre • **Conservation :** à l'abri de la lumière et de la chaleur • **Origine :** Mie, Japon • **Substance allergène :** sésame

CLEAR ROASTED KINSHIRA SESAME OIL 170G / 340G NET

Sesame oil is very popular in Japanese cuisine. Chefs specialised in tempura cooking attach great importance to its color and the flavors brought out in cooking, the color it brings to food when fried and how light and crispy it is. Sesame used for this oil was selected for its fineness. It was roasted for a long time at a low temperature to preserve its pretty blonde color, taste and sweet fragrance.

Our perfect combination: the resulting Kinshira oil, with its elegant aromatic notes and subtle taste, is clear and particularly suited to salad dressings and stir-fries or for cooking tempura and frying food.

Ingredient: 100% roasted sesame seeds. No additive, colouring nor preservative • **Packaging:** glass flask • **Storage:** keep away from direct sunlight and high temperatures • **Origin:** Mie, Japan • **Allergenic:** sesame

REF. **YS1**

HUILE DE SÉSAME BLANC TORRÉFIÉ 275G NET

Fruit de longues semaines d'élaboration à partir de graines de sésame grillées au feu de bois puis issues d'une première pression.

Nos accords parfaits : l'huile de sésame blanc, légère et parfumée, sera celle du quotidien : aussi savoureuse pour la cuisson que pour élaborer une vinaigrette, une marinade pour une viande, un poisson vapeur ou pour accompagner vos tofu, sushi et sashimi et desserts sucrés.

Ingrédient : 100 % sésame blanc • **Conditionnement :** flacon verre • **Conservation :** à l'abri de la lumière et de la chaleur • **Origine :** Kyoto, Japon • **Substance allergène :** sésame

ROASTED WHITE SESAME OIL 275G NET

Result of long weeks of elaboration from sesame seeds roasted in wood fire then stemming from a first pressure.

Our perfect combination: this light and perfumed white sesame oil is that of every day, as tasty to cook with as to make a vinaigrette, a meat marinade, steam cooked fish or to accompany your tofus, sushi and sashimi or even sweets and pastries.

Ingredient: 100% white sesame seeds • **Packaging:** glass flask • **Storage:** away from direct sunlight and high temperatures • **Origin:** Kyoto, Japan • **Allergenic:** sesame

REF. **YS3**

HUILE DE SÉSAME DORÉ TORRÉFIÉ 275G NET

L'huile de sésame doré, première pression à froid, élaborée à partir de graines de sésame grillées au feu de bois, est la plus fruitée.

Nos accords parfaits : pâtes, le riz blanc, les pommes sautées, sashimi, sushi et vinaigrettes, salade de thon poêlé… Versez quelques gouttes d'huile de sésame sur des rondelles d'agrumes pelées et saupoudrées de sucre semoule.

Ingrédient : 100 % sésame doré • **Conditionnement :** flacon verre • **Conservation :** à l'abri de la lumière et de la chaleur • **Origine :** Kyoto, Japon • **Substance allergène :** sésame

ROASTED GOLDEN SESAME OIL 275G NET

Roasted golden sesame oil, stemming from a first cold pressure, was processed from sesame seeds roasted in wood fire. This sesame oil is the most tasty and fruity.

Our perfect combination: pastas, rices, baked potatoes, sashimi, sushi and vinaigrettes and other dressings. Pour some drops of sesame oil on peeled, granulated sugared round slices of citrus fruit.

Ingredient: 100% golden sesame seeds • **Packaging:** glass flask • **Storage:** away from direct sunlight and high temperatures • **Origin:** Kyoto, Japan • **Allergenic:** sesame

REF. **YS5**

HUILE DE SÉSAME NOIR TORRÉFIÉ 275G NET

L'huile de sésame noir, à l'arôme plus développé, s'utilisera tout comme l'huile de sésame blanc. Cependant, ne pas l'utiliser pour la cuisson car ses saveurs se révéleraient trop puissantes.

Nos accords parfaits : vinaigrette, une marinade, une viande, un poisson vapeur ou pour accompagner vos tofu, sushi et sashimi et desserts sucrés, mais également en finition ou encore posée sur la table, tout simplement ! Elle relève à merveille les crèmes glacées de sésame, chocolat noir, vanille…

Ingrédient : 100 % sésame noir • **Conditionnement :** flacon en verre • **Conservation :** à l'abri de la lumière et de la chaleur • **Origine :** Kyoto, Japon • **Substance allergène :** sésame

ROASTED BLACK SESAME OIL 275G NET

Black sesame oil, with its more noticeable aroma, is used in the same way than white sesame oil. However, refrain from using it for warm cooking as fragrances would really be too strong.

Our perfect combination: to make a vinaigrette, a meat marinade, steam cooked fish or to accompany your tofus, sushi and sashimi or even sweets and pastries), but also to finish it with or simply put on the table. This oil is perfectly combining with sesame or dark chocolate or vanilla ice cream…

Ingredient: 100% black sesame seeds • **Packaging:** glass flask • **Storage:** keep away from direct sunlight and high temperatures • **Origin:** Kyoto, Japan • **Allergenic:** sesame

REF. TSUJ1 À/TO TSUJ7

LES HUILES PARFUMÉES SÉLECTION NISHIKIDORI

La cuisine japonaise utilise de nombreuses huiles alimentaires, parmi lesquelles les plus fréquentes sont les huiles de sésame, l'huile de son de riz, l'huile de colza, l'huile aux piments… Ces huiles sont utilisées directement ou légèrement agrémentées de différentes saveurs par les Chefs afin de parfumer les bouillons, les ramen, les salades… La difficulté majeure, lorsque les huiles sont parfumées, est de préserver les fragrances des produits sans faire appel à des exhausteurs de goûts et autres additifs. Nishikidori a fait développer, pour les artisans des métiers de bouche, une gamme d'huiles alimentaires naturelles uniques, propres, saines, délicieuses, sans utilisation de colorant ou conservateur ou exhausteur de goût… Nos huiles sont conditionnées en flacon verre de 270g et élaborées au sein de la Préfecture de Mie.

NISHIKIDORI SCENTED OILS SELECTION

Japanese cuisine uses many edible oils, among which the most common are sesame oils, rice bran oil, rapeseed oil, hot pepper oil… These oils are used directly or slightly embellished with different flavors by the Chefs to flavor broths, ramen, salads… The major difficulty, when the oils are scented, is to preserve the products original fragrances without using any enhancers nore additives. Nishikidori has developed, for foods craftsmen, a range of unique, clean, healthy, delicious natural food oils without any use of coloring nore preservatives nore flavor enhancers… Our oils are packed in 270g bottles and elaborated within the Mie Prefecture.

REF. TSUJ1

HUILE DE COLZA À LA CREVETTE AMA EBI 270G NET

Huile élaborée à base d'huile de colza dans laquelle sont mises à infuser, toute une journée durant, des crevettes « ama ebi » (pandalus eous), du saké japonais et des herbes aromatiques. L'huile obtenue n'a aucune âpreté et les saveurs de crevettes sont très concentrées, puissantes.

Nos accords parfaits : cette huile parfumera idéalement les ramen, les risottos, les pâtes à la crème, les soupes et bouillons…

Ingrédients : huile de colza 61 %, crevettes « ama ebi » (pandalus eous) 22 %, saké (riz, kôji de riz, alcool de canne à sucre), ail, piment rouge, romarin, estragon, sauge • **Conditionnement :** flacon verre • **Conservation :** à l'abri de la lumière et de la chaleur • **Origine :** Mie, Japon • **Substance allergène :** crevette

RAPESEED OIL FLAVORED WITH AMA EBI SHRIMP 270G NET

This oil is made from rapeseed oil in which "ama ebi" (pandalus eous) shrimps, Japanese saké and herbs have been infused for an entire day. The oil produced is not bitter and the shrimp flavors are powerful and concentrated.

Our perfect combination: this oil will bring delicious fragrance to ramen, risottos, pasta with creamy sauces, soups and broths…

Ingredients: 61% rapeseed oil, 22% « ama ebi » (pandalus eous) shrimps, saké (rice, rice koji, sugar cane alcohol), garlic, red pepper, rosemary, tarragon, sage • **Packaging:** glass flask • **Storage:** keep away from direct sunlight and high temperatures • **Origin:** Mie, Japan • **Allergenic:** shrimp

REF. TSUJ2

HUILE DE COLZA ET OLIVE AU KEZURIBUSHI 270G NET

Cette huile est un assemblage d'huile d'olive et d'huile de colza puis de sauce soja, le tout parfumé en y infusant des copeaux de poissons séchés (maquereau, bonite, chinchard) et du kombu. La sauce soja et le kezuribushi (copeaux de poissons séchés) donnent un arôme très riche à cette huile, créant des notes de dashi wafu (style japonais) aux saveurs nouvelles.

Nos accords parfaits : cette huile conviendra parfaitement aux ramen, aux assiettes de pâtes, aux risottos, aux salades, aux vinaigrettes, aux tartares de poisson, aux nages de fruits de mer, aux salades de coques…

Ingrédients : huile d'olive 38 %, huile de colza 30 %, sauce soja (soja, blé, sel, alcool de canne à sucre), copeaux de poissons séchés kezuribushi 14 % (maquereau, bonite, chinchard), algue kombu • **Conditionnement :** flacon verre • **Conservation :** à l'abri de la lumière et de la chaleur • **Origine :** Mie, Japon • **Substances allergènes :** soja, blé, maquereau, bonite, chinchard

RAPESEED AND OLIVE OIL FLAVORED WITH KEZURIBUSHI 270G NET

This oil is a blend of olive oil and rapeseed oil and soy sauce, infused with dried fish flakes (mackerel, bonito, horse mackerel) and kombu. The soy sauce and kezuribushi (dried fish flakes) give the oil a very rich aroma, creating dashi wafu notes (Japanese style) and innovative flavors.

Our perfect combination: this oil is perfect for ramen, pasta dishes, risottos, salads, vinaigrettes, fish tartars, seafood soups or cockle salads…

Ingredients: 38% olive oil, 30% rapeseed oil, soy sauce (soya, wheat, salt, sugar cane alcohol), 14% kezuribushi, dried fish flakes (mackerel, bonito, horse mackerel), kombu seaweed • **Packaging:** glass flask • **Storage:** keep away from direct sunlight and high temperatures • **Origin:** Mie, Japan • **Allergenics:** soya, wheat, mackerel, bonito, horse mackerel

REF. TSUJ3

HUILE DE COLZA ET OLIVE AU THÉ VERT 270G NET

Confectionner une huile parfumée au thé vert n'est pas chose facile. Le choix du thé est primordial car il ne doit pas développer d'amertume. Pour ce faire, le thé vert sencha a été sélectionné au sein de la Préfecture de Mie. Les meilleures feuilles entières de sencha ont été infusées délicatement jusqu'à procurer à l'huile un arôme frais, riche et complexe.

Nos accords parfaits : les artisans pâtissiers, glaciers, confiseurs japonais se sont appropriés cette huile pour la confection de bonbons, de crèmes glacées, de crèmes dessert ou pour parfumer crêpes et autres pancakes, ou pour napper une crème glacée à la vanille ou au chocolat. Cette huile conviendra également parfaitement aux bouillons, aux carpaccios de poissons blancs, aux tartares de poissons, de crevettes ou de langoustines, aux nages de coquillages, aux crèmes glacées, aux fruits rouges, aux pêches, aux pommes, aux crèmes glacées à la vanille ou au chocolat.

Ingrédients : huile d'olive 50 %, huile de colza 42,50 %, feuilles de thé vert 7,50 % • **Conditionnement :** flacon verre • **Conservation :** à l'abri de la lumière et de la chaleur • **Origine :** Mie, Japon

RAPESEED AND OLIVE OIL FLAVORED WITH GREEN TEA 270G NET

Making a green tea-scented oil isn't easy. The choice of tea is essential because it mustn't be bitter. The sencha green tea has been specially selected from the Mie Prefecture. The very best whole sencha leaves are gently infused to lend the oil a fresh, rich, complex aroma.

Our perfect combination: patissiers, ice cream makers and Japanese confectioners use this oil to make sweets, ice creams, dessert creams or to flavor crêpes and other pancakes, or to glaze vanilla or chocolate ice cream. This oil is also perfect for seasoning broths, white fish carpaccios, fish tartars, shrimps, langoustines or shellfish soups.

Ingredients: 50% olive oil, 42.50% rapeseed oil, 7.50% green tea leaves • **Packaging:** glass flask • **Storage:** keep away from direct sunlight and high temperatures • **Origin:** Mie, Japan

REF. TSUJ4

HUILE DE COLZA ET OLIVE AU THÉ TORRÉFIÉ HÔJICHA 270G NET

De la même façon que pour l'huile de thé vert, le choix du thé est important pour cette huile. Le thé hôjicha utilisé a été sélectionné pour ses notes toastées puissantes et équilibrées. Les feuilles de thé torréfié sont infusées à froid dans l'huile puis le tout est ensuite monté en température pour faire ressortir les notes puissantes du thé grillé.

Nos accords parfaits : les artisans pâtissiers, glaciers, confiseurs japonais se sont appropriés cette huile pour la confection de bonbons, de crèmes glacées, de crèmes dessert ou pour parfumer crêpes et autres pancakes, ou pour napper une crème glacée à la vanille ou au chocolat. Cette huile conviendra également parfaitement aux bouillons, aux carpaccios de poissons blancs, aux tartares de poissons, de crevettes ou de langoustines, aux nages de coquillages, aux viandes blanches de volailles, aux poêlées de champignons, pour un assaisonnement au service.

Ingrédients : huile d'olive 50 %, huile de colza 42,50 %, feuilles de thé torréfié 7,50 % • **Conditionnement :** flacon verre • **Conservation :** à l'abri de la lumière et de la chaleur • **Origine :** Mie, Japon

RAPESEED AND OLIVE OIL FLAVORED WITH ROASTED HÔJICHA TEA 270G NET

Making a black tea-scented oil isn't easy. The choice of tea is essential because it mustn't be bitter. The hôjicha tea used was selected for its powerful and balanced roasted notes. To make this oil, the roasted tea leaves are cold-infused in the oil, then everything is heated to bring out the powerful notes of the roasted tea.

Our perfect combination: patissiers, ice cream makers and Japanese confectioners use this oil to make sweets, ice creams, dessert creams or to flavor crêpes and other pancakes, or to glaze vanilla or chocolate ice cream. This oil is also perfect for seasoning broths, white fish carpaccios, fish tartars, shrimps or langoustine, shellfish soups, white poultry or fried mushrooms.

Ingredients: 50% olive oil, 42.50% rapeseed oil, 7.50% roasted Japanese black tea leaves • **Packaging:** glass flask • **Storage:** keep away from direct sunlight and high temperatures • **Origin:** Mie, Japan

REF. **TSUJ5**

HUILE DE COLZA ET OLIVE AU THÉ NOIR 270G NET

Ici encore, le choix du thé est primordial car il ne doit pas développer d'amertume. Le thé noir japonais a des notes très subtiles, proches de celles du hôjicha mais beaucoup plus légères avec une délicate sucrosité naturelle. Pour cette huile, le thé noir a d'abord été infusé à froid dans l'huile puis l'ensemble a été chauffé pour éliminer toute humidité et faire ressortir les notes aromatiques caractéristiques du thé noir.

Nos accords parfaits : Les artisans pâtissiers, glaciers, confiseurs japonais se sont appropriés cette huile pour la confection de bonbons, de crèmes glacées, de crèmes dessert ou pour parfumer crêpes et autres pancakes, ou pour napper une crème glacée à la vanille ou au chocolat. Cette huile conviendra également parfaitement aux bouillons, aux carpaccios de poissons blancs, aux tartares de poissons, de crevettes ou de langoustines, aux nages de coquillages, aux viandes blanches de volailles, aux poêlées de champignons, pour un assaisonnement au service.

Ingrédients : huile d'olive 50%, huile de colza 42,50%, feuilles de thé noir japonais 7,50% • **Conditionnement :** flacon verre • **Conservation :** à l'abri de la lumière et de la chaleur • **Origine :** Mie, Japon

RAPESEED AND OLIVE OIL FLAVORED WITH BLACK TEA 270G NET

For this oil, once again, choice of tea was essential to avoid bitterness. Japanese black tea has very subtle notes, similar to those of hôjicha but much more lighter, with a slight and delicate natural sweetness. The black tea was first cold-infused in oil. Then, infusion was heated to remove any moisture and bring out the characteristic aromatic notes of black tea.

Our perfect combination: bakers, ice cream makers, Japanese confectioners have used this oil to make sweets, ice creams, dessert creams or to flavor pancakes and other waffles, or for glazing a vanilla or chocolate ice cream. This oil is also perfect for broth, white fish carpaccio, fish or shrimp or scampi tartar, shellfish broth, poultry meat, fried mushrooms… Best is using it as a seasoning when serving the dish.

Ingredients: 50% olive oil, 42.50% rapeseed oil, 7.50% Japanese black tea leaves • **Packaging:** glass flask • **Storage:** keep away from direct sunlight and high temperatures • **Origin:** Mie, Japan

REF. **TSUJ6**

HUILE VÉGÉTALE ET OLIVE AU YUZU 270G NET

Cette huile, très équilibrée, restitue très bien la fraîcheur de l'agrume yuzu. Le nez est agréable et la bouche propose un bel équilibre, sans amertume. L'huile de colza est un support assez neutre. L'huile d'olive restitue les accents floraux et fruités.

Nos accords parfaits : poissons et viandes grillées, carpaccios de viandes et poissons, salades de crudités, bouillons clairs, légume racines et légumes tubercules à cru, crèmes glacées…

Ingrédients : huile de colza, huile d'olive, 2% arôme naturel de yuzu • **Conditionnement :** flacon verre • **Conservation :** à l'abri de la lumière et de la chaleur • **Origine :** Mie, Japon

RAPESEED AND OLIVE OIL FLAVORED WITH YUZU 270G NET

This oil, very balanced, restores very well yuzu citrus freshness. The nose is pleasant and the mouth offers a nice balance, without bitterness. Rapeseed oil is a fairly neutral support. Olive oil restores floral and fruity accents.

Our perfect combination: fish and grilled meats, meat and fish carpaccios, salads of raw vegetables, clear broths, raw root and tuber vegetables, ice creams…

Ingredients: rapeseed oil, olive oil, 2% yuzu natural flavor • **Packaging:** glass flask • **Storage:** protected from light and heat • **Origin:** Mie, Japan

REF. **TSUJ7**

HUILE DE COLZA ET OLIVE AU GINGEMBRE 270G NET

Cette huile restitue agréablement les saveurs du gingembre. Restituer les notes fraîches, poivrées, herbacées, du gingembre est très compliqué. Des notes terreuses, brûlées et juste très piquantes caractérisent la majorité des produits sur le marché. Cette huile a un nez agréable, caractéristique, et la bouche est très équilibrée, avec de belles notes florales, épicées, des touches d'agrumes, le tout parfaitement mis en valeur par la sucrosité naturelle de l'huile d'olive.

Nos accords parfaits : poissons et viandes grillées, carpaccios de viandes et poissons, salades de crudités, bouillons clairs, légume racines et raves à cru, crèmes glacées…

Ingrédients : huile de colza, huile d'olive, 2% arôme naturel de gingembre • **Conditionnement :** flacon verre • **Conservation :** à l'abri de la lumière et de la chaleur • **Origine :** Mie, Japon

RAPESEED AND OLIVE OIL FLAVORED WITH GINGER 270G NET

This oil restores pleasantly ginger flavors. Restoring ginger fresh and peppery and herbaceous notes, is very complicated. Majority of products on the market are characterized by earthy, burnt and just very pungent notes. Our oil has a pleasant nose, characteristic, and the palate is very balanced, with beautiful floral, spicy notes, touches of citruses, perfectly highlighted by the natural sweetness of olive oil.

Our perfect combination: fish and grilled meats, meat and fish carpaccios, salads of raw vegetables, clear broths, raw root and tuber vegetables, ice creams…

Ingredients: rapeseed oil, olive oil, 2% natural ginger flavor • **Packaging:** glass flask • **Storage:** protected from light and heat • **Origin:** Mie, Japan

Nishikidôri

vous présente ses

Panko, Tempura & Chapelure

Panko breadcrumb, Tempura & Bread base

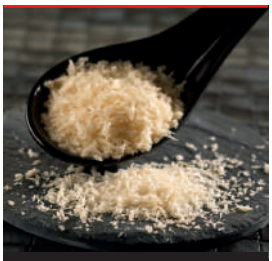
Chapelure panko base pain
• Bread base panko breadcrumb ..... p. 196
Chapelure panko 100% riz
• 100% rice panko breadcrumb ..... p. 196
Mélange tempura • Tempura batter mix ..... p. 196-197
Mélange Kara-age • Kara-age batter mix..... p. 197
Chapelure bille bubu arare
• Bubu arare breadcrumb..... p. 197-198
Chapelure bille de fécule
• Starch breadcrumb ..... p. 198
Chapelure de sarrasin
• Buckwheat breadcrumb ..... p. 198

CHAPELURE PANKO BASE PAIN

BREAD BASE PANKO BREADCRUMB

La chapelure panko est très populaire au Japon. Elle est utilisée pour la confection du célèbre « tonkatsu », échine ou longe de porc panée, ou du beignet de crevette « ebifry » voire de l'huître panée « kakifry ». Le panko est composé de pétales ou flocons de pain de mie. Une fois frit, il donne une panure légère, très friable, croustillante.

Japanese panko breadcrumbs are very popular in Japan. They are used to make the famous "tonkatsu" (breaded pork spareribs or loin) or "ebifry" (prawn fritters) even "kakifry" (breaded oysters). Panko is composed of petals or flakes of white sandwich loaf. Once cooked it gives a light, very crumbly, crunchy coating.



REF. SFP-S / SFP-L / SFP

CHAPELURE PANKO BLANC 200G / 1KG / 10KG NET

La chapelure panko que nous vous proposons apportera beaucoup de croustillant à vos préparations, sans absorber les graisses de cuisson. Un conseil, une huile de friture à 180°C est nécessaire pour un bon résultat léger, doré, goûté.

Nos accords parfaits : viandes hachées, poissons blancs, langoustines, huîtres, crevettes, fruits…

Ingrédients : farine de blé, levure, sel, kôji d'orge, kôji de riz (riz, ferment, extrait de chlorelle, dextrine, acerola) • **Conditionnement :** sachet • **Conservation :** à l'abri de la lumière et de l'humidité • **Origine :** Oita, Japon • **Substances allergènes :** blé, orge

WHITE PANKO BREADCRUMB 200G / 1KG / 10KG NET

Our panko breadcrumbs will bring a lot of crispness to your preparation, without absorbing cooking fat. A tip, a frying oil at 180°C is needed for a good result light, golden, tasty

Our perfect combination: minced meat, white fish, langoustines, oysters, shrimps, fruits…

Ingredients: wheat flour, yeast, salt, barley koji, rice koji (rice, ferment, chlorella extract, dextrin, acerola) • **Packaging:** sachet • **Storage:** away from direct sunlight and moisture • **Origin:** Oita, Japan • **Allergenics:** wheat, barley

CHAPELURE PANKO 100 % RIZ

100% RICE PANKO BREADCRUMB

REF. URS1 / URS2

CHAPELURE PANKO DE RIZ 200G / 1KG NET

Il s'agit du premier panko garanti sans gluten proposé sur le marché. Il est confectionné exclusivement à partir de riz japonais « uruchi », sans additif alimentaire ni la moindre matière grasse. Ce panko réduit l'absorption totale d'huile d'environ 40% par rapport aux autres panures à base de blé. Il préserve sa texture croustillante même après refroidissement.

Nos accords parfaits : viandes hachées, poissons blancs, langoustines, huîtres, crevettes, fruits… Votre colle pour paner vos préparations : a) pour les vegans, 1 mesure de farine de riz + 1 mesure de fécule de pomme de terre ou maïs + 2,5 mesures d'eau. Pour les autres : 1 mesures de farine de riz + 1 œuf + 1 mesure d'eau.

Ingrédient : 100 % riz • **Conditionnement :** sachet • **Conservation :** à l'abri de la lumière et de l'humidité • **Origine :** Saitama, Japon • **Substances allergènes :** blé, orge

RICE PANKO BREADCRUMB 200G / 1KG NET

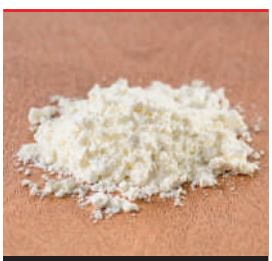
This is the first gluten-free panko on the market. It is made exclusively from Japanese "uruchi" rice, without any food additives, shortening-free. This panko reduces total oil absorption by about 40% compared to other wheat-based breadcrumbs. It preserves its crispy texture even after cooling.

Our perfect combination: minced meat, white fish, langoustines, oysters, shrimps, fruits… Your glue to dip your preparations: a) for vegans, 1 measure of rice flour + 1 measure of potato starch or corn + 2.5 parts of water. For others: 1 measure of rice flour + 1 egg + 1 measure of water.

Ingredient: 100% rice • **Packaging:** sachet • **Storage:** away from direct sunlight and moisture • **Origin:** Saitama, Japan • **Allergenics:** wheat, barley

MÉLANGE TEMPURA

TEMPURA BATTER MIX



REF. NSH9

FARINE À TEMPURA SUPER CROUSTILLANTE 1,5KG NET

Pouvoir rester longtemps croustillantes constitue la clé de la réussite des meilleures tempura. Subtilement assaisonnée, cette pâte à frire renforce la saveur des ingrédients.

Nos accords parfaits : ce mélange prêt à diluer vous permettra de réaliser les meilleures tempura de crevettes, poissons, légumes et fruits.

Ingrédients : farine de blé, fécule, poudre de maïs, amidon, amidon modifié, sel, agents levants (E500, E575, E336), protéine végétale, émulsifiant (E473), colorant curcumine (E100), extrait de levure • **Conditionnement :** sac • **Conservation :** à l'abri de la lumière et de l'humidité • **Origine :** Japon • **Substance allergène :** blé

SUPER CRISPY TEMPURA BATTER MIX 1.5KG NET

One of the quality of tempura is to stay crunchy long enough. This lightly spiced batter enhances the taste of the ingredients.

Our perfect combination: this ready to dilute mix helps you make the best prawn, fish, vegetable and fruit tempura.

Ingredients: wheat flour, starch, corn powder, starch, modified starch, salt, raising agent (E500, E575, E336), vegetable protein, emulsifier (E473), turmeric color (E100), yeast extract • **Packaging:** bag • **Storage:** keep dry away from direct sunlight • **Origin:** Japan • **Allergenic:** wheat

REF. **MSH1**

MÉLANGE FARINE À TEMPURA 200G NET

Les farines à tempura japonaises sont les plus appréciées du marché. Peu le savent mais ce sont les missionnaires jésuites Portugais qui ont introduit au Pays du Soleil Levant cette technique de friture et ce, dès le XVIe siècle. Cette farine à tempura est aisée à préparer. Idéalement, vous la mélangerez avec de l'eau pétillante glacée.

Nos accords parfaits : vous pourrez y tremper tranche de légumes (aubergine, patate douce, carotte, courge, poivron, oignons…), fruits de mer (crevette, huître, seiche, poulpe), poissons (cabillaud, sardine, lieu, turbot, barbue, gardon, ablette, perche) sans oublier les morceaux de fruits (pomme, banane, mangue, poire)Un produit pratique, bon marché, pour un résultat probant et délicieux. Conseils d'utilisation : Préparation de votre pâte à tempura : Mélanger les 200g de farine de riz à tempura à 380ml d'eau gazeuse très froide (ce mélange est cependant adapté pour l'eau plate). Le mélange doit être bien lisse, sans grumeau. Si ce mélange ne tient pas sur vos produits avant de les mettre à frire, les passer légèrement dans la farine de riz avant de les tremper dans la pâte. Mettre à frire dans l'huile à 170-180°C et retirer puis mettre à égoutter dès que votre tempura est doré.

Ingrédients : 84,80 % riz, soja torréfié kinako, agents levants (acidifiants E297, E500ii, E504i, E575, colorant E170i, anti-oxydants E341i, E339i, émulsifiant E470, amidon de maïs), amidon de tapioca, émulsifiants (sucrose, E473) • **Conditionnement :** sachet • **Conservation :** à l'abri de la lumière et de l'humidité • **Origine :** Saitama, Japon • **Substance allergène :** soja

TEMPURA BATTER MIX 200G NET

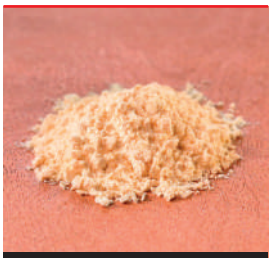
Japanese tempura flour is the most popular on the market. Little do we know, but it was the Portuguese Jesuit missionaries who introduced this technique of frying into the Land of the Rising Sun in the 16th century. This tempura flour is easy to prepare. Ideally, you will mix it with ice-cold sparkling water.

Our perfect combination: you can dipped slice of vegetables (eggplant, sweet potato, carrot, squash, pepper, onions…), seafood (shrimp, oyster, cuttlefish, octopus), fish (cod, sardine, place, turbot, brill, roach, ablette, perch) without forgetting the pieces of fruit (apple, banana, mango, pear). A practical product, cheap, for a convincing and delicious result. Directions for use: Preparation of your tempura dough: mix the 200g of Tempura rice flour with 380ml of very cold soda water (this mixture is however suitable for still water). The mixture should be smooth, without lumps. If this mixture does not hold on your products before frying, pass them lightly in the rice flour before dipping them into the dough. Fry in oil at 170-180°C and remove and drain as soon as your tempura is golden.

Ingredients: 84.80% rice, roasted soybean kinako, leavening agents (acidifying E297, E500ii, E504i, E575, E170i dye, antioxidants E341i, E339i, E470 emulsifier, cornstarch), tapioca starch, emulsifiers (sucrose, E473) • **Packaging:** bag • **Storage:** protected from light and moisture • **Origin:** Saitama, Japan • **Allergenic:** soy

MÉLANGE KARA-AGE

KARA-AGE BATTER MIX



REF. **NSH6-S/NSH6**

MÉLANGE KARA-AGE À FRIRE POUR BEIGNETS DE VIANDE ET POISSON 200G/2KG NET

Cette pâte à frire est très populaire pour les bouchées de poulet au Japon. Aucun assaisonnement supplémentaire n'est nécessaire. Son utilisation est simplissime !

Nos accords parfaits : mélanger 200g de farine Kara-Age avec 200g d'eau pétillante jusqu'à obtention d'un mélange homogène, puis ajouter par exemple 1kg de cuisses de poulet désossées coupées en cubes de 30 à 40g • Mettre à frire ces bouchées de viande dans une friteuse à +180°C • Une fois les morceaux bien dorés (4 minutes 30 à 5 minutes 30), retirer de l'huile et poser sur un papier absorbant • Laissez légèrement refroidir… et déguster ! Vous pourrez également utiliser ce mélange kara-age pour la viande de porc, d'agneau voire mêmes les poissons et légumes divers.

Ingrédients : farine de blé, amidon, sel, sucre, poivre, protéine végétale, agent levant (E336, E500), exhausteur de goût (E621, E634), paprika, édulcorant sorbitol (E420), glucose, extrait de levure • **Conditionnement :** sachet • **Conservation :** à l'abri de la lumière et de l'humidité • **Origine :** Japon • **Substance allergène :** blé

KARA-AGE BATTER FOR JAPANESE STYLE MEAT AND FISH FRITTER MIX 200G/2KG NET

This batter is very popular for serving chicken chunks in Japan. No additional seasoning is necessary. Its use is very simple!

Our perfect combination: mix 200g Kara Age flour with 200g sparkling water. Mix well to obtain a consistent mixture and then add for example 1kg of deboned chicken legs cut into 30 to 40g cubes • Put them into a deep fryer at +180°C • Once golden (4 minutes 30 to 5 minutes 30), remove from oil and place on absorbent paper • Leave to cool a little… then eat! You can also use this kara-age mix for pork, lamb meat or even with fishes and vegetables.

Ingredients: wheat flour, starch, salt, sugar, pepper, vegetable protein, raising agent (E336, E500), flavor enhancer (E621, E634), paprika, sorbitol (E420), glucose, yeast extract • **Packaging:** sachet • **Storage:** away from direct sunlight and moisture • **Origin:** Japan • **Allergenic:** wheat

CHAPELURE BILLE BUBU ARARE

BUBU ARARE BREADCRUMB

REF. **BBAB-S/BBA/BBAB**

BUBU ARARE 50G/500G/1KG NET

La garniture bubu arare est connue de tous les occidentaux amateurs de washoku, la cuisine traditionnelle japonaise. Ces petites billes délicieusement toastées, salées, épicées, accompagnent les soupes de riz en fin de repas.

Nos accords parfaits : nous vous les recommandons sur les pâtes, riz, risottos, carpaccios, bouillons ou salades composées, et le résultat est délicieusement croustillant pour vos tempura et autres panures. Les essais sont également concluants avec le chocolat !

Ingrédients : riz gluant, sel, algue aonori, sirop d'amidon • **Conditionnement :** sachet • **Conservation :** à l'abri de la lumière, de la chaleur et de l'humidité • **Origine :** Kyoto, Japon

BUBU ARARE 50G/500G/1KG NET

Bubu arare garnish is known among western amateurs of washoku, traditional Japanese cuisine. These small balls are deliciously toasted, salted and spiced up to accompany rice soups at the end of meals. very simple!

Our perfect combination: we recommend them on top of pastas, rice, risotto, carpaccio, stocks or mixed salads and result is exquisitely crunchy for tempura and other bread crumbed foods. Trials are also successful with chocolate!

Ingredients: sticky rice, salt, aonori seaweed, starch syrup • **Packaging:** sachet • **Storage:** away from direct sunlight, high temperatures and moisture • **Origin:** Kyoto, Japan • **Allergenics:** none

REF. **BBASS-S/BBASS**

BUBU ARARE SANS SEL 50G/500G NET

Les petites billes torréfiées croustillantes de bubu arare sont connues de tous les occidentaux amateurs de washoku, la cuisine traditionnelle japonaise. Généralement salées ou épicées, elles accompagnent les soupes de riz en fin de repas.

Nos accords parfaits : les billes de bubu arare non assaisonnées sont l'une des composantes du mélange de thé genmaïcha. Elles encensent les notes torréfiées du thé et procurent des notes gourmandes. Elles font également le bonheur des chocolatiers amenant croustillant à leurs nougatines et pralins. Enfin, elles font une panure divine pour certaines fritures, notamment pour les crevettes ou goujonnettes de poulet.

Ingrédient : 100 % riz gluant • **Conditionnement :** sachet • **Conservation :** à l'abri de la lumière et de l'humidité • **Origine :** Kyoto, Japon

UNSEASONED BUBU ARARE 50G/500G NET

These small crispy toasted bubu arare balls are known by all western washoku (traditional Japanese cuisine) lovers. Usually salted or seasoned, they accompany the rice soup at the end of the meal.

Our perfect combination: unseasoned bubu arare balls are one of the ingredients in genmaicha tea. They complement the roasted notes of the tea, adding delicious notes. Chocolatiers love them for the crispy touch they bring to their nougatines and pralines. And last but not least, they make divine breadcrumbs for some fried foods, especially shrimps or chicken chunks.

Ingredient: 100% sticky rice • **Packaging:** sachet • **Storage:** away from light and moisture • **Origin:** Kyoto, Japan

CHAPELURE BILLE DE FÉCULE

STARCH BREADCRUMB

REF. **MIJ1-S/MIJ1**

MIJINKO BILLES DE FÉCULE DE POMME DE TERRE ET DE MAÏS 100G/500G NET

Le mijinko est une fécule très populaire à Kyoto. Il s'agit d'une fécule de pomme de terre, sous forme de petites billes, utilisée pour paner, enrober principalement les tempura de légumes, fruits de mer fruits. Le croustillant procuré après la friture est surprenant, craquant, léger, très agréable en bouche. Le mijinko garde sa belle couleur en fin de cuisson.

Nos accords parfaits : poissons blancs, langoustines, huîtres, crevettes, fruits…

Ingrédients : fécule de pomme de terre (90 %), fécule de maïs (10 %) • **Conditionnement :** sachet • **Conservation :** à l'abri de la lumière et de l'humidité • **Origine :** Kyoto, Japon

WHITE MIJINKO, MAIZE AND POTATO STARCH CRUMB 100G/500G NET

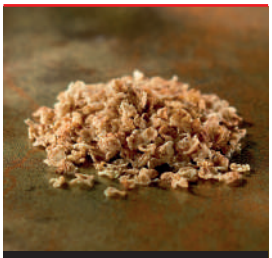
Mijinko is a very popular starch in Kyoto. It comes as small, potato starch balls, and is mainly used to bread and coat vegetables, seafood and fruit tempura. The crunchiness after frying is surprising, crispy, light and very pleasant to eat. Mijinko retains its beautiful color after cooking.

Our perfect combination: white fish, langoustines, oysters, shrimps, fruits…

Ingredients: potato starch (90%), corn starch (10%) • **Packaging:** sachet • **Storage:** away from direct sunlight and moisture • **Origin:** Kyoto, Japan

CHAPELURE DE SARRASIN

BUCKWHEAT BREADCRUMB



REF. **NI2-S/NI2**

CHAPELURE FLOCONS DE SARRASIN TORREFIÉS 100G/500G NET

Le sarrasin de Nisshoku ou « soba » en japonais, est 100 % pur et est cultivé à Sorachi, sur l'île d'Hokkaïdo. Ce soba, issu de la variété « kitawase soba » est reconnu comme le meilleur au Japon. Le soba de Nisshoku est issu d'une agriculture raisonnée, et sans utilisation de pesticide. Riche en albumine de qualité, en vitamine B3, en rutoside…, il est très bien assimilé par l'organisme. Son goût et son parfum sont inégalés. Au Japon, le sarrasin est traditionnellement pelé et moulu, et sert d'ingrédient principal dans la confection des pâtes japonaises du même nom. Le son du sarrasin possède cependant d'excellentes qualités nutritives. Les pétales proposés ici sont juste écrasés et conservent donc leur son et toutes leurs propriétés alimentaires. Afin d'en découvrir le parfum exceptionnel, nous vous conseillons de les goûter tels quels, natures. Vous serez surpris par ce goût profond et délicieux qui vous rappellera inévitablement saveur et parfum de la galette bretonne de blé noir.

Nos accords parfaits : nous vous recommandons d'utiliser les pétales de sarrasin comme panure pour vos beignets de crevettes, de poulet, de morceaux choisis de porc, pour les escalopes panées, les filets de poissons panés, les fruits et légumes panés et autres beignets, les rouelles de calamar… Le croquant est exceptionnel et léger. Les pétales de sarrasin peuvent se déguster traditionnellement le matin, au petit déjeuner, avec du lait ou du fromage blanc… Ils surprendront également clairsemés sur une salade de crudités, du riz sauté, les pâtes, les crèmes glacées… En quenelle, servi avec du gibier, l'accord est simplement divin.

Ingrédient : 100 % sarrasin de Sorachi • **Conditionnement :** sachet • **Conservation :** à l'abri de la chaleur (température inférieure à +25°C) et de l'humidité • **Recommandation :** consommer rapidement après ouverture • **Origine :** Hokkaïdo, Japon • **Substance allergène :** sarrasin

ROASTED BUCKWHEAT FLAKES BREADCRUMB 100G/500G NET

Nisshoku's buckwheat, or "soba" in Japanese, is 100% pure. It is cultivated in Sorachi, on Hokkaïdo Island. This soba, from the "kitawase soba" variety is known as the best in Japan. The one used by Nisshoku comes from sustainable agriculture farms that do not use pesticides. Rich in high quality albumin, vitamin B3, rutoside… this soba is easily assimilated by the organism. Its taste and fragrance are unequaled. In Japan, soba is traditionally peeled and milled, and is used as the main ingredient in the preparation of Japanese noodles also called "soba". However, buckwheat bran has excellent nutritional qualities. Nisshoku buckwheat flakes are only crushed and therefore keep their bran and food properties. In order to discover the exceptional fragrance of these buckwheat flakes, we recommend you to taste them unaltered. You will be surprised by their deep flavor which will remind you the wonderful fragrance of "galette bretonne de blé noir".

Our perfect combination: we suggest you to use these buckwheat flakes as breadcrumbs for your shrimp or squid fritters, your chicken nuggets, breaded cutlets and fish, breaded fruits and vegetables and other fritters. The crunchiness is exceptional and subtle. These buckwheat flakes can be traditonally enjoyed in the morning, at breakfast, with milk or cottage cheese. They will surprise you, sprinkled on a raw vegetables salad, pastas, rices, ice-creams… The combination is exquisite in quenelle with game meat.

Ingredient: 100% Sorachi buckwheat • **Packaging:** sachet • **Storage:** keep dry away from high temperatures (below +25°C) and moisture • **Recommendation:** eat quickly once opened • **Origin:** Hokkaido, Japan • **Allergenic:** buckwheat

Nishikidôri

vous présente ses

Farines
Flours

Farines • Flours ..... p. 200

FARINES

FLOURS

REF. **NSH9**

FARINE À TEMPURA SUPER CROUSTILLANTE 1,5 KG NET

Pouvoir rester longtemps croustillantes constitue la clé de la réussite des meilleures tempura. Subtilement assaisonnée, cette pâte à frire renforce la saveur des ingrédients.

Nos accords parfaits : ce mélange prêt à diluer vous permettra de réaliser les meilleures tempura de crevettes, poissons, légumes et fruits.

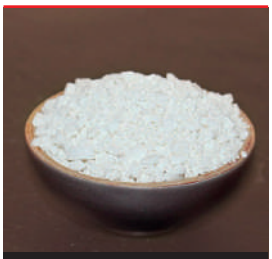
Ingrédients : farine de blé, féculent, poudre de maïs, amidon, amidon modifié, sel, agents levants (E500, E575, E336), protéine végétale, émulsifiant (E473), colorant curcumine (E100), extrait de levure • **Conditionnement :** sac • **Conservation :** à l'abri de la lumière et de l'humidité • **Origine :** Japon • **Substance allergène :** blé

SUPER CRISPY TEMPURA BATTER MIX 1.5KG NET

One of the quality of tempura is to stay crunchy long enough. This lightly spiced batter enhances the taste of the ingredients.

Our perfect combination: this ready to dilute mix helps you make the best prawn, fish, vegetable and fruit tempura.

Ingredients: wheat flour, starch, corn powder, starch, modified starch, salt, raising agent (E500, E575, E336), vegetable protein, emulsifier (E473), turmeric color (E100), yeast extract • **Packaging:** bag • **Storage:** keep dry away from direct sunlight • **Origin:** Japan • **Allergenic:** wheat



REF. **MSH2-S / MSH2-M / MSH2-L**

FARINE DE RIZ SHIRATAMAKO POUR MOCHI ET DAIFUKU 200 G / 500 G / 1 KG NET

Le mochi est une gourmandise traditionnelle au Japon. Il s'agit d'une pâte confectionnée à base de farine de riz gluant et d'eau. Il lui est donné la forme de petites boules rondes le plus fréquemment. Sur les aires d'autoroutes puis également dans les quartiers animés des villes, il est d'usage de déguster ces petites boules réchauffées ou grillées à même le feu et agrémentées d'une sauce sucrée à base de sauce soja et de mirin… les boules de riz confectionnées avec cette farine sont généralement consommées chaudes ou froides au cours du repas de nouvel an ou encore lors de la dégustation du thé. Les mochis sont également fréquemment fourrés pour former une pâtisserie appelée daifuku. La version la plus fréquente est celle contenant de la pâte de haricots rouge sucrée ou azuki. Vous pouvez cependant également la fourrer de crème ou de crème glacée, voire même innover avec des recettes salées.

Nos accords parfaits : petite recette pour faire ses daifuku ou mochi fourrés (100 g farine Shiratamako ou mochiko, 100 g sucre, 200 ml eau, un peu de maizena) : ajouter de l'eau peu à peu au shiratamako (ou mochiko) et bien dissoudre • Pétrissez soigneusement à feu doux pour ne pas le brûler • Lorsque la pâte devient collante, pétrissez-la jusqu'à ce qu'elle gonfle dans le pot • Verser le sucre en 3 fois • Étalez la pâte pétrie sur la maïzena et divisez-la en morceaux que vous aplatissez et étalez en cercle puis garnissez • La pâte durcit en refroidissant donc ne tardez pas à la garnir.

Ingrédient : 100 % farine de riz gluant • **Conditionnement :** sachet • **Conservation :** à l'abri de la lumière, de la chaleur et de l'humidité • **Origine :** Niigata, Japon

SHIRATAMAKO RICE FLOUR FOR MOCHI AND DAIFUKU 200G / 500G / 1KG NET

Mochi is a traditional delicacy in Japan. It is a paste made from glutinous rice flour and water. It is given the shape of small round balls most frequently. In the highways areas and also in the lively districts of cities, it is customary to taste these little balls warmed or grilled in the fire and embellished with a sweet sauce made from soy sauce and mirin… These rice balls are also eaten hot or cold during the New Year's meal or when drinking warm tea. Mochis are also frequently stuffed into a pastry called daifuku. The most common version is one containing sweet red or azuki bean paste. You can also stuff it with cream or ice cream, or even innovate with salty recipes.

Our perfect combination: just a small recipe to prepare your own daifuku or stuffed mochi (100g shiratamako rice flour, 100g sugar, 200ml water, just a bit maize starch): add water gradually to shiratamako rice flour and dissolve well • Knead thoroughly on low heat to avoid burning • When the dough becomes sticky, knead it until it swells in the pot • Add the sugar in 3 times • Spread the kneaded dough on the maize starch and divide it into pieces that you flatten and spread in a circle then garnish • The dough hardens while cooling so do not delay to garnish it.

Ingredient: 100% glutinous rice flour • **Packaging:** bag • **Storage:** keep dry away from direct sunlight and high temperatures • **Origin:** Niigata, Japan

REF. **SOB3S / SOB3L / SOB3**

FARINE DE SARRASIN TORRÉFIÉ SOBACHA 200 G / 1 KG / 5 KG NET

Le sarrasin - ou soba, en japonais - est très présent dans la gastronomie nippone, notamment sous la forme de nouilles délicieuses et gouleyantes. Le produit que nous vous proposons exhale un délicieux parfum de galette de blé noir.

Nos accords parfaits : ravioles, fruits de mer, poissons, viandes blanches, ganaches, pralinés, biscuits ou crèmes glacées…

Ingrédient : 100 % sarrasin torréfié • **Conditionnement :** sachet • **Conservation :** à l'abri de la chaleur (température inférieure à +25°C) et de l'humidité • **Recommandation :** consommer rapidement après ouverture • **Origine :** Hokkaido, Japon • **Substance allergène :** sarrasin

ROASTED BUCKWHEAT SEEDS SOBACHA FLOUR 200G / 1KG / 5KG NET

Buckwheat - or soba, in Japanese - is a classic component of Japanese cuisine, especially in the form of delicious noodles. The product we offer has a delicious buckwheat galette fragrance.

Our perfect combination: ravioli, seafood, fish, white meats, chocolate ganache, praline, biscuits and ice cream…

Ingredient: 100% roasted buckwheat • **Packaging:** sachet • **Storage:** keep dry away from high temperatures (below +25°C) and moisture • **Recommendation:** eat quickly once opened • **Origin:** Hokkaido, Japan • **Allergenic:** buckwheat

REF. **BS03-M / BS03**

FARINE DE SARRASIN JAPONAIS 500 G / 1 KG NET

Saviez-vous que le sarrasin japonais est l'un des plus réputé du marché ? Le sarrasin de Naraya est 100% pur et est cultivé exclusivement à Minami Aizu. Tout comme le sarrasin de Sorachi (Hokkaido) il est reconnu comme l'un des meilleurs au Japon et est issu d'une agriculture raisonnée. Riche en albumine de qualité, en vitamine B3, en rutoside, il est très bien assimilé par l'organisme. Son goût et son parfum sont inégalés. Au Japon, le sarrasin, ou « soba » est traditionnellement pelé et moulu, et sert d'ingrédient principal dans la confection des pâtes japonaises du même nom. Le son du sarrasin possède cependant d'excellentes qualités nutritives. Nous avons sélectionné cette farine pour ses notes gustatives profondes et délicieuses.

Nos accords parfaits : nous vous conseillons cette farine pour confectionner vous-mêmes vos soba voire des ravioles uniques. Cette authentique farine de soba japonais séduira les amateurs avertis.

Ingrédient : 100 %farine de sarrasin (mouture grossière) • **Conditionnement :** sachet • **Conservation :** à conserver à l'abri de la lumière, de la chaleur, et de l'humidité • **Origine :** Fukushima, Japon • **Substance allergène :** sarrasin

JAPANESE UNPOLISHED BUCKWHEAT FLOUR 500G / 1KG NET

Did you know that Japanese buckwheat is one of the most famous flours available on the market? Naraya buckwheat is 100% pure and grown exclusively in Minami Aizu. Just like Sorachi (Hokkaido) buckwheat, it is recognised as one of the best in Japan and is a product of sustainable agriculture. Rich in high-quality albumin, vitamin B3 and rutin, it is very easily absorbed into the body. Its taste and fragrance are unmatched. In Japan, buckwheat, or "soba" is traditionally peeled and ground, and is the main ingredient in the Japanese noodles of the same name. Buckwheat bran also has excellent nutritional qualities. We have selected this flour because of its deep, delicious taste notes.

Our perfect combination: we recommend it for making your own soba or unique ravioli. This authentic Japanese soba flour will delight aficionados.

Ingredient: 100% unpolished buckwheat flour (coarse grind) • **Packaging:** sachet • **Storage:** keep away from direct light, high temperatures, and moisture • **Origin:** Fukushima, Japan • **Allergenic:** buckwheat

Nishikidôri

vous présente ses

Sucres
Sugars

Sucres • Sugars p.202-203

SUCRES

SUGARS

REF. **GSH**

SIROP DE SUCRE NOIR AU GINGEMBRE DE L'ÎLE DE KUME 200ML NET

Le gingembre est réputé pour ses bienfaits sur la santé. Son association avec le sucre noir de Taramajima donne un délicieux sirop, peu sucré, aux notes puissantes de gingembre.

Nos accords parfaits : il est traditionnellement consommé additionné d'eau chaude, fraîche (plate ou pétillante), voire de façon plus surprenante de bière. Vous l'apprécierez également en dégustation de yaourts, crêpes, crèmes glacées, salades de fruits frais… ou encore pour la confection de délicieux cakes, biscuits et autres pâtisseries. En cuisine, il est souvent utilisé pour laquer volailles (canard, poulet) et poissons, et grillades de porc.

Ingrédients : sirop de sucre noir (eau, sucre de canne brut de Okinawa), 32,30% gingembre de Okinawa • **Conditionnement :** flacon • **Conservation :** à conserver au réfrigérateur après ouverture • **Origine :** Okinawa, Japon

UNREFINED CANE SUGAR SYRUP WITH GINGER FROM KUME ISLAND 200ML NET

Ginger is well known for its beneficial effects on your health. Combine it with Taramajima dark sugar and the result is a delicious, slightly sweet syrup with strong ginger notes.

Our perfect combination: it is generally drunk with hot or cold still or sparkling water or even more surprisingly with beer. You can also have it with yogurt, sweet pancakes, ice cream, fresh fruit salad… or to make delicious cakes, biscuits and other pastries. Cooks often use it as well for glazing poultries (duck, chicken) and fish or grilled pork meat.

Ingredients: brown sugar syrup (water, unrefined cane sugar from Okinawa), 32.30% ginger from Okinawa • **Packaging:** glass flask • **Storage:** refrigerate after opening • **Origin:** Okinawa, Japan

REF. **BK2-S / BK2**

SUCRE BRUT DE CANNE WASANBON 100G / 1KG NET

Le sucre wasanbon est incontestablement le sucre de canne le plus subtil et raffiné du marché. Nous avons sélectionné celui de la Préfecture de Kagawa pour le savoir-faire de ses artisans. Ce sucre est exclusivement confectionné à la main. Il est extrait de la mélasse de canne à sucre. Sa fabrication nécessite près de 3 semaines. Le wasanbon est fabriqué à partir d'une très fine canne à sucre appelée Chikusha. Cette canne à sucre pousse dans les sols sablonneux de la partie orientale de la Préfecture de Kagawa. Elle pousse complètement mais ne donne jamais de fleurs, de sorte que tous les éléments nutritifs restent dans la tige. Cela donne une odeur incroyable qui développe l'umami. Notre wasanbon est très riche en calcium et en fer. La texture en poudre et sa dissolution en bouche sont surprenantes. Ces deux critères garantissent un sucre de très haute qualité. Ce sucre unique est utilisé par tous les grands cuisiniers japonais. Son goût est caractérisé par des notes fraîches de canne à sucre. Ce sucre, au goût inimitable, est très apprécié des meilleurs cuisiniers et pâtissiers nippons. Si vous remplacez de 20 à 100% de votre sucre habituel par du wasanbon pour la confection de confiseries ou autres pâtisseries, le wasanbon perdra un peu de son goût unique pour gagner un peu du fameux goût d'umami.

Nos accords parfaits : vous pouvez l'utiliser en petite quantité dans vos crèmes, sucreries ou toute autre recette (pour sucrer les cocktails, bonifier vos sushi, augmenter les saveurs de vos préparations salées ou sucrées) comme ingrédient secret.

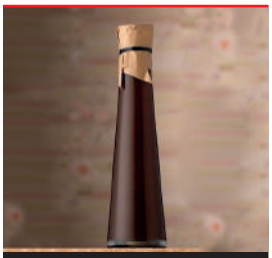
Ingrédient : 100% sucre de canne (saccharum officinarum) • **Conditionnement :** sachet • **Conservation :** à l'abri de la lumière, de la chaleur et de l'humidité • **Origine :** Kagawa, Japon

WASANBON RAW SUGAR CANE 100G / 1KG NET

The wasanbon raw sugar cane is one of the most subtil and delicate sugars. It comes from Kagawa's Prefecture and has been entirely hand made. It has been extracted from the sugar cane molasses and needs 3 weeks to be processed. The wasanbon is made from a very fine sugar cane named Chikusha. This suger cane grows in sandy soils in the eastern part of Kagawa's Prefecture. It grows all the way but never give any flower, so all the nutriment elements stay in the stem. It gives an unbelievable smell that develops the umami. Our wasanbon is very rich in calcium and iron. The powdered texture and its dissolving in the mouth are surpising. These two criteria are a guarantee of very high quality sugar. This unique sugar is used by all the geat japanese cooks and lower the sugary taste and have a fresh taste of sugar cane instead. Once cooked, the wasanbon will lose some of its unic taste to gain some od the famous umami taste.

Our perfect combination: you can use it in cocktails, to sweetened your sushi, or to enhance the flavors of your savory or sweet preparations. You can use it in small quantities in your creams, candies or any other recipe (in cocktails, in your sushi, in all kind of sweetened preparations as a secret ingredient!

Ingredient: 100% cane sugar (saccharum officinarum) • **Packaging:** sachet • **Storage:** away from light, heat and moisture. • **Origin:** Kagawa, Japon



REF. **KK1 / KK1B**

SUCRE BRUT NOIR DE CANNE LIQUIDE 280G / 1KG NET

Le sucre brut noir de canne liquide est puissant en goût, onctueux, parfumé, pur et légèrement réglissé… 100% naturel, il est élaboré par des Maîtres Artisans soucieux de la qualité de leur produit et respectueux de la tradition. De leur exigence est née la réputation mondiale du sucre noir.

Nos accords parfaits : nappez vos produits laitiers et salades de fruits de sucre noir liquide ou joignez-le à la confection de vos gâteaux, entremets, mousses, cookies, crèmes glacées et crèmes caramel, ganaches. Il apprécie aussi les viandes de porc et les escalopes de foie gras, les marinades…

Ingrédient : 100% sucre brut noir de canne • **Conditionnement :** facon • **Conservation :** à l'abri de la lumière, de la chaleur et de l'humidité • **Origine :** Amami Oshima, Japon

LIQUID AND UNREFINED BLACK SUGAR CANE 280G / 1KG NET

Liquid pure unrefined dark sugar is very tasty, creamy, fragrant, and pure with a touch of licorice… 100% natural, it is elaborated by Master Craftsmen with a sense of quality and respect toward tradition. Their strict requirements are responsible for the worldwide renown of dark sugar.

Our perfect combination: sprinkle liquid dark sugar over dairy products or fruits salads or include it in pastries, entremets, mousses, cookies, ice cream and caramel cream, ganache. It pairs well also with grilled pork meats, baked fresh foie gras, marinades...

Ingredient: 100% unrefined black sugar cane • **Packaging:** glass flask • **Storage:** keep dry away from direct sunlight and high temperatures • **Origin:** Amami Oshima, Japan

REF. **SANH2-S**

MÉLASSE DE SUCRE BRUT NOIR DE CANNE DE OKINAWA 200G NET

La mélasse de sucre brut noir de canne de Okinawa est puissante en goût, exprimant des notes de réglisse, d'ovomaltine, de biscuit, voire légèrement boisées.

Nos accords parfaits : nappez vos produits laitiers et salades de fruits de sucre noir liquide ou joignez-le à la confection de vos gâteaux, entremets, mousses, cookies, crèmes glacées et crèmes caramel, ganaches. Il apprécie aussi les viandes de porc et les escalopes de foie gras, les marinades…

Ingrédient : 100% sucre brut noir de canne • **Conditionnement :** bocal • **Conservation :** à l'abri de la lumière, de la chaleur et de l'humidité • **Origine :** Okinawa, Japon

OKINAWA BLACK SUGAR CANE MOLASSE 200G NET

Pure dark sugar molasse is plain taste, expressing rich flavors, licorice, ovomaltine, biscuit, woody notes.

Our perfect combination: sprinkle liquid dark sugar over dairy products or fruits salads or include it in pastries, entremets, mousses, cookies, ice cream and caramel cream, ganache. It pairs well also with grilled pork meats, baked fresh foie gras, marinades...

Ingredient: 100% unrefined black sugar cane • **Packaging:** glass jar • **Storage:** keep dry away from direct sunlight and high temperatures • **Origin:** Okinawa, Japan

REF. KK6-S / KK6

SUCRE BRUT NOIR DE CANNE EN MORCEAUX 100G / 2KG NET

Nous avons préféré le sucre noir d'Amami Oshima à celui d'Okinawa car il est beaucoup plus riche en saveurs. Ce sucre de qualité exceptionnelle est très riche en vitamines et minéraux. Vous serez surpris par son nez extrêmement aromatique, très cacao et réglisse. Sa texture est agréablement granuleuse, comme une pâte sablée. L'île d'Amami Oshima jouit d'un climat très particulier qui permet quatre récoltes de canne à sucre par an. Le sucre que nous vous proposons est donc fabriqué à partir de canne à sucre fraîche, lavée et rincée (afin de lui ôter toute impureté), puis pressée à froid. Le jus de cette première pression est réduit au feu de bois, sans adjonction d'eau ni de sucre blanc ou de sirop, puis mis à décanter pendant 3 à 5 jours. Le sirop ainsi obtenu sera cristallisé et se déclinera en morceaux ou en poudre.

Nos accords parfaits : en morceaux, il peut se déguster comme une friandise, servir de décors sur une praline ou une pâtisserie, sucrer vos boissons chaudes… Semoule, il vous surprendra en cuisine (marinades, sauces, veloutés, poêlées de légumes, fruits poêlés ou rôtis) et en pâtisserie (cakes, cookies, sablés, madeleines, pains d'épices…) ou au petit déjeuner sur une bonne tartine beurrée.

Ingrédient : 100 % sucre brut noir de canne • **Conditionnement :** sachet • **Conservation :** à l'abri de la lumière, de la chaleur et de l'humidité • **Origine :** Amami Oshima, Japon

BLACK SUGAR CANE ROCKS 100G / 2KG NET

We prefered Amami Oshima sugar rather than the one from Okinawa because it has a much richer taste. This top quality sugar is very rich in vitamins and minerals. You'll be surprised by its extremely aromatic, chocolate and liquorice nose. It has a pleasant grainy texture like sugar crust pastry. Amami Oshima island has a very special climate which gives four sugar cane harvests per year. The sugar we offer is therefore made from fresh sugar cane, washed and rinsed (to remove all impurities), then cold pressed. The juice from this first press is reduced over a wood fire, without adding water or white sugar or syrup, then left to decant for 3 to 5 days. The syrup obtained is then crystallized and presented in lumps or granulated.

Our perfect combination: in lumps, eat it as a delicacy, decorate praline or pastries, sweeten hot drinks… Granulated, it will surprise you in the kitchen (marinades, sauces, velouté sauce, panfried vegetables, panfried or baked fruit) and in pastries (cakes, cookies, sablés, madeleines, ginger bread…) or for breakfast on a slice of generously buttered bread.

Ingredient: 100% unrefined black sugar cane • **Packaging:** sachet • **Storage:** keep dry away from direct sunlight and high temperatures • **Origin:** Amami Oshima, Japan

Nishikidôri

vous présente ses

Agar-agar et hon'kuzu (arrow root)

Agar-agar and arrow root

Agar-agar et hon'kuzu (arrow root)
• Agar-agar and arrow root ..... p. 205

AGAR-AGAR ET HON'KUZU (ARROW ROOT)

AGAR-AGAR AND ARROW ROOT

REF. **ISH1B-S / ISH1B-M / ISH1B-L / ISH1B**

KANTEN ULTRA
100G / 500G / 1KG / 10KG NET

Le kanten ultra est un texturant élaboré à partir d'agar-agar. À la différence de l'agar-agar pur, il ne sera pas cassant et procure une onctuosité, un crémeux très agréable dans les préparations sucrées ou salées. Son utilisation est très simple, car le kanten est soluble dans une eau ou même du lait dès 80°C et ne forme pas de grumeaux. Sa texture est très lisse et crémeuse et il restitue parfaitement les goûts. Qui plus est, il reste très stable dans les préparations.

Nos accords parfaits : mousses, riz au lait, crèmes brûlées, panna cotta, tartelettes, glaçages, ganache, cheesecake, tartelettes… Recette panna cotta au lait de soja pour 6-8 personnes (13g de kanten ultra, 900g de lait, 200g de crème liquide, 100g de sucre) : mélanger le kanten ultra au sucre. Chauffer le lait à 80°C, ajouter le mélange kanten et sucre et bien mélanger. Puis retirer du feu et laisser refroidir jusqu'à 50°C. Ensuite verser dans des coupelles et laisser refroidir.
Recette de crémeux au chocolat (7g de kanten ultra, 380g de crème liquide, 310g de lait, 50g de jaune d'œuf, 260g de chocolat noir ou de chocolat de couverture, 5g de rhum) : mélanger la crème, le lait, le kanten ultra, portez à 80°C et mélangez avec une spatule jusqu'à parfaite dissolution. Faire fondre le chocolat et incorporez un tiers du mélange précédent (crème, lait, kanten). Bien mélanger jusqu'à obtention d'un mélange brillant et crémeux. Ajoutez le jaune d'œuf et, petit à petit, les 2 tiers restant du mélange kanten / lait / crème, en mélangeant bien, ajoutez le rhum. Laissez le mélange refroidir jusqu'à 50°C puis le verser dans un moule rond, cerclé, et laisser refroidir.

Ingrédients : dextrine, agar-agar E406 • **Conditionnement** : sachet • **Conservation :** à l'abri de la lumière, de la chaleur et de l'humidité • **Origine :** Nagano, Japon

KANTEN ULTRA
100G / 500G / 1KG / 10KG NET

Kanten ultra is a texturizer made from agar-agar. Unlike pure agar-agar, it will not be brittle and provides a smooth, creamy very pleasant in sweet or salty preparations. Its use is very simple as kanten is soluble in water or even milk from 80°C and does not form lumps. Its texture is very smooth and creamy and it perfectly restores the tastes. Furthermore, it remains very stable in preparations.

Our perfect combination: mousses, rice pudding, crème brûlées, panna cotta, tarts, glazes, ganache, cheese cake, tartlets… Soymilk panna cotta recipe for 6-8 people (13g kanten ultra, 900g milk, 200g liquid cream, 100g sugar): mix kanten ultra with the sugar. Heat the milk up to 80°C, add the kanten mixture and sugar and mix well. Then remove from heat and allow to cool to 50°C. Then pour into cups and let cool.
Creamy chocolate entremets (7g kanten ultra, 380g liquid cream, 310g milk, 50g egg yolk, 260g dark chocolate, 5g of rum): mix the cream, milk, kanten ultra, bring up to 80°C and mix with a spatula until perfect dissolution. Melt the chocolate and incorporate a third of the previous mixture (cream, milk, kanten). Mix well until you obtain a bright and creamy mixture. Add the egg yolk and, little by little, the remaining two-thirds of the kanten / milk / cream mixture, and mix well, add the rum. Allow the mixture to cool to 50°C then pour into a round, ring-shaped baking pan and refrigerate.

Ingredients: dextrin, agar-agar E406 • **Packaging:** sachet • **Storage:** away from heat, light and moisture • **Origin:** Nagano, Japan

REF. **HK1 / HK2**

FÉCULE D'ARROW-ROOT HON'KUZU
100G / 1KG NET

Le Yoshino hon'kuzu (fécule de maranta arrow-root) est le nec plus ultra de la fécule utilisée dans la cuisine japonaise, aussi bien pour les préparations salées que sucrées. Ce produit donne un aspect plus translucide et une texture plus lisse avec un pouvoir liant plus fort par rapport aux autres fécules. En bouche, sa texture est plus douce et plus soyeuse, avec un arrière-goût raffiné. La particule « hon » devant kuzu vous garantit l'origine japonaise authentique de la matière première.

Nos accords parfaits : le Yoshino hon'kuzu s'utilisera comme toutes les autres féculés pour lier vos sauces et entremets, ou encore apporter moelleux et légèreté à vos pâtisseries. Utilisé pour la confection de desserts à base de jus et / ou pulpes de fruits, il s'avère surprenant de par l'onctuosité qu'il apporte, sans altérer le goût naturel des fruits.

Ingrédient : 100 % fécule de Pueraria Lobata hon'kuzu • **Conditionnement :** sachet • **Conservation :** à l'abri de la lumière, de la chaleur et de l'humidité • **Origine :** Nara, Japon

ARROW-ROOT STARCH HON'KUZU
100G / 1KG NET

The Yoshino hon'kuzu (maranta arrow-root starch) is the best starch used in Japanese cooking, either for salty or sweet preparations. It gives a more translucent appearance and a smoother texture with much stronger binding qualities than other starches. As far as taste is concerned, texture is milder and creamier with a refined after taste. Mentioning "hon" before kuzu name is a guarantee this starch is made from authentic Japanese raw material.

Our perfect combination: Yoshino hon'kuzu can be used like any other starch to bind sauces and entremets or to bring softness and lightness to your pastries. Used into making of juices and / or fruit pulp desserts, it is surprising how much unctuosity it brings, without altering the natural taste of the fruits.

Ingredient: 100% kuzu natural starch (Maranta root, Pueraria Lobata) • **Packaging:** sachet • **Storage:** away from heat, light and moisture • **Origin:** Nara, Japan

REF. **HK3-S / HK3-L / HK3**

FÉCULE YOSHINO KUZU
100G / 1KG / 5KG NET

L'artisan Morino Yoshinokuzu Honpo a coupé ici sa fécule pure de hon'kuzu avec de la fécule de patate douce. Ceci rend le produit plus abordable.

Nos accords parfaits : le Yoshino kuzu s'utilisera comme toutes les autres féculés pour lier vos sauces et entremets, ou encore apporter moelleux et légèreté à vos pâtisseries. Utilisé pour la confection de desserts à base de jus et / ou pulpes de fruits, il s'avère surprenant de par l'onctuosité qu'il apporte, sans altérer le goût naturel des fruits.

Ingrédients : 50 % fécule de Pueraria Lobata hon'kuzu, 50 % fécule de patate douce de Kagoshima • **Conditionnement :** sachet • **Conservation :** à l'abri de la lumière, de la chaleur et de l'humidité • **Origine :** Nara, Japon

YOSHINO KUZU STARCH
100G / 1KG / 5KG NET

Morino Yoshinokuzu Honpo craftman blended his pure starch of hon'kuzu with sweet potato starch. This makes the product more affordable.

Our perfect combination: Yoshino kuzu can be used like any other starch to bind sauces and entremets or to bring softness and lightness to your pastries. Used into making of juices and / or fruit pulp desserts, it is surprising how much unctuosity it brings, without altering the natural taste of the fruits.

Ingredients: 50% kuzu natural starch (Maranta root, Pueraria Lobata), 50% Kagoshima sweet potato starch • **Packaging:** sachet • **Storage:** away from heat, light and moisture • **Origin:** Nara, Japan

Nishikidôri

vous présente ses

Tofu, Lait de soja et Niigari
Tofu, Soy milk and Niigari

Tofu • Tofu p.207
Lait de soja et Niigari • Soy milk and Niigari p.208

www.nishikidori.com

TOFU

TOFU

REF. HGD1 / HGD2 / HGD3 / HGD4

LES TOFU DESSERTS

Le tofu dessert est un délice très apprécié des japonais. Il se consomme en général comme une douceur à l'heure du thé. Plus communément appelé dofu, il a une texture plus ferme qu'une panna cotta ou qu'un blanc manger. Sa texture est soyeuse et crémeuse. Vous pouvez le déguster frais ou à température. Le tofu est à napper de son sirop de sucre noir et à saupoudrer de son kinako pour l'apprécier comme il se doit.

DESSERT TOFU

Dessert tofu is a much-loved Japanese delicacy. It is usually eaten as a sweet at tea time. More commonly known as dofu, it has a firmer texture than panna cotta or a blancmange. Its texture is silky and creamy. It can be eaten cold or at room temperature. Tofu should be coated in a black sugar syrup and sprinkled with kinako to fully appreciate it.

REF. HGD1

TOFU DE SÉSAME NOIR ACCOMPAGNÉ DE SIROP DE SUCRE NOIR (10G NET) ET KINAKO (5G NET) 100G NET

Ingrédients : tofu : eau, sésame noir, amidon modifié de tapioca, amidon de patate douce, fécule de maranta (pueraria lobat) ; sucre de canne, sel ; sirop de sucre noir : sucre brut noir de canne, eau, maltose, miel, sucre ; kinako : soja torréfié en poudre, sucre, huile de sésame, sel • **Conditionnement :** barquette • **Conservation :** à l'abri de la chaleur et de la lumière. À déguster frais • **Origine :** Nagasaki, Japon • **Substances allergènes :** sésame, soja

BLACK SESAME TOFU WITH BLACK SUGAR SYRUP (10G NET) AND KINAKO (5G NET) 100G NET

Ingredients: tofu: water, black sesame, modified tapioca starch, sweet potato starch, maranta starch (pueraria lobat); cane sugar, salt; black sugar syrup: raw black cane sugar, water, maltose, honey, sugar; kinako: powdered roasted soybeans, sugar, sesame oil, salt • **Packaging:** tray • **Storage:** keep away from heat and direct sunlight. To be eaten cold • **Origin:** Nagasaki, Japan • **Allergenics:** sesame, soya

REF. HGD2

TOFU DE CACAHUÈTE ACCOMPAGNÉ DE SIROP DE SUCRE NOIR (10G NET) ET KINAKO (5G NET) 100G NET

Ingrédients : tofu : eau, pâte de cacahuète, amidon modifié de tapioca, amidon de patate douce, fécule de maranta (pueraria lobat) ; sucre de canne, sel ; sirop de sucre noir : sucre brut noir de canne, eau, maltose, miel, sucre ; kinako : soja torréfié en poudre, sucre, huile de sésame, sel • **Conditionnement :** barquette • **Conservation :** à l'abri de la chaleur et de la lumière. À déguster frais • **Origine :** Nagasaki, Japon • **Substances allergènes :** arachide (cacahuète), soja, sésame

PEANUT TOFU WITH BLACK SUGAR SYRUP (10G NET) AND KINAKO (5G NET) 100G NET

Ingredients: tofu: water, peanut paste, modified tapioca starch, sweet potato starch, maranta starch (pueraria lobat); cane sugar, salt; black sugar syrup: raw black cane sugar, water, maltose, honey, sugar; kinako: powdered roasted soybeans, sugar, sesame oil, salt • **Packaging:** tray • **Storage:** keep away from heat and direct sunlight. To be eaten cold • **Origin:** Nagasaki, Japan • **Allergenics:** peanut, sesame, soya

REF. HGD3

TOFU DE SÉSAME BLANC TORRÉFIÉ ACCOMPAGNÉ DE SIROP DE SUCRE NOIR (10G NET) ET KINAKO (5G NET) 100G NET

Ingrédients : tofu : eau, sésame blanc torréfié, amidon modifié de tapioca, amidon de patate douce, fécule de maranta (pueraria lobat) ; sucre de canne, sel ; sirop de sucre noir : sucre brut noir de canne, eau, maltose, miel, sucre ; kinako : soja torréfié en poudre, sucre, huile de sésame, sel • **Conditionnement :** barquette • **Conservation :** à l'abri de la chaleur et de la lumière. À déguster frais • **Origine :** Nagasaki, Japon • **Substances allergènes :** sésame, soja

TOASTED WHITE SESAME TOFU WITH BLACK SUGAR SYRUP (10G NET) AND KINAKO (5G NET) 100G NET

Ingredients: tofu: water, toasted white sesame, modified tapioca starch, sweet potato starch, maranta starch (pueraria lobat); cane sugar, salt; black sugar syrup: raw black cane sugar, water, maltose, honey, sugar; kinako: powdered roasted soybeans, sugar, sesame oil, salt • **Packaging:** tray • **Storage:** keep away from heat and direct sunlight. To be eaten cold • **Origin:** Nagasaki, Japan • **Allergenics:** sesame, soya

REF. HGD4

TOFU SOYEUX DE SOJA ACCOMPAGNÉ DE SIROP DE SUCRE NOIR (10G NET) ET KINAKO (5G NET) 100G NET

Ingrédients : tofu : eau, soja, amidon modifié de tapioca, amidon de patate douce, fécule de maranta (pueraria lobat) ; sucre de canne, sel ; sirop de sucre noir : sucre brut noir de canne, eau, maltose, miel, sucre ; kinako : soja torréfié en poudre, sucre, huile de sésame, sel • **Conditionnement :** barquette • **Conservation :** à l'abri de la chaleur et de la lumière. À déguster frais. • **Origine :** Nagasaki, Japon • **Substances allergènes :** sésame, soja

SILKY SOYA TOFU WITH BLACK SUGAR SYRUP (10G NET) AND KINAKO (5G NET) 100G NET

Ingredients: tofu: water, soya, modified tapioca starch, sweet potato starch, maranta starch (pueraria lobat); cane sugar, salt; black sugar syrup: raw black cane sugar, water, maltose, honey, sugar; kinako: powdered roasted soybeans, sugar, sesame oil, salt • **Packaging:** tray • **Storage:** keep away from heat and direct sunlight. To be eaten cold • **Origin:** Nagasaki, Japan • **Allergenics:** sesame, soya

LAIT DE SOJA POUR TOFU ET COAGULANT JUN-NIGARI

SOY MILK FOR TOFU AND JUN-NIGARI COAGULANT

REF. **MS7**

LAIT DE SOJA SPÉCIAL TOFU 1 L NET

Le lait de soja banraï est unique sur le marché, confectionné à partir de graines de soja japonaises 100% pures, appelées fukuyutaka. Par comparaison aux autres graines de soja, elles contiennent plus de protéines et leur goût est plus délicat. L'eau utilisée pour élaborer le lait de soja Banraï est sélectionnée avec soin, puisée pure dans les nappes phréatiques de la plaine de Nohbi, près du lieu de naissance de Banraï. Sans aucun additif, le lait de soja Banraï bénéficie d'un procédé de stérilisation spécifique qui garantit sa haute qualité. Grâce à son procédé spécial de fabrication de lait de soja et de tofu, Banraï utilise l'intégralité des graines de soja. Surtout, ce procédé préserve les saveurs perdues au cours de la fabrication naturelle de tofu. Naturellement riche en protéines de soja (11% environ de protéines de soja contre 2 à 6% en moyenne pour les autres laits de soja du marché), en lécithine et en saponines, il vous permet de confectionner vous-mêmes des tofus soyeux en utilisant le coagulant naturel nigari. Le tofu obtenu est crémeux, soyeux, goûté, raffiné.

Nos accords parfaits : ce lait de soja est très apprécié en cuisine, en pâtisserie, ainsi que par les glaciers. Pour la fabrication de tofu, placer le lait de soja la veille au réfrigérateur afin qu'il soit bien frais. Cette étape est très importante pour obtenir un très bon résultat. Pour 125ml de lait de soja, il faut 5ml de coagulant nigari. En doublant la quantité de nigari, on obtient un tofu beaucoup plus ferme. Verser la quantité nécessaire de coagulant – nigari – et remuez régulièrement pour un meilleur résultat. Le lait peut être agrémenté de coquillages ou crustacés, fruits… avant cuisson et coagulation.

Ingrédients : eau, 11 % fèves de soja • **Conditionnement :** brique alimentaire • **Conservation :** idéalement au réfrigérateur • **Origine :** Aichi, Japon • **Substance allergène :** soja

SPECIAL SOY MILK FOR TOFU MAKING 1L NET

Banraï soy milk is unique on the market, made from 100% pure Japanese soybeans called fukuyutaka. Compared to other soybeans, they contain more protein and taste is more delicate. The water used to make Banraï soya milk is carefully selected from the groundwater of the Nohbi plain near the birthplace of Banraï. Without any additives, Banraï soy milk benefits from a specific sterilization process that guarantees its high quality. Thanks to its special process of manufacturing soymilk and tofu, Banraï uses all the soya beans. Above all, this process preserves the flavors lost during the natural production of tofu. Naturally rich in soy protein (11% versus 2 to 6% on average for other soymilk market), lecithin and saponins, it allows you to make you even silky tofu using the natural nigari coagulant. The tofu obtained is creamy, silky, tasty, refined.

Our perfect combination: this soymilk is very popular in cooking, baking, and ice cream. For making tofu, place the soymilk the day before in the refrigerator so that it is cool. This step is very important to get a very good result. Pour in the necessary amount of coagulant - nigari - and stir regularly for a better result. For 125ml of soy milk, 5ml of nigari coagulant is required. By doubling the amount of nigari, you get a much firmer tofu. The milk can be embellished with shellfish or crustaceans, fruits… before cooking and coagulation.

Ingredients: water, 11% soy beans • Packing: brick alimentaire • **Storage:** best refrigerated • **Origin:** Aichi, Japon • **Allergenic:** soja

REF. **MINA-S**

COAGULANT JUN-NIGARI POUR TOFU 8 DOSETTES DE 5ML NET

Le Jun-Nigari est un dérivé de l'eau de mer. Il permet la coagulation des protéines de soja pour la réalisation de tofu. Pour ce faire, le lait de soja doit contenir au moins 11% de protéines de soja.

Nos accords parfaits : pour préparer votre tofu, mettre 125ml de lait de soja dans un ramequin de ø12cm. Y ajouter 5ml de Jun-Nigari et bien mélanger. Placer le ramequin au bain marie en couvrant pour une cuisson vapeur. Vous obtiendrez 10 minutes plus tard un tofu soyeux. Pour un tofu plus ferme, doubler votre quantité de Jun-Nigari.

Ingrédients : eau de mer, chlorure de magnésium, chlorure de sodium, sulfate de magnésium, chlorure de potassium • **Conditionnement :** sachet • **Conservation :** idéalement entre 15 et 20°C • **Origine :** Japon

JUN-NIGARI COAGULANT FOR TOFU MAKING 8 MINI DOSES X5ML NET

Jun-Nigari is a derivative of seawater. It allows the coagulation of soy protein for the production of tofu. To do this, the soymilk must contain at least 11% of soy protein.

Our perfect combination: to prepare your tofu, pour 125ml of soy milk in ø12cm ramekin. Add 5ml of Jun-Nigari and mix well. Place the ramekin in a bain-marie covering for steaming. You will get 10minutes later a silky tofu. For a firmer tofu, double your amount of Jun-Nigari.

Ingredients: sea water, magnesium chloride, sodium chloride, magnesium sulfate, potassium chloride • Packing: sachet • **Storage:** best between 15°C and 25°C • **Origin:** Japan

Nishikidôri

vous présente ses

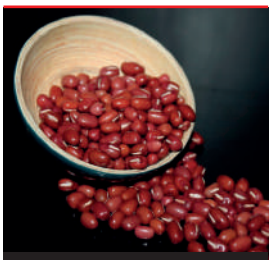
Azuki, koshian, anko, kinako, natto

Azuki, koshian, anko, kinako, natto

Azuki, koshian, anko, kinako, natto
• Azuki, koshian, anko, kinako, natto..... p. 210-212

AZUKI, KOSHIAN, ANKO, KINAKO, NATTO

AZUKI, KOSHIAN, ANKO, KINAKO, NATTO



REF. ANF1-S / ANF1-L / ANF1

HARICOTS ROUGES AZUKI PREMIUM 200G / 1KG / 25KG NET

La ferme Morita, A-net, située à Tokachi, à l'est de Hokkaido, au nord du Japon, est spécialisée dans la culture de haricots azuki d'exception. La pratique d'une agriculture raisonnée et maîtrisée leur permet d'obtenir l'agrément GAP, pour la première fois au monde en ce qui concerne les haricots rouges azuki, en 2015. Au contraire des autres récoltants et vendeurs de azuki sur le marché, leur azuki n'est pas mélangé avec d'autres celui d''autres fermes. Ceci garantit une qualité stable et identique. Leur azuki est beaucoup plus goûté grâce aux grandes différences de températures entre le jour et la nuit sur leur terroir de culture. Très peu d'engrais sont utilisés, ce qui favorise une croissance lente et développe les saveurs des haricots. Les terres agricoles sont ainsi sauvegardées et demeurent productives. Ils contrôlent également l'état des minéraux dans le sol afin d'en préserver le bon équilibre. Ceci empêche l'amertume souvent constatée pour les azuki et favorise umami et saveur profonde. Les azuki du marché ont des parties dures ce qui nécessite de changer l'eau à plusieurs reprises lors de la cuisson pour confectionner la fameuse pâte de haricots rouges azuki anko. Ceci fait baisser l'umami et les saveurs. Ceci n'est pas le cas avec leur azuki et il n'est donc pas nécessaire non plus de trop les sucrer pour mettre leur goût puissant naturel en valeur.

Nos accords parfaits : pâtisserie, crèmes glacées, chocolat. Nos conseils de préparation pour la cuisson des azukis : 1) Bien laver une tasse d'azuki (200ml, env. 150g) en les frottant les uns contre les autres. 2) Faire chauffer 3 tasses d'eau (600ml) dans une casserole. 3) Verser les azuki juste avant l'ébullition. Couvrir et laisser cuire à feu moyen pendant environ 40 minutes (ou 7 minutes à l'autocuiseur). 4) Mélanger délicatement en une fois du haut vers le bas, puis ajouter 1 tasse d'eau. 5) Laisser cuire encore 5 à 10 minutes, puis égoutter les azuki une fois qu'ils sont fondants. Vous obtenez ainsi environ 350g d'azuki bouillis • Préparation de l'anko (pâte sucrée d'azuki) : 1) Verser 80g de sucre dans une casserole, ajouter une demi-tasse de l'eau de cuisson obtenue ci-dessus et faire bouillir à feu vif. 2) Une fois que le sucre a fondu et que le mélange est brillant, ajouter 200g des azuki cuits selon la méthode ci-dessus, puis remuer délicatement sur un feu moyen à vif (faire attention à ce que le mélange ne brûle pas ainsi qu'aux éclaboussures !). 3) Ajouter un peu de sel au cours de la cuisson et vérifier l'assaisonnement. Sortir rapidement du feu dès que le fond de la casserole apparaît. 4) Laisser refroidir ; le plat est terminé quand le mélange s'agglomère. Vous obtenez environ 300g d'anko • Azuki marinés au gingembre : 1) Dans un plat résistant à la chaleur, verser une cuillère à soupe d'huile d'olive, une cuillère à café de jus de citron, une cuillère à café de sucre, un peu de sel et de gingembre râpé ; faire chauffer 10 secondes au micro-ondes. 2) Ajouter 30g des azuki cuits selon la méthode ci-dessus et mélanger. Pour une bonne cuisson des azuki : Commencer la cuisson à l'eau chaude, assaisonner les azuki quand ils sont fondants puis mélanger la pâte délicatement et toujours dans le même sens.

Ingrédient : 100% haricots rouges azuki (Vigna Angularis) • **Conditionnement :** sachet • **Conservation :** à l'abri de la chaleur, de la lumière et de l'humidité • **Origine :** Hokkaido, Japon

PREMIUM AZUKI RED BEANS 200G / 1KG / 25KG NET

Morita Farm, A-net, located in Tokachi, east of Hokkaido, in northern Japan, specializes in growing exceptional azuki beans. The practice of a reasoned and controlled agriculture allows them to obtain the GAP approval, for the first time in the world as regards the azuki red beans, in 2015. Unlike other azuki sellers and sellers on the market, their azuki is not mixed with others on other farms. This guarantees a stable and identical quality. Their azuki is much more appreciated thanks to the big differences of temperatures between the day and the night on their soil of culture. Very little fertilizer is used, which promotes slow growth and develops the flavors of beans. Farmland is thus safeguarded and remains productive. They also control the condition of the minerals in the soil to maintain the proper balance. This prevents bitterness often noted for azuki and promotes umami and deep flavor. The azuki market has hard parts which requires changing the water several times during cooking to make the famous red bean paste azuki anko. This lowers umami and flavors. This is not the case with their azuki and it is not necessary either to sweeten them too much to put their powerful natural taste in value.

Our perfect combination: pastry, ice cream, chocolate. Our preparation tips for the cooking of azuki: 1) Wash one cup of azuki (200ml, about 150g) by rubbing against each other. 2) Heat 3 cups of water (600ml) in a saucepan. 3) Pour azuki just before boiling. Cover and cook on medium heat for about 40minutes (or 7minutes on the pressure cooker). 4) Mix gently at one time from top to bottom, then add 1 cup of water. 5) Cook another 5 to 10minutes, then drain the azuki once they are melting. This gives you about 350g of boiled azuki • Preparation of the anko (sweet azuki paste): 1) Pour 80g of sugar into a saucepan, add half a cup of the cooking water obtained above and boil over high heat. 2) Once the sugar has melted and the mixture is shiny, add 200g azuki cooked according to the method above, then gently stir over a medium heat (be careful that the mixture does not burn as well). than splashing!). 3) Add a little salt during cooking and check the seasoning. Remove quickly from the heat as soon as the bottom of the pan appears. 4) Cool; the dish is finished when the mixture coalesces. You get about 300g of anko • Azuki marinated with ginger: 1) In a heat-resistant dish, pour a tablespoon of olive oil, a teaspoon of lemon juice, 1 teaspoon of sugar, a little salt and grated ginger; heat for 10 seconds in the microwave. 2) Add 30g of the azuki cooked according to the above method and mix. For a good cooking of azuki: start cooking with hot water, season the azuki when they are melting and mix the dough gently and always in the same direction.

Ingredients: 100% azuki red beans (Vigna Angularis) • **Packaging:** sachet • **Storage:** keep away from light and moisture • **Origin:** Hokkaido, Japan

REF. AY3 / AY3XXL

PÂTE DE HARICOT ROUGE AZUKI SUCRÉE TAMISÉE KOSHIAN 800G / 10KG NET

La pâte de haricot rouge Koshian de la maison Yamasei est élaborée exclusivement à partir de haricots azuki cultivés sur l'île de Hokkaïdo. Les haricots rouges proviennent de fermes engagées dans une agriculture raisonnée où l'utilisation d'engrais chimiques est réduite plus que de moitié. Pour cette pâte, la peau du haricot a été complètement éliminée par tamisage.

Nos accords parfaits : la pâte de haricot rouge est très réputée pour la confection de pâtisseries japonaises et occidentales. Vous pouvez également la tartiner sur du pain le matin au petit déjeuner : un vrai régal ! Nous aimons beaucoup sa teneur très équilibrée en sucre.

Ingrédients : 40,29% haricots rouges, eau, sucre • **Conditionnement :** sachet • **Conservation :** idéalement au frais • **Origine :** Kagawa, Japon

KOSHIAN AZUKI SWEET RED BEAN SIEVED PASTE 800G / 10KG NET

Sweet red bean Yamasei Koshian paste is made from beans grown on Hokkaïdo island. They come from farms practicing a "reasoned" farming method where the use of chemical fertilizers is reduced by half. Their skin has been completely removed from this paste through sifting.

Our perfect combination: its use is well known in the elaboration of western or Japanese pastries. You can also spread it on bread for breakfast, a real delight! We really appreciate its well balanced sugar content.

Ingredients: 40.29% red beans, water, sugar • **Packaging:** sachet • **Storage:** best refrigerated • **Origin:** Kagawa, Japan

REF. AY12

PÂTE DE HARICOT ROUGE AZUKI TSUBUAN SUCRÉE 200G NET

Haricots rouges cuits et sucrés, tout juste broyés. La pâte de haricot rouge Koshian de la maison Yamasei est élaborée exclusivement à partir de haricots Azuki cultivés sur l'île de Hokkaido. Ils proviennent de fermes engagées dans une agriculture raisonnée où l'utilisation d'engrais chimiques est réduite plus que de moitié. Les haricots rouges cuits sucrés ont juste été broyés.

Nos accords parfaits : elle vous surprendra par sa faible teneur en sucre en comparaison des produits actuels du marché. Elle est très réputée pour la confection de pâtisseries japonaises (mochi daifuku, dorayaki…) et occidentales (crêpes, galette des rois, feuilletés….). Vous pouvez également la tartiner sur du pain le matin au petit déjeuner, c'est un vrai régal.

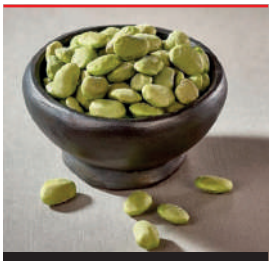
Ingrédients : 33,33% haricots rouges, eau, sucre • **Conditionnement :** sachet • **Conservation :** idéalement au frais • **Origine :** Kagawa, Japon

SWEET TSUBUAN AZUKI RED BEAN PASTE 200G NET

The sweet cooked red beans have simply been crushed. Yamasei's Koshian red bean paste is made exclusively from azuki beans grown on Hokkaido Island. They are sourced from sustainable agriculture where the use of chemical fertilizers is more than halved. The sweet cooked red beans have simply been crushed.

Our perfect combination: the low sugar content compared to current products on the market will surprise you. It is often used in Japanese pastries (mochi daifuku, dorayaki…) and western desserts (pancakes, cakes, puff pastry). You can also spread it on bread at breakfast for a real treat.

Ingredients: 33.33% red beans, water, sugar • **Packaging:** sachet • **Storage:** best refrigerated • **Origin:** Kagawa, Japan



REF. MIYA1-S/MIYA1

JEUNES FÈVES DE SOJA VERT LYOPHILISÉES DADACHA MAME 30G/250G NET

Ces petites fèves Dadacha Mame, très goûtées, sont très appréciées de tous. Cette variété très spéciale de soja est protégée et conservée par les agriculteurs de Tsuruoka depuis l'ère EDO. La cosse de ce soja est de couleur plus brune que le soja traditionnel. Gustativement, la fève est beaucoup plus sucrée (comme le maïs doux) et si riche en umami que sa consommation est addictive. La coopérative JA-TSURUOKA, située à Tsuruoka, Préfecture de Yamagata, est spécialisée dans la culture de fruits et légumes, riz. L'un de ses produits phares, très réputé sur l'ensemble du Japon, est la jeune fève de soja verte lyophilisée, le Dadacha Mame. Il est intéressant de préciser que cette variété de soja ne s'est jamais acclimatée dans un autre terroir au Japon. La région de Tsuruoka a donc logiquement déposé et protégé le nom de Dadacha Mame. La récolte a lieu, tous les ans, de mi-août à début septembre, tant la fève est fragile. Les jeunes fèves de soja Dadacha Mame sont réputées pour leur taux élevé en ornithine (acide aminé), leur taux bas en alanine et en gaba (acide-aminobutyrique). Ces trois facteurs combinés contribuent à une perception élevée de l'umami.

Nos accords parfaits : les fèves de soja vert lyophilisées Dadacha Mame sont principalement dégustées en accompagnement de saké ou de bière ou encore de thé au Japon. Chez nous, elles raviront les pâtissiers et les chocolatiers ainsi que les cuisiniers. Entières, recouvertes d'un chocolat de couverture blanc ou lait ou noir, elles sont addictives. Réduites en poudre, elles peuvent même agrémenter beurre, crème à choux… Entières encore, elles apportent des notes croustillantes végétales à vos salades composées, riz, pâtes…

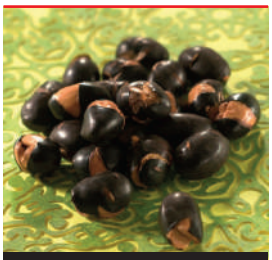
Ingrédients : fèves de soja vert lyophilisées, sel (1 %) • **Conditionnement :** sachet • **Conservation :** à l'abri de la lumière et de l'humidité • **Origine :** Yamagata, Japon • **Substance allergène :** soja

YOUNG FREEZE-DRIED DADACHA MAME SOYA BEANS 30G/250G NET

These small, extremely tasty Dadacha Mame beans are loved by everybody. This very special soya bean variety has been protected and conserved by Tsuruoka farmers since the EDO era. The husk of this soya bean is browner than traditional soya beans. Taste-wise, it is much sweeter (like sweetcorn) and so rich in umami that they are highly addictive. The JA-TSURUOKA co-operative, located in Tsuruoka, Yamagata prefecture, is specialized in the cultivation of fruit, vegetables and rice. One of its flagship products, very famous throughout the whole of Japan, is the young green freeze-dried soya bean, Dadacha mame. An interesting fact is that this variety of soya beans has never acclimatized to another area in Japan. The Tsuruoka region has therefore logically registered and protected the Dadacha Mame name. Harvest takes place every year from mid-August to early September as the bean is fragile. The young Dadacha Mame soya beans are renowned for their high rates of ornithine (amino acid), their low level of alanine and gaba (aminobutyric acid). These three combined factors contribute to a high perception of the umami flavor.

Our perfect combination: freeze-dried green Dadacha Mame soya beans are mainly eaten to accompany saké, beer or even tea in Japan. Here they will delight pastry chefs and chocolatiers as well as cooks. Whole, covered in white, milk or black chocolate, they are highly addictive. Powdered, they can liven up butter, whipped cream… Whole, they bring crunchy vegetal notes to your mixed salads, rice or pasta.

Ingredients: freeze-dried green soya beans, salt (1%) • **Packaging:** sachet • **Storage:** keep away from light and moisture • **Origin:** Yamagata, Japan • **Allergenic:** soya



REF. MAS4-S/MAS4

HARICOTS DE SOJA NOIR TORRÉFIÉS - KUROMAME PON 100G/500G NET

Les haricots de soja noir sélectionnés par Marui Seimai sont très charnus, homogènes, de texture tendre et de saveur naturellement sucrée. Une fois torréfiés, la texture est craquante, croustillante, gourmande, tel un fruit à coque sec mais sans le côté gras, avec des notes presque biscuitées.

Nos accords parfaits : l'utilisation est évidente en pâtisserie, en biscuiterie, sans oublier le chocolat, en topping pour les crèmes glacées... Ils ajouteront une touche sympa sur les salades, les viandes blanches… Nos conseils de préparation : à laisser entier ou à concasser ou encore à réduire en poudre.

Ingrédient : 100 % soja noir torréfié • **Conditionnement :** sachet • **Conservation :** à l'abri de la lumière et de l'humidité • **Origine :** Aomori, Japon • **Substance allergène :** soja

ROASTED BLACK SOY BEANS-KUROMAME PON 100G/500G NET

The selected soy beans by Marui Seimai are very big, perfectly round beans with a very soft and consistent texture, a delicate flavor and are naturally sweet. Once roasted, the texture is crunchy and delicious, just like a dry shell fruit with biscuit notes.

Our perfect combination: you can use it easily for your pastries, biscuits, and also in your chocolate sweets, as a topping for ice creams. For your savory dishes, this puffed black soy will be a nice touch on your salads, white meats... Our preparation tips: you can use it in several ways: live it whole as it is, crushed or even reduced in powder.

Ingredient: 100% roasted black soy bean • **Packaging:** sachet • **Storage:** keep away from light and moisture • **Origin:** Aomori, Japan • **Allergenic:** soy

REF. ODS-S/ODS-XL/ODS

HARICOT DE SOJA NOIR TAMBAGURO XXL 150G/1KG/30KG NET

Il existe de très nombreuses variétés de haricots de soja noir au Japon. La variété ici sélectionnée, le soja noir Tambaguro est une espèce de soja noir originaire de la province de Tamba. Les terres propices à la culture du soja noir Tambaguro sont limitées même au Japon. Leur culture nécessite beaucoup plus d'efforts que le soja noir habituel pour beaucoup moins de rendement, mais leurs fèves délicieuses et saines en font l'une des fèves noires de haute qualité les plus populaires au Japon. Les haricots sont très gros, d'une parfaite rondeur, d'une texture très tendre et homogène, d'une saveur délicate et d'un goût naturellement sucré. La qualité s'explique par la richesse du terroir : une terre rouge, une eau très pure, des écarts de température conséquents au fil des saisons. La culture de ce soja se transmet de génération en génération. Un nombre limité de familles continue à produire, ce qui en augmente la rareté d'année en année. Ce haricot de soja noir a la réputation d'être tout simplement le meilleur au monde. Au Japon, il est indissociable du nouvel an car il est censé amener succès et bonheur au cours de la nouvelle année à débuter. Manger du soja noir est recommandé pour conserver un bon appétit et pour se maintien en bonne santé.

Nos accords parfaits : les haricots de soja noir se consomment cuits ou confits en accompagnement de viandes de volaille, de gibier, de poisson blanc grillé ou encore en pâtisserie, crèmes glacées, chocolats…

Ingrédient : 100 % haricots de soja noir tambaguro XXL (glycine max) • **Conditionnement :** sachet • **Conservation :** à l'abri de la chaleur, de la lumière et de l'humidité • **Origine :** Hyogo, Japon • **Substance allergène :** soja

XXL BLACK TAMBAGURO SOY BEANS 150G/1KG/30KG NET

Land suitable for growing black Tambaguro soy beans is limited even in Japan. Cultivation requires much more effort than for normal black soy beans and they have a much lower yield, but the delicious, healthy beans make them some of the most popular high-quality black beans in Japan. The beans are very large, perfectly round, with a very soft, smooth texture. They have a delicate flavor and a naturally sweet taste. The quality is due to the richness of the soil; a red soil, very pure water, and big temperature variations over the seasons. Cultivation of this soy bean is passed down from generation to generation. A limited number of families continue to cultivate it, which increases its scarcity every year. This black soy bean is reputed for being the best in the world. In Japan, they are essential for the New Year because they are said to bring success and happiness during the coming New Year. Eating black soy beans is recommended to maintain a healthy appetite and good health. The numerous elements and nutrients in black Tambaguro soy beans contribute to a healthy diet.

Our perfect combination: black soy beans can be eaten cooked or candied with poultry, game, grilled white fish or with pastries, ice creams or chocolates.

Ingredient: 100% black tambaguro soy beans (glycine max) • **Packaging:** sachet • **Storage:** keep away from light and moisture • **Origin:** Hyogo, Japan • **Allergenic:** soya

REF. SSG15B

PÂTE ANKO DE HARICOT BLANC SHIRO KOSHIAN 500G NET

La pâte de haricots blanc shiro Koshian est très populaire, au Japon, pour la confection de pâtisseries ou de chocolats. Pour cette pâte, la peau du haricot a été complètement éliminée par tamisage.

Nos accords parfaits : vous pouvez la tartiner sur du pain le matin au petit déjeuner ou encore l'incorporer à vos farces de viandes ou de légumes. En pâtisserie, vous pouvez l'aromatiser avec du thé vert ou du thé matcha en poudre, des morceaux ou de la poudre de fruits...

Ingrédients : pâte de haricot blanc, sucre • **Conditionnement :** sachet • **Conservation :** idéalement au frais • **Origine :** Osaka, Japon

SHIRO KOSHIAN WHITE BEAN PASTE 500G NET

Shiro Koshian white bean paste is very popular in Japan for making pastries or chocolates. For this paste, the bean skin was completely removed by sieving.

Our perfect combination: you can spread it on bread in the morning for breakfast or incorporate it into your meat or vegetable stuffing. In pastry, you can flavor it with green tea or powdered matcha tea, pieces or fruit powder …

Ingredients: white bean paste, sugar • **Packaging:** sachet • **Storage:** best refrigerated • **Origin:** Osaka, Japan

REF. SSG10 / SSG9

PÂTE ANKO DE HARICOT BLANC À LA FEUILLE DE CERISIERS 250G / 1 KG NET

La pâte anko à la feuille de cerisier sakura est un produit très apprécié des meilleurs pâtissiers japonais. Il s'agit d'un produit raffiné, à la texture proche d'une pâte de marron, fondant en bouche et délicatement parfumé. La saveur de feuilles de cerisier, aux notes typiques d'amandon, est très présente.

Nos accords parfaits : cette douceur garnit fréquemment les mochis, pâtisseries japonaises à base de pâte de riz farcie de pâte de haricot rouge azuki, ou de pâte de haricot au thé matcha… Les possibilités d'utilisation sont multiples et les chocolatiers y trouveront aussi leur compte pour garnir de délicieux bonbons de chocolat. Les cuisiniers ne seront pas en reste : les viandes de veau ou de canard s'en accommoderont. Cette pâte se marie également à merveille en dégustation d'un sorbet citron ou citron vert.

Ingrédients : pâte de haricot blanc, sucre, tréhalose, feuilles de cerisiers sakura salées, colorant E120, régulateur d'acidité E522, acidifiant E331iii et E330 • **Conditionnement :** sachet • **Conservation :** idéalement au frais • **Origine :** Osaka, Japon

SAKURA CHERRY TREE LEAF FLAVORED WHITE BEAN PASTE 250G / 1KG NET

Anko sakura cherry leaf paste is a product much appreciated by the best Japanese pastry cooks. It is a very refined product with a texture close to chestnut paste which melts in the mouth and is delicately perfumed. The cherry leaf flavor, with its typical amandon notes is omnipresent.

Our perfect combination: this delicacy often garnishes mochis, Japanese pastries made of rice paste stuffed with red azuki bean paste, or matcha tea bean paste… There are many ways of using this paste and chocolate makers are happy to use it to garnish their delicious chocolates. Cooks aren't left out: veal and duck go well with it also. This paste is perfect with lemon or lime sorbet.

Ingredients: white bean paste, sugar, trehalose, salted sakura cherry leaves, E120 color, E522 acidity regulator, E331iii acidifier and E330 • **Packaging:** sachet • **Storage:** best refrigerated • **Origin:** Osaka, Japan

REF. AY10 / AY10B

POUDRE DE SOJA TORRÉFIÉ KINAKO BIO 100G / 1 KG NET

Le kinako, ou poudre de soja torréfié, est omniprésent dans bon nombre de pâtisseries japonaises. Le délice que nous vous proposons surprend par sa légèreté et sa solubilité, très agréables. Ici, le soja a des saveurs développées beaucoup plus puissantes que pour le soja de culture standard.

Nos accords parfaits : au Japon, le kinako, ou poudre de soja torréfié, est omniprésent : cuisine, pâtisserie, chocolaterie, confection de crèmes glacées… Les fèves de soja, une fois torréfiées, développent des notes biscuitées. Le goût du kinako rappelle un peu la cacahuète. Une petite recette pour des sablés express au kinako pour 20 sablés : 100g de farine, 60g de kinako bio, 100g de beurre, 50g de sucre Mettre tous les ingrédients dans un sac congélation; mélanger en pressant le sac; former un long rectangle avec la pâte. Mettre au frigo jusqu'à ce qu'elle durcisse. Sortir du sac et couper le bloc en tranches. Enfourner les sablés 8 à 10 minutes à 170°C.

Ingrédient : 100 % poudre de haricots de soja torréfiés BIO • **Conditionnement :** sachet • **Conservation :** à l'abri de la lumière, de la chaleur et de l'humidité • **Origine :** Kagawa, Japon • **Substance allergène :** soja

ORGANIC KINAKO ROASTED SOY BEAN POWDER 100G / 1KG NET

Roasted soy powder (kinako) is used in a lot of Japanese pastries. This product will surprise you by its lightness and solubility, which are very pleasant. The soy used for our kinako is much more powerful (stronger than usual) than those of standard culture.

Our perfect combination: in Japan, kinako, or roasted soy powder, is omnipresent: cooking, baking, chocolate making, making ice cream... The soy beans, once roasted, develop biscuity notes. The taste of kinako is a bit like peanut. A small recipe for express shortbreads in kinako for 20 shortbreads: 100g of flour, 60g of organic kinako, 100g of butter, 50g of sugar Put all the ingredients in a freezer bag; mix by squeezing the bag; form a long rectangle with the dough. Put in the fridge until it hardens. Take out of the bag and cut the block into slices. Put in the shortbread for 8 to 10minutes at 170°C.

Ingredient: 100% roasted organic soy beans powder • **Packaging:** sachet • **Storage:** keep away from direct sunlight, heat and moisture • **Origin:** Kagawa, Japan • **Allergenic:** soy

REF. JYO

SOJA FERMENTÉ NATTO LYOPHILISÉ 80G NET

Le natto est incontestablement l'une des gourmandises japonaises les plus difficiles à adopter par les occidentaux. Nishikidôri vous les recommande cependant. Il s'agit de petits haricots de soja cuits à la vapeur, ensemencés par la bactérie « bacillus subtilis natto » , afin d'être fermentés. Ce délice très nippon rebute les néophytes car les haricots sont si gluants qu'ils forment des filaments à leur manipulation. Gustativement, les saveurs rappellent étrangement celle d'un bon camembert bien fait. Le natto est très nutritif, extrêmement riche en vitamines K2 (action bénéfique sur la calcification vasculaire, l'ostéoporose), et acides aminés, et a des effets bénéfiques sur la flore intestinale. Le natto est très présent au moment du petit déjeuner traditionnel japonais. Chacun l'agrémente à sa manière. Le natto que nous vous proposons, est unique, car lyophilisé. Le problème de conservation ne se pose pas. Il vous suffit simplement de réhydrater la quantité voulue. Pour une personne, prendre 20g de natto lyophilisé et mettre les haricots bien à plat dans une petite assiette creuse. Ajouter 2,5 cuillerées à soupe d'eau et laisser se réhydrater pendant 3 à 4 heures. Bien mélanger avant de déguster et assaisonner avec un peu de sel ou de sauce soja. Puis consommer immédiatement.

Nos accords parfaits : nous vous le recommandons assaisonné de sauce soja légèrement sucrée, de moutarde karachi ou de moutarde forte française, d'un jaune d'œuf puis de miettes de nori. Mélanger le tout et se régaler. 50g de natto réhydratés suffisent pour une personne. Nishikidôri vous recommande l'utilisation des natto aussi pour la confection des « gunkan maki » : le riz est entouré d'une lamelle de nori dont les bords dépassent de 1,5cm en hauteur. On y ajoute le natto, un jaune d'œuf de caille, une pointe de moutarde karachi, une pointe de gingembre râpé si on aime, un peu de cébette ciselée ou de ciboulette et le tour est joué. Pour la dégustation, une sauce soja spéciale sashimi conviendra parfaitement pour assaisonner la bouchée.

Ingrédients : soja, bacillus subtilis natto • **Conditionnement :** sachet • **Conservation :** à l'abri de la lumière et de l'humidité • **Origine :** Gunma, Japon • **Substance allergène :** soja

FREEZE DRIED NATTO FERMENTED SOY BEANS 80G NET

Natto are one of the Japanese delicacies Westerners find most difficult to enjoy. They are steamed soy beans which have had "bacillus subtilis natto" bacteria added to them and then fermented. This very Japanese delight repels those new to Japanese cuisine as the beans are so sticky they have strings coming off them. As for the taste, the flavors are strangely reminiscent of very ripe camembert cheese. Natto is very nutritious, extremely rich in vitamin K2 (beneficial against vascular calcification and osteoporosis) and amino acids, as well as having beneficial effects on intestinal flora. Natto is very popular for traditional Japanese breakfasts. People add whatever they like to them. Our natto is unique because it is freeze-dried and so you won't have any preservation problems. All you need to do is rehydrate the amount required. For one person, take 20g of freeze-dried natto and lay the beans flat out in a soup plate. Add 2.5 tablespoons of water and leave to rehydrate for 3 to 4 hours. Mix well before eating and season with a little salt or soy sauce. Then eat immediately.

Our perfect combination: we recommend it seasoned with slightly sweet soy sauce, karachi mustard or strong French mustard, egg yolk and nori crumbs. Mix everything up and enjoy your feast. 50g of rehydrated natto is enough for one person. We also recommend it for making "gunkan maki" . A slice of nori surrounds rice and rises 1.5cm above it. Add the natto, a quail egg yolk, a hint of karachi mustard, a hint of grated ginger if you like, a little chopped spring onion or chives and you're done. A special sashimi soy sauce is perfect for seasoning just before eating.

Ingredients: soya, bacillus subtilis natto • **Packaging:** sachet • **Storage:** keep away from light and moisture • **Origin:** Gunma, Japan • **Allergenic:** soy

Nishikidôri

vous présente ses

Feuilles Végétales
Edible Vegetal sheets

Feuilles alimentaires ou non, végétales

• Edible or non edible vegetal sheets p.214-217

FEUILLES ALIMENTAIRES OU NON, VÉGÉTALES

EDIBLE OR NON EDIBLE VEGETAL SHEETS

REF. SAN1

ALGUE NORI GRILLÉE NATURE HAUTE QUALITÉ 40 PORTIONS 15G NET

Son craquant est surprenant, les saveurs iodées de cette algue nori grillée sont intenses. Cultivée dans la mer d'Ariaké, cette algue nori grillée, nature, est découpée en huitième de feuille. Incontestablement l'un des produits phares de Sanpuku Nori.

Nos accords parfaits : vous les consommerez avec vos sushi, en apéritif, sur des biscuits sablés…

Ingrédient : 100 % nori grillée (Porphira yezoensis) • **Conditionnement :** boîte transparente • **Conservation :** à l'abri la lumière et de l'humidité • **Origine :** Saga, Japon

HIGH QUALITY TOASTED PLAIN NORI SEAWEED 40 MINI SHEETS 15G NET

Their crispiness is surprising and the iodised flavors are intense. Cultivated in the Ariake sea, these grilled, plain nori seaweed sheets are cut into eighths. Undoubtedly one of Sanpuku Nori's flagship products.

Our perfect combination: enjoy with sushi, appetizers, on crackers…

Ingredient: 100% toasted nori (Porphira yezoensis) • **Packaging:** transparent box • **Storage:** keep away from direct sunlight and moisture • **Origin:** Saga, Japan

REF.SAN3

ALGUE NORI GRILLÉE NATURE DE HAUTE QUALITÉ 10 FEUILLES 30G NET

L'algue nori grillée nature a un craquant surprenant, des saveurs iodées intenses. Cultivée dans la mer d'Ariaké, elle est présentée sous sa forme traditionnelle de feuille carrée. Incontestablement l'un des produits phares de Sanpuku Nori.

Nos accords parfaits : vous la consommerez avec vos sushi, en apéritif, sur des biscuits sablés…

Ingrédient : 100 % nori grillée (Porphira yezoensis) • **Conditionnement :** sachet • **Conservation :** à l'abri de l'humidité • **Origine :** Saga, Japon

HIGH QUALITY TOASTED PLAIN NORI SEAWEED 10 SHEETS 30G NET

Its crispiness is surprising and the iodised flavors are intense. Cultivated in the Ariake sea, these toasted, plain nori seaweed sheets are presented in a traditional square shape. Undoubtedly one of Sanpuku Nori's flagship products.

Our perfect combination: enjoy with sushi, appetizers or on crackers…

Ingredient: 100% toasted nori (Porphira yezoensis) • **Packaging:** sachet • **Storage:** keep away from direct light and moisture • **Origin:** Saga, Japan

REF. SAN4/SAN5

ALGUE SUSHI NORI NATURE HAUTE QUALITÉ 10 FEUILLES 30G/20 FEUILLES 60G NET

Au cœur de la cuisine japonaise est le nori, algue exceptionnelle récoltée sur les bords de la mer d'Ariake. Issue d'une fabrication traditionnelle dont Sanpuku Nori a le secret, l'algue sushi nori nature haute qualité développe une saveur riche et fond véritablement dans la bouche. 100% naturelle, ses valeurs nutritives sont exceptionnelles !

Nos accords parfaits : grâce à l'algue sushi nori nature haute qualité, l'ordinaire devient extraordinaire… Parsemée sur une assiette de riz blanc, le plaisir de la dégustation touche à la perfection. Sushi, maki, pâtes et carpaccios de poisson en redemanderont, vos invités aussi ! À utiliser telle quelle ou à griller selon votre goût.

Ingrédient : 100 % nori (Porphira yezoensis) • **Conditionnement :** sachet • **Conservation :** à l'abri de la lumière et de l'humidité • **Origine :** Saga, Japon

HIGH QUALITY PLAIN SUSHI NORI SEAWEED 10 SHEETS 30G NET/20 SHEETS 60G NET

Nori is at the heart of Japanese cuisine, an exceptional seaweed harvested on the shores of the Ariake sea. Traditionally made using Sanpuku Nori's secret method, high quality plain sushi nori seaweed develops a rich flavor which melts in the mouth. 100% natural, its nutritional benefits are exceptional!

Our perfect combination: with our high quality plain sushi nori seaweed, the ordinary becomes extraordinary! Sprinkled on a plate of white rice it is simply perfection. You will want to taste it again and again on sushi, maki, fish pasta and carpaccios and your guests too! Use as it is, or toast, according to taste.

Ingredient: 100% nori (Porphira yezoensis) • **Packaging:** sachet • **Storage:** keep away from direct sunlight and moisture • **Origin:** Saga, Japan

REF. SAN6

ALGUE NORI GRILLÉE NATURE PREMIÈRE QUALITÉ 50 DEMI-FEUILLES 75G NET

Au cœur de la cuisine japonaise est le nori, algue exceptionnelle récoltée sur les bords de la mer d'Ariake. Issue d'une fabrication traditionnelle dont Sanpuku Nori a le secret, l'algue sushi nori nature première qualité développe une saveur riche et fond véritablement dans la bouche. 100% naturelle, ses valeurs nutritives sont exceptionnelles ! Grâce à l'algue nori grillée nature haute qualité, l'ordinaire devient extraordinaire… Parsemée sur une assiette de riz blanc, le plaisir de la dégustation touche à la perfection. Sa coupe en demi-feuille est recommandée pour la confection des temaki ou encore des onigiri. Un produit d'un excellent rapport qualité/prix.

Nos accords parfaits : sushi, maki, pâtes et carpaccios de poisson en redemandefont, vos invités aussi !

Ingrédient : 100 % nori grillé (Porphira yezoensis) • **Conditionnement :** sachet • **Conservation :** à l'abri de la lumière et de l'humidité • **Origine :** Saga, Japon

PREMIUM QUALITY TOASTED PLAIN NORI SEAWEED 50 HALF SHEETS 75G NET

Nori is at the heart of Japanese cuisine, an exceptional seaweed harvested on the shores of the Ariake sea. Traditionally made using Sanpuku Nori's secret method, first quality plain sushi nori seaweed develops a rich flavor which melts in the mouth. 100% natural, its nutritional benefits are exceptional! With our high quality toasted plain sushi nori seaweed, the ordinary becomes extraordinary! Sprinkled on a plate of white rice it is simply perfection. Its half sheets are recommended for making temaki or onigiri. Excellent value for money.

Our perfect combination: you will require to taste it again and again on sushi, maki, fish pasta and carpaccios and your guests too!

Ingredient: 100% toasted nori (Porphira yezoensis) • **Packaging:** sachet of 50 half sheets • **Storage:** keep away from direct sunlight and moisture • **Origin:** Saga, Japan

REF. SAN7

ALGUE SUSHI NORI NATURE HAUTE QUALITÉ 50 DEMI- FEUILLES 75G NET

Au cœur de la cuisine japonaise est le nori, algue exceptionnelle récoltée sur les bords de la mer d'Ariake. Issue d'une fabrication traditionnelle dont Sanpuku Nori a le secret, l'algue sushi nori nature haute qualité développe une saveur riche et fond véritablement dans la bouche. 100% naturelle, ses valeurs nutritives sont exceptionnelles !

Nos accords parfaits : grâce à l'algue sushi nori nature haute qualité, l'ordinaire devient extraordinaire… Parsemée sur une assiette de riz blanc, le plaisir de la dégustation touche à la perfection. sushi, maki, pâtes et carpaccios de poisson en redemanderont, vos invités aussi ! À utiliser telle quelle ou à griller selon votre goût.

Ingrédient : 100 % nori (Porphira yezoensis) • **Conditionnement :** sachet • **Conservation :** à l'abri de la lumière et de l'humidité • **Origine :** Saga, Japon

HIGH QUALITY PLAIN SUSHI NORI SEAWEED 50 HALF SHEETS 75G NET

Nori is at the heart of Japanese cuisine, an exceptional seaweed harvested on the shores of the Ariake sea. Traditionally made using Sanpuku Nori's secret method, high quality plain sushi nori seaweed develops a rich flavor which melts in the mouth. 100% natural, its nutritional benefits are exceptional!

Our perfect combination: with our first quality plain sushi nori seaweed, the ordinary becomes extraordinary! Sprinkled on a plate of white rice it is simply perfection. You will require to taste it again and again on sushi, maki, fish pasta and carpaccios and your guests too! Use as it is, or toast, according to taste.

Ingredient: 100% nori (Porphira yezoensis) • **Packaging:** sachet • **Storage:** keep away from direct sunlight and moisture • **Origin:** Saga, Japan

REF. IZK3

FEUILLES D'ALGUES KOMBU VINAIGRÉES RABOTÉES SHIROITA KOMBU 11X20 CM 10 FEUILLES 60G NET

La feuille d'algue blanche shiroita kombu est une algue kombu rabotée manuellement, récoltée sur l'île de Hokkaido et macérée dans du vinaigre d'alcool pendant une journée complète. Il s'agit du cœur de l'algue, riche en saveurs (umami) et à la texture tendre. Découpée en feuilles rectangulaires, l'algue kombu est idéale pour la cuisson du poisson en papillote ou kombu jime.

Nos accords parfaits : à noter que le sushi pressé au maquereau est un met très populaire à Osaka, « capitale gourmande » du Japon. La feuille d'algue blanche taillée ainsi permet la réalisation de mini mille-feuilles, en évitant au produit placé entre les feuilles de sécher tout en préservant sa fraîcheur et en diffusant les effluves subtiles du kombu. Conseils de préparation du kombu jime : lever le filet de poisson, extraire les arêtes à l'aide d'une pince et le tailler en portions. Saler, puis laisser reposer 30 minutes. Hydrater la feuille d'algue blanche à l'aide d'un linge humecté d'eau vinaigrée, et envelopper la portion de poisson (débarrassée de son humidité de surface à l'aide d'un chiffon). Laisser reposer une demi-journée au réfrigérateur (permettant ainsi à l'algue kombu de diffuser ses arômes). Cuire au four traditionnel ou à la vapeur rapidement afin d'éviter que l'algue ne fonde complètement Le résultat est fin et gourmand ! Sachez que le rendu sera tout aussi délicieux avec des légumes.

Ingrédients : kombu (laminaria ochotensis), 20% vinaigre d'alcool, eau de source de Shimanto • **Conditionnement :** sachet • **Conservation :** à l'abri de la chaleur, de l'humidité et de la lumière directe • **Origine :** Kôchi, Japon

PLANED KOMBU SEAWEED WITH VINEGAR SHIROITA KOMBU 11X20CM 10 SHEETS 60G NET

The white seaweed sheet shiroita kombu is a kombu seaweed planed by hand (oboro kombu), harvested on Hokkaido Island and macerated in spirit vinegar for a whole day. They are made out of the heart of the seaweed, very rich in flavors (umami) and with a soft texture. Cut in rectangular sheets, the kombu seaweed is ideal to cook fish in a foil or kombu jime.

Our perfect combination: the squeezed mackerel sushi is a very popular dish in Osaka, "the gourmet capital" of Japan. The white seaweed sheet so cut is perfect to make mini "mille-feuilles" , without having the product placed between the sheets getting dry and diffusing kombu's subtle fragrances. Tips to prepare the kombu jime: fillet the fish, extract the bones with a pin and cut it in portions. Salt it and let to rest for 30 minutes. Hydrate the white seaweed sheet with a vinegary water cloth, and wrap the fish portion (wipe its surface humidity with a dry cloth). Leave it to rest for half a day in the refrigerator (which gives time to the kombu seaweed to diffuse its aromas). Cook in the oven or steam quickly to avoid the seaweed to melt totally. The result is fine and gourmet! And it will be also very delicious with vegetables.

Ingredients: kombu seaweed (laminaria ochotensis), 20% alcohol vinegar, water from river Shimanto • **Packaging:** sachet • **Storage:** keep dry away from heat and direct light • **Origin:** Kôchi, Japan

REF. IZK4

FEUILLES D'ALGUES KOMBU VINAIGRÉES RABOTÉES SHIROITA KOMBU 5X14CM 20 FEUILLES 40G NET

La feuille d'algue blanche shiroita kombu est une algue kombu rabotée manuellement, récoltée sur l'île de Hokkaido et macérée dans du vinaigre d'alcool pendant une journée complète. Il s'agit du cœur de l'algue, riche en saveurs (umami) et à la texture tendre. Découpée en feuilles rectangulaires, l'algue kombu est idéale pour la cuisson du poisson en papillote ou kombu jime.

Nos accords parfaits : à noter que le sushi pressé au maquereau est un met très populaire à Osaka, « capitale gourmande » du Japon. La feuille d'algue blanche taillée ainsi permet la réalisation de mini mille-feuilles, en évitant au produit placé entre les feuilles de sécher tout en préservant sa fraîcheur et en diffusant les effluves subtiles du kombu.

Ingrédients : kombu (laminaria ochotensis), 20% vinaigre d'alcool, eau de source de Shimanto • **Conditionnement :** sachet • **Conservation :** à l'abri de la chaleur, de l'humidité et de la lumière directe • **Origine :** Kôchi, Japon

PLANED KOMBU SEAWEED WITH VINEGAR SHIROITA KOMBU 5X14CM 20 SHEETS 40G NET

The white seaweed sheet shiroita kombu is a kombu seaweed planed by hand (oboro kombu), harvested on Hokkaido Island and macerated in spirit vinegar for a whole day. They are made out of the heart of the seaweed, very rich in flavors (umami) and with a soft texture. Cut in rectangular sheets (5x14cm or 20x11cm), the kombu seaweed is ideal to cook fish in a foil or kombu jime.

Our perfect combination: the squeezed mackerel sushi is a very popular dish in Osaka, "the gourmet capital" of Japan. The white seaweed sheet so cut is perfect to make mini "mille-feuilles" , without having the product placed between the sheets getting dry and diffusing kombu's subtle fragrances.

Ingredients: kombu seaweed (laminaria ochotensis), 20% alcohol vinegar, water from river Shimanto • **Packaging:** sachet • **Storage:** keep dry away from heat and direct light • **Origin:** Kôchi, Japan

REF. IZK5

FEUILLES D'ALGUES KOMBU VINAIGRÉES ASSEMBLÉES MARBRÉES 18,5X16,5CM 10 FEUILLES 23G NET

La feuille d'algue blanche shiroita kombu est une algue kombu rabotée manuellement, récoltée sur l'île de Hokkaido et macérée dans du vinaigre d'alcool pendant une journée complète. Il s'agit du cœur de l'algue, riche en saveurs (umami) et à la texture tendre. Découpée en feuilles rectangulaires, l'algue kombu est idéale pour la cuisson du poisson en papillote ou kombu jime.

Nos accords parfaits : les lanières sont superposées et pressées ensemble de manière à former un magnifique visuel marbré. Au-delà de la préparation du kombu jime, cette feuille pourra servir à la confection de maki ou autres rouleaux à consommer crus ou à frire. Enfin vous pourrez l'utiliser comme base de décor, ou encore la torréfier.

Ingrédients : algues makombu (saccharina japonica) de Hokkaido, 8,20% vinaigre fermenté (alcool, sirop de sucre, sirop de jus de mikan), gélatine • **Conditionnement :** sachet • **Conservation :** à l'abri de la lumière directe, de l'humidité et de la chaleur • **Origine :** Kôchi, Japon

ASSEMBLED AND MARBLED KOMBU SEAWEED SHEETS WITH VINEGAR 18.5X16.5CM 10 SHEETS 23G NET

The white seaweed sheet shiroita kombu is a kombu seaweed planed by hand (oboro kombu), harvested on Hokkaido Island and macerated in spirit vinegar for a whole day. They are made out of the heart of the seaweed, very rich in flavors (umami) and with a soft texture. Cut in rectangular sheets, the kombu seaweed is ideal to cook fish in a foil or kombu jime

Our perfect combination: the strips are stacked and pressed together to get this beautiful marbled effect. You can use these sheets for kombu jime preparation or other rolls to be eaten raw or fried. You can also use them as decoration or roasted.

Ingredients: makombu seaweeds (saccharina japonica) from Hokkaido, 8.20% fermented vinegar (alcohol, sugar syrup, mikan juice syrup), gelatin • **Packaging:** sachet • **Storage:** keep away from light, heat and moisture • **Origin:** Kôchi, Japan

REF. MAR2

ALGUE SUSHI NORI DE HYOGO QUALITÉ PREMIUM 20 DEMI-FEUILLES 30G NET

Ces algues sont façonnées dans le respect de la tradition. Elles n'ont pas été grillées en fin de fabrication, et conservent ainsi leur saveur naturelle iodée et leur rondeur en bouche. Leurs valeurs nutritives sont préservées. L'origine Hyogo est gage d'excellence. Qualitativement, le grade premium est ce qui se fait de mieux en la matière.

Nos accords parfaits : vous les utiliserez pour vos sushi, maki ou encore pour relever vos beurres, sauces, biscuits, riz, pâtes…

Ingrédient : 100% nori (porphyra yezoensis) • **Conditionnement :** sachet • **Conservation :** à l'abri de la lumière et de l'humidité • **Origine :** Hiroshima, Japon

HYOGO SUSHI NORI SEAWEED PREMIUM QUALITY 20 HALF-SHEETS 30G NET

These seaweeds are made in pure respect of tradition. They have not been grilled at the end of production, they keep their natural iodized fl avor and their roundness in mouth. Their nutritional values are kept. The Hyogo origin is a guarantee for excellency. Quality wise, the premium range is the upper level of this product.

Our perfect combination: you can use them for your sushi, maki, to spice up your butters, sauces, biscuits, rice, pastas…

Ingredient: 100% nori (porphyra yezoensis) • **Packaging:** sachet • **Storage:** keep dry away from direct sunlight • **Origin:** Hiroshima, Japan

REF. MAR4

ALGUE NORI GRILLÉE DE ARIAKE QUALITÉ PREMIUM SACHET DE 20 DEMI-FEUILLES 30G NET

Ces algues sont façonnées dans le respect de la tradition. Elles ont été grillées par infra-rouge en fin de fabrication, ce qui leur confère des notes toastées et iodées en bouche. L'origine Ariake est gage de qualité. Qualitativement, le grade Premium est ce qui se fait de mieux en la matière.

Nos accords parfaits : vous les utiliserez pour vos sushi, maki ou encore pour relever vos beurres, sauces, biscuits, riz, pâtes…

Ingrédient : 100% nori (porphyra yezoensis) • **Conditionnement :** sachet • **Conservation :** à l'abri de la lumière et de l'humidité • **Origine :** Hiroshima, Japon

ARIAKE NORI SEAWEED PREMIUM QUALITY 20 HALF-SHEETS 30G NET

These seaweeds are made in pure respect of tradition. They have been infrared grilled at the end of production, which gives them roasted notes and iodide fl avors in mouth. The Ariake origin is a guarantee for excellency. Quality wise, the premium range is the upper level of this product.

Our perfect combination: you can use them for your sushi, maki, to spice up your butters, sauces, biscuits, rice, pastas…

Ingredient: 100% nori (porphyra yezoensis) • **Packaging:** sachet • **Storage:** keep dry away from direct sunlight • **Origin:** Hiroshima, Japan

REF. **ST7**

POIVRE NOIR SÉCHÉ COMPRESSÉ EN FEUILLE 40G NET

La maison Seto Tekko a mis au point et breveté une technique de production en tous points exceptionnelle. Le principe est d'appliquer une pression de 20 tonnes par mètre carré aux aliments préalablement séchés, puis de les soumettre à une température de plus de + 200°C pendant à peine 1 seconde. On obtient alors un produit stupéfiant : cuit à cœur, préservant toutes ses valeurs nutritives, développant tous ses arômes et saveurs, et ce sans la moindre amertume. Pour ce poivre noir, le résultat est une très jolie feuille pouvant servir de support ou encore de décor, et dont la fonction première reste de relever vos mets les plus fins.

Nos accords parfaits : ces feuilles trouveront leur utilité pour assaisonner foie gras, viandes rouges, carpaccios de Saint-Jacques, poissons ou viandes… ou encore pour confectionner de délicieux bonbons de chocolat.

Ingrédient : 100 % poivre noir (pipper nigrum) • **Conditionnement :** sachet • **Conservation :** à l'abri de la lumière, de la chaleur et de l'humidité • **Origine :** Hiroshima, Japon

DRIED AND COMPRESSED BLACK PEPPER SHEET 40G NET

Seto Tekko company patented an exceptional production technique. The principe is to submit their product to 20 tons pressure per square meter and very high temperature (+200°C) during 1 second. We then obtain an unbelievable product: fully cooked; its nutritional values are kept, developing its deep and full bodied aromas, flavors and fragrances without any bitterness. The result is a very beautiful sheet, which can be used to decorate or bring out your dishes flavors.

Our perfect combination: these sheets will be useful with foie gras, red meats, scallops, fish or meat carpaccios or even to make delicious chocolate sweets.

Ingredient: 100% black pepper (pipper nigrum) • **Packaging:** sachet • **Storage:** keep dry away from direct sunlight and high temperatures • **Origin:** Hiroshima, Japan

REF. **OB5**

OBLATE ROND Ø9CM 200 FEUILLES

Depuis des années, que ce soit dans les hôpitaux, les pharmacies ou tout simplement à la maison, les japonais utilisent une feuille alimentaire pour contenir leurs préparations médicamenteuses et en faciliter l'absorption. Le chef du célèbre El Bulli, Ferran Adria, intrigué par ce produit lors de ses déplacements au pays du Soleil levant, lui trouva des applications étonnantes en cuisine. L'oblate s'avère en effet être la feuille alimentaire la plus fine au monde ! Totalement insipide, elle n'altère ni ne modifie en rien le goût des produits auxquels elle est associée. À noter que l'oblate se dissout immédiatement au contact d'un milieu humide. Composé de fécule de pomme de terre, de lécithine de soja et d'huile de tournesol, ce produit ne contient ni allergène ni gluten. Selon le résultat souhaité, vous pouvez utiliser des oblates de différentes tailles et différentes formes.

Nos accords parfaits : enveloppes solubles en cuisine et en pâtisserie, support décors de sucre…

Ingrédients : fécule de pomme de terre, fécule de mais, lécithine de soja • **Conditionnement :** boîte • **Conservation :** à l'abri de la lumière, de la chaleur et de l'humidité. Bien refermer hermétiquement le paquet pour ne pas sécher • **Origine :** Aichi, Japon • **Substance allergène :** soja

ROUND OBLATE Ø9CM 200 SHEETS

For years now, whether in hospitals, chemists or at home, Japanese have been using food quality casing for their medicinal preparations and facilitate their absorption. The famous El Bulli chef Ferran ADRIA, was intrigued by this product during his trips to the sunrise country, he then created numerous uses for it in cooking. The oblate is the thinnest food quality paper in the world! It is completely tasteless and neither changes nor modifies to the smallest degree the taste of the products it comes into contact with. Note that oblate immediately dissolves itself if in contact with a humid environment. Made out of potato starch, soy lecithin and sunflower oil, this product contains no allergen, nor gluten. You can use different sizes or shapes of oblates

Our perfect combination: soluble envelopes in the kitchen and pastry, support decorations of sugar…

Ingredients: potato starch, corn starch, soya lecithin • **Packaging:** box • **Storage:** keep away from high temperature, direct sunlight and moisture • **Origin:** Aichi, Japan • **Allergenic:** soya

REF. **KYO-L/KYO**

OBLATE RECTANGULAIRE 46X34CM 100 FEUILLES/1000 FEUILLES

Depuis des années, que ce soit dans les hôpitaux, les pharmacies ou tout simplement à la maison, les japonais utilisent une feuille alimentaire pour contenir leurs préparations médicamenteuses et en faciliter l'absorption. Le chef du célèbre El Bulli, Ferran Adria, intrigué par ce produit lors de ses déplacements au pays du Soleil levant, lui trouva des applications étonnantes en cuisine. L'oblate s'avère en effet être la feuille alimentaire la plus fine au monde ! Totalement insipide, elle n'altère ni ne modifie en rien le goût des produits auxquels elle est associée. À noter que l'oblate se dissout immédiatement au contact d'un milieu humide. Composé de fécule de pomme de terre, de lécithine de soja et d'huile de tournesol, ce produit ne contient ni allergène ni gluten. Selon le résultat souhaité, vous pouvez utiliser des oblates de différentes tailles et différentes formes.

Nos accords parfaits : enveloppes solubles en cuisine et en pâtisserie, support décors de sucre…

Ingrédients : fécule de patate douce, fécule de pomme de terre, lécithine de soja • **Conditionnement :** sachet • **Conservation :** à l'abri de la lumière, de la chaleur et de l'humidité • **Origine :** Shizuoka, Japon • **Substance allergène :** soja

RECTANGULAR OBLATE 46X34CM 100 SHEETS/1000 SHEETS

For years now, whether in hospitals, chemists or at home, Japanese have been using food quality casing for their medicinal preparations and facilitate their absorption. The famous El Bulli chef Ferran ADRIA, was intrigued by this product during his trips to the sunrise country, he then created numerous uses for it in cooking. The oblate is the thinnest food quality paper in the world! It is completely tasteless and neither changes nor modifies to the smallest degree the taste of the products it comes into contact with. Note that oblate immediately dissolves itself if in contact with a humid environment. Made out of potato starch, soy lecithin and sunflower oil, this product contains no allergen, nor gluten. You can use different sizes or shapes of oblates

Our perfect combination: soluble envelopes in the kitchen and pastry, support decorations of sugar…

Ingredients: sweet potato starch, potato starch, soya lecithin • **Packaging:** sachet • **Storage:** keep away from high temperature, direct sunlight and moisture • **Origin:** Shizuoka, Japan • **Allergenic:** soya

REF. **TOR1-S/TOR1**

FEUILLES DE MAGNOLIA SÉCHÉES 29-36CM 20 PIÈCES/100 PIÈCES

La feuille de magnolia ou « HOBA » est emblématique de la cuisine au barbecue avec utilisation de miso. Au Japon, chaque convive peut utiliser un petit barbecue de table. La feuille de magnolia est brièvement nettoyée puis séchée à l'aide d'un papier absorbant. Ensuite est placé en son centre une couche (10x8x0,5 à 1cm d'épaisseur) de miso de campagne, ou hatcho miso, ou miso rouge (délayé avec un peu de mirin et de bouillon dashi pour une consistance crémeuse) ou dengaku miso ou miso blanc… des shiitakes ou champignons de Paris en lamelle, de la cive ou ciboule ou jeunes poireaux coupés en biseaux et quelques lamelles de viandes de canard ou bœuf (si utilisation de miso campagne/dengaku/rouge), de poulet ou de veau (si utilisation de miso dengaku, miso blanc) ou encore des morceaux de filets de poisson (miso blanc). Le tout cuira tel quel sur la feuille de magnolia (qui ne se percera pas au contact de la chaleur du barbecue) et se dégustera sur un bon riz blanc.

Nos accords parfaits : une petite recette personnelle pour le miso à étaler sur la feuille : mélanger 3 cuillères à soupe de miso de campagne, 1 cuillère à soupe de mirin ou de saké Jidenshu, 1 cuillère à café de sucre. Bien délayer pour obtenir une texture crémeuse et étaler sur la feuille de magnolia en préservant une épaisseur de 5mm. Placer quelques lamelles de tranches de bœuf très persillées, des lamelles de shiitake, des lamelles de blancs de jeunes poireaux, laisser cuire 10 minutes.

Ingrédient : 100 % feuilles de magnolia • **Conditionnement :** sachet • **Conservation :** à l'abri de la lumière et de l'humidité • **Origine :** Japon

DRIED MAGNOLIA LEAVES 29-36CM 20 UNITS/100 UNITS

Magnolia's leaf for "hoba" is peculiar to the table barbecue cooking with miso. In Japan, every guest can use a small table barbecue. The magnolia leaf is briefly washed then dried with an absorbing paper. Then people put in the center of the leaf a thick layer (10x8x0.5 to 1cm) of country miso, or hatcho miso, or red miso (mixed with a little bit of mirin and dashi stock for a creamy texture), or dengaku miso or white miso… You can also add shiitake mushrooms, or Paris mushrooms in thin strip, chive or young leeks beveled, and also duck, beef (with country miso/dehgaku/aka-dashi/red) thin slices, chicken or veal (with degaku miso, or white miso) or even fish fillet (with white miso). Let the whole cook on the magnolia leaf (which will not tear with barbecue's heat) and you can eat it on a nice white rice.

Our perfect combination: a little recipe of my own: mix 3 spoons of country miso, 1 spoon of mirin or Izumo Zidenshu sake, 1 coffee spoon of sugar). Mix well to obtain a creamy texture and spread the mix on a magolia leaf, make sure you have around 5 mm thickness of the mix. Then add a few slices of very marbled beef, shiitake strips, young leeks strips. Let cook for 10 minutes.

Ingredient: 100% magnolia leaves • **Packaging:** sachet • **Storage:** keep away from light and moisture • **Origin:** Japan

REF. **MAL-S/MAL**

FEUILLES D'ÉRABLE JAPONAIS SÉCHÉES « MOMIJI » 20 PIÈCES/100 PIÈCES

L'érable japonais est symbolique du Japon. La jolie forme de ses feuilles et leur couleur rouge sont adulées par les poètes et chanteurs traditionnels japonais. La feuille d'érable japonais momiji est comestible. Certains en font même du thé. Les feuilles que nous vous proposons sont issues de La Ferme Maple Laboratory. Les érables y sont cultivés sans aucun pesticide, en utilisant du compost bio. Les feuilles momiji ont préservé leur couleur, conservé leur jolie forme.

Nos accords parfaits : utilisées dans vos pâtisseries ou encore dans vos décorations de plats ou d'assiettes, elles feront ressentir les saisons japonaises telles que la fraîcheur en été et les couleurs d'automne.

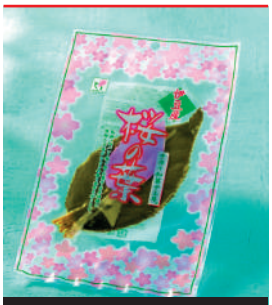
Ingrédient : feuilles d'érable momiji (acer palmatum) • **Conditionnement :** sachet • **Conservation :** à l'abri de la lumière, de la chaleur et de l'humidité • **Origine :** Gifu, Japon

DRIED JAPANESE MAPPLE LEAVES "MOMIJI" 20 PIECES/100 PIECES

Japanese maple is symbolic of Japan. The pretty shape of its leaves and its red color are adulated by traditional Japanese poets and singers. The Japanese maple leaf momiji is edible. Some even make tea. The leaves we propose are from The Maple Farm Laboratory. Maple trees are grown without any pesticides, using organic compost. The leaves momiji have preserved their color, preserved their pretty form.

Our perfect combination: used in your pastries or in your decorations of dishes or plates, they will make feel the Japanese seasons such as the freshness in summer and the colors of autumn.

Ingredient: momiji mapple leaves (acer palmatum) • **Packaging:** sachet • **Storage:** keep away from high temperature, direct sunlight and moisture • **Origin:** Gifu, Japan



REF. **SSG1B/SSG1**

FEUILLES DE CERISIER SAKURA SALÉES 10 FEUILLES/50 FEUILLES

Experts en la matière, les Maîtres Artisans de Yamashin Sangyo sélectionnent avec rigueur les meilleures feuilles et les mettent en saumure afin de préserver leur parfum et leur saveur.

Nos accords parfaits : utilisées comme condiment, les feuilles de cerisier Yamashin Sangyo multiplient les plaisirs culinaires. Au Japon, leur utilisation traditionnelle se fait en pâtisserie. Entières, ciselées ou hachées, elles rehaussent formidablement vos tartares de veau, de bœuf, de poisson et tous vos poissons vapeurs. Plongées dans le jus de cuisson de vos pot-au-feu et blanquettes, elles diffusent un parfum très agréable et des saveurs nouvelles dont vous serez vite des inconditionnels.

Ingrédients : feuilles de cerisier sakura, 20% sel, eau, acidifiants E522-E331iii, E330 • **Conditionnement :** sachet • **Conservation :** au réfrigérateur • **Origine :** Aichi, Japon

SAKURA CHERRY TREE SALTED LEAVES 10 PIECES/50 PIECES

Experts in the matter, Yamashin Sangyo master craftsmen rigorously select the best leaves and put them in a brine to retain their perfume and taste.

Our perfect combination: used as a condiment, Yamashin Sangyo cherry tree leaves multiply culinary pleasures. In Japan they are traditionally used in pastries. Whole, chopped or finely chopped they are superb with veal, beef or fish tartars and all steamed fish. Soaked into a stew cooking juice they diffuse a very pleasant aroma and new taste that you will quickly adopt.

Ingredients: leaves of sakura cherry tree, salt (20%), water, acidifiers E522-E331iii, E330 • **Packaging:** sachet • **Storage:** keep refrigerated • **Origin:** Aichi, Japan

Nishikidôri

vous présente ses

Fleurs séchées comestibles

Dried edible flowers

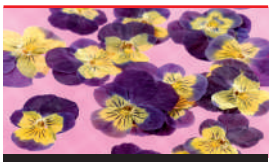
Fleurs séchées comestibles
• Dried edible flowers p.219-220

FLEURS SÉCHÉES COMESTIBLES

DRIED EDIBLE FLOWERS

La société TOMU, Préfecture de Shimane, est exclusivement spécialisée dans la culture et la récolte de fleurs naturelles pour la confection de fleurs séchées. Les fleurs proviennent de champs sains, non endommagés par les usages trop fréquents de pesticides. Les récoltes ont lieu en suivant les saisons et chaque fleur est sélectionnée individuellement de façon à éliminer tout défaut. Vous serez surpris par les couleurs et formes naturelles et agrémenterez vos assiettes et préparations, qu'il s'agisse de macarons, cupcakes, crèmes glacées, bonbons de chocolat, crèmes fouettées… ou encore carpaccios de Saint-Jacques, filets de poissons blancs, mélanges de crudités… Ces fleurs sont également utilisées pour décorer les tables à l'occasion de repas évènement (mariages, baptêmes…) ou encore pour embellir visages, bras…

TOMU company, located in Shimane Prefecture, is exclusively specialized in the cultivation and harvesting of natural flowers for the making of dried flowers. The flowers come from healthy fields, undamaged by the too frequent use of pesticides. The harvests take place according to the seasons and each flower is selected individually in order to eliminate any kind of defect. You will be surprised by the natural shape and colors which will brighten up your dishes and preparations: macarons, cup cakes, ice creams, chocolates, whipped creams or even scallop carpaccios, white fish fillets, vegetables salads… These flowers are also used to decorate tables when celebrating event meals (weddings, baptisms…) or to embellish faces, arms…



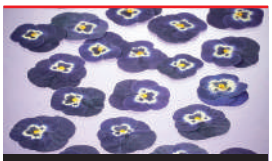
REF. NW1

FLEURS DE PENSÉES JAUNES ET VIOLETTES SÉCHÉES 50 UNITÉS

Ingrédient : 100% viola tricolor • **Conditionnement :** sachet • **Conservation :** à température ambiante, à l'abri de la chaleur et de l'humidité • **Origine :** Shimane, Japon

DRIED EDIBLE YELLOW AND PURPLE VIOLA FLOWERS 50 PIECES

Ingredient: 100% viola tricolor flowers • **Packaging:** sachet • **Storage:** keep dry at room temperature, away from high temperatures • **Origin:** Shimane, Japan



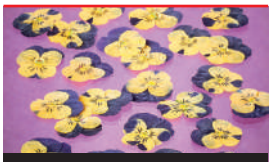
REF. NW1B

FLEURS DE PENSÉES BLEUES SÉCHÉES 50 UNITÉS

Ingrédient : 100% viola tricolor • **Conditionnement :** sachet • **Conservation :** à température ambiante, à l'abri de la chaleur et de l'humidité • **Origine :** Shimane, Japon

DRIED EDIBLE BLUE VIOLA FLOWERS 50 PIECES

Ingredient: 100% viola tricolor flowers • **Packaging:** sachet • **Storage:** keep dry at room temperature, away from high temperatures • **Origin:** Shimane, Japan



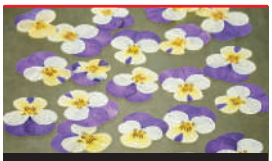
REF. NW1C

FLEURS DE PENSÉES ORANGES ET VIOLETTES SÉCHÉES 50 UNITÉS

Ingrédient : 100% viola tricolor • **Conditionnement :** sachet • **Conservation :** à température ambiante, à l'abri de la chaleur et de l'humidité • **Origine :** Shimane, Japon

DRIED EDIBLE ORANGE AND PURPLE VIOLA FLOWERS 50 PIECES

Ingredient: 100% viola tricolor flowers • **Packaging:** sachet • **Storage:** keep dry at room temperature, away from high temperatures • **Origin:** Shimane, Japan



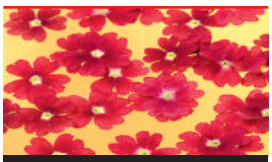
REF. NW1D

FLEURS DE PENSÉES BLANCHES ET VIOLETTES SÉCHÉES 50 UNITÉS

Ingrédient : 100% viola tricolor • **Conditionnement :** sachet • **Conservation :** à température ambiante, à l'abri de la chaleur et de l'humidité • **Origine :** Shimane, Japon

DRIED EDIBLE WHITE AND PURPLE VIOLA FLOWERS 50 PIECES

Ingredient: 100% viola tricolor flowers • **Packaging:** sachet • **Storage:** keep dry at room temperature, away from high temperatures • **Origin:** Shimane, Japan



REF. NW2

FLEURS DE VERVEINES ROUGES SÉCHÉES 50 UNITÉS

Ingrédient : 100 % fleurs de verveine • **Conditionnement** : sachet • **Conservation :** à température ambiante, à l'abri de la chaleur et de l'humidité • **Origine :** Shimane, Japon

DRIED EDIBLE RED VERBENA FLOWERS 50 PIECES

Ingredient: 100% verbena flowers • **Packaging:** sachet • **Storage:** keep dry at room temperature, away from high temperatures • **Origin:** Shimane, Japan

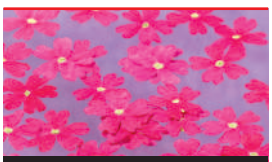
REF. NW3

FLEURS DE VERVEINES BLEUES SÉCHÉES 50 UNITÉS

Ingrédient : 100 % fleurs de verveine • **Conditionnement** : sachet • **Conservation :** à température ambiante, à l'abri de la chaleur et de l'humidité • **Origine :** Shimane, Japon

DRIED EDIBLE BLUE VERBENA FLOWERS 50 PIECES

Ingredient: 100% verbena flowers • **Packaging:** sachet • **Storage:** keep dry at room temperature, away from high temperatures • **Origin:** Shimane, Japan



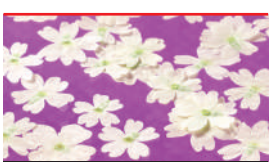
REF. NW4

FLEURS DE VERVEINE ROSES SÉCHÉES 50 UNITÉS

Ingrédient : 100 % fleurs de verveine • **Conditionnement** : sachet • **Conservation :** à température ambiante, à l'abri de la chaleur et de l'humidité • **Origine :** Shimane, Japon

DRIED EDIBLE PINK VERBENA FLOWERS 50 PIECES

Ingredient: 100% verbena flowers • **Packaging:** sachet • **Storage:** keep dry at room temperature, away from high temperatures • **Origin:** Shimane, Japan



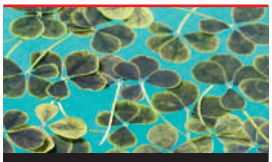
REF. NW5

FLEURS DE VERVEINE BLANCHES SÉCHÉES 50 UNITÉS

Ingrédient : 100 % fleurs de verveine • **Conditionnement** : sachet • **Conservation :** à température ambiante, à l'abri de la chaleur et de l'humidité • **Origine :** Shimane, Japon

DRIED EDIBLE WHITE VERBENA FLOWERS 50 PIECES

Ingredient: 100% verbena flowers • **Packaging:** sachet • **Storage:** keep dry at room temperature, away from high temperatures • **Origin:** Shimane, Japan



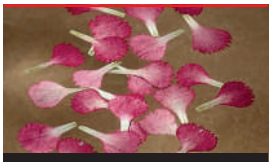
REF. NW8

TRÈFLES À 4 FEUILLES SÉCHÉS 50 UNITÉS

Ingrédient : 100 % trèfle • **Conditionnement :** sachet • **Conservation :** à température ambiante, à l'abri de la chaleur et de l'humidité • **Origine :** Shimane, Japon

DRIED EDIBLE 4 LEAVES CLOVER 50 PIECES

Ingredient: 100% clover • **Packaging:** sachet • **Storage:** keep dry at room temperature, away from high temperatures • **Origin:** Shimane, Japan



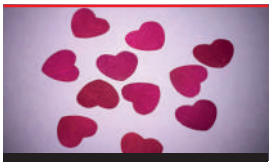
REF. NW9

PÉTALES D'ŒILLETS ROUGES SÉCHÉS 50 UNITÉS

Ingrédient : 100 % pétales d'œillets rouge • **Conditionnement :** sachet • **Conservation :** à température ambiante, à l'abri de la chaleur et de l'humidité • **Origine :** Shimane, Japon

DRIED EDIBLE RED CARNATION PETALS 50 PIECES

Ingredient: 100% red carnation petals • **Packaging:** sachet • **Storage:** keep dry at room temperature, away from high temperatures • **Origin:** Shimane, Japan



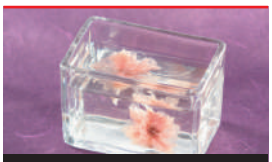
REF. NW10

PÉTALES DE ROSES ROUGES SÉCHÉS 50 UNITÉS

Ingrédient : 100 % pétales de roses rouges • **Conditionnement :** sachet • **Conservation :** à température ambiante, à l'abri de la chaleur et de l'humidité • **Origine :** Shimane, Japon

DRIED EDIBLE RED ROSES PETALS 50 PIECES

Ingredient: 100% red roses petals • **Packaging:** sachet • **Storage:** keep dry at room temperature, away from high temperatures • **Origin:** Shimane, Japan



REF. SSG7

FLEURS DE CERISIER SAKURA LYOPHILISÉES ET SALÉES 1,5G NET

Saviez-vous que lorsque le cerisier sakura est en fleurs, sa fleur exhale un parfum délicieux ? Et que sa fleur, comestible, développe un arôme puissant, emblématique dans la cuisine japonaise ? Experts en la matière, les Maîtres Artisans de Yamashin Sangyo sélectionnent avec rigueur les meilleures fleurs et les mettent en saumure puis les lyophilisent afin de préserver leur parfum et leur saveur.

Nos accords parfaits : ces fleurs entières sont fréquemment utilisées au Japon pour parfumer bouillons dashi, consommés, thé vert, et même les alcools! À essayer également pour parfumer bouillons de pot-au-feu ou de blanquettes, poissons vapeurs et papillotes… Au Japon, ces fleurs sont réputées pour parfumer les pâtes mais également la crème glacée à la vanille (dans cas, les pétales doivent être dessalés dans l'eau).

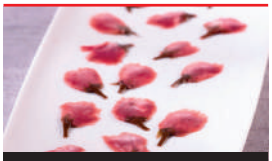
Ingrédients : fleurs de cerisier sakura, sel (30 %) , vinaigre de prune • **Conditionnement :** sachet • **Conservation :** à température ambiante, à l'abri de la chaleur et de l'humidité • **Origine :** Aichi, Japon

FREEZE-DRIED AND SALTED SAKURA CHERRY BLOSSOM PETALS 1.5G NET

Did you know that when the sakura cherry tree is in blossom, the blossom exhales a delicious perfume? And that this edible blossom develops a powerful aroma which is emblematic of Japanese cuisine? Experts in the matter, Yamashin Sangyo master craftsmen rigorously select the best blossoms and put them in a brine then freeze dry them to retain their perfume and taste.

Our perfect combination: the whole blossom is often used in Japan to flavor dashi stock, consommés, green tea and even spirits! Try it also for pot-au-feu stew and blanquettes or for fish (steamed or cooked in foil) . In Japan these blossoms are famous for flavoring pasta but also vanilla ice-cream (in this case the petals are soaked in water to remove the salt).

Ingredients: sakura cherry blossom, salt (30%) , plum vinegar • **Packaging:** sachet • **Storage:** keep dry at room temperature, away from high temperatures • **Origin:** Aichi, Japan



REF. SSG16

FLEURS DE CERISIER SAKURA AU SIROP 100 FLEURS

Les fleurs de cerisiers sakura exhalent de délicieuses fragrances d'amandon. Afin de conserver leurs couleurs et leurs saveurs, dès leurs récolte, les fleurs sont conservées au sel. Ceci n'altère ni la texture, ni les arômes. Elles sont ensuite dessalées puis placées dans un sirop à base de vinaigre de prune et de sucre. Chaque fleur est ensuite vérifiée puis disposée entre deux intercalaires jusqu'à regrouper 100 pièces. Une flash pasteurisation est réalisée pour garantir une bonne conservation.

Nos accords parfaits : ces fleurs haut de gamme sont uniques au Japon et constituent une référence près des pâtissiers, chocolatiers, glaciers, cuisiniers, bars à cocktails…

Ingrédients : fleurs de cerisier, 15 % sirop (sucre, vinaigre de prune) • **Conditionnement :** feuille intercalaire soudée • **Conservation :** au réfrigérateur • **Origine :** Aichi, Japon

CHERRY BLOSSOM PRESERVED IN SWEET SYRUP 100 PIECES

The sakura cherry blossoms exhale delicious fragrances of cherry seed almond. In order to preserve their colors and flavors, as soon as they are harvested, the flowers are kept in salt. This does not alter the texture nor the aromas. Therefore, flowers are desalted and placed in a syrup made from plum vinegar and sugar. Each flower is carefully checked and placed between two spacers to group together 100 pieces. A flash pasteurization is performed to ensure a good conservation.

Our perfect combination: these high-end flowers, unique in Japan, are a reference near pastry chefs, chocolatiers, ice cream makers, cooks, cocktail bars…

Ingredients: sakura cherry blossom, 15% syrup (sugar, plum vinegar) • **Packaging:** sealed two spacers pack • **Storage:** maintain refrigerated • **Origin:** Aichi, Japan

REF. SSG17/SSG18

FLEURS DE CERISIER SAKURA AU SIROP 100G (30 FLEURS 11G NET ÉGOUTTÉ)/500G NET (150 FLEURS 55G NET ÉGOUTTÉ)

Les fleurs de cerisiers sakura exhalent de délicieuses fragrances d'amandon. Afin de conserver leurs couleurs et leurs saveurs, dès leur récolte, les fleurs sont conservées au sel. Ceci n'altère ni la texture, ni les arômes. Elles sont ensuite dessalées, contrôlées une par une puis placées dans un sirop et enfin pasteurisées pour garantir une bonne conservation.

Nos accords parfaits : ces fleurs haut de gamme sont uniques au Japon et constituent une référence auprès des pâtissiers, chocolatiers, glaciers, cuisiniers, bars à cocktails…

Ingrédients : sirop (sucre, vinaigre de prune, colorant rouge : choux rouge, alcool, acide citrique) , fleurs de cerisiers (fleurs de cerisiers, sel, vinaigre de prune) • **Conditionnement :** poche soudée • **Conservation :** au réfrigérateur • **Origine :** Aichi, Japon

CHERRY BLOSSOM PRESERVED IN SWEET SYRUP 100G (30 FLOWERS 11G NET DRAINED) /500G NET (150 FLOWERS 55G NET DRAINED)

The sakura cherry blossoms exhale delicious fragrances of cherry seed almond. In order to preserve their colors and flavuors, as soon as they are harvested, the flowers are kept in salt. This does not alter the texture nor the aromas. Therefore, flowers are desalted and placed in a syrup and then pasteurized to ensure a good conservation.

Our perfect combination: these high-end flowers, unique in Japan, are a reference near pastry chefs, chocolatiers, ice cream makers, cooks, cocktail bars…

Ingredients: syrup (sugar, plum vinegar, red coloring: red cabbage, alcohol, citric acid) , cherry blossom (cherry blossom, salt, plum vinegar) • **Packaging:** sealed pouch • **Storage:** maintain refrigerated • **Origin:** Aichi, Japan

REF. ST10

PÉTALES DE ROSES SÉCHÉS À INFUSER 20G NET

Ici, les pétales de roses sont préalablement séchés et soumis à une pression de plus de 100 tonnes avant de connaître une cuisson-flash (0,6sec) à + 180°C. Ce traitement contribue à faire éclater les cellules et à révéler, à la réhydratation (immédiate) , une couleur d'un rose violacé et des parfums de vieilles roses d'antan.

Nos accords parfaits : Ces pétales sont idéaux pour parfumer et colorer macarons, biscuits, ganaches, bonbons de chocolat, beurre, crèmes, sauces, bavarois, mousses, cocktails, laits, marinades, bouillons…

Ingrédient : 100% pétales de roses • **Conditionnement :** sachet • **Conservation :** à température ambiante, à l'abri de la chaleur et de l'humidité • **Origine :** Japon

DRIED ROSE PETALS TO INFUSE 20G NET

These rose petals are dried and then pressed with more than 100 tons of pressure whith a flash-cooking of 180°C for 0.6 second. This treatment helps breaking cells and revealing, once rehydrated (immediate effect), a purple-pink color and old roses fragrances.

Our perfect combination: These petals are ideal to perfume and color macarons, biscuits, ganaches, chocolates, butter, creams, sauces, bavarois, mousses, cocktails, milk, marinade, broths, and much more…

Ingredient: 100% rose petals • **Packaging:** sachet • **Storage:** keep dry at room temperature, away from high temperatures • **Origin:** Japan

Nishikidôri

vous présente ses

Essence et fumée liquide de bois de cerisier

Vegetal essence and liquid sakura wood smoke

Essence • Vegetal essence p.222

Fumée liquide de bois de cerisier

• Liquid sakura wood smoke p.222

www.nishikidori.com

ESSENCE VÉGÉTALE

VEGETAL ESSENCE

REF. KYY7 / KYY7-S

ESSENCE VÉGÉTALE 100% PURE ET NATURELLE DE YUZU 10ML / 1L NET

L'essence de yuzu que nous vous proposons est 100% naturelle. Au Japon, on parle de « cold pressed yuzu oil » (huile de yuzu pressé à froid). Ce mode de fabrication est unique au monde : l'essence de yuzu est extraite par centrifugation du fruit entier pressé frais, avant d'être filtrée et conditionnée et se caractérise par sa fraîcheur et sa douce amertume. L'essence naturelle est un produit au pouvoir parfumant très puissant, et s'utilise donc au compte-gouttes. La proportion habituelle à ajouter à votre préparation est de 0,10% (soit, par exemple, 1g pour 10kg). À noter que cette essence est huileuse, et ne peut par conséquent s'utiliser pour parfumer des boissons (elle flotterait en surface et ne pourrait se mélanger de façon homogène).

Nos accords parfaits : à utiliser lors de la confection de pâtisseries, confiseries ou pour relever vos sauces, tant sucrées que salées. Convient parfaitement pour tous les produits travaillés par émulsion (bonbons, chocolats, gommes à mâcher) ou encore sur des corps gras (beurre, huiles alimentaires, crème fraîche et autres produits laitiers onctueux).

Ingrédient : essence de yuzu (citrus junos) 100% naturelle (yuzu de Kôchi), partie utilisée : fruit entier • **Conditionnement :** flacon • **Conservation :** au réfrigérateur • **Recommandation :** tenir hors de portée des enfants. Ne pas utiliser pure. Respecter les précautions d'usage • **Origine :** Japon

VEGETABLE AND 100% NATURAL PURE YUZU ESSENCE 10ML / 1L NET

This yuzu essence is 100% natural. In Japan, they talk about "cold pressed yuzu oil". Yuzu citrus is squeezed and then centrifugated in order to extract essential oil, then oil is filtered. Our yuzu essence expresses a strong freshness and delicate bitterness. Natural yuzu essence is enjoying a very strong flavoring power, therefore it is recommended to use a dropper. Basically speaking, you will just have to add 0.10% yuzu essence to flavor your dishes (or 1g per 10kg of product). Please note that this essence is oily and will not therefore be suitable for flavoring beverages (it would float on surface and would not homogeneously mix).

Our perfect combination: this natural essence is recommended for pastries or candies, or to bring out the flavor of your sauces. Suits perfectly all products which go through emulsification process (such as candies, chocolates, gummy candies). May also flavor fat (butter, cream, edible oils, crème fraîche and smooth dairy products).

Ingredient: 100% natural yuzu (citrus junos) essence (yuzu from Kôchi) obtained from whole yuzu • **Packaging:** flask • **Storage:** keep refrigerated • **Recommendation:** keep away from children, do not use pure and respect usual precautions • **Origin:** Japan

FUMÉE LIQUIDE DE BOIS DE CERISIER

LIQUID SAKURA WOOD SMOKE

REF. ROG1 / ROG2

FUMÉE LIQUIDE DE BOIS DE CERISIER SAKURA 100G / 500G NET

L'arôme du bois de cerisier sakura est particulièrement utilisé au Japon, principalement pour aromatiser les sels, sauces soja et autres préparations destinées à parfumer les aliments. Le charbon de bois de cerisier sakura confère des notes particulières très aromatiques, caractéristiques des effluves de fin de flambées. Le bois de cerisier sakura utilisé ici n'est autre que le pédoncule des fleurs et feuilles, au préalable séché.

Nos accords parfaits : ajouter dans une marinade à raison de 1 à 2 cuillères à soupe pour 1L d'eau ou de bouillon (poisson et poulet), imbiber le papier cuisson de fumée liquide et envelopper l'aliment puis le placer 2 à 6 heures au réfrigérateur (viandes, foie gras, fruits…), ajouter par vaporisation sur les ingrédients avant la mise au four (poisson, bœuf, agneau…).

Ingrédients : eau, pédoncules de fleurs et feuilles de cerisier sakura • **Conditionnement :** flacon • **Conservation :** à l'abri de la lumière, de la chaleur • **Recommandation :** dosage à l'utilisation pour les préparations de poisson : 0,20 à 0,50%, pour les jambons et saucisses : 0,40 à 0,80%, pour les autres produits : 0,30 à 1% - ne pas injecter le produit • **Origine :** Kyoto, Japon

SAKURA CHERRY TREE LIQUID SMOKE 100G / 500G NET

Cherry tree fragrance is very much used in Japan, mainly to flavor salts, soy sauces and other preparations made to flavor food. Cherry tree's coal gives very specific aromatic notes of end-of-fire to the food. sakura cherry tree parts used here are the peduncle of the flowers and leaves, beforehand dried.

Our perfect combination: add in a marinade: 1 to 2 tablespoons for 1L of water or stock (fish and chicken), wet the cooking foil with the liquid smoke, wrap the food with it and place it in the refrigerator for 2 to 6 hours (meat, foie gras, fruits…), spray on the different ingredients before putting into the oven (fish, beef, lamb…).

Ingredients: water, sakura cherry tree fl owers and leaves peduncle • **Packaging:** flask • **Storage:** keep dry away from direct sunlight and high temperatures • **Recommendation:** using proportions: for fish preparations: 0.20 to 0.50% ; for hams and sausages: 0.40 to 0.80% ; for other products: 0.30 to 1% - do not inject the product • **Origin:** Kyoto, Japan

Nishikidôri

vous présente ses

Sakés
Sakes

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération. La consommation de boissons alcoolisées pendant la grossesse, même en faible quantité, peut avoir des conséquences graves pour la santé de l'enfant. La vente d'alcool est interdite aux mineurs de moins de 18 ans.

Sakés • Sakes..... p.224-235
Sakés à cuisiner • Special sake for cooking .. p.235-236

www.nishikidori.com

SAKÉS

SAKES

REF. GS2 À / TO GS50

KATSUYAMA SUPREME SAKÉ CO. LTD : LES NIHONSHU DES SEIGNEURS

La création de la maison Katsuyama se situe à la seconde moitié du 17e siècle, plus précisément entre 1650 et 1688, dans la Préfecture actuelle de Miyagi contrôlée alors par un Chef Samuraï très puissant (Sengoku Daimy) répondant au nom de Date Masamune. La région de Sendaï était son Royaume et devait sa puissance financière à la culture du riz, véritable monnaie à l'époque mais également symbole de puissance financière. Date Masamune était amateur d'art et de bonne chair, gourmet et fin gastronome et particulièrement amateur de vins de riz fermentés appelés communément sakés. Notre Seigneur en question, afin de garantir son approvisionnement permanent en sakés, nomma alors six familles financièrement bien établies (prospères), chargées de créer de véritables brasseries de sakés et d'élaborer des sakés haut de gamme et afin de le fournir, lui et sa famille. Pour ce faire, les familles devaient donc lui acheter le meilleur riz, très onéreux. Le fruit de ce commerce du riz lui permettait également et surtout d'entretenir ses armées. La famille Isawa créa donc, à sa demande, la maison Katsuyama et se mit à fabriquer des sakés artisanaux : les Gozenshu. Depuis, trois siècles et demi ont passé et, des 6 familles élues, seule la famille Isawa, propriétaire et exploitante de la marque KATSUYAMA, a survécu dans le haut de gamme et perdure avec brio, dirigée par la douzième génération en la personne de Jihei Isawa. Il est à noter que la famille Date existe toujours et que sa 34e génération actuelle continue a être fournie par la famille Isawa ! La gamme que nous vous proposons se décline en 6 nihon-shu, parmi lesquels 4 Gozenshu dont la dégustation vous surprendra énormément (leur consommation était réservée, dans le passé, exclusivement aux Seigneurs). Ces Gozenshu sont extraordinaires, surprenants, déroutants, rares et ne pourront vous laisser indifférents. Une chose est certaine, il vous sera très compliqué, après avoir dégusté ces nectars des Seigneurs, de vous délecter de la même façon avec tous les autres sakés ou nihonshu présents sur le marché.

KATSUYAMA SUPREME SAKE CO. LTD: THE NIHONSHU OF THE LORDS

Katsuyama sake brewery established in the second half of the 17th century, more precisely between 1650 and 1688, in the current Prefecture of Miyagi controlled then by a very powerful Samurai Chief (Sengoku Daimy) answering the name Date Masamune. The region of Sendai was his Kingdom and owed his financial power to the cultivation of rice, a real currency at the time but also a symbol of financial power. Date Masamune was a lover of art and good meat, gourmet and particularly fond of fermented rice wines commonly called sake. Our Lord in question, in order to secure his permanent supply of sake, then appointed six financially well-established (prosperous) families to create real sake breweries and elaborate high-end sake to supply himself and his family. To do this, the families had to buy him the best rice, very expensive. The fruit of this rice trade also enabled him to maintain his armies. The Isawa family created the Katsuyama house at their request and started making homemade sakes: the Gozenshu. Since then, three and a half centuries have passed and, from these 6 elected families, only the Isawa family, owner and operator of the brand KATSUYAMA, has survived in the high end and continues brilliantly, led by the twelfth generation in the person of Jihei Isawa. It should be noted that the Date family still exists and that its current 34th generation continues to be provided by the Isawa family! The range we offer comes in 6 nihon-shu, among which 4 Gozenshu which tasting will surprise you enormously (their consumption was reserved, in the past, exclusively to the Lords). These Gozenshu are extraordinary, surprising, confusing, and rare and can't leave you indifferent. One thing is certain, it will be very difficult for you, having tasted these nectars of the Lords, to revel in the same way with all the other sake or nihonshu present on the market.

REF. GS50 / GS2

SAKÉ GOZENSHU AKATSUKI JUNMAÏ DAÏGINJO 180ML / 720ML NET

Ce saké a été créé par une méthode délicate basée sur une nouvelle pensée pour présenter un saké extrêmement pur et savoureux qui n'a jamais existé. Le riz « Yamada nishiki » ayant la meilleure qualité produite à Mirai, Hyogo a été poli à 35%. Après avoir fermenté lentement et avec précaution, il a été séparé en saké et en lies de saké par séparation centrifuge (Enshin shibori) à basse température. Il ne peut extraire que l'essence de riz Umami. Vous pouvez profiter d'une texture de saké douce, pure et belle. Akatsuki est un mot qui signifie « nouvelle aube » et « lever de soleil » , car ce saké se veut un nouveau style moderne. Il s'agit de l'essence même du Nihon shu, ne représentant que 8% du moût après filtrage. Le parfum doux et riche et la bouche ronde et corsée sont appréciés avec une clarté extrême. Combinant un haut niveau de perfection avec un équilibre délicat de saveurs et d'arômes, ce saké exprime un umami haut de gamme. Le Gonzenshu Akatsuki est de couleur jaune très pâle, et au nez, l'attention est immédiatement captée. Ce Gozenshu est plutôt masculin, très minéral, d'une grande complexité. L'arôme est subtil et discret et le premier nez est très frais. Vous dénoterez des notes très florales (muguet), des accents de pomme verte granny-smith (fraîcheur de la pomme verte lorsqu'on la croque), d'ananas, d'anis vert, d'agrumes, de pêche, de raisin muscat, de banane, voire même des notes de paille. Le nez est puissant, concentré, et les sources aromatiques marquées. Relativement minéral, salin, à l'aveugle proche du Meursault. On aime la longueur aromatique en bouche qui dure 2 à 3 minutes, l'intensité, la puissance développée (phénoménale et sans puissance d'alcool), les notes de baies sauvages, la grande richesse, le très bel équilibre, l'harmonie surprenante, la grande pureté, la délicatesse de la texture, l'acidité très agréable, l'amertume très fine (parfois un côté un peu mirabelle) la grande fluidité, la finale charnue, épicée et minérale. Un très grand cru.

Nos accords parfaits : en le diluant avec du champagne (20% Akatsuki - 80% de champagne), le résultat est absolument surprenant : le champagne prend le goût et les arômes d'un millésimé ! Il est quasiment impossible de détecter la présence du Gozenshu Akatsuki. Pour les connaisseurs de gastronomie japonaise, vous pouvez même tremper vos mains dans le Gozenshu Akatsuki et confectionner immédiatement vos onigiri (boules de riz), les parfumant ainsi divinement. Vous pourrez également imbiber un linge de ce nectar et y envelopper pendant 72 heures une belle côte de bœuf pour laquelle vous privilégierez une cuisson douce, juste saignante. Autre suggestion étonnante : vider la première eau d'une bonne huître et y verser un bouchon de Akatsuki. Se rincer la bouche avec le Gozenshu et déguster immédiatement. L'unité est parfaite, l'iode de l'huître et le Gozenshu restent parfaitement en bouche avec une longueur déconcertante, extrêmement agréable et équilibrée.

Ingrédients : riz Yamada Nishiki (Préfecture de Hyôgo), kôji de riz • **Degré de polissage du riz :** ou « seimaï-buaï » 35% • **Acidité** : 1,6 • **Volume d'alcool pur :** 16% • **Filtrage :** centrifugation • **Robe :** couleur jaune très pâle à vert très pâle • **Bouche :** l'umami pur de riz se répand. L'acidité et la douceur sont équilibrées • **Température idéale de dégustation :** +8°C à +12°C • **Service** : verre oenologue • **Conditionnement :** flacon verre de couleur sombre, couleur de l'armure du Seigneur Date Masamune (XVIIe siècle) du fief de l'actuelle Préfecture de Miyagi • **Conservation :** au réfrigérateur entre +2°C et +8°C • **Origine :** Miyagi, Japon • **Recommandation :** faire pivoter la bouteille à 180 degrés (tête bêche) à 2 ou 3 reprises avant ouverture et service. La saccharification de l'amidon du riz génère du glucose dont la densité est plus importante que le reste du liquide. Le glucose se trouve donc au fond de la bouteille et cette rotation lui permet de se répartir uniformément dans le flacon.

GOZENSHU AKATSUKI JUNMAÏ DAÏGINJO SAKE 180ML / 720ML NET

This sake was created by delicate method based on new thinking to present extremely pure and tasty sake which never existed. The rice "Yamada nishiki" having the best grade produced in Mirai, Hyogo was polished into 35%. After fermented slowly and carefully, it was separated into sake and sake lees by centrifugal separation (Enshin shibori) method at low temperature. It can extract only Umami essence of rice. You can enjoy mellow, pure and beautiful sake texture. Akatsuki is a word that means "new dawn" and "sunrise" because this sake is a new modern style. This is the essence of Nihon shu, representing only 8% of the must after filtering. The sweet, rich scent and round, full-bodied mouth are appreciated with extreme clarity. Combining a high level of perfection with a delicate balance of flavors and aromas, this sake expresses a high-end umami. The Gonzenshu Akatsuki is very pale yellow, and on the nose, attention is immediately captured. This Gozenshu is rather masculine, very mineral, of a great complexity. The aroma is subtle and discreet and the first nose is very fresh. You will notice very floral notes (lily of the valley), green apple granny-smith accents (freshness of the green apple when you eat it), pineapple, green anise, citrus fruit, peach, muscat, banana, or even straw notes. The nose is powerful, concentrated, and the aromatic sources marked. Relatively mineral, saline, blind close to the Meursault. We like the aromatic length in the mouth that lasts 2 to 3 minutes, the intensity, the developed power (phenomenal and without power of alcohol), the notes of wild berries, the great richness, the very beautiful balance, the surprising harmony, the high purity, the delicacy of the texture, the very pleasant acidity, the very fine bitterness (sometimes a rather mirabelle side) the great fluidity, the fleshy, spicy and mineral finish. A fabulous vintage.

Our perfect combination: by diluting it with champagne (20% Akatsuki - 80% champagne), the result is absolutely surprising: the champagne takes the taste and the aromas of a vintage! It is almost impossible to detect the presence of Gozenshu Akatsuki. For connoisseurs of Japanese gastronomy, you can even dip your hands in the Gozenshu Akatsuki and immediately make your onigiri (rice balls), perfuming them so divinely. You can also soak a cloth of this nectar and wrap for 72 hours a beautiful rib of beef for which you prefer a sweet cooking, just medium rare done. Another amazing suggestion is to empty the first water of a good oyster and pour a cap of Akatsuki. Rinse mouth with Gozenshu and enjoy immediately. The result is perfect, the iodine of the oyster and the Gozenshu remain perfectly in the mouth with a disconcerting length, extremely pleasant and balanced.

Ingredients: Yamada Nishiki rice (Hyogo Prefecture), rice kôji • **Rice polishing ratio:** or "seimai-buai" 35% • **Acidity:** 1.5 • **Volume of pure alcohol:** 16% • **Filtering:** centrifugation • **Appearance:** very pale yellow color to very pale green color • **Palate:** pure umami of rice is spread. The sourness and sweetness are well balanced • **Ideal tasting temperature:** + 8°C to + 12°C • **Service:** Bordeaux wine glass • **Packaging:** glass bottle dark color, Lord Date Masamune armor color (17th century, the fief Lord of the current Miyagi Prefecture) • **Storage:** in the refrigerator between +2°C and +8°C • **Origin:** Miyagi, Japan • **Recommendation:** rotate the bottle (head to tail) 2 or 3 times. Rice starch saccharification generates glucose, which is more dense than the rest of the liquid. The glucose is at the bottom of the bottle and this rotation helps spreading uniformly throughout the bottle.

REF. GS20 / GS3B

SAKÉ GOZENSHU GEN JUNMAÏ DAÏGINJO 180ML / 500ML NET

La dénomination Gen fait allusion à l'époque Genroku, fin du XVII[e] siècle, période à laquelle la maison Katsuyama a vu le jour et a commencé à produire ce style de saké. Le Gozenshu Gen est de couleur paille légère, d'aspect trouble. Au nez, les notes sont d'abord caractéristiques du riz cuit à la vapeur, puis apparaissent des arômes puissants de poire confite, de compote de poire, de miel, le tout avec énormément de fraîcheur. Le nez est très « spumante » et donne l'impression qu'il faut se préparer à avoir du perlant en bouche. La bouche est très moelleuse, sucrée, et rappelle le côté Chenin de Loire, les vendanges tardives ; impression de demi-sec moelleux, de compote ou pâte de poire, avec de légers accents de caramel au beurre salé.

Nos accords parfaits : nous recommandons ce Gozenshu avec une dégustation de fromages à pâte persillée (roquefort, fourme d'Ambert, gorgonzola) ou, idéalement, avec une compote de poire sur un feuilletage avez zeste de citron jaune ou marmelade de yuzu (par contraste, le gras appelle l'acide). Ce saké accompagnera également les escalopes de foie gras poêlé, les terrines de foie gras, une escalope de veau Marsala, des rognons de veau au Madère, les pâtes à la crème…

Ingrédients : riz Yamasaké n°4 (Préfecture de Hyôgo, kôji de riz • **Degré de polissage du riz :** ou « seimaï-buaï » 50 % • **Acidité** : 3,3 • **Volume d'alcool pur :** 15 % • **Filtrage :** naturel, fukuro shibori • **Robe :** couleur légèrement paille, aspect trouble • **Bouche :** moelleuse, soyeuse • **Température idéale de dégustation :** +8°C à +12°C • **Service** : verre à vin blanc • **Conditionnement :** flacon verre de couleur sombre, couleur de l'armure du Seigneur Date Masamune (XVIIe siècle) du fief de l'actuelle Préfecture de Miyagi • **Conservation :** au réfrigérateur entre +2°C et +10°C • **Origine :** Miyagi, Japon • **Recommandation :** faire pivoter la bouteille à 180 degrés (tête bêche) à 2 ou 3 reprises avant ouverture et service. La saccharification de l'amidon du riz génère du glucose dont la densité est plus importante que le reste du liquide. Le glucose se trouve donc au fond de la bouteille et cette rotation lui permet de se répartir uniformément dans le flacon.

GOZENSHU GEN JUNMAÏ DAÏGINJO SAKE 180ML / 500ML NET

The Gen denomination refers to the Genroku era, late 17th century, when Katsuyama House established and began to produce this style of sake. Gozenshu Gen is pale straw colored with a cloudy appearance. The notes are initially those of steam cooked rice. Then stronger candied pears aromas appear, pear compote and honey notes, all with an incredible freshness. Nose is very "spumante" and gives the impression that the mouth is filled with pearls. The mouth is mellow, sweet, with a touch of Chenin de Loire, wine late harvests; impression of a sweet semi-dry, of pear compote or pie, with light salted butter caramel accents.

Our perfect combination: we suggest drinking this Gozenshu with blue cheese (roquefort, fourme d'Ambert, gorgonzola) or ideally with a pear compote on a flaky pastry and a zest of lemon or yuzu marmalade (as a contrast, the fat answers the acid). This sake will also pair with baked foie gras slices, foie gras terrine, Marsala veal escalope, veal kidneys cooked with Madeira wine, pasta with cream…

Ingredients: Yamasake rice n° 4 (Hyogo Prefecture), rice kôji • **Rice polishing ratio:** or "seimai-buai" 50% • **Acidity:** 3.3 • **Volume of pure alcohol:** 15% • **Filtering:** natural, fukuro shibori • **Appearance:** slightly straw color, cloudy appearance • **Palate:** soft, silky • **Ideal tasting temperature:** + 8°C to + 12°C • **Service:** white wine glass • **Packaging:** glass bottle dark color, Lord Date Masamune armor color (17th century, the fief Lord of the current Miyagi Prefecture) • **Storage:** in the refrigerator between +2°C and +10°C • **Origin:** Miyagi, Japan • **Recommendation:** rotate the bottle (head to tail) 2 or 3 times. Rice starch saccharification generates glucose, which is more dense than the rest of the liquid. The glucose is at the bottom of the bottle and this rotation helps spreading uniformly throughout the bottle.

REF. GS30 / GS4

SAKÉ GOZENSHU DEN JUNMAÏ DAÏGINJO 180ML / 720ML NET

Le Gozenshu est un vin de riz fermenté, nec plus ultra des Nihon Shu, dont la consommation était réservée aux Seigneurs dans le Japon féodal. Den signifie tradition. Le Gozenshu Den est de couleur jaune pâle, d'aspect très légèrement trouble. L'attaque est surprenante, généreuse, avec beaucoup d'ampleur, une grande finesse aromatique, des notes très fruitées d'anis vert, de pomme verte râpée, de pêche blanche, de muguet, sans aucun creux, avec un grand équilibre et une grande pureté. Le nez est également très vin blanc qui sort de cuve, sur lie. On est séduit par le côté pomme acidulée, la viscosité (larmes rondes), la couleur entre l'eau de vie blanche et le Sancerre jeune. Le nez est parfois Sauvignon, entre la fleur et le fruit. Concentré et harmonieux. En début, milieu et fin de bouche, toujours aucun creux, de la longueur, une persistance aromatique, un très bel équilibre, une grande richesse. Aucune astringence, des amers et des sucres très agréables plus que de l'acidité. Le cinquième goût (ou umami) est très riche. La bouche est charnue, puissante, grasse. On aime le côté chaud, l'acidité très équilibrée, la légère amertume très agréable. On présage un mariage excellent avec l'amertume, les poissons, les agrumes, les légumes racines, les Saint-Jacques, les langoustines. La longueur en bouche est déconcertante. Beaucoup d'élégance et de finesse, assez minéral. Ce Gozenshu est très féminin.

Nos accords parfaits : vous l'apprécierez aisément avec des huîtres. Ou, de façon plus gourmande, comme suit : prendre de très fines tranches de jambon San Daniele ou de Pata Negra qualité Bellota. Se rincer la langue et le palais avec le Gozenshu Den, puis tremper généreusement un morceau de jambon dans le Gozenshu. Prendre en bouche immédiatement. Le umami du jambon explose alors, le sel surgit très agréablement, les saveurs pétillent et grandissent. Le jambon gagne en douceur et le sel nappe langue et palais dans la plus délicieuse des sensations ! L'accord sera également remarquable avec les sashimi de thon gras ou de saumon, les viandes grillées de wagyu yakiniku, la fondue sukiyaki.

Ingrédients : riz yamada nishiki AAA (Préfecture de Hyôgo), riz-kôji • **Degré de polissage du riz :** ou « seimaï-buaï » 35 % • **Acidité** : 1,5 • **Volume d'alcool pur :** 16 % • **Filtrage :** naturel, fukuro shibori • **Robe :** couleur légèrement paille, aspect trouble • **Bouche :** moelleuse, soyeuse • **Température idéale de dégustation :** +8°C à +12°C • **Service** : verre à vin blanc • **Conditionnement :** flacon verre de couleur sombre, couleur de l'armure du Seigneur Date Masamune (XVII[e] siècle) du fief de l'actuelle Préfecture de Miyagi • **Conservation :** au réfrigérateur entre +2°C et +10°C • **Origine :** Miyagi, Japon • **Recommandation :** faire pivoter la bouteille à 180 degrés (tête bêche) à 2 ou 3 reprises avant ouverture et service. La saccharification de l'amidon du riz génère du glucose dont la densité est plus importante que le reste du liquide. Le glucose se trouve donc au fond de la bouteille et cette rotation lui permet de se répartir uniformément dans le flacon.

GOZENSHU DEN JUNMAÏ DAÏGINJO SAKE 180ML / 720ML NET

Gozenshu is a fermented rice wine, the very best for the Nihon Shu, only reserved for the Lords of feudal Japan. Den means tradition. Gozenshu Den is pale yellow in color, with a quite cloudy appearance. The attack is surprising, generous, very round, a great aromatic fineness, very fruity, green anise, grated green apple, white peach and lily of the valley notes, with no weakness, with a superb balance and purity. Nose is very much a white wine straight out of the vat, on lie. We take delight in the acid apple side, the viscosity (round drops), the color between white alcohol and young Sancerre. Nose is sometimes Sauvignon, between flower and fruit. Concentrated and harmonious. At the beginning, middle and end there is never any weakness in the taste, length, an aromatic persistency, a great balance and a superb richness. No astringency, the sweetness and sourness more pleasant than the acidity. The fifth taste (or umami) is very rich. Mouth is fleshy, strong, full. We like the warm side, the balanced acidity and the light, pleasant bitterness. You can sense a perfect mix with bitterness, fishes, citrus fruits, root vegetables, scallops, langoustines. The time in the mouth is disconcerting. A lot of elegance, fineness, very mineral. This Gozenshu is very feminine.

Our perfect combination: you will appreciate it with oysters. Or in a more gourmet way as follows: take some very thin slices of San Daniele or Bellota quality Pata Negra ham. Rinse your tongue and palate with Gozenshu Den, then dip a slice of ham generously in the Gozenshu. Taste immediately. Ham umami explodes, salt arrives pleasantly, flavors sparkle and grow. Ham becomes milder and salt covers the tongue and the palate with the most delicious sensations! Pairing will also be remarkable with fat tuna or salmon sashimi, yakiniku grilled wagyu mea, sukiyaki fondue.

Ingredients: yamada nishiki AAA rice (Hyogo Prefecture), rice kôji • **Rice polishing ratio:** or "seimai-buai" 35% • **Acidity:** 1.5 • **Volume of pure alcohol:** 16% • **Filtering:** natural, fukuro shibori • **Appearance:** slightly straw color, cloudy appearance • **Palate:** soft, silky • **Ideal tasting temperature:** + 8°C to + 12°C • **Service:** white wine glass • **Packaging:** glass bottle dark color, Lord Date Masamune armor color (17th century, the fief Lord of the current Miyagi Prefecture) • **Storage:** in the refrigerator between +2°C and +10°C • **Origin:** Miyagi, Japan • **Recommendation:** rotate the bottle (head to tail) 2 or 3 times. Rice starch saccharification generates glucose, which is more dense than the rest of the liquid. The glucose is at the bottom of the bottle and this rotation helps spreading uniformly throughout the bottle.

REF. GS6

SAKÉ GOZENSHU LEI SAPPHIRE TOKUBETSU JUNMAÏ GINJO 720ML NET

Le nom Lei fait référence à une créature sacrée de la mythologie japonaise. Le premier brassage de la série LEI, débuté en 2011, stoppé subitement suite au tragique tremblement de terre du Tôhoku, a finalement abouti en 2012. L'idée d'origine était d'utiliser du riz Yamadanishiki cultivé dans les meilleures rizières de la préfecture de Hyogo (taux de polissage de 35%). Mais ce fut finalement sous la forme d'un saké à destination du marché français, avec un faible titre alcoolique (12°) et élaboré à partir de riz Hitomebore lui conférant douceur et volupté, que la série LEI vit le jour. LEI SAPPHIRE est le premier saké destiné à l'accompagnement des entrées, poissons et viandes cuisinés « à la française », ainsi que les fromages et desserts. Suite à des recherches auprès de chefs français réputés, trois objectifs majeurs furent décidés. Obtenir un saké ayant : • un faible degré alcoolique • une rondeur permettant d'accompagner les viandes • un mariage aisé avec une grande majorité d'ingrédients Le premier challenge fut de développer une méthode de brassage permettant l'obtention d'un titre alcoolique de 12°, ce qui ne fut possible que grâce à l'expertise du très réputé brasseur Gotoh. Obtenir de la rondeur tout en conservant une compatibilité avec une grande variété d'ingrédients n'est généralement pas chose facile, la rondeur appelant généralement l'umami (la fameuse 5e saveur) et les saveurs aigres. Seul le contrôle de la fermentation a permis de faire l'équilibre entre la rondeur, la douceur, le savoureux, l'aigreur et l'acidité de l'alcool. Le résultat : goût : une expérience unique qui mélange le fruité du melon bien mûr à la banane et les fruits tropicaux, rappelant l'acidulé des bonbons et la douceur du lait. Première bouche : la douceur du glucose provenant du riz accueille plaisamment la langue, pendant que la rondeur recouvre le palais en produisant une sensation de jutosité. Fin de bouche : la vraie richesse de Katsuyama réside dans son subtil goût de sucre qui sait ne pas dominer. Cette riche fin de bouche s'estompe lentement, à l'instar des meilleurs vins naturels. Lei Sapphire a un parfum fruité. Son faible degré d'alcool lui confère une douceur similaire aux vins. Etant beaucoup plus savoureux et aigre qu'un saké classique, il constitue un choix idéal pour les amateurs de vins.

Nos accords parfaits : il saura accompagner une grande variété d'entrées avec son goût subtil et doux. Il est particulièrement recommandé en accompagnement des jambons crus (Parme, San Daniel, Iberico de Bellota…), des tempura, des poissons, des viandes mijotées, du foie gras, des fromages (pâtes persillées) et desserts. Il se marie également parfaitement avec les plats chinois, tel que le crabe de Shanghai ou bien la soupe d'aileron de requin. Enfin, en accompagnement de cuisine japonaise, son très bon équilibre lui permet de satisfaire une clientèle féminine qui pourra l'apprécier tout au long d'un dîner Kaiseki, de l'entrée au dessert.

Ingrédients : riz hitomebore (Sendaï), riz-kôji • **Degré de polissage du riz :** ou « seimaï-buaï » 55% • **Acidité** : 1,8 • **Volume d'alcool pur :** 12% • **Filtrage :** naturel, fukuro shibori • **Robe :** couleur légèrement paille, aspect trouble • **Bouche :** moelleuse, soyeuse • **Température idéale de dégustation :** +8°C à +12°C • **Service** : verre à vin blanc • **Conditionnement :** flacon verre de couleur sombre, couleur de l'armure du Seigneur Date Masamune (XVIIe siècle) du fief de l'actuelle Préfecture de Miyagi • **Conservation :** au réfrigérateur entre +2°C et +10°C • **Origine :** Miyagi, Japon • **Recommandation :** faire pivoter la bouteille à 180 degrés (tête bêche) à 2 ou 3 reprises avant ouverture et service. La saccharification de l'amidon du riz génère du glucose dont la densité est plus importante que le reste du liquide. Le glucose se trouve donc au fond de la bouteille et cette rotation lui permet de se répartir uniformément dans le flacon.

GOZENSHU TOKUBETSU JUNMAÏ GINJO LEI SAPPHIRE SAKE 720ML NET

The name Lei refers to a sacred creature of Japanese mythology. The first brewing of the LEI series, started in 2011, stopped suddenly due to the Great East Japan Earthquake, was resumed in 2012. The original plan was to brew an ultimate sake using Yamadanishiki rice cultivated in best districts in Hyogo Prefecture (35%-polished). Liquor with an alcohol content as low as 12% was designed, using the Hitomebore rice variety, given its mild and voluminous quality. Being of excellent quality, meeting the expectations of a brewer, it was released for the first time as the LEI series. LEI SAPPHIRE LABEL is the first of its kind designed to go well with appetizers, fish dishes and stewed meat dishes in French cuisine as well as with cheeses and desserts. Three requirements were derived from interviews with distinguished French chefs: • A low alcohol content • A full body taste that goes well with meat dishes • Excellent compatibility with all food ingredients The first challenge, therefore, was to come up with a new brewing method to reduce the alcohol content to 12%, which could only be possible through the expertise of the genius brewer Gotoh. Rendering a full body taste and achieving compatibility with all food ingredients do not usually go hand in hand, as the former results in more umami (savory) ingredients and sourness. The solution, then, was to ensure a healthy fermentation to strike a balance between a full body taste, sweetness, savoriness, sourness and an alcoholic touch. Result: flavor: a unique experience. It has the flavor of a fully-ripe melon with a hint of banana and other tropical fruits, based on a candy taste and milky sweetness. Initial taste: the sweetness of glucose derived from rice greets the tip of tongue, while a full body taste and a round, gentle texture spread across the palate, producing a juicy result. Final taste: Katsuyama's true value lies in its touch of sweetness, which does not linger. Its solid, rich after taste fades smoothly, suggesting that of a well-brewed, natural wine. Lei Sapphire Label has a fruity flavor. It is smooth because its alcoholic content is as low as an average glass of wine. Being more savory and sour than ordinary sake, moreover, it is an ideal choice for wine lovers.

Our perfect combination: with its gentle and smooth taste, it goes well with a variety of Western appetizers. It is particularly recommended as an accompaniment to cured hams (Parma, San Daniel, Iberico de Bellota…), tempura, fish, slow-cooked meats, foie gras, blue cheeses and desserts. It also goes perfectly with Chinese dishes, such as Shanghai crab or shark fin soup. Finally, as an accompaniment to Japanese cuisine, its very good balance allows it to satisfy a female clientele who can enjoy it throughout a Kaiseki dinner, from starter to dessert.

Ingredients: hitomebore rice (Sendaï), rice kôji • **Rice polishing ratio:** or "seimai-buai" 55% • **Acidity:** 1.8 • **Volume of pure alcohol:** 12% • **Filtering:** natural, fukuro shibori • **Appearance:** slightly straw color, cloudy appearance • **Palate:** soft, silky • **Ideal tasting temperature:** + 8°C to + 12°C • **Service:** white wine glass • **Packaging:** glass bottle dark color, Lord Date Masamune armor color (17th century, the fief Lord of the current Miyagi Prefecture) • **Storage:** in the refrigerator between +2°C and +10°C • **Origin:** Miyagi, Japan • **Recommendation:** rotate the bottle (head to tail) 2 or 3 times. Rice starch saccharification generates glucose, which is more dense than the rest of the liquid. The glucose is at the bottom of the bottle and this rotation helps spreading uniformly throughout the bottle

REF. GS9

SAKÉ GOZENSHU LEI EMERALD JUNMAÏ GINJO 720ML NET

Son degré d'alcool de 15° procure un résultat unique, mêlant la beauté du gozenshu nec-plus-ultra Akatsuki à la richesse et le parfum délicat du Gen. Le premier brassage de la série LEI, débuté en 2011, stoppé subitement suite au tragique tremblement de terre du Tôhoku, a finalement abouti en 2012. L'idée d'origine était d'utiliser du riz Yamadanishiki cultivé dans les meilleures rizières de la Préfecture de Hyogo. La bouche et le nez sont une expérience unique : notes puissantes du fruité de melon (à chair verte) bien mûr, coing confit, confiture de lait. Première bouche : la douceur du glucose provenant du riz accueille plaisamment la langue, pendant que la rondeur recouvre le palais en produisant une sensation de jutosité. Fin de bouche : la vraie richesse de Katsuyama réside dans son subtil goût de sucre qui sait ne pas dominer. Cette riche fin de bouche s'estompe lentement, à l'instar des meilleurs vins naturels. Lei Emerald a un parfum fruité. Etant beaucoup plus savoureux et aigre qu'un saké classique, il constitue un choix idéal pour les amateurs de vins. Dans le classement des sakés Katsuyama à base de riz Yamadanishiki cultivé dans les rizières « Spécial A » de la préfecture de Hyogo (taux de polissage 35%), on retrouve en premier le Diamond, suivi du Ruby Label et de L'Emerald Label.

Nos accords parfaits : il saura accompagner une grande variété d'entrées avec son goût subtil et doux. Il est cependant particulièrement recommandé en accompagnement des viandes, qu'elles soient grillées, rôties ou mijotées. Important : commencer par boire une gorgée de Lei Emerald avant d'entamer votre première bouchée de viande. La dégustation sera alors optimum.

Ingrédients : riz yamadanishiki, riz-kôji • **Degré de polissage du riz :** ou « seimaï-buaï » 35% • **Acidité** : 1,6 • **Volume d'alcool pur :** 15% • **Filtrage :** naturel, fukuro shibori • **Robe :** couleur légèrement paille, aspect trouble • **Bouche :** moelleuse, soyeuse • **Température idéale de dégustation :** +8°C à +12°C • **Service** : verre à vin blanc • **Conditionnement :** flacon verre de couleur sombre, couleur de l'armure du Seigneur Date Masamune (XVIIe siècle) du fief de l'actuelle Préfecture de Miyagi • **Conservation :** au réfrigérateur entre +2°C et +10°C • **Origine :** Miyagi, Japon • **Recommandation :** faire pivoter la bouteille à 180 degrés (tête bêche) à 2 ou 3 reprises avant ouverture et service. La saccharification de l'amidon du riz génère du glucose dont la densité est plus importante que le reste du liquide. Le glucose se trouve donc au fond de la bouteille et cette rotation lui permet de se répartir uniformément dans le flacon.

GOZENSHU LEI EMERALD JUNMAÏ GINJO SAKE 720ML NET

With an alcohol content of 15%, it is designed to provide excellent quality, which can be best described as the beauty of the ultimate sake Akatsuki and the rich, delicate taste of Gen. First brewing of the LEI series, started in 2011, was discontinued due to the Great East Japan Earthquake, was resumed and completed in 2012. The original plan was to use Yamadanishiki rice cultivated in the best rice fields from Hyogo Prefecture. Taste and smell are a unique experience: powerful notes of ripe galia melon, candied quince and dulce de leche. First taste: sweetness of glucose coming from the rice gives a very soft first impression, while the fullness covers the palate and gives a sensation of juiciness. Final taste: the true quality of Katsuyama is its subtle and never dominating sweet taste. These final notes fade slowly, as for the best natural wines. Of all sake produced from Yamadanishiki cultivated in "Special A" rice fields (the highest quality fields existing) in Hyogo Prefecture (35% polished), Diamond is ranked top, followed by Ruby Label and Emerald Label.

Our perfect combination: Lei Emerald has a fruity flavor, more charming to European palate than a traditional sake. It is a must-have for wine enthusiasts. It can be served with a multitude of dishes, but will truly express itself with meat: grilled, roasted or stewed. Important: take a sip of Lei Emerald first before tasting the meat.

Ingredients: yamada nishiki rice, rice kôji • **Rice polishing ratio:** or "seimai-buai" 35% • **Acidity:** 1.6 • **Volume of pure alcohol:** 15% • **Filtering:** natural, fukuro shibori • **Appearance:** slightly straw color, cloudy appearance • **Palate:** soft, silky • **Ideal tasting temperature:** + 8°C to + 12°C • **Service:** white wine glass • **Packaging:** glass bottle dark color, Lord Date Masamune armor color (17th century, the fief Lord of the current Miyagi Prefecture) • **Storage:** in the refrigerator between +2°C and +10°C • **Origin:** Miyagi, Japan • **Recommendation:** rotate the bottle (head to tail) 2 or 3 times. Rice starch saccharification generates glucose, which is more dense than the rest of the liquid. The glucose is at the bottom of the bottle and this rotation helps spreading uniformly throughout the bottle

REF. GS40 / GS7

SAKÉ NIHONSHU KEN JUNMAÏ GINJO 180ML / 720ML NET

Le saké élu MEILLEUR saké JUNMAÏ Ginjo du monde à l'occasion du prestigieux International Wine Challenge Trophy 2019 ! En général, il est ajouté un peu d'alcool de riz distillé au Nihonshu Daiginjyo à la fin de son process afin de révéler saveurs et arômes. Ici, ce n'est pas le cas. Le savoir-faire conjugué à la sélection du riz et de son terroir et à la qualité de l'eau font de ce breuvage un produit d'exception. Première bouche : la douceur du glucose provenant du riz accueille plaisamment la langue, pendant que la rondeur recouvre le palais en produisant une sensation de jutosité. Raffiné et structuré, élégant, vous apprécierez la bouche enveloppée, ronde, les notes splendides de melon, de poire, de pêche et de pomme. Fin de bouche : la vraie richesse de Katsuyama réside dans son subtil goût de sucre qui sait ne pas dominer. Cette riche fin de bouche s'estompe lentement, à l'instar des meilleurs vins naturels.

Nos accords parfaits : il saura accompagner une grande variété d'entrées avec son goût subtil et doux. Il est également particulièrement recommandé avec les sashimi de poissons blancs, les poissons et les viandes mijotées, le foie gras, les fromages (pâtes persillées) et les desserts.

Ingrédients : riz yamadanishiki, riz-kôji • **Degré de polissage du riz :** ou « seimaï-buaï » 50% • **Acidité** : 1,7 • **Volume d'alcool pur :** 16% • **Filtrage :** naturel, fukuro shibori • **Robe :** claire • **Bouche :** fraîche, fruitée • **Température idéale de dégustation :** +8°C à +12°C • **Service** : coupelle à saké en poterie, ou petit verre ou gobelet bambou • **Conditionnement :** flacon verre de couleur sombre, couleur de l'armure du Seigneur Date Masamune (XVIIe siècle) du fief de l'actuelle Préfecture de Miyagi • **Conservation :** au réfrigérateur entre +2°C et +10°C • **Origine :** Miyagi, Japon • **Recommandation :** faire pivoter la bouteille à 180 degrés (tête bêche) à 2 ou 3 reprises avant ouverture et service. La saccharification de l'amidon du riz génère du glucose dont la densité est plus importante que le reste du liquide. Le glucose se trouve donc au fond de la bouteille et cette rotation lui permet de se répartir uniformément dans le flacon.

NIHONSHU KEN JUNMAÏ GINJO SAKE 180ML / 720ML NET

Awarded World's Best Sake Sake JUNMAÏ Ginjo by Prestigious International Wine Challenge Trophy 2019. Usually, a small volume of distilled rice alcohol is added to Daiginjyo nihonshu at the end of the process to develop aromas and flavors. This is not the case for the Nihonshu Ken, which counts on the expert know-how, the selection of rice, its origin and the quality of the water used to produce an outstanding result. Initial taste: the sweetness of the glucose coming from the rice gives a very soft first impression, while the fullness covers the palate and gives a sensation of juiciness. Very sophisticated and balanced, you will feel delicate notes of melon, pear, peach and apple. Final taste: Katsuyama Nihonshu's true value is its subtle and never dominating sweet taste. This final note fades slowly, as for the best natural wines.

Our perfect combination: it will accompany a large variety of first course with its subtle and sweet taste. It is also recommended for white fish sashimi, fish and meat stew, foie gras, cheeses (especially blue cheese) and desserts.

Ingredients: yamada nishiki rice, rice kôji • **Rice polishing ratio:** or "seimai-buai" 50% • **Acidity:** 1.7 • **Volume of pure alcohol:** 16% • **Filtering:** natural, fukuro shibori • **Appearance:** clear • **Palate:** fresh, fruity • **Ideal tasting temperature:** + 8°C to + 12°C • **Service:** pottery sake cup, sake glass, natural bamboo cup • **Packaging:** glass bottle dark color, Lord Date Masamune armor color (17th century, the fief Lord of the current Miyagi Prefecture) • **Storage:** in the refrigerator between +2°C and +10°C • **Origin:** Miyagi, Japan • **Recommendation:** rotate the bottle (head to tail) 2 or 3 times. Rice starch saccharification generates glucose, which is more dense than the rest of the liquid. The glucose is at the bottom of the bottle and this rotation helps spreading uniformly throughout the bottle.

REF. GS10

SAKÉ GOZENSHU SENSHO MASAMUNE JUNMAÏ DAÏGINJO 720ML NET

Ce nihonshu est confectionné exclusivement à base de riz Yamadanishiki cultivé dans les meilleures rizières de la Préfecture de Sendai. Le saké SENSHO MASAMUNE préparé avec tout le soin qu'on apporte, est donc un saké très élégant et charpenté, à l'umami et parfum très frais. Son étiquette représente le drapeau de l'armée « Date » du Seigneur Date Masamune. Ce saké représente bien Sendai et son esprit « Date » . Première bouche : la douceur du glucose provenant du riz accueille plaisamment la langue, pendant que la rondeur recouvre le palais en produisant une sensation de jutosité. La fin de bouche est très riche, fruitée, sucrée, moelleuse, douce, enveloppante. La robe est d'un jaune pâle léger tirant vers le vert pâle. Les arômes sont riches, ananas mûr, pomme, litchi. Il constitue un choix idéal pour les amateurs de vins.

Nos accords parfaits : il est particulièrement recommandé en accompagnement des poissons maigres blancs et des huîtres et autres fruits de mer. Important : commencer par boire une gorgée avant d'entamer votre première bouchée. La dégustation sera alors optimum.

Ingrédients : riz yamadanishiki, riz-kôji • **Degré de polissage du riz :** ou « seimaï-buaï » 45% • **Acidité** : 1,6 • **Volume d'alcool pur :** 15% • **Filtrage :** naturel, fukuro shibori • **Robe :** jaune pâle tirant vers le vert pâle • **Bouche :** moelleuse, soyeuse • **Température idéale de dégustation :** +8°C à +12°C • **Service** : verre à vin blanc • **Conditionnement :** flacon verre de couleur sombre, couleur de l'armure du Seigneur Date Masamune (XVIIe siècle) du fief de l'actuelle Préfecture de Miyagi • **Conservation :** au réfrigérateur entre +2°C et +8°C • **Origine :** Miyagi, Japon • **Recommandation :** faire pivoter la bouteille à 180 degrés (tête bêche) à 2 ou 3 reprises avant ouverture et service. La saccharification de l'amidon du riz génère du glucose dont la densité est plus importante que le reste du liquide. Le glucose se trouve donc au fond de la bouteille et cette rotation lui permet de se répartir uniformément dans le flacon.

GOZENSHU SENSHO MASAMUNE JUNMAÏ DAÏGINJO SAKE 720ML NET

This nihonshu is made exclusively from Yamadanishiki rice grown in the best rice fields of Sendai Prefecture. SENSHO MASAMUNE sake, prepared with all the care we bring, is a very elegant and robust sake, with a very fresh umami and fragrance. Its label represents the Date Army Flag belonging to "Date Masamune Lord. This sake represents well Sendai and his "Date" spirit. First mouth feeling: the rice glucose sweetness pleasantly welcomes the tongue, while the roundness covers the palate producing a sensation of juiciness. The finish is very rich, fruity, sweet, mellow, sweet, enveloping. The color is a pale yellow fading towards pale green. The aromas are rich, ripe pineapple, apple, lychee. It is an ideal choice for wine lovers.

Our perfect combination: it is a must-have for wine enthusiasts. It is particularly recommended with lean white fish meat and oysters and seafood. Important: take a sip of this nihonshu before tasting your food for perfect pairing.

Ingredients: yamada nishiki rice, rice kôji • **Rice polishing ratio:** or "seimai-buai" 45% • **Acidity:** 1.6 • **Volume of pure alcohol:** 15% • **Filtering:** natural, fukuro shibori • **Appearance:** slightly pale color fading towards pale green • **Palate:** soft, silky • **Ideal tasting temperature:** + 8°C to + 12°C • **Service:** white wine glass • **Packaging:** glass bottle dark color, Lord Date Masamune armor color (17th century, the fief Lord of the current Miyagi Prefecture) • **Storage:** in the refrigerator between +2°C and +8°C • **Origin:** Miyagi, Japan • **Recommendation:** rotate the bottle (head to tail) 2 or 3 times. Rice starch saccharification generates glucose, which is more dense than the rest of the liquid. The glucose is at the bottom of the bottle and this rotation helps spreading uniformly throughout the bottle.

REF. **GS11**

SAKÉ GOZENSHU REN JUNMAÏ DAÏGINJO 720ML NET

La particule REN fait allusion au Noren, le rideau traditionnel accroché à l'entrée des restaurants au Japon, avec pour signification que ce saké va tisser le futur. Pour ce gozenshu, le riz Yamada Nishiki (Préfecture de Hyogo, de la plus haute qualité) est poli jusqu'à ne préserver que 35% du grain ceci afin d'en extraire la plus fine essence du moût de saké non raffinée à travers les processus de brassage les plus fastidieux. La filtration naturelle, selon le procédé « fukuro shibori » (le moût est placé dans des sacs de toile mis en suspension, le saké s'écoulant naturellement à travers la toile) confère un parfum puissant et beaucoup d'élégance à ce saké. Ce nectar, exceptionnel, est parfaitement transparent. Le bouquet brillant et moelleux s'harmonise parfaitement avec le goût du riz. Première bouche : la douceur du glucose provenant du riz accueille plaisamment la langue, pendant que la rondeur recouvre le palais en produisant une sensation de jutosité. La fin de bouche est très florale, avec des notes affirmées de pomme verte, d'orange, de rose. La robe est d'un jaune pâle léger tirant vers le vert pâle.

Nos accords parfaits : il saura accompagner une grande variété d'entrées avec son goût subtil et doux. Il est cependant particulièrement recommandé en accompagnement des viandes de bœuf, plus particulièrement le wagyu, qu'elles soient grillées, rôties ou mijotées, ainsi que les fruits de mer et les poissons gras. Important : commencer par boire une gorgée avant d'entamer votre première bouchée de viande. La dégustation sera alors optimum.

Ingrédients : riz yamadanishiki, riz-kôji • **Degré de polissage du riz :** ou « seimaï-buaï » 35% • **Acidité** : 1,5 • **Volume d'alcool pur :** 16% • **Filtrage :** naturel, fukuro shibori • **Robe :** jaune pâle tirant vers le vert pâle • **Bouche :** florale et forte, charpentée • **Température idéale de dégustation :** +8°C à +12°C • **Service** : verre oenologue • **Conditionnement :** flacon verre de couleur sombre, couleur de l'armure du Seigneur Date Masamune (XVIIe siècle) du fief de l'actuelle Préfecture de Miyagi • **Conservation :** au réfrigérateur entre +2°C et +8°C • **Origine :** Miyagi, Japon • **Recommandation :** faire pivoter la bouteille à 180 degrés (tête bêche) à 2 ou 3 reprises avant ouverture et service. La saccharification de l'amidon du riz génère du glucose dont la densité est plus importante que le reste du liquide. Le glucose se trouve donc au fond de la bouteille et cette rotation lui permet de se répartir uniformément dans le flacon.

GOZENSHU REN JUNMAÏ DAÏGINJO SAKE 720ML NET

The REN particle refers to the Noren, the traditional curtain hung at the entrance of restaurants in Japan, with the significance that this sake will weave the future. For this gozenshu, Yamada Nishiki rice (Hyogo Prefecture, of the highest quality) is polished to preserve only 35% of the grain in order to extract the finest essence of the unrefined sake wort through the most tedious brewing process. Natural filtration, using the "fukuro shibori" process (the wort is placed in sacks of suspended cloth, the sake flowing naturally through the canvas) gives this sake a powerful and elegant fragrance. This nectar, exceptional, is perfectly transparent. The shiny and mellow bouquet harmonizes perfectly with the taste of rice. First mouth: the rice glucose sweetness pleasantly welcomes the tongue, while the roundness covers the palate producing a sensation of juiciness. The finish is very floral, with notes of green apple, orange, rose. The color is a pale pale yellow fading towards pale green.

Our perfect combination: it is a must-have for wine enthusiasts. It can be served with a multitude of dishes, but will truly express itself with beef meat, precisely wagyu beef meat, grilled, roasted or stewed, and as well seafood and fatty fish. Important: take a sip of this nihonshu before tasting the meat.

Ingredients: yamada nishiki rice, rice kôji • **Rice polishing ratio:** or "seimai-buai" 45% • **Acidity:** 1.5 • **Volume of pure alcohol:** 16% • **Filtering:** natural, fukuro shibori • **Appearance:** slightly pale color fading towards pale green • **Palate:** floral and strong taste, commanding body • **Ideal tasting temperature:** + 8°C to + 12°C • **Service:** Bordeaux wine glass • **Packaging:** glass bottle dark color, Lord Date Masamune armor color (17th century, the fief Lord of the current Miyagi Prefecture) • **Storage:** in the refrigerator between +2°C and +8°C • **Origin:** Miyagi, Japan • **Recommendation:** rotate the bottle (head to tail) 2 or 3 times. Rice starch saccharification generates glucose, which is more dense than the rest of the liquid. The glucose is at the bottom of the bottle and this rotation helps spreading uniformly throughout the bottle.

REF. **GS8**

SAKÉ NIHONSHU EN TOKUBETSU JUNMAÏ 720ML NET

EN signifie « lien » (relations) en japonais. Katsuyama a développé le saké EN pour favoriser des relations remarquables avec les gens. Le riz (variété hitomebore) provient de rizières irriguées par les eaux pures et souterraines de la montagne Izumigatake (Nord-Ouest de Sendai). La levure kôbo est aussi originaire de Miyagi. EN est un pur saké terroir de Sendai. L'attaque est ronde et charnue, néanmoins il s'agit d'un saké sec. Il se caractérise par une riche saveur de douceur concentrée et d'umami, des notes puissantes et riches de riz primeur cuit. Il se déguste frais ou chaud, du début à la fin du repas. Ce saké En a remporté le prix du meilleur JUNMAÏ en 2012, au prestigieux concours des sakés de Sendai. Les fabricants de saké au Japon disent que le En Tokubetsu JUNMAÏ est l'expression de la pureté et de la douceur du riz de Sendai.

Nos accords parfaits : poissons, huîtres, viande grillée de wagyu.

Ingrédients : riz hitomebore, riz-kôji • **Degré de polissage du riz :** ou « seimaï-buaï » 55% • **Acidité** : 1,6 • **Volume d'alcool pur :** 15% • **Filtrage :** naturel, fukuro shibori • **Robe :** claire • **Bouche :** ronde, charnue • **Température idéale de dégustation :** +8°C à +12°C ou chaud +35°C à +40°C • **Service** : coupelle à saké en poterie, verre à saké • **Conditionnement :** flacon verre de couleur sombre, couleur de l'armure du Seigneur Date Masamune (XVIIe siècle) du fief de l'actuelle Préfecture de Miyagi • **Conservation :** au réfrigérateur entre +2°C et +10°C • **Origine :** Miyagi, Japon • **Recommandation :** faire pivoter la bouteille à 180 degrés (tête bêche) à 2 ou 3 reprises avant ouverture et service. La saccharification de l'amidon du riz génère du glucose dont la densité est plus importante que le reste du liquide. Le glucose se trouve donc au fond de la bouteille et cette rotation lui permet de se répartir uniformément dans le flacon.

NIHONSHU EN TOKUBETSU JUNMAÏ SAKE 720ML NET

In Japanese, "EN" means link, relationship. Katsuyama has developed this Nihonshu En to bring people closer to each other. Rice (hitomebore variety) comes from the rice fields irrigated by the pure water of the Izumigatake Mountain (north-west of Sendai). Kobo yeast is also coming from Miyagi Prefecture, making of the EN a true "terroir" sake. First taste is full bodied, but remaining in the dry category. It is characterized by its powerful notes of early cooked rice. It can be enjoyed chilled or warm during all the meal. It is characterized by a rich flavor of concentrated sweetness and umami, powerful and rich notes of cooked raw rice. It is drunk fresh or hot, from the beginning to the end of the meal. This sake won the Best JUNMAÏ Award in 2012 at the prestigious Sendai Sake Competition. Japanese sake makers say that En Tokubetsu JUNMAÏ is the expression of the purity and sweetness of Sendai rice.

Our perfect combination: fish, oysters, wagyu grilled meat.

Ingredients: hitomebore rice, rice kôji • **Rice polishing ratio:** or "seimai-buai" 55% • **Acidity:** 1.6 • **Volume of pure alcohol:** 15% • **Filtering:** natural, fukuro shibori • **Appearance:** clear • **Palate:** mellow and fleshy • **Ideal tasting temperature:** + 8°C to + 12°C or warm +35°C to +40°C • **Service:** pottery sake cup, sake glass • **Packaging:** glass bottle dark color, Lord Date Masamune armor color (17th century, the fief Lord of the current Miyagi Prefecture) • **Storage:** in the refrigerator between +2°C and +10°C • **Origin:** Miyagi, Japan • **Recommendation:** rotate the bottle (head to tail) 2 or 3 times. Rice starch saccharification generates glucose, which is more dense than the rest of the liquid. The glucose is at the bottom of the bottle and this rotation helps spreading uniformly throughout the bottle.

REF. **SHOT1 / 2 / 3**

SHOTOKU SHUZO CO. LTD

Fondée en 1645 dans la ville de Kyoto, la brasserie Shotoku Shuzo a été transférée en 1925 dans le district de Fushimi, juste au sud de Kyoto, afin de tirer parti des eaux supérieures de la région. Fushimi est un quartier réputé pour sa fabrication de saké, célèbre pour sa source souterraine et son eau connue sous le nom de Fushimizu. Notre artisan n'utilise que du riz, du kôji et de l'eau, pour produire des sakés artisanaux, purs et authentiques, sophistiqués, brassés selon les méthodes traditionnelles de la classification JUNMAÏ. La maison adhère au processus qui stipule que le saké doit être fabriqué exclusivement à partir de riz japonais à 100%, d'eau pure et des méthodes traditionnelles de brassage du saké au Japon. Ce règlement interdit strictement l'utilisation d'additifs tels que d'autres formes d'alcools et de sucre. Pour fabriquer un excellent saké, il est essentiel d'utiliser du riz à saké de la plus haute qualité. Notre artisan s'approvisionne en riz spécial pour saké, de qualité supérieure, dans une rizière spécifiquement cultivée à proximité de Kyoto. Leur agriculteur veille à ce qu'il reçoive le riz de la meilleure qualité, conforme à ses spécifications. Tous deux s'engagent également dans de nouvelles méthodes de culture biologique qui suppriment le besoin de pesticides. La région de Fushimi, est réputée pour la production de saké et pour son eau de source souterraine : « Fushimizu » . Cette eau douce, pure et délicieuse, utilisée pour la fabrication et la mise en bouteilles, est puisée à plus de 70m de profondeur directement depuis l'intérieur de l'usine. Les sakés de Shotoku Shuzo sont composés uniquement de riz à saké et d'eau Fushimizu. De nombreux chefs locaux prestigieux, experts en cuisine de style Kyoto, préfèrent le saké Shotoku pour la dégustation de leurs plats.

SHOTOKU SHUZO CO. LTD

Founded in 1645 in the city of Kyoto, the Shotoku Shuzo Brewery was transferred in 1925 to Fushimi District, just south of Kyoto, to take advantage of the region's top waters. Fushimi is famous for sake making, for its underground spring and water known as Fushimizu. Our craftsman uses only rice, kôji and water to produce pure, authentic and sophisticated artisanal sake, brewed using the traditional methods of the JUNMAÏ classification. The house adheres to the process that states that sake must be made exclusively from 100% Japanese rice, pure water and traditional sake brewing methods in Japan. This regulation strictly prohibits the use of additives such as other forms of alcohols and sugar. To make an excellent sake, it is essential to use sake rice from the highest quality. Our craftsman buys special rice for sake, of superior quality, in a rice field specifically cultivated near Kyoto. His farmer ensures that he receives the highest quality rice, according to his specifications. Both are also engaging in new organic farming methods that eliminate the need for pesticides. The Fushimi region is famous for the production of sake and for its underground spring water: "Fushimizu" . This fresh, pure and delicious water, used for manufacturing and bottling, is drawn more than 70 ms deep directly from the inside of the plant. Shotoku Shuzo sakes consist only of sake rice and Fushimizu water. Many prestigious local chefs, experts in Kyoto-style cuisine, prefer Shotoku sake for tasting their dishes.

REF. **SHOT1**

SAKÉ JUNMAÏ DAÏGINJO KARAKU 720ML NET

Les sakés JUNMAÏ DAÏGINJO sont des sakés équilibrés, raffinés. Le riz « iwai » utilisé ici est un riz de grande qualité, ce qui fait de ce saké un breuvage en général réservé aux cérémonies. Iwai signifie, à Kyoto, « célébration » . Le riz pour saké « Iwai » , produit à Kyoto, a été poli à 50% et brassé lentement, avec précaution, à basse température. La texture de ce saké, moelleuse et soyeuse, à l'arôme doux, le prédestine à l'accompagnement d'un repas. Les notes aromatiques dominantes sont la poire et le gardénia.

Nos accords parfaits : sashimi de poissons blancs, carpaccio, poissons séchés, avocats, salades de la mer, légumes chop suey, tempura de légumes, salades aux herbes aromatiques, rouleaux de printemps, nems, noix de Saint-Jacques, crabe, fruits frais, champignons sylvestres, fromage à pâtes persillées.

Ingrédients : riz (kôji de riz Iwai, riz cuit vapeur « kakemai » iwai), kôji de riz • **Degré de polissage du riz :** ou « seimaï-buaï » 50% • **Kobo/levure :** kyo-no-koto • **Acidité** : 1,4 • **Volume d'alcool pur :** 15% • **Filtrage :** naturel • **Robe :** claire, jaune très pâle • **Bouche :** moelleuse, soyeuse • **Température idéale de dégustation :** +6°C à +10°C • **Service** : coupelle en poterie, gobelet en bambou ou verre à saké • **Conditionnement :** flacon en verre de couleur brunâtre • **Conservation :** au réfrigérateur entre 2°C et 10°C • **Origine :** Kyoto, Japon

JUNMAÏ DAÏGINJO KARAKU SAKE 720ML NET

JUNMAÏ DAÏGINJO sakes are balanced, refined sakes. The "iwai" rice used here is a high quality rice, which makes this sake a beverage usually dedicated for ceremonies. Iwai means, in Kyoto, "celebration" . Iwai sake rice, produced in Kyoto, has been polished to 50% and slowly brewed with care at low temperatures. The texture of this sake, soft and silky, with a sweet aroma, predestines it to accompany a meal. The dominant aromatic notes are pear and gardenia flower.

Our perfect combination: white fish sashimi, carpaccio, dried fish, avocados, seafood salads, chop suey vegetables, vegetables tempura, aromatic herbs salads, spring rolls, nems, scallops, crab, fresh fruits, wild mushrooms, blue cheeses.

Ingredients: rice (Iwai rice kôji, steamed rice "kakemai" iwai), rice kôji • **Rice polishing ratio:** or "seimai-buai" 50% • **Kobo / yeast:** kyo-no-koto • **Acidity:** 1.4 • **Volume of pure alcohol:** 15% • **Filtering:** natural • **Appearance:** clear, very pale yellow • **Palate:** mellow and silky • **Ideal tasting temperature:** + 6°C to + 10°C • **Service:** pottery sake cup, sake glass, natural bamboo cup • **Packaging:** glass bottle brown color • **Storage:** in the refrigerator between +2°C and +10°C • **Origin:** Kyoto, Japan

REF. **SHOT2**

SAKÉ TOKUBETSU JUNMAÏ-SHU KARAKU KI-MOTO 720ML NET

Ce saké est brassé selon la méthode traditionnelle ancestrale (depuis l'Ere Edo) « ki-moto » (les levures et les bactéries lactiques se développent naturellement). Ce saké abonde d'acides organiques naturels et d'acides aminés. Ceux-ci lui confèrent une saveur unique, beaucoup de complexité, goûts et fragrances riches et profondes. Ce saké, aux accents de pommes mûres, de champignons, de noix, offre une finale fraîche. Chauffé de 35°C à 40°C, il développe en bouche des notes rondes et harmonieuses.

Nos accords parfaits : huîtres, oursin, caviar, noix de Saint-Jacques, ormeaux, morue, raie, fromages de caractère…

Ingrédients : riz (kôji de riz gohyakumangoku, riz cuit vapeur « kakemai » nihonbare), kôji de riz • **Degré de polissage du riz :** ou « seimaï-buaï » 60% • **Kobo/levure :** n° 7 • **Acidité** : 2,0 • **Volume d'alcool pur :** 17% • **Filtrage :** naturel • **Robe :** claire • **Bouche :** moelleuse, complexe • **Température idéale de dégustation :** +16°C à +18°C ou chaud 35 à 40°C • **Service** : coupelle en poterie, gobelet en bambou ou verre à saké • **Conditionnement :** flacon en verre de couleur verdâtre • **Conservation :** au réfrigérateur entre 2°C et 10°C • **Origine :** Kyoto, Japon

TOKUBETSU JUNMAÏ-SHU KARAKU KI-MOTO SAKE 720ML NET

This sake is brewed according to the traditional ancestral method (since the Edo era) "ki-moto" (yeasts and lactic acid bacteria grow naturally) .This sake is full of natural organic acids and amino acids. This gives it a unique flavor, a lot of complexity, rich and deep fragrances. This sake, with accents of ripe apples, mushrooms and nuts, offers a fresh finish. Heated from 35°C to 40°C, it develops round and harmonious notes on the palate.

Our best combination: oysters, sea urchin, caviar, scallop, abalone, cod, sting ray, strong flavor cheeses…

Ingredients: rice (gohyakumangoku rice kôji, steamed rice "kakemai" nihonbare), rice kôji • **Rice polishing ratio:** or "seimai-buai" 60% • **Kobo / yeast:** n°7 • **Acidity:** 2.0 • **Volume of pure alcohol:** 17% • **Filtering:** natural • **Appearance:** clear • **Palate:** mellow and complex • **Ideal tasting temperature:** + 16°C to + 18°C or + 35°C to + 40°C • **Service:** pottery sake cup, sake glass, natural bamboo cup • **Packaging:** glass bottle greenish color • **Storage:** in the refrigerator between +2°C and +10°C • **Origin:** Kyoto, Japan

REF. **SHOT3**

SAKÉ TOKUBETSU JUNMAÏ-SHU KARAKU KARAKUCHI GENSHU 720ML NET

Ce saké est confectionné à partir de riz spécialement cultivé pour la maison Shotoku Shuzo. C'est un saké sec, corsé, offrant une belle acidité, une belle minéralité. En bouche, dominent des notes de riz cuit vapeur et de pêche. Le fabricant recommande sa consommation à une température de +16 à +18°C. Sur glace, il est également très bon et libère ses notes aromatiques. Chaud, à 40°C, il est délicieux. Aucune eau n'a été ajoutée en fin de pressurage (si on ajoute de l'eau, on diminue le volume d'alcool).

Nos accords parfaits : ce saké accommodera risottos, pâtes à la crème, gratins, blanquette de veau, bœuf bourguignon ou encore des fromages tels que le parmesan, le Comté, le Beaufort, les chèvres…

Ingrédients : riz (kôji de riz gohyakumangoku, riz cuit vapeur « kakemai » nihonbare), kôji de riz • **Degré de polissage du riz :** ou « seimaï-buaï » 60% • **Kobo/levure :** 9 • **Acidité :** 1,7 • **Volume d'alcool pur :** 18% • **Filtrage :** naturel • **Robe :** légèrement jaune pâle • **Bouche :** saké sec, corsé • **Température idéale de dégustation :** +16°C à +18°C ou chaud +35°C à +40°C • **Service** : coupelle en poterie, gobelet en bambou ou verre à saké • **Conditionnement :** flacon en verre de couleur verdâtre • **Conservation :** au réfrigérateur entre 2°C et 10°C • **Origine :** Kyoto, Japon

TOKUBETSU JUNMAÏ-SHU KARAKU KARAKUCHI GENSHU SAKE 720ML NET

This sake is made from specially grown rice for Shotoku Shuzo. It is a dry sake, full-bodied, offering a nice acidity, a nice minerality. Mouth is dominated by steamed rice and peach notes. The manufacturer recommends its consumption at a temperature of +16 to +18°C. On ice, it is also very good and releases its aromatic notes. Hot, at 40°C, it is delicious. No water was added at the end of pressing (if water is added, volume of alcohol is reduced).

Our perfect combination: this sake will accommodate risottos, pasta with cream, gratins, veal blanquette, beef bourguignon or cheeses such as parmesan, Comté, Beaufort, goats ..

Ingredients: rice (gohyakumangoku rice kôji, steamed rice "kakemai" nihonbare), rice kôji • **Rice polishing ratio:** or "seimai-buai" 60% • **Kobo / yeast:** n°9 • **Acidity:** 1.7 • **Volume of pure alcohol:** 18% • **Filtering:** natural • **Appearance:** pale yellow • **Palate:** dry, full bodied • **Ideal tasting temperature:** + 16°C to + 18°C or + 35°C to + 40°C • **Service:** pottery sake cup, sake glass, natural bamboo cup • **Packaging:** glass bottle greenish color • **Storage:** in the refrigerator between +2°C and +10°C • **Origin:** Kyoto, Japon

REF. **SH2/3/10/11/12/14/15/16/17/18/19/20**

HEIWA SHUZO CO. LTD

Le nom KID vient de l'image du « climat de Kishu » (ancien nom de la Préfecture de Wakayama) et représente également l'innocence et la liberté identiques à celle d'un enfant. La gamme KID créée par Heiwa Shuzo a pour volonté de faire connaître le charme du saké aux nouvelles générations qui en consomment rarement car elles ne le connaissent pas. Sa pasteurisation est dite manuelle. Elle se fait selon la méthode « binkan hiire » : le saké est embouteillé mais les bouteilles ne sont pas complètement fermées. Elles sont tout d'abord chauffées à +65°C. Cette faible pasteurisation préserve goût et parfums au breuvage ainsi qu'une belle fraîcheur.

HEIWA SHUZO CO. LTD

KID comes from the image of "Kishu climate" (former name of Wakayama Prefecture) and also represents child innocence and freedom. The KID range created by Heiwa Shuzo aims to make the sake charm known to new generations who rarely consume it because they do not know it. Its pasteurization is called manual. It is made according to the "binkan hiire" method: the sake is bottled but the bottles are not completely closed. They are first heated to + 65°C. This low pasteurization preserves taste and scents to the beverage and a nice freshness.

REF. **SH2/SH12**

SAKÉ KID JUNMAÏ GINJO 720ML/1,8L NET

Ce saké se consomme froid, ou à 19-20°C ou chaud (35-40°C). De robe légèrement jaune pâle, il est légèrement fruitée, c'est un saké bien équilibré, au goût propre, au final vif. À une température froide (+10°C) il exprime des notes douces de gingembre. À des températures plus élevées, son parfum de fraîcheur ressort vraiment. Il exprime des notes de pommes rouges et révèle la douceur rafraîchissante des poires comices.

Nos accords parfaits : tous types de cuisine et de plats ; magnifique pour les cuissons vapeur de moules, Saint-Jacques, poissons blancs. Parfait avec les dashi et plats à base de dashi.

Ingrédients : riz gohyakumangoku, kôji de riz yamada nishiki • **Degré de polissage du riz :** ou « seimaï-buaï » 55% pour le gohyakumangoku et 50% pour le yamada nishiki • **Kobo/levure :** Kyokai No.1801 kobo & No.901 • **Acidité** : 1,5 • **Volume d'alcool pur :** 15% • **Filtrage :** naturel • **Robe :** légèrement jaune pâle • **Bouche :** fruitée • **Température idéale de dégustation :** +10°C ou 19°C ou chaud +35°C à +40°C • **Service** : coupelle en poterie, gobelet en bambou ou verre à saké • **Conditionnement :** flacon en verre de couleur brune • **Conservation :** au réfrigérateur entre 2°C et 10°C • **Origine :** Wakayama, Japon

KID JUNMAÏ GINJO SAKE 720ML/1.8L NET

This sake shall be drunk cold, or at 19-20°C or hot (35-40°C). With a pale yellow color, it is slightly fruity, well-balanced, with a clean taste and a lively finish. At a cold temperature (+10°C) it expresses sweet notes of ginger. At higher temperatures, its fresh scent really stands out. It expresses notes of red apples and reveals the refreshing sweetness of comice pears.

Our perfect combination: all types of cuisine and dishes; wonderful for steaming mussels, scallops, white fish. Perfect with dashi broth and dashi both based dishes.

Ingredients: gohyakumangoku rice, yamada nishiki rice kôji • **Rice polishing ratio:** or "seimai-buai" gohyakumangoku rice 55%, yamada nishiki rice 50% • **Kobo / yeast:** Kyokai No.1801 kobo & No.901 • **Acidity:** 1.5 • **Volume of pure alcohol:** 15% • **Filtering:** natural • **Appearance:** pale yellow • **Palate:** fruity • **Ideal tasting temperature:** + 10°C or + 19°C or + 35°C to + 40°C • **Service:** pottery sake cup, sake glass, natural bamboo cup • **Packaging:** glass bottle brownish color • **Storage:** in the refrigerator between +2°C and +10°C • **Origin:** Wakayama, Japan

REF. **SH10/SH11**

SAKÉ KID JUNMAÏSHU 720ML/1,8L NET

Ce saké se caractérise par des notes fraîches et rondes, avec un nez puissant de banane mûre. Il exprime une belle sucrosité et une belle légèreté. Dégusté à chaud, il exprime les notes aromatiques enveloppantes du riz cuit. Le final laisse une belle acidité et beaucoup d'élégance.

Nos accords parfaits : ce saké peut accompagner un repas. Il est très agréable avec les plats de pâtes ou de gnocchis crémés, les risotto, le jambon cru (Parme, San Daniele, Iberico), les cassolettes de fruits de mer, les yakitori, les fromages forts (Stilton, Roquefort, gorgonzola); magnifique pour les cuissons vapeur de moules, Saint-Jacques, poissons blancs.

Ingrédients : riz gohyakumangoku et riz cuit vapeur kakemai, kôji de riz • **Degré de polissage du riz :** ou « seimaï-buaï » 50% pour le gohyakumangoku et 60% pour le kakemai • **Kobo/levure :** Kyokai No.701 kobo • **Acidité** : 1,5 • **Volume d'alcool pur :** 15% • **Filtrage :** naturel • **Robe :** claire, jaune pâle • **Bouche :** mi-moelleuse • **Température idéale de dégustation :** +10°C +15°C ou chaud +45°C • **Service** : coupelle en poterie, gobelet en bambou ou verre à saké • **Conditionnement :** flacon en verre de couleur brune • **Conservation :** au réfrigérateur entre 2°C et 10°C • **Origine :** Wakayama, Japon

KID JUNMAÏSHU SAKE 720ML/1.8L NET

This sake is characterized by fresh and round notes, with a powerful nose of ripe banana. It expresses a nice sweetness and a beautiful lightness. Tasted hot, it expresses the enveloping aromatic notes of cooked rice. The final leaves a beautiful acidity and a lot of elegance.

Our perfect combination: this sake can accompany a meal. It is very pleasant with pasta dishes or creamed gnocchi, risotto, cured ham (Parma, San Daniele, Iberico), seafood cassolettes, yakitori, strong cheeses (Stilton, Roquefort, Gorgonzola); wonderful for steaming mussels, scallops, white fish.

Ingredients: gohyakumangoku rice, kakemai steamed cooked rice, rice kôji • **Rice polishing ratio:** or "seimai-buai" gohyakumangoku rice 50%, kakemai rice 60% • **Kobo/yeast:** Kyokai No.701 kobo • **Acidity:** 1.5 • **Volume of pure alcohol:** 15% • **Filtering:** natural • **Appearance:** clear, pale yellow • **Palate:** mid-mellow • **Ideal tasting temperature:** + 10°C + 15°C or + 45°C • **Service:** pottery sake cup, sake glass, natural bamboo cup • **Packaging:** glass bottle brownish color • **Storage:** in the refrigerator between +2°C and +10°C • **Origin:** Wakayama, Japan

REF. **SH14/SH15**

SAKÉ KID JUNMAÏ DAÏGINJO 720ML/1,8L NET

Ce saké exprime un cortège de fruits et de fleurs : cerise, fraise, poire, pomme, mangue, melon, ananas, banane, fleurs blanches, miel. Fruité et soyeux, ce saké offre une bouche ronde, persistante et fraîche, ainsi qu'une belle verdeur. Fruité et riche en saveurs franches, il laisse un final propre et équilibré.

Nos accords parfaits : crustacés, huîtres, sushi, sashimi, crabe, mais aussi foie gras et desserts, le jambon cru (Parme, San Daniele, Iberico), les fromages forts (Stilton, Roquefort, gorgonzola); magnifique pour les cuissons vapeur de moules, Saint-Jacques, poissons blancs.

Ingrédients : riz yamada nishiki, kôji de riz • **Degré de polissage du riz :** ou « seimaï-buaï » 50% • **Kobo/levure :** Kyokai No.1801 kobo & No.901 • **Acidité** : 1,3 • **Volume d'alcool pur :** 15% • **Filtrage :** naturel • **Robe :** claire, jaune pâle • **Bouche :** moelleuse, soyeuse • **Température idéale de dégustation :** +12°C ou +35°C • **Service** : coupelle en poterie, gobelet en bambou ou verre à saké • **Conditionnement :** flacon en verre de couleur vert foncé • **Conservation :** au réfrigérateur entre 2°C et 10°C • **Origine :** Wakayama, Japon

KID JUNMAÏ DAÏGINJO SAKE 720ML/1.8L NET

This sake expresses a cocktail of fruits and flowers: cherry, strawberry, pear, apple, mango, melon, pineapple, banana, white flowers, honey. Fruity and silky, this sake offers a round mouth, persistent and fresh, as well as a beautiful greenness. Fruity and rich in frank flavors, it leaves a clean and balanced final.

Our perfect combination: crustaceans, oysters, sushi, sashimi, crab, but also foie gras and desserts, cured ham (Parma, San Daniele, Iberico), strong cheeses (Stilton, Roquefort, Gorgonzola); wonderful for steaming mussels, scallops, white fishes.

Ingredients: yamada nishiki rice, rice kôji • **Rice polishing ratio:** or "seimai-buai" 50% • **Kobo/yeast:** Kyokai No.1801 kobo & No.901 • **Acidity:** 1.3 • **Volume of pure alcohol:** 15% • **Filtering:** natural • **Appearance:** clear, pale yellow • **Palate:** mellow, silky • **Ideal tasting temperature:** + 12°C or + 35°C • **Service:** pottery sake cup, sake glass, natural bamboo cup • **Packaging:** glass bottle dark green color • **Storage:** in the refrigerator between +2°C and +10°C • **Origin:** Wakayama, Japan

REF. **SH16/SH17**

SAKÉ KID JUNMAÏ DAÏGINJO SEMAI BUAI 720ML/1,8L NET

Ce saké se caractérise par des notes très fruitées de pommes rouges et de melon, avec des touches de miel. Le umami est puissant, la sucrosité généreuse.

Nos accords parfaits : ramen, sushi, sashimi, tempura, thon gras, le jambon cru (Parme, San Daniele, Iberico), les fromages forts (Stilton, Roquefort, gorgonzola), les desserts avec des fraises…

Ingrédients : riz yamada nishiki, kôji de riz • **Degré de polissage du riz :** ou « seimaï-buaï » 45% • **Kobo/levure :** kyokai No.1801 kobo • **Acidité** : 1,4 • **Volume d'alcool pur :** 15% • **Filtrage :** naturel • **Robe :** jaune pâle • **Bouche :** moelleuse, fruitée • **Température idéale de dégustation :** +12°C • **Service** : coupelle en poterie, gobelet en bambou ou verre à saké • **Conditionnement :** flacon en verre de couleur vert foncé • **Conservation :** au réfrigérateur entre 2°C et 10°C • **Origine :** Wakayama, Japon

KID JUNMAÏ DAÏGINJO SEMAI BUAI SAKE 720ML/1.8L NET

This sake is characterized by very fruity notes of red apples and melon, with hints of honey. The umami is powerful, the sweetness generous.

Our perfect combination: ramen, sushi, sashimi, tempura, fatty tuna, cured ham (Parma, San Daniele, Iberico), strong cheeses (Stilton, Roquefort, gorgonzola), desserts with strawberries…

Ingredients: yamada nishiki rice, rice kôji • **Rice polishing ratio:** or "seimai-buai" 45% • **Kobo/yeast:** kyokai No.1801 kobo • **Acidity:** 1.4 • **Volume of pure alcohol:** 15% • **Filtering:** natural • **Appearance:** pale yellow • **Palate:** mellow, fruity • **Ideal tasting temperature:** + 12°C • **Service:** pottery sake cup, sake glass, natural bamboo cup • **Packaging:** glass bottle dark green color • **Storage:** in the refrigerator between +2°C and +10°C • **Origin:** Wakayama, Japan

REF. **SH18/SH19**

SAKÉ KID JUNMAÏ DAÏGINJO PETILLANT 360ML/720ML NET

Ce saké, d'une très jolie texture, crémeux, exprime des notes poivrées, très fraîches, parfois épicées, d'agrumes (citrons) de noix de coco, de pomme, de fleurs blanches, de melon, d'amidon de kuzu, de lie de saké.

Nos accords parfaits : caviar, ormeaux, oursins, noix de Saint-Jacques, couteaux, œufs de saumon, poitrines de porc laquées, tempura, jambon cru.

Ingrédients : riz yamada nishiki, kôji de riz • **Degré de polissage du riz :** ou « seimaï-buaï » 50% • **Kobo/levure :** kyokai No.1801 kobo • **Acidité** : 1,6 • **Volume d'alcool pur :** 14% • **Filtrage :** naturel • **Robe :** claire à jaune pâle • **Bouche :** fraîche, fruitée • **Température idéale de dégustation :** +10°C • **Service** : verre à champagne • **Conditionnement :** flacon en verre de couleur verte • **Conservation :** au réfrigérateur entre 2°C et 10°C • **Origine :** Wakayama, Japon

KID KUNMAI DAÏGINJO SPARKLING SAKE 360ML/720ML NET

This sake, with a very nice texture, creamy, expresses peppery notes, very fresh, sometimes spicy, citrus (lemons) coconut, apple, white flowers, melon, kuzu starch, sake lees.

Our perfect combination: caviar, abalone, sea urchin, scallop, razor shells, salmon roe, lacquered pork belly, tempura, cured ham.

Ingredients: yamada nishiki rice, rice kôji • **Rice polishing ratio:** or "seimai-buai" 50% • **Kobo/yeast:** kyokai No.1801 kobo • **Acidity:** 1.6 • **Volume of pure alcohol:** 14% • **Filtering:** natural • **Appearance:** clear to pale yellow • **Palate:** fresh, fruity • **Ideal tasting temperature:** + 10°C • **Service:** Champagne glass • **Packaging:** glass bottle green color • **Storage:** in the refrigerator between +2°C and +10°C • **Origin:** Wakayama, Japan

REF. **SH20/SH21**

SAKÉ KID DAÏGINJO 720ML/1,8L NET

Ce saké de luxe se caractérise par des notes subtiles, complexes, fruitées. Globalement, son arôme est très raffiné. Consommé froid il est très élégant, et le finale révèle une saveur de pomme verte et d'agrume (lime séchée). Chaud, il arbore beaucoup de douceur avec des accents de vanille, de melon, de coing, de noix de coco, d'olive.

Nos accords parfaits : tempura, sashimi, carpaccios, aubergine au dashi, poissons séchés, olives, salades d'avocats et fruits de mer, fruits frais et tartelettes aux fruits, le jambon cru (Parme, San Daniele, Iberico), les fromages forts (Stilton, Roquefort, gorgonzola).

Ingrédients : riz yamada nishiki, alcool de canne à sucre, kôji de riz • **Degré de polissage du riz :** ou « seimaï-buaï » 35% • **Kobo/levure :** kyokai No.1801 kobo • **Acidité** : 1,3 • **Volume d'alcool pur :** 15% • **Filtrage :** naturel • **Robe :** jaune pâle • **Bouche :** ronde, fruitée, généreuse • **Température idéale de dégustation :** +12°C ou 35 à 40°C • **Service** : coupelle en poterie, gobelet en bambou ou verre à saké • **Conditionnement :** flacon en verre de couleur vert foncé • **Conservation :** au réfrigérateur entre 2°C et 10°C • **Origine :** Wakayama, Japon

KID DAÏGINJO SAKE 720ML/1.8L NET

This luxury sake is characterized by subtle, complex, fruity notes. Overall, its aroma is very refined. Consumed cold it is very elegant, and the finish reveals a green apple flavor and citrus notes (dried lime). Hot, it has a lot of sweetness with hints of vanilla, melon, quince, coconut, olive.

Our perfect combination: tempura, sashimi, carpaccios, dashi eggplant, dried fish, olives, avocado salads and seafood, fresh fruits and fruits tartlets, cured ham (Parma, San Daniele, Iberico), strong cheeses (Stilton, Roquefort cheese, gorgonzola).

Ingredients: yamada nishiki rice, sugar cane alcohol, rice kôji • **Rice polishing ratio:** or "seimai-buai" 35% • **Kobo/yeast:** kyokai No.1801 kobo • **Acidity:** 1.3 • **Volume of pure alcohol:** 15% • **Filtering:** natural • **Appearance:** pale yellow • **Palate:** round, fruity, generous • **Ideal tasting temperature:** + 12°C or +35°C to +40°C • **Service:** pottery sake cup, sake glass, natural bamboo cup • **Packaging:** glass bottle dark green color • **Storage:** in the refrigerator between +2°C and +10°C • **Origin:** Wakayama, Japan

REF. **SH3**

SAKÉ TSURU-UME AU YUZU 700 ML NET

Riche en arômes, en parfums et en fragrances, il est 100% naturel et ne contient aucun additif. Ses notes très fruitées et sucrées proches du citron, de la lime, sont extrêmement rafraîchissantes. Issu d'un savoureux mélange de saké et d'agrume yuzu – fruit cultivé avec amour dans la préfecture de Wakayama au climat doux idéal – le Tsuru-ume yuzu de Heiwa Shuzou est une véritable révélation fruitée !

Nos accords parfaits : consommé sur de la glace pilée agrémenté d'une feuille de menthe, en apéritif ou en digestif ; délicieux en nage de fruits frais.

Ingrédients : saké, 24% jus de yuzu, eau, sirop de glucose • **Volume d'alcool pur :** 7% • **Température idéale de dégustation :** +6°C • **Service** : verre à champagne • **Conditionnement :** flacon • **Conservation :** au réfrigérateur entre 2°C et 10°C • **Origine :** Wakayama, Japon • Recommendation : faire pivoter la bouteille (tête bêche) 2 ou 3 fois avant de servir. Cette rotation aidera la pulpe de yuzu qui se trouve au bas ou au sommet de la bouteille à se répandre uniformément dans la bouteille.

TSURU UME YUZU FLAVORED SAKE 700ML NET

Made from a delicious blend of sake and yuzu - a lovingly cultivated citrus fruit from the Wakayama prefecture with its ideal mild climate - Heiwa Shuzou's Tsuruume yuzu is a veritable fruity discovery! Rich in aroma, scent and fragrance, it is 100% natural and doesn't contain any additive. Its very fruity; sweet notes similar to lemon and lime are extremely refreshing.

Our perfect combination: try on top of crushed ice decorated with a mint leaf, as an aperitif or digestive drink; it is also delicious in fresh fruit salads.

Ingredients: sake, 24% yuzu juice, water, glucose syrup • **Volume of pure alcohol:** 7% • **Ideal tasting temperature:** + 6°C • **Service:** Champagne glass • **Packaging:** glass bottle • **Storage:** in the refrigerator between +2°C and +10°C • **Origin:** Wakayama, Japan • **Recommendation:** rotate the bottle (head to tail) 2 or 3 times before serving. This rotation will help the yuzu which is at the bottom or on the top of the bottle spreading uniformly throughout the bottle.

REF. **DAS 3 À/TO 6**

DAISHICHI SAKÉ BREWERY CO. LTD

La Maison de saké Daishichi est fondée en 1752 à Nihonmatsu, dans la Préfecture de Fukushima, au Nord-Est du Japon. Daishichi est renommée non seulement pour la haute qualité de ses sakés, mais encore pour la poursuite de la méthode « kimoto » , une méthode traditionnelle et authentique d'élaboration du saké : les levures et les bactéries lactiques se développent naturellement. Daishichi est ainsi reconnue à travers le Japon comme le meilleur producteur de saké kimoto.

DAISHICHI SAKE BREWERY CO. LTD

Daishichi Sake Brewery was founded in 1752, in Nihonmatsu, Fukushima Prefecture, Northeast of Japan. Daishichi is renowned not only for the high quality of its sakes, but also for the continuation of the "kimoto" method, a traditional and authentic method of making sake: yeasts and lactic acid bacteria grow naturally. Daishichi is recognized throughout Japan as the best producer of kimoto sake.

REF. **DAS3**

SAKÉ DAISHICHI JUNMAÏ KIMOTO SOKAI REISHU 300 ML NET

Le JUNMAÏ Kimoto est le meilleur saké de type kimoto, à consommer frais, idéalement à une température de +10°C. C'est un saké très élégant, subtile, doux, aux notes fruitées (melon blanc, pastèque, banane) puis de sous-bois. Nous aimons les notes puissantes de riz vapeur, la texture légèrement grasse et sucrée.

Nos accords parfaits : il se marie très bien avec les cuisines occidentales et orientales. Il est remarquable avec les huîtres et coquillages, mais aussi avec les noix de Saint-Jacques et autres pétoncles à la crème fraîche, les pâtes carbonara…

Ingrédients : riz gohyakumangoku, kôji de riz • **Degré de polissage du riz :** ou « seimaï-buaï » 69% • **Kobo/levure :** Kyokai No.7 • **Acidité** : 1,5 • **Volume d'alcool pur :** 14% • **Filtrage :** naturel • **Robe :** claire • **Bouche :** suave, fruitée • **Température idéale de dégustation :** +10°C • **Service** : coupelle en poterie, gobelet en bambou ou verre à saké, verre à vin blanc • **Conditionnement :** flacon en verre opaque • **Conservation :** au réfrigérateur entre 2°C et 10°C • **Origine :** Fukushima, Japon

DAISHICHI JUNMAÏ KIMOTO SOKAI REISHU SAKE 300ML NET

JUNMAÏ Kimoto is the best kimoto type sake, to be enjoyed fresh, ideally at a temperature of +10°C. It is a very elegant sake, subtle, sweet, with fruity notes (white melon, watermelon, banana) and undergrowth. We like its powerful notes of steamed rice, slightly greasy and sweet texture.

Our perfect combination: it pairs very well with western and oriental cuisines. It is remarkable with oysters and shellfish, but also with scallops and other sea shells with cream, carbonara style pasta…

Ingredients: gohyakumangoku rice, rice kôji • **Rice polishing ratio:** or "seimai-buai" 69% • **Kobo / yeast:** Kyokai No.7 • **Acidity:** 1.5 • **Volume of pure alcohol:** 14% • **Filtering:** natural • **Appearance:** clear • **Palate:** sweet, fruity • **Ideal tasting temperature:** + 10°C • **Service:** pottery sake cup, sake glass, natural bamboo cup, white wine glass • **Packaging:** opaque glass bottle • **Storage:** in the refrigerator between +2°C and +10°C • **Origin:** Fukushima, Japan

REF. **DAS4**

SAKÉ DAISHICHI JUNMAÏ KIMOTO YAMADANISHIKI 720 ML NET

Ce saké de type kimoto tokubetsu est un saké JUNMAÏ de luxe réalisé à base de l'exceptionnel riz Yamadanishiki. C'est un saké corsé, bien équilibré, pour un service idéalement chaud ou à température ambiante. Vous aimerez les notes de céréales grillées et les saveurs légères en bouche de noix et de champignon.

Nos accords parfaits : nous recommandons sa dégustation à une température de +40°C en accompagnement de plats crémés, de fromages ou encore de crabes, homards et autres crustacés.

Ingrédients : riz yamadanishiki, kôji de riz • **Degré de polissage du riz :** ou « seimaï-buaï » 65% • **Kobo/levure :** Kyokai No.7 • **Acidité** : 1,5 • **Volume d'alcool pur :** 15% • **Filtrage :** naturel • **Robe :** claire • **Bouche :** suave, fruitée • **Température idéale de dégustation :** +40°C • **Service** : coupelle en poterie, ou verre à saké • **Conditionnement :** flacon couleur verte foncée • **Conservation :** au réfrigérateur entre 2°C et 10°C • **Origine :** Fukushima, Japon

DAISHICHI JUNMAÏ KIMOTO YAMADANISHIKI SAKE 720ML NET

This kimoto tokubetsu sake is a luxury JUNMAÏ sake made from the exceptional Yamadanishiki rice. It's a full-bodied, well-balanced sake for ideally hot or room-temperature service. You'll love the roasted cereal notes and the light nutty and mushroom scents.

Our perfect combination: we recommend tasting it at a temperature of +40°C to accompany creamed dishes, cheeses or even crabs, lobster and other crustaceans.

Ingredients: yamadanishiki, rice kôji • **Rice polishing ratio:** or "seimai-buai" 65% • **Kobo / yeast:** Kyokai No.7 • **Acidity:** 1.5 • **Volume of pure alcohol:** 15% • **Filtering:** natural • **Appearance:** clear • **Palate:** sweet, fruity • **Ideal tasting temperature:** + 10°C • **Service:** pottery sake cup, sake glass • **Packaging:** glass bottle dark green color • **Storage:** in the refrigerator between +2°C and +10°C • **Origin:** Fukushima, Japan

REF. **DAS5**

SAKÉ DAISHICHI KIMOTO JUNMAÏ GINJO RADEN 500 ML NET

Il s'agit d'un rare saké de type kimoto JUNMAÏ ginjo, agréable à la fois chaud et froid (et même sur glaçons) grâce à son bon équilibre. Vous serez surpris par ses arômes de pommes Fuji rouges mûres, ses notes fraîches et lactées ou de riz cuits à la vapeur. On aime la complexité, la fraîcheur, la légèreté, les très légères notes amères.

Nos accords parfaits : il s'accorde bien avec une multitude de mets, allant de la salade aux huîtres crues et aux sushi ou encore aux viandes blanches ou tempura diverses. Il est très populaire, au Japon, dans la composition des cocktails en mélange avec des jus d'agrumes, en raison de sa pureté.

Ingrédients : riz gohyakumangoku, kôji de riz • **Degré de polissage du riz :** ou « seimaï-buaï » 58% • **Kobo/levure :** Daishichi kobo • **Acidité** : 1,5 • **Volume d'alcool pur :** 15% • **Filtrage :** naturel • **Robe :** claire • **Bouche :** fruitée • **Température idéale de dégustation :** +10°C frais, +40°C chaud • **Service** : coupelle en poterie, gobelet en bambou ou verre à saké, verre à vin blanc • **Conditionnement :** flacon bleu • **Conservation :** au réfrigérateur entre 2°C et 10°C • **Origine :** Fukushima, Japon

DAISHICHI KIMOTO JUNMAÏ GINJO RADEN SAKE 500ML NET

This is a rare kimoto JUNMAÏ ginjo sake, pleasant both hot and cold (and even on ice) thanks to its good balance. You will be surprised by its aromas of ripe red Fuji apples, its fresh and milky notes or steamed rice scents. We like its complexity, freshness, lightness, very slight bitter notes.

Our perfect combination: it goes well with a multitude of dishes, ranging from salad to raw oysters and sushi, or white meats or various tempura. It is very popular in Japan, for cocktails, mixed with citrus juices, because of its purity.

Ingredients: gohyakumangoku rice, rice kôji • **Rice polishing ratio:** or "seimai-buai" 58% • **Kobo / yeast:** Daishichi kobo • **Acidity:** 1.5 • **Volume of pure alcohol:** 15% • **Filtering:** natural • **Appearance:** clear • **Palate:** fruity • **Ideal tasting temperature:** + 10°C or +40°C • **Service:** pottery sake cup, sake glass, natural bamboo cup, white wine glass • **Packaging:** opaque glass bottle • **Storage:** in the refrigerator between +2°C and +10°C • **Origin:** Fukushima, Japan

REF. DAS6

SAKÉ DAISHICHI YUKISHIBORI NIGORI 720 ML NET

Yukishibori se traduit par « neige pressée » et Nigori par « non filtré » . Il s'agit donc d'un saké non filtré, non pasteurisé. Ce saké, d'apparence laiteuse exhale des notes florales, rappelant le chèvrefeuille. En bouche, la texture est légèrement crémeuse et révèle des notes de poire, de pêche blanche, de melon. Rondeur et fraîcheur dominent sur une dégustation recommandée à +10°C.

Nos accords parfaits : nous vous le recommandons avec les huîtres, les fruits de mer, les crevettes frites ou sautées, les coquilles Saint-Jacques poêlées ou tout autre mollusque ou crustacé. De façon plus surprenante, il magnifiera vos copeaux de jambon ibérique de qualité bellota.

Ingrédients : riz gohyakumangoku, kôji de riz, alcool de riz distillé • **Degré de polissage du riz :** ou « seimaï-buaï » 69 % • **Kobo/levure :** Daishichi kobo • **Acidité** : 2,0 • **Volume d'alcool pur :** 14,5 % • **Filtrage :** non filtré • **Robe :** laiteuse • **Bouche :** florale et fruitée • **Température idéale de dégustation :** +10°C • **Service** : coupelle en poterie, gobelet en bambou ou verre à saké • **Conditionnement :** flacon blanc opaque • **Conservation :** au réfrigérateur entre 2°C et 10°C • **Origine :** Fukushima, Japon

DAISHICHI YUKISHIBORI NIGORI SAKE 720ML NET

Yukishibori translates as "squeezed snow" and Nigori as "unfiltered" . It is therefore an unfiltered, unpasteurized sake. This milky sake exudes floral notes reminiscent of honeysuckle. In the mouth, the texture is slightly creamy and reveals notes of pear, white peach, melon. Roundness and freshness dominate over a recommended tasting at + 10°C.

Our perfect combination: we recommend it with oysters, seafood, fried or sautéed shrimps, pan-fried scallops or any other mollusc or crustacean. More surprisingly, it will magnify your chips of cured bellota grade Iberian ham.

Ingredients: gohyakumangoku rice, rice kôji, sugar cane alcohol • **Rice polishing ratio:** or "seimai-buai" 69% • **Kobo / yeast:** Daishichi kobo • **Acidity:** 2.0 • **Volume of pure alcohol:** 14.5% • **Filtering:** none • **Appearance:** milky • **Palate:** floral and fruity • **Ideal tasting temperature:** +10°C • **Service:** pottery sake cup, sake glass, natural bamboo cup, white wine glass • **Packaging:** opaque glass bottle • **Storage:** in the refrigerator between +2°C and +10°C • **Origin:** Fukushima, Japan

REF. CHI1 / 2 / 6 / 7

CHIYO NO SONO SHUZOU CO. LTD

La maison Chiyo No Sono, en tant que brasseur de saké, voit le jour en 1896. Son fondateur Monsieur Honda, alors marchand de riz, décida de produire son propre saké en utilisant les meilleurs riz. Depuis, Chiyo No Sono s'est engagé sur la production de sakés de grande qualité. De nos jours, son saké est strictement issue de fermentation, sans ajout d'alcool distillé, ni d'aucun autre additif que ce soit.

CHIYO NO SONO SHUZOU CO. LTD

Chiyo No Sono, as a sake brewer, was founded in 1896. Its founder Mr Honda, then a rice merchant, decided to produce his own sake using the best rice. Since then, Chiyo No Sono has been committed to producing high quality sake. Nowadays, its sake is strictly fermentation, without added distilled alcohol, nor any other additive whatsoever.

REF. CHI1 / CHI2

SAKÉ JYUNMAÏSHU SHUHAI 720 ML / 1,8 L NET

Les artisans de Chiyo no Sono, après la seconde guerre mondiale, se sont engagés à poursuivre leurs efforts pour préparer un saké chaque fois meilleur. Ils ont scellé cette promesse en buvant tous dans une énorme coupe laquée vermillon appelée « shuhai » , d'où le nom de ce saké. Ce saké, à la texture douce, à l'umami subtile, révèle des notes de fleur d'oranger, de nashi, de poire, de coing, de melon blanc, de pomme rouge mûre.

Nos accords parfaits : il accompagnera à merveille les pâtes à la crème, une salade de homard ou encore des rouleaux de printemps. Nous vous le recommandons également pour vos cuissons de coquillages : moules, coques, palourdes, amandes de mer. Vos coquillages seront incroyablement parfumés. Le jus de cuisson se révélera une petite merveille à déguster, tel un bouillon ou légèrement allongé de crème liquide, en accompagnement de spaghettis ou de tagliatelles.

Ingrédients : riz hana nishiki, kôji de riz • **Degré de polissage du riz :** ou « seimaï-buaï » 65 % • **Kobo/levure :** Kumamoto kobo • **Acidité** : 2,0 • **Volume d'alcool pur :** 15 % • **Filtrage :** papier 1 µ • **Robe :** claire • **Bouche :** douce et expansive • **Température idéale de dégustation :** +10°C • **Service** : coupelle en poterie, gobelet en bambou ou verre à saké • **Conditionnement :** flacon vert • **Conservation :** au réfrigérateur entre 2°C et 10°C • **Origine :** Kumamoto, Japon

JYUNMAÏSHU SHUHAI SAKE 720ML / 1.8L NET

The craftsmen of Chiyo no Sono, after World War II, pledged to continue their efforts to prepare sake each time better. They sealed this promise by drinking all in an enormous vermilion lacquered cup called "shuhai" , hence the name of this sake. This sake, with its soft texture and subtle umami, reveals hints of orange blossom, nashi, pear, quince, white melon and ripe red apple.

Our perfect combination: it will perfectly pair with creamed pasta, a lobster salad or spring rolls. We also recommend it for your shellfish cooking: mussels, cockles, clams, sea almonds. Your shells will be incredibly fragrant. The cooking juices will be a marvel to enjoy, such as broth or slightly lengthened with liquid cream, as an accompaniment to spaghetti or tagliatelle.

Ingredients: hana nishiki rice, rice kôji • **Rice polishing ratio:** or "seimai-buai" 65% • **Kobo / yeast:** Kumamoto kobo • **Acidity:** 2.0 • **Volume of pure alcohol:** 15% • **Filtering:** paper 1 µ • **Appearance:** clear • **Palate:** soft and expansive • **Ideal tasting temperature:** +10°C • **Service:** pottery sake cup, sake glass, natural bamboo cup • **Packaging:** green color bottle • **Storage:** in the refrigerator between +2°C and +10°C • **Origin:** Kumamoto, Japan

REF. CHI6

SAKÉ JUNMAÏSHU COLD SAKÉ 300 ML NET

Les artisans de Chiyo no Sono ont œuvré avec beaucoup de savoir faire et de maîtrise pour confectionner ce saké à la bouche moelleuse où domine la banane et les notes de fruits mûrs. Ce saké arbore un umami subtile avec beaucoup de fraîcheur.

Nos accords parfaits : les pâtes à la crème, les gyudon, un foie gras poêlé, une terrine bien relevé, des udon avec un jaune d'œuf…

Ingrédients : riz Hana nishiki, kôji de riz • **Degré de polissage du riz :** ou « seimaï-buaï » 65 % • **Kobo/levure :** Kumamoto kobo • **Acidité** : 1,35 • **Volume d'alcool pur :** 14 % • **Filtrage :** papier 1µ • **Robe :** jaune pâle • **Bouche :** moelleuse • **Température idéale de dégustation :** 15°C • **Service** : coupelle en poterie, gobelet en bambou ou verre à saké • **Conditionnement :** flacon bleu clair • **Conservation :** au réfrigérateur entre 2°C et 10°C • **Origine :** Kumamoto, Japon

JUNMAÏSHU COLD SAKE 300ML NET

Craftsmen of Chiyo no Sono craftsmen worked with a lot of know-how and mastery to make this soft-mouthed sake dominated by banana and ripe fruits notes. This sake has a subtle umami with lots of freshness.

Our perfect combination: pasta with cream, gyudon, a pan-fried foie gras, a well-seasoned terrine, udon with an egg yolk…

Ingredients: Hana nishikirice, rice kôji • **Rice polishing ratio:** or "seimai-buai" 65% • **Kobo / yeast:** Kumamoto kobo • **Acidity:** 1.35 • **Volume of pure alcohol:** 14% • **Filtering:** paper 1 µ • **Appearance:** pale yellow • **Palate:** mellow • **Ideal tasting temperature:** +15°C • **Service:** pottery sake cup, sake glass, natural bamboo cup • **Packaging:** clear blue bottle • **Storage:** in the refrigerator between +2°C and +10°C • **Origin:** Kumamoto, Japan

REF. CHI7

SAKÉ TOKUBETSU HONJOZO SORA 300 ML NET

Voici un très bon saké, très frais, pour découvrir les nihonshu. La pomme verte domine, la bouche est moelleuse, l'acidité très basse. Ce saké peut accompagner un repas de l'entrée au dessert.

Nos accords parfaits : les fruits de mer, les sushi, les sashimi, les poissons grillés, les fritures et autres tempura.

Ingrédients : riz yamada-nishiki, alcool de canne à sucre, kôji de riz • **Degré de polissage du riz :** ou « seimaï-buaï » 59 % • **Kobo/levure :** kyokai 1801 kobo • **Acidité** : 0,9 • **Volume d'alcool pur :** 13 % • **Filtrage :** papier 1 µ • **Robe :** claire • **Bouche :** moelleuse • **Température idéale de dégustation :** 10°C • **Service** : verre à vin blanc • **Conditionnement :** flacon bleu clair • **Conservation :** au réfrigérateur 5°C • **Origine :** Kumamoto, Japon

TONKUBETSU HONJOZO SORA SAKE 300ML NET

This is a very good sake, very fresh, to discover the nihonshu. The green apple dominates, the palate is soft and mellow, the acidity very low. This sake can accompany a meal from starter to dessert.

Our perfect combination: seafood, sushi, sashimi, grilled fish, pan fried foods and other tempura.

Ingredients: yamana-nishiki rice, sugar cane alcohol, rice kôji • **Rice polishing ratio:** or "seimai-buai" 59% • **Kobo / yeast:** kyokai 1801 kobo • **Acidity:** 0.9 • **Volume of pure alcohol:** 13% • **Filtering:** paper 1µ • **Appearance:** clear • **Palate:** mellow • **Ideal tasting temperature:** +10°C • **Service:** wine glass • **Packaging:** clear blue bottle • **Storage:** in the refrigerator +5°C • **Origin:** Kumamoto, Japan

REF. MASS1 À/TO 7

MASUDA SHUZO

Depuis sa création en 1893, la brasserie Masuda, plus connue sous le nom de Masuizumi (fontaine de bonheur en japonais), s'attache à faire vivre le quartier artisanal traditionnel de Iwase-Machi situé entre la mer du Japon et les sommets du mont Tateyama, dans la proche banlieue de Toyama. M. Ryuichiro Masuda, la cinquième génération de cette brasserie, incite les artisans traditionnels du verre, du bois et de vaisselles en céramiques et autres matériaux à faire prospérer et connaître Iwasa-Machi. Il se consacre chaque jour au brassage du saké afin de créer un saké exquis qui puisse être reconnu par le monde entier et être en accord avec son temps.

MASUDA SHUZO

Since its creation in 1893, the Masuda brewery, better known as Masuizumi (fountain of happiness in Japanese), is dedicated to the traditional Iwase-Machi handicraft district located between the Sea of Japan and the peaks of Mount Tateyama, in the suburbs of Toyama. Mr. Ryuichiro Masuda, the fifth generation of this brewery, encourages traditional craftsmen of glass, wood and ceramics and other materials to flourish and know Iwasa-Machi. He dedicates himself every day to sake brewing to create an exquisite sake that can be recognized by the world and be in tune with his time.

REF. MASS1 / MASS2

SAKÉ MASUIZUMI DAÏGINJO KOTOBUKI 720 / 1,8 L NET

Nous sommes en présence ici d'un saké très voluptueux, aux notes fruitées dominantes : pomme rouge fuji pas trop mûre, melon piel de sapo ou melon canari, pêche blanche, banane. Ce saké présente cependant une jolie acidité très rafraîchissante.

Nos accords parfaits : les fruits de mer, ormeau, oursin, crabe, huître.

Ingrédients : riz yamadanishiki de Hyogo, alcool distillé de canne à sucre, riz-kôji • **Degré de polissage du riz :** ou « seimaï-buaï » 40 % • **Kobo/levure :** Kanazawa kobo • **Acidité** : 1,3 • **Volume d'alcool pur** : 16 % • **Filtrage :** mécanique • **Robe :** claire • **Bouche :** vive • **Température idéale de dégustation :** +5°C • **Service** : verre Riedel, Vinum • **Conditionnement :** flacon verre de couleur bronze ou verte • **Conservation :** au réfrigérateur entre +10°C et +13°C • **Origine :** Toyama, Japon

MASUIZUMI DAÏGINJO KOTOBUKI SAKE 720 / 1.8L NET

We are here in the presence of a very voluptuous sake, with dominant fruity notes: fuji apple not too ripe, "piel de sapo melon" or canary melon, white peach, banana. This sake has a lovely refreshing acidity.

Our perfect combination: seafood, sushi, sashimi, grilled fish, pan fried foods and other tempura.

Ingredients: yamana-nishiki rice from Hyogo, sugar cane alcohol, rice kôji • **Rice polishing ratio:** or "seimai-buai" 40% • **Kobo / yeast:** Kanazawa kobo • **Acidity:** 1.3 • **Volume of pure alcohol:** 16% • **Filtering:** mechanical • **Appearance:** clear • **Palate:** vivid • **Ideal tasting temperature:** +5°C • **Service:** Riedel or Vinum wine glass • **Packaging:** green or bronze color bottle • **Storage:** in the refrigerator between +10°C and +13°C • **Origin:** Toyama, Japan

REF. MASS3 / MASS4

SAKÉ MASUIZUMI JUNMAÏ DAÏGINJO 720 / 1,8 L NET

Ce saké DAÏGINJO est caractéristique du savoir-faire de la maison Masuda Shuzo. Tout en fruit et en fleurs blanches, on aime les accents de melon galia, de pomme rouge mûre, de poire nashi, de fleurs de sureau, de noix. Beaucoup de fruits, du moelleux, une bouche généreuse, une acidité agréable, et des larmes grasses. Conclusion : une belle minéralité pour un saké floral et fruité.

Nos accords parfaits : pâtes italiennes, risottos, jambons crus, magret de canard, foie gras, sashimi, poissons blancs, poissons plats.

Ingrédients : riz yamadanishiki de Hyogo, riz-kôji • **Degré de polissage du riz :** ou « seimaï-buaï » 50 % • **Kobo/levure :** Kanazawa kobo • **Acidité** : 1,6 • **Volume d'alcool pur :** 16 % • **Filtrage :** mécanique • **Robe :** jaune très pâle • **Bouche :** ronde, moelleuse • **Température idéale de dégustation :** +10°C • **Service** : verre Riedel, Vinum • **Conditionnement :** flacon verre de couleur bronze ou verte • **Conservation :** au réfrigérateur entre +10°C et +13°C • **Origine :** Toyama, Japon

MASUIZUMI JUNMAÏ DAÏGINJO SAKE 720 / 1.8L NET

This sake DAÏGINJO is characteristic of the know-how from Masuda Shuzo. All in fruit and white flowers, we love the accents of galia melon, ripe red apple, pear nashi, elderflower, nuts. Lots of fruit, mellow, generous mouth, nice acidity, and greasy tears. Conclusion: a nice minerality for a floral and fruity sake.

Our perfect combination: italian pasta, risottos, cured hams, duck magret, foie gras, fish sashimi, white fish, flat fish.

Ingredients: yamana-nishiki rice from Hyogo, rice kôji • **Rice polishing ratio:** or "seimai-buai" 50% • **Kobo / yeast:** Kanazawa kobo • **Acidity:** 1.6 • **Volume of pure alcohol:** 16% • **Filtering:** mechanical • **Appearance:** clear yellow • **Palate:** round, mellow • **Ideal tasting temperature:** +10°C • **Service:** Riedel or Vinum wine glass • **Packaging:** bronze color bottle • **Storage:** in the refrigerator between +10°C and +13°C • **Origin:** Toyama, Japan

REF. MASS5 / MASS6

SAKÉ MASUIZUMI JUNMAÏ GINJO 720 ML / 1,8 L NET

Beaucoup de surprises pour ce saké JUNMAÏ Ginjo. Sophistiqué, ce saké est à la fois floral, fruité, doux. L'umami est puissant, la minéralité élégante, les notes gustatives complexes : banane mûre, touche rhum raisin, melon, noix, notes de mousse et de sous-bois, notes de champignons sylvestres, de cuir, de pourriture noble, accents d'automne.

Nos accords parfaits : sashimi, poissons blancs, poissons plats, coquillages et crustacés.

Ingrédients : riz yamadanishiki de Toyama, riz-kôji • **Degré de polissage du riz :** ou « seimaï-buaï » 58 % • **Kobo/levure :** Kanazawa kobo • **Acidité** : 1,7 • **Volume d'alcool pur :** 16 % • **Filtrage :** mécanique • **Robe :** claire, jaune très pâle • **Bouche :** ronde, moelleuse • **Température idéale de dégustation :** +10°C • **Service** : verre Riedel, Vinum, Extreme • **Conditionnement :** flacon verre de couleur bronze • **Conservation :** au réfrigérateur entre +10°C et +13°C • **Origine :** Toyama, Japon

MASUIZUMI JUNMAÏ GINJO SAKE 720 / 1.8L NET

Many surprises for this JUNMAÏ Ginjo sake. Sophisticated, this sake is at once floral, fruity, sweet. The umami is powerful, minerality is elegant, taste notes are complex: ripe banana, rum raisin touch, melon, walnuts, notes of moss and undergrowth, notes of wild mushrooms, leather, noble rot, accents of autumn.

Our perfect combination: sashimi, white fish, flat fish, shellfish and crustaceans.

Ingredients: yamana-nishiki rice from Toyama, rice kôji • **Rice polishing ratio:** or "seimai-buai" 58% • **Kobo / yeast:** Kanazawa kobo • **Acidity:** 1.7 • **Volume of pure alcohol:** 16% • **Filtering:** mechanical • **Appearance:** clear yellow • **Palate:** round, mellow • **Ideal tasting temperature:** +10°C • **Service:** Riedel, Vinum, Extreme wine glass • **Packaging:** bronze color bottle • **Storage:** in the refrigerator between +10 +13°C • **Origin:** Toyama, Japan

REF. MASS7

SAKÉ MASUIZUMI KIJOSHU (SERVICE FRAIS) 500 ML NET

Ce saké est unique, en édition très limité, fruit du brassage de riz de variétés anciennes. Le kijoshu est également le résultat d'une méthode de brassage spéciale dans laquelle la quantité d'eau ajoutée au cours de la dernière étape de fermentation est réduite et remplacée par l'ajout de saké. En remplaçant l'eau par du saké, le mélange se concentre avec douceur, ce qui donne la signature du kijoshu, une infusion succulente-douce et veloutée. L'acidité rafraîchissante bien équilibrée qui s'écoule après la riche douceur rend ce kijoshu unique en son genre. On aime les notes généreuses de banane mûre, de champignons sauvages, de bois mouillé, de caramel, de dulce de leche, les notes beurrées…

Nos accords parfaits : fromage bleu, foie gras, riz de veau, vin de dessert, glace vanille, raisin.

Ingrédients : riz ancien kodai-mai, riz gluant, riz-kôji • **Degré de polissage du riz :** ou « seimaï-buaï » 58 % • **Kobo/levure :** Kanazawa kobo • **Acidité** : 1,7 • **Volume d'alcool pur :** 15 % • **Filtrage :** mécanique • **Robe :** jaune or • **Bouche :** douce et fraîche • **Température idéale de dégustation :** +5°C • **Service** : verre Riedel ou Vinum • **Conditionnement :** flacon verre • **Conservation :** au réfrigérateur +5°C • **Origine :** Toyama, Japon

MASUIZUMI KIJOSHU SAKE (COLD SERVING) 500ML NET

This sake is unique, very limited edition, fruit of the brewing of rice ancient varieties. Kijoshu is also the result of a special brewing method in which the amount of water added during the last fermentation stage is reduced and replaced by the addition of sake. By replacing the water with sake, the mixture is gently concentrated, giving the signature of kijoshu, a succulent-soft and velvety infusion. The refreshing, well-balanced acidity that flows after the rich sweetness makes this kijoshu unique. We like generous notes of ripe banana, wild mushrooms, wet wood, caramel, dulce de leche, buttered notes…

Our perfect combination: blue cheese, foie gras, veal sweetbread, wine for dessert, vanilla ice cream, raisin.

Ingredients: koda-mai ancient rice, sticky rice, rice kôji • **Rice polishing ratio:** or "seimai-buai" 58% • **Kobo / yeast:** Kanazawa kobo • **Acidity:** 1.7 • **Volume of pure alcohol:** 15% • **Filtering:** mechanical • **Appearance:** golden yellow • **Palate:** sweet and refreshing • **Ideal tasting temperature:** +5°C • **Service:** Riedel, Vinum wine glass • **Packaging:** glass flask • **Storage:** in the refrigerator +5°C • **Origin:** Toyama, Japan

REF. MASS8

SAKÉ MASUIZUMI KIJOSHU (SERVICE CHAUD) 500 ML NET

Ce saké est unique, en édition très limité, fruit du brassage de riz de variétés anciennes. Le kijoshu est également le résultat d'une méthode de brassage spéciale dans laquelle la quantité d'eau ajoutée au cours de la dernière étape de fermentation est réduite et remplacée par l'ajout de saké. En remplaçant l'eau par du saké, le mélange se concentre avec douceur, ce qui donne la signature du kijoshu, une infusion succulente-douce et veloutée. L'acidité rafraîchissante bien équilibrée qui s'écoule après la riche douceur rend ce kijoshu unique en son genre. On aime les notes généreuses de banane mûre, de champignons sauvages, de bois mouillé, de caramel, de dulce de leche, les notes beurrées…

Nos accords parfaits : fromage bleu, foie gras, riz de veau, vin de dessert, glace vanille, raisin, noix et noisettes et amandes fumées.

Ingrédients : riz ancien kodai-mai, riz gluant, riz-kôji • **Degré de polissage du riz :** ou « seimaï-buaï » 58 % • **Kobo / levure :** Kanazawa kobo • **Acidité :** 1,7 • **Volume d'alcool pur :** 15 % • **Filtrage :** mécanique • **Robe :** jaune or • **Bouche :** douce et moelleuse • **Température idéale de dégustation :** +35°C • **Service :** verre Riedel ou Vinum • **Conditionnement :** flacon verre • **Conservation :** au réfrigérateur +5°C • **Origine :** Toyama, Japon

MASUIZUMI KIJOSHU SAKE (HOT SERVING) 500ML NET

This sake is unique, very limited edition, fruit of the brewing of rice ancient varieties. Kijoshu is also the result of a special brewing method in which the amount of water added during the last fermentation stage is reduced and replaced by the addition of sake. By replacing the water with sake, the mixture is gently concentrated, giving the signature of kijoshu, a succulent-soft and velvety infusion. The refreshing, well-balanced acidity that flows after the rich sweetness makes this kijoshu unique. We like generous notes of ripe banana, wild mushrooms, wet wood, caramel, dulce de leche, buttered notes…

Our perfect combination: blue cheese, foie gras, veal sweetbread, wine for dessert, vanilla ice cream, raisin, smoked walnuts and hazlenuts and almonds.

Ingredients: koda-mai ancient rice, sticky rice, rice kôji • **Rice polishing ratio:** or "seimai-buai" 58% • **Kobo / yeast:** Kanazawa kobo • **Acidity:** 1.7 • **Volume of pure alcohol:** 15% • **Filtering:** mechanical • **Appearance:** golden yellow • **Palate:** sweet and mellow • **Ideal tasting temperature:** +35°C • **Service:** Riedel, Vinum wine glass • **Packaging:** glass flask • **Storage:** in the refrigerator +5°C • **Origin:** Toyama, Japan

REF. KBS4 À / TO KBS6

KOBORI SHUZO

Située dans la préfecture d'Ishikawa, Kobori Shuzo a été fondée en 1716 pendant la période Edo. Au milieu de l'ère Meiji, leur réputation s'installe avec la création de leur marque « Manzairaku » (« sois toujours heureux » en Japonais). L'atelier se situe dans la ville de Hakusan, entourée par la nature, et berceau de la première IGP (Indication Géographique Protégée) au Japon pour la production de saké. Hakusan est réputée pour son eau de haute qualité et son air pur. La préfecture d'Ishikawa est également réputée être une des meilleures zones de production de saké.

KOBORI SHUZO

Located in Ishikawa Prefecture, Kobori Shuzo was founded in 1716 during the Edo period. In the middle of the Meiji era, their reputation is established with the creation of their brand "Manzairaku" ("always be happy" in Japanese). The workshop is located in the city of Hakusan, surrounded by nature, and cradle of the first Protected Geographical Indication (PGI) in Japan for sake production. Hakusan is renowned for its high quality water and clean air. Ishikawa Prefecture is also known as one of the best sake production areas.

REF. KBS4

SAKÉ MANZAIRAKU ISHIKAWAMON JUNMAÏ 720 ML NET

Nous sommes en présence d'un saké frais, clair, délicat et sec, qui présente toutes les caractéristiques de la variété de riz Ishikawamon. Il s'agit d'un JUNMAÏ aux notes de fruits mûrs, de banane. Beaucoup de umami.

Nos accords parfaits : fromages à pâte pressée, sashimi de poissons blancs, plantes et champignons sylvestres, saumon fumé, saumon gravlax, tofu, crustacés, crevettes, Saint-Jacques, huîtres, tempura…

Ingrédients : riz de variété Ishikawamon, riz-malté Ishikawamon • **Degré de polissage du riz :** ou « seimaï-buaï » 70 % • **Kobo / levure :** M2 • **Acidité :** 1,5 • **Volume d'alcool pur :** 14 % • **Filtrage :** charbon • **Robe :** claire, jaune très pâle • **Bouche :** soyeuse • **Température idéale de dégustation :** +5°C à +15°C • **Service :** verre Riedel ou Vinum • **Conditionnement :** flacon verre • **Conservation :** +15°C • **Origine :** Ishikawa, Japon

MANZAIRAKU ISHIKAWAMON JUNMAÏ SAKE 720ML NET

We are in the presence of a fresh, clear, delicate and dry sake that has all the characteristics of the Ishikawamon rice variety. It is a JUNMAÏ with notes of ripe fruit, banana. A lot of umami.

Our perfect combination: hard cheeses, sashimi of white fish, wild mushrooms and wild plants, smoked salmon, gravlax salmon, tofu, crustaceans, shrimps, scallops, oysters, tempura…

Ingredients: Ishikawamon rice, Ishikawamon malted rice • **Rice polishing ratio:** or "seimai-buai" 70% • **Kobo / yeast:** M2 • **Acidity:** 1.5 • **Volume of pure alcohol:** 14% • **Filtering:** charcoal • **Appearance:** clear, pale yellow • **Palate:** silky • **Ideal tasting temperature:** +5°C to +15°C • **Service:** Riedel, Vinum, Extreme wine glass • **Packaging:** glass flask • **Storage:** +15°C • **Origin:** Ishikawa, Japan

REF. KBS6 / KBS5

SAKÉ MANZAIRAKU HAKUSAN JUNMAÏ DAÏGINJO 300 ML / 720 ML NET

Ce saké exprime les arômes caractéristiques des riz de haute qualité : fragrances douces et moelleuses, subtiles, de riz cuit à la vapeur, de baies sauvages, de melon, de poire japonaise nashi, de fleur de cerisier, de fleurs blanches, de pommes mûres. Nous sommes en présence d'un saké sec, sans amertume, à l'acidité faible, floral, rafraîchissant, doux.

Nos accords parfaits : fromages à pâte pressée, poissons blancs, terrines de foie gras, mais aussi sashimi, sushi, crustacés, huîtres.

Ingrédients : riz Yamada Nishiki (Hyogo), riz-malté Yamada Nishiki • **Degré de polissage du riz :** ou « seimaï-buaï » 50 % • **Kobo / levure :** secret • **Acidité :** 1,40 • **Volume d'alcool pur :** 14 % • **Filtrage :** charbon • **Robe :** claire • **Bouche :** soyeuse • **Température idéale de dégustation :** +5°C à +15°C • **Service :** verre Riedel ou Vinum • **Conditionnement :** flacon verre • **Conservation :** +15°C • **Origine :** Ishikawa, Japon

MANZAIRAKU HAKUSAN JUNMAÏ DAÏGINJO SAKE 300ML / 720ML NET

This sake expresses the characteristic aromas of high quality rice: soft and subtle, subtle fragrances of steamed rice, wild berries, melon, Japanese nashi pear, cherry blossom, white flowers, ripe apples . We are in the presence of a dry sake, without bitterness, with weak acidity, floral, refreshing, sweet.

Our perfect combination: hard cheeses, white fish, foie gras terrines, but also sashimi, sushi, crustaceans, oysters.

Ingredients: Yamada Nishiki rice (Hyogo), malted Yamada Nishiki rice • **Rice polishing ratio:** or "seimai-buai" 50% • **Kobo / yeast:** secret • **Acidity:** 1.4 • **Volume of pure alcohol:** 14% • **Filtering:** charcoal • **Appearance:** clear • **Palate:** silky • **Ideal tasting temperature:** +5°C to +15°C • **Service:** Riedel, Vinum, Extreme wine glass • **Packaging:** glass flask • **Storage:** +15°C • **Origin:** Ishikawa, Japan

SAKÉS À CUISINER

SPECIAL SAKE FOR COOKING

REF. CHI4 / CHI5

SAKÉ AKAZAKE GOKUJO PREMIUM 300 ML / 720 ML NET

L'akazake est un saké japonais traditionnel utilisé en cuisine. La plupart des sakés sont chauffés pour être stérilisés. Pour conserver l'akazake, l'artisan ajoute de la cendre de bois avant de presser le moromi (moût). De la sorte, l'acidité du saké est neutralisée voire légèrement alcalinisée. Le nom « akazake » (saké rouge) est lié à la couleur de sa robe. Au fil du temps, les sucres et les acides aminés font évoluer la robe du clair au rouge. Cette méthode de fabrication est très rare au monde. La cendre de bois donne une saveur fumée à l'akazake. La cuisson est presque identique à celle du mirin, mais l'akazake rend les ingrédients plus tendres que le mirin sans affecter la teneur en protéines des ingrédients (les mirin standard ont tendance à durcir la viande. Seul le mikawa mirin possède des qualités identiques à l'akazake sur ce point). L'origine de l'akazake n'est pas certaine mais il est dit que Kato Kiyomasa, disciple de Toyotomi Hideyoshi (l'un des 3 Daimyô unificateurs du Japon), est arrivé de Corée pendant la guerre de sept ans (1592-1598). Kiyomasa a fait venir un spécialiste à Kumamoto pour produire l'akazake. Les locaux se sont appropriés ses méthodes. De nos jours, dans la région de Kumamoto, la population locale boit de l'akazake lors d'occasions spéciales telles que les célébrations du nouvel an et les rituels Shinto.

Nos accords parfaits : l'akazake attendrit les chairs des viandes et poissons leur conférant une jutosité unique, laque les aliments en leur conférant une jolie brillance et met en valeur leur sucrosité, augmente l'umami, élimine les odeurs fortes. Enfin, il ne nécessite pas de réduire la teneur en alcool avant cuisson.

Ingrédients : sirop d'amidon mizuame, alcool de canne à sucre, riz, kôji de riz, riz gluant, cendres de bois • **Degré de polissage du riz :** ou « seimai-buaï » 90% • **Kobo/levure :** N/A • **Acidité** : • **Volume d'alcool pur :** 12% • **Filtrage :** papier 1 µ • **Robe :** ambrée • **Bouche :** sucrée, moelleuse • **Température idéale de dégustation :** +10°C ou utilisation en cuisine • **Service** : verre à saké • **Conditionnement :** flacon transparent • **Conservation :** au réfrigérateur entre 2°C et 10°C • **Origine :** Kumamoto, Japon

PREMIUM GOKUJO AKAZAKE SAKE 300ML / 720ML NET

Akazake is a traditional Japanese sake used in cooking. Most sakes are heated to sterilize. For akazake conservation, the craftsman adds wood ash before squeezing the moromi (must). In this way, the acidity of the sake is neutralized or slightly alkalinized. The name "akazake (red sake)" is related to the color of its appearance. Over time, sugars and amino acids change the color from light to red. This method of manufacture is very rare in the world. Wood ash gives a smoke flavor to akazake. Cooking is almost identical to that of mirin, but akazake makes the ingredients softer than mirin without affecting the protein content of the ingredients (the standard mirin tends to harden the meat.) Only mikawa mirin has the same qualities as akazake on this point). Akazake origin is not certain, but it is said that Kato Kiyomasa, a disciple of Toyotomi Hideyoshi (one of the three Daimyô unifiers of Japan), arrived from Korea during the Seven Years' War (1592-1598).). Kiyomasa brought a specialist to Kumamoto to produce akazake. The locals have adapted his methods. Nowadays, in the Kumamoto area, local people drink akazake on special occasions such as New Year celebrations and Shinto rituals.

Our perfect combination: akazake tenderizes meat and fish flesh giving them a unique juiciness, lacquer the food by giving them a nice shine and enhances their sweetness, increases umami, eliminates strong odors. Finally, it does not require reducing alcohol content before cooking

Ingredients: mizuame starch syrup, sugar cane alcohol, rice, rice kôji, glutinous rice, wood ashes • **Rice polishing ratio:** or "seimai-buaï" 90% • **Kobo/yeast:** N/A • **Acidity:** • **Volume of pure alcohol:** 12% • **Filtering:** paper 1 µ • **Appearance:** amber color • **Palate:** sweet and mellow • **Ideal tasting temperature:** +10°C or for cooking • **Service:** sake glass • **Packaging:** transparent bottle • **Storage:** in the refrigerator between +2°C and +10°C • **Origin:** Kumamoto, Japan

REF. CHI3 / CNS1 / CNS

SAKÉ AKAZAKE HIGO TOKUSAN 700 ML / 720 ML / 900 ML NET

Il s'agit de la version plus simple de l'akazake. Cette version est de préférence dédiée à la cuisine.

Nos accords parfaits : l'akazake attendrit les chairs des viandes et poissons leur conférant une jutosité unique, laque les aliments en leur conférant une jolie brillance et met en valeur leur sucrosité, augmente l'umami, élimine les odeurs fortes. Enfin, il ne nécessite pas de réduire la teneur en alcool avant cuisson.

Ingrédients : sirop d'amidon mizuame, riz, kôji de riz, alcool de canne à sucre, cendres de bois • **Degré de polissage du riz :** ou « seimai-buaï » 90% • **Kobo/levure :** N/A • **Acidité** : légère alcalinité • **Volume d'alcool pur :** 12% • **Filtrage :** papier 1 µ • **Robe :** ambrée foncée • **Bouche :** sucrée, moelleuse • **Température idéale de dégustation :** utilisation en cuisine • **Service** : pas applicable • **Conditionnement :** flacon verre ou tetra pack • **Conservation :** au réfrigérateur entre 2°C et 10°C • **Origine :** Kumamoto, Japon

AKAZAKE HIGO TOKUSAN SAKE 700ML / 720ML / 900ML NET

This is the simpler version of akazake. This version is preferably dedicated to cooking.

Our perfect combination: akazake tenderizes meat and fish flesh giving them a unique juiciness, lacquer the food by giving them a nice shine and enhances their sweetness, increases umami, eliminates strong odors. Finally, it does not require reducing alcohol content before cooking.

Ingredients: mizuame starch syrup, rice, rice kôji, sugar cane alcohol, wood ashes • **Rice polishing ratio:** or "seimai-buaï" 90% • **Kobo/yeast:** N/A • **Acidity:** slightly alkaline • **Volume of pure alcohol:** 12% • **Filtering:** papier 1 µ • **Appearance:** dark amber color • **Palate:** sweet and mellow • **Ideal tasting temperature:** for cooking • **Service:** N/A • **Packaging:** glass flask or tetra pack bottle • **Storage:** in the refrigerator between +2°C and +10°C • **Origin:** Kumamoto, Japan

REF. YSB

SAKÉ À CUISINER IZUMO JIDENSHU 720 ML NET

L'Izumo Jidenshu est un saké très spécial, produit de façon unique. Il s'agit d'un saké de cuisine Izumo à la tradition séculaire, héritage unique de l'ancienne province d'Izumo. D'abord, saké à boire, il fut plus tard utilisé en cuisine. Dans les années 1930, le saké Izumo Jidenshu était toujours produit dans quatre brasseries, mais sa production fut stoppée pendant la guerre. Ce n'est qu'un demi-siècle plus tard, par fierté locale, que sa production redémarre. En 1989, la Chambre de Commerce et de l'Industrie de Matsue crée l'Association Matsue Way (Matsue Ryu No Kai) pour la promotion des produits de spécialité locale. L'idée de redonner vie à l'Izumo Jidenshu est proposée. Des recherches approfondies et des essais de brassage permettent à la production de reprendre. Elle est commercialisée par Yoneda Saké Brewery. Contrairement au saké traditionnel, l'Izumo est brassé avec de grandes quantités de riz gluant. Pour produire un saké très corsé, le processus de brassage requiert deux fois plus de mélange riz et moût que pour un saké traditionnel, et moitié moins d'eau. Le brassage à lui seul dure trois mois, une période relativement longue. Le saké obtenu est aussi visqueux que de l'huile, sucré, et avec une riche saveur d'umami. Qu'est-ce que le umami ? Tirant son nom du japonais, l'umami est une saveur délicate et agréable, conférée par le glutamate, une sorte d'acide aminé, et les ribonucléides, dont l'inosinate et le guanylate, qui se retrouvent naturellement dans de nombreux aliments comme la viande, le poisson, les légumes et les produits laitiers. Le goût de l'umami étant lui-même subtil et se mariant bien avec d'autres goûts pour faire ressortir et compléter les saveurs, il est rarement reconnu lorsqu'il est ajouté, alors qu'il joue un rôle important pour rendre les plats délicieux. Le Izumo Jidenshu est un saké de cuisine au goût divin. Ses qualités sont mises en valeur avec la préparation d'un bouillon de poisson et sa sauce soja. L'ajout d'Izumo Jidenshu au bouillon en grande quantité permet d'éliminer toute odeur de poisson, et la riche saveur d'umami du saké apporte une profondeur de goût véritablement délicieuse et une douceur au plat.

Nos accords parfaits : ce saké de grande qualité est utilisé, au Japon, en cuisine, en pâtisserie, sans oublier la confection de crèmes glacées. Il donne de très bon résultats pour la cuisine des poissons, des abats, des plats mijotés, des gibiers. Le saké Izumo Jidenshu se marie très bien avec les fruits poêlés.

Ingrédients : riz gluant mikoto mochi, kôji de riz gohyaku mangoku, cendres • **Degré de polissage du riz :** ou « seimai-buaï » 70% et 90% pour le riz malté kôji • **Kobo/levure :** Kobo kyokai No.7 • **Acidité** : 5,5 • **Volume d'alcool pur :** 13% • **Filtrage :** pression • **Robe :** brun foncée à noire • **Bouche :** sucrée, moelleuse, légèrement fumée • **Température idéale de dégustation :** utilisation en cuisine • **Service** : pas applicable • **Conditionnement :** flacon de couleur brune • **Conservation :** au réfrigérateur entre 2°C et 10°C • **Origine :** Shimane, Japon

IZUMO JIDENSHU COOKING SAKE 720ML NET

Izumo Jidenshu is a very special sake, produced in a unique way. It is an Izumo cooking sake with a centuries-old tradition, a unique Izuma ancient province heritage. At first it was a sake for drinking but it was later used in cooking. In the 1930s, Izumo Jidenshu sake was still produced in four breweries, but its production was halted during the war. It is only half a century later, by local pride, that its production restarts. In 1989, the Matsue Chamber of Commerce and Industry established the Matsue Way Association (Matsue Ryu No Kai) for the promotion of local specialty products. The idea of reviving Izumo Jidenshu was proposed. Extensive research and brewing tests allow production to resume. It is marketed by Yoneda Sake Brewery. Unlike traditional sake, Izumo is brewed with large amounts of sticky rice. To make a very full-bodied sake, the brewing process requires twice as much rice and must mix as for traditional sake, and half as much water. The brewing alone lasts three months, a relatively long period. The resulting sake is as viscous as oil, sweet, and with a rich umami flavor. What is umami? Named after the Japanese, umami is a delicate and pleasant flavor, conferred by glutamate, a kind of amino acid, and ribonucleids, including inosinate and guanylate, found naturally in many foods such as meat, fish, vegetables and dairy products. The taste of umami itself being subtle and marrying well with other tastes to bring out and complement the flavors, it is rarely recognized when added, while it plays an important role in making dishes delicious. Izumo Jidenshu is a cooking sake with a divine flavor. Its qualities are highlighted with the preparation of a fish broth and its soy sauce. The addition of Izumo Jidenshu to the broth in large quantities eliminates the smell of fish, and the rich flavor of umami sake brings a depth of taste truly delicious and a sweetness to the dish.

Our perfect combination: this high quality sake is used in Japan, for cooking, baking, not to mention the making of ice cream. It gives very good results for the cooking of fish, offal, simmered dishes, game. Izumo Jidenshu sake goes well with fried fruits.

Ingredients: glutinous mikoto mochi rice, gohyaku mangoku rice kôji, wood ashes • **Rice polishing ratio:** or "seimai-buaï" 70% and 90% for kôji malted rice • **Kobo/yeast:** Kobo kyokai No.7 • **Acidity:** 5,5 • **Volume of pure alcohol:** 13% • **Filtering:** pressure • **Appearance:** dark brown to black • **Palate:** sweet and mellow, slightly smoked • **Ideal tasting temperature:** for cooking • **Service:** N/A • **Packaging:** brown color bottle • **Storage:** in the refrigerator between +2°C and +10°C • **Origin:** Shimane, Japan

REF. KING1 / KING2 / KING5

SAKÉ À CUISINER KING JYOZO JUNMAÏ 1L / 1,8L / 20L NET

Le saké à cuisiner King Jyozo est fabriqué selon des méthodes ancestrales depuis un siècle. Il est réputé pour sa complexité et sa sucrosité naturelle. Ce saké est très apprécié pour son umami et pour sa capacité à révéler les saveurs cachées des aliments. Il est en général utilisé en complément de sauce soja et de mirin. Le ratio parfait est une dose de saké, 2 doses de sauce soja et 3 doses de mirin.

Nos accords parfaits : cuisine japonaise ou occidentale, cuisson des moules marinières (il donne un résultat vraiment délicieux et aromatique). Vous pourrez également y pocher très rapidement des huîtres pour une dégustation chaude ou froide accompagnées de ponzu.

Ingrédients : riz, kôji de riz, sel, enzyme • **Degré de polissage du riz :** ou « seimaï-buaï » • **Volume d'alcool pur :** 12% • **Filtrage :** N/A • **Robe :** jaune pâle • **Bouche :** N/A • **Température idéale de dégustation :** N/A • **Service** : N/A • **Conditionnement :** flacon PET ou BIB • **Conservation :** au réfrigérateur entre 2°C et 10°C • **Origine :** Hyogo, Japon

KING JYOZO JUNMAÏ COOKING SAKE 1L / 1.8L / 20L NET

King Jyozo's cooking sake is made following age-old methods used for over a century. It is known for its complexity and natural sweetness. This cooking sake is very popular due to its umami flavor and its ability to bring out hidden flavors in food. It is generally mixed with soy sauce and rice wine. The best ratio to use is one unit of sake to two units of soy sauce and three units of rice wine.

Our perfect combination: Japanese or western style cooking, moules marinière cooking. You can also poach oysters in the sauce for a hot or cold snack and add ponzu sauce, a citrus-based condiment.

Ingredients: rice, rice kôji, salt, enzyme • **Rice polishing ratio:** or "seimai-buai" % • **Volume of pure alcohol:** 12% • **Filtering:** N/A • **Appearance:** pale yellow • **Palate:** N/A • **Ideal tasting temperature:** N/A • **Service:** N/A • **Packaging:** PET bottle or BIB • **Storage:** in the refrigerator between +2°C and +10°C • **Origin:** Hyogo, Japan

REF. KING3

SAKÉ BIO À CUISINER KING JYOZO JUNMAÏ 300ML NET

Le saké BIO à cuisiner King Jyozo est fabriqué selon des méthodes ancestrales depuis un siècle. Il est réputé pour sa complexité et sa sucrosité naturelle. Ce saké bio à cuisiner est très apprécié pour son umami et pour sa capacité à révéler les saveurs cachées des aliments. Les secrets de l'élaboration du saké à cuisiner bio King Jyozo JUNMAÏ sont bien gardés. Le saké à cuisiner est en général utilisé en complément de sauce soja et de mirin. Le ratio parfait est une dose de saké, 2 doses de sauce soja et 3 doses de mirin.

Nos accords parfaits : outre toutes les applications en cuisine japonaise ou occidentale, nous vous le conseillons également pour la cuisson des moules marinières, il donne un résultat vraiment délicieux et aromatique. Vous pourrez également y pocher très rapidement des huîtres pour une dégustation chaude ou froide accompagnées de ponzu.

Ingrédients : riz BIO, kôji de riz BIO, sel, enzyme • **Volume d'alcool pur :** 12% • **Robe :** jaune pâle • **Conditionnement :** flacon PET • **Conservation :** à température ambiante • **Origine :** Hyogo, Japon

ORGANIC KING JYOZO JUNMAÏ COOKING SAKE 300ML NET

King Jyozo's organic cooking sake is made following age-old methods used for over a century. It is known for its complexity and natural sweetness, and the recipe is a well-kept secret. Organic cooking sake is very popular due to its umami flavor and its ability to bring out hidden flavors in food. Cooking sake is generally mixed with soy sauce and rice wine. The best ratio to use is one unit of sake to two units of soy sauce and three units of rice wine.

Our perfect combination: As well as using it in Japanese or western style cooking, it also makes a particularly delicious addition to moules marinière. You can also poach oysters in the sauce for a hot or cold snack and add ponzu sauce, a citrus-based condiment.

Ingredients: Organic rice, Organic rice kôji, salt, enzyme • **Volume of pure alcohol:** 12% • **Appearance:** pale yellow • **Packaging:** PET bottle • **Storage:** room temperature • **Origin:** Hyogo, Japan

LES LIES DE SAKÉ EN PÂTE

SAKES LEES PASTE

REF. TOSH1 / TOSH2

PÂTE DE LIE DE SAKÉ NERI KASU 500G / 1KG NET

Qu'est-ce que le « saké kasu » ? littéralement lie de saké Le kasu est le résidu solide, de couleur blanche, du processus de pressurage du moût de fermentation d'une cuve à nihonshu ou « saké ». Il contient 6 à 8% d'alcool résiduel, qu'il est possible d'éliminer par chauffage. D'une grande valeur nutritive, sa production et sa mise sur le marché tendent cependant à décroître au Japon, du fait de la baisse de production de saké. Il est composé de riz et de kôji de riz (riz ensemencé par le champignon aspergillus oryzae) ; parfois un peu d'alcool distillé aura été ajouté au moût de fermentation. Il ne contient ni conservateur, ni colorant, ni exhausteur de goût. Sa valeur nutritive est élevée : riche en protéines, vitamines B, fibres… Il est parfois utilisé pour des soins de beauté car il facilite l'élimination du sébum pour une peau belle et saine. Très concentré en polyphénols, il est un antioxydant puissant dont les japonais vantent les effets anti-âge. Le fabricant utilise, pour ses sakés, 4 variétés de riz produites dans la région de Nagano, rigoureusement sélectionnées, ainsi qu'une très belle eau souterraine. Leur saké est caractérisé par un bel équilibre entre douceur, acidité, amertume et astringence.

Nos accords parfaits : Le saké kasu trouve ses applications en boulangerie, pâtisserie, chocolats, crèmes glacées, sauces variées, dip en mélange avec du fromage blanc par exemple. Idée recette : Le Saumon mariné au saké kasu. Ingrédients (Pour 4 personnes) : 4 filets de saumon avec peau (150g pièce) • Pour la marinade de saké kasu : 400g saké kasu, 3 cuillères à soupe de saké à cuisiner, 4 cuillères à soupe de mirin, 5 cuillères à soupe de sucre semoule, sel (petite cuillère à café rase) • Placez le saké kasu dans un bol et ajoutez 1 tasse (15cl) d'eau tiède puis mélanger • Battez doucement au batteur pour obtenir une pâte bien lisse • Ajoutez le saké, le mirin, le sucre semoule, le sel, puis mélangez jusqu'à obtenir un mélange homogène • Dans un petit plat rectangulaire, garnissez le fond d'un tiers de la pâte et enveloppez chaque filet de saumon d'une épaisseur de fine gaze alimentaire • Déposez sur la marinade saké kasu dans le plat puis recouvrir des 2 tiers restants de la marinade saké kasu • Couvrez de film transparent au contact de la marinade puis laissez reposer à température ambiante pendant une demi-journée • Puis placez au réfrigérateur pendant 7 à 10 jours • Sortez le plat du frigo et laissez à nouveau 3 heures à température ambiante • Retirez le saumon de la pâte, le débarrasser de la gaze alimentaire puis le passer au four à 250°C • Dégustez !

Ingrédients : riz, alcool de canne à sucre distillé, kôji (riz, aspergillus oryzae) • **Volume d'alcool pur :** 8% • **Conditionnement :** sachet • **Conservation :** réfrigéré • **Origine :** Nagano, Japon

NERI KASU SAKE LEES PASTE 500G / 1KG NET

What is "sake kasu" , literally sake lees? Kasu is the solid, white residue left after pressing the fermentation must from a nihonshu or sake tank. It contains 6-8% of residual alcohol, which can be removed by heating. Despite its high nutritional value, its production and sales are tending to decrease in Japan due to the decline in sake production. It is made of rice and rice kôji (rice sown with the aspergillus oryzae fungus). Sometimes a little distilled alcohol will have been added to the fermentation must. It doesn't contain any colorants, preservatives or flavor enhancers. It is very healthy - rich in proteins, B vitamins, fiber… It is sometimes used in beauty treatments as it helps remove sebum, promoting beautiful and healthy skin. With its high concentration in polyphenols, it is a powerful antioxidant whose anti-ageing effects are praised by the Japanese. For its sake, the producer uses 4 varieties of carefully selected rice produced in the Nagano region, and a delicious groundwater. Their sake has a beautiful balance of sweetness, acidity, bitterness and astringency.

Our perfect combination: sake kasu is used in bread, pastries, chocolate, ice cream, various sauces, dips mixed with cottage cheese, as some examples. Recipe idea: Salmon marinated with Sake kasu. Ingredients for 4 persons): 4 salmon fillets with skin (150g each) • For sake kasu marinade: 400 g sake kasu, 3 tablespoons of cooking sake, 4 tablespoons of mirin, 5 tablespoons caster sugar, salt (small teaspoon) • Place the sake kasu in a bowl and add 1 cup (15 cl) warm water and mix • Beat gently with the beater to obtain a smooth paste • Add the sake, the mirin, the caster sugar, the salt, then mix until you obtain a homogeneous mixture • In a small rectangular dish, garnish the bottom of one-third of the dough Wrap each salmon fillet with a thin layer of fine cheesecloth • Place on the sake kasu marinade in the dish and cover with the remaining two-thirds of the sake kasu marinade • Cover with transparent film in contact with the marinade and let stand at room temperature for half a day • Then place in the refrigerator for 7 to 10 days • Take the dish out of the fridge and leave again for 3 hours at room temperature • Remove the salmon from the dough, remove the cheesecloth and bake it at 250°C • Enjoy!

Ingredients: rice, distilled sugar cane alcohol, rice kôji (rice, aspergillus oryzae) • **Volume of pure alcohol:** 8% • **Packaging:** sachet • **Storage:** refrigerated • **Origin:** Nagano, Japan

Nishikidôri

vous présente ses

Mirin

Mirin

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération. La consommation de boissons alcoolisées pendant la grossesse, même en faible quantité, peut avoir des conséquences graves pour la santé de l'enfant. La vente d'alcool est interdite aux mineurs de moins de 18 ans.

Mirin • Mirin p.238

MIRIN

MIRIN

REF. MIKM2 / MIKM1 / MIKM4 / MIKM5

MIKAWA MIRIN
300 ML / 700 ML / 1,8 L / 18 L NET

Notre artisan producteur de Mikawa mirin, Sumiya Bunjiro Brewery, est une entreprise rare spécialisée dans la production de mirin authentique, établie dans la région de Mikawa, Préfecture de Aichi, connue pour son climat chaud et ses sources en eau de qualité, ce qui en fait un terroir idéal pour la confection d'un mirin de grande qualité. Sumiya utilise, pour la confection de son mirin, exclusivement du riz « glutis » (riz sucré), de la levure kôji et de l'alcool de riz distillé. La presque totalité des mirin sur le marché contient de l'alcool artificiel et de l'amidon. À la différence des autres mirin du marché, le hon mirin que nous vous proposons a une maturation minimum de 12 mois (un jour à quelques semaines pour les autres mirin), et nécessite 1kg de riz pour fabriquer 1L de mirin (150g à 300g en moyenne pour les mirin vendus sur le marché). Le Mikawa mirin que nous vous proposons est élaboré à partir de riz japonais soigneusement sélectionné (culture spéciale, utilisation limitée de pesticides, polissage au sein de l'entreprise). La fabrication est exclusivement artisanale (il est utilisé 1,8kg de riz pour faire 1,8L de mirin) et se fait avec beaucoup de soin. Le shochu utilisé (alcool distillé de riz), riche en parfum, est aussi fabriqué au sein de l'entreprise pour qu'il se marie parfaitement avec le mirin. Le mirin est un vin de riz doux, connu comme un assaisonnement essentiel de la cuisine japonaise. Il est l'essence de la douceur et de l'umami du riz, extrait par le pouvoir de la culture.

Nos accords parfaits : le Mikawa mirin apporte brillance et éclat aux produits, attendrit les viandes, apporte de la douceur, empêche les produits de se défaire à la cuisson, masque et contrecarre les odeurs puissantes (abats, gibiers), ajoute de l'umami et un goût riche et savoureux.

Ingrédients : riz gluant, alcool de riz distillé, kôji de riz • **Volume d'alcool pur :** 14 % • **Conditionnement :** flacon ou bidon • **Conservation :** à l'abri de la lumière et de la chaleur • **Origine :** Aichi, Japon

MIKAWA MIRIN
300ML / 700ML / 1.8L / 18L NET

Our Mikawa Mirin producer, Sumiya Bunjiro Brewery, is a rare company specialized in the production of authentic mirin, established in the Mikawa region of Aichi Prefecture, known for its warm climate and high quality water sources, ideal terroir for the making of a high quality mirin. Sumiya uses only "glutis" (sweet rice) rice, kôji yeast and distilled rice spirit for the making of its mirin. Almost all mirin on the market contains artificial alcohol and starch. Unlike the other mirin of the market, the hon mirin we propose you has a minimum maturation of 12 months (a day to a few weeks for the others mirin), and requires 1 kg of rice to manufacture 1L of mirin (150g to 300g on average for mirin sold on the market). The Mikawa mirin we offer is made from carefully selected Japanese rice (special crop, limited use of pesticides, polishing within the company). The production is exclusively artisanal (it is used 1.8kg of rice to make 1.8L of mirin) and is done with great care. The shochu used (rice distilled alcohol), rich in perfume, is also manufactured within the company so that it marries perfectly with the mirin. The mirin is a sweet rice wine, known as an essential seasoning of Japanese cuisine. It is the essence of the sweetness and umami of rice, extracted by the power of culture.

Our perfect combination: the Mikawa mirin brings gloss and shine to the products, tenderizes the meats, brings softness and mild sweetness, prevents the products to get rid of cooking, masks and counteracts powerful odors (offal, game), adds umami and a rich taste.

Ingredients: sticky rice, pure distilled rice alcohol, rice kôji • **Volume of pure alcohol:** 14% • **Packaging:** glass flask or tin • **Storage:** keep away from direct sunlight and high temperatures • **Origin:** Aichi, Japan

REF. MIKM7 / MIKM3 / MIKM6

MIKAWA MIRIN BIO
150 ML / 500 ML / 18 L NET

Notre artisan producteur de Mikawa mirin, Sumiya Bunjiro Brewery, est une entreprise rare spécialisée dans la production de mirin authentique, établie dans la région de Mikawa, Préfecture de Aichi, connue pour son climat chaud et ses sources en eau de qualité, ce qui en fait un terroir idéal pour la confection d'un mirin de grande qualité. Sumiya utilise, pour la confection de son mirin, exclusivement du riz « glutis » (riz sucré), de la levure kôji et de l'alcool de riz distillé. La presque totalité des mirin sur le marché contient de l'alcool artificiel et de l'amidon. À la différence des autres mirin du marché, le hon mirin que nous vous proposons a une maturation minimum de 12 mois (un jour à quelques semaines pour les autres mirin), et nécessite 1kg de riz pour fabriquer 1L de mirin (150g à 300g en moyenne pour les mirin vendus sur le marché). Le Mikawa mirin que nous vous proposons est élaboré à partir de riz japonais soigneusement sélectionné (culture spéciale, utilisation limitée de pesticides, polissage au sein de l'entreprise). La fabrication est exclusivement artisanale (il est utilisé 1,8kg de riz pour faire 1,8L de mirin) et se fait avec beaucoup de soin. Le shochu utilisé (alcool distillé de riz), riche en parfum, est aussi fabriqué au sein de l'entreprise pour qu'il se marie parfaitement avec le mirin. Le mirin est un vin de riz doux, connu comme un assaisonnement essentiel de la cuisine japonaise. Il est l'essence de la douceur et de l'umami du riz, extrait par le pouvoir de la culture. CE MIKAWA MIRIN BIO EST UNIQUE AU MONDE.

Nos accords parfaits : le Mikawa mirin apporte brillance et éclat aux produits, attendrit les viandes, apporte de la douceur, empêche les produits de se défaire à la cuisson, masque et contrecarre les odeurs puissantes (abats, gibiers), ajoute de l'umami et un goût riche et savoureux.

Ingrédients : riz gluant BIO, alcool de riz distillé BIO, kôji de riz BIO • **Volume d'alcool pur :** 14 % • **Conditionnement :** flacon ou bidon • **Conservation :** à l'abri de la lumière et de la chaleur • **Origine :** Aichi, Japon

ORGANIC MIKAWA MIRIN
150ML / 500ML / 18L NET

Our Mikawa Mirin producer, Sumiya Bunjiro Brewery, is a rare company specialized in the production of authentic mirin, established in the Mikawa region of Aichi Prefecture, known for its warm climate and high quality water sources, ideal terroir for the making of a high quality mirin. Sumiya uses only "glutis" (sweet rice) rice, kôji yeast and distilled rice spirit for the making of its mirin. Almost all mirin on the market contains artificial alcohol and starch. Unlike the other mirin of the market, the hon mirin we propose you has a minimum maturation of 12 months (a day to a few weeks for the others mirin), and requires 1kg of rice to manufacture 1L of mirin (150g to 300g on average for mirin sold on the market). The Mikawa mirin we offer is made from carefully selected Japanese rice (special crop, limited use of pesticides, polishing within the company). The production is exclusively artisanal (it is used 1.8kg of rice to make 1.8L of mirin) and is done with great care. The shochu used (rice distilled alcohol), rich in perfume, is also manufactured within the company so that it marries perfectly with the mirin. The mirin is a sweet rice wine, known as an essential seasoning of Japanese cuisine. It is the essence of the sweetness and umami of rice, extracted by the power of culture. THIS ORGANIC MIKAWA MIRIN IS UNIQUE IN THE WORLD.

Our perfect combination: the Mikawa mirin brings gloss and shine to the products, tenderizes the meats, brings softness and mild sweetness, prevents the products to get rid of cooking, masks and counteracts powerful odors (offal, game), adds umami and a rich taste.

Ingredients: organic sticky rice, organic pure distilled rice alcohol, organic rice kôji • **Volume of pure alcohol:** 14% • **Packaging:** glass flask or tin • **Storage:** keep away from direct sunlight and high temperatures • **Origin:** Aichi, Japan

REF. AKKM

VIEUX HON MIRIN NOIR 20 ANS D'ÂGE
180 ML NET

En général, les fabricants ajoutent du sucre lors de la fermentation du riz et du riz kôji avec l'alcool de canne à sucre afin d'accélérer la maturation du mirin. Ici, aucun ajout de sucre ni de quelque additif que ce soit. Le procédé de production est beaucoup plus lent, mais les saveurs sont, au final, beaucoup plus pures et naturelles. Le mirin noir est né par accident : quelques flacons oubliés pendant plus de 10 ans ont été découverts dans l'une des caves. Le riz étant riche en glucides et en acides aminés, le mirin s'est oxydé, prenant une couleur noire. En bouche, ce fut une révélation : une bouche généreuse et onctueuse, des notes agréables de sucre noir, de rhum et de raisin !

Nos accords parfaits : nous recommandons ce mirin pour laquer un magret de canard, une caille ou un pigeonneau, ou encore en réduction sur une escalope de foie gras. Il s'avérera tout aussi efficace pour relever les crèmes glacées à la vanille, mousses et entremets, fruits ou encore gelées.

Ingrédients : riz gluant, riz kôji, alcool pur de canne à sucre distillé (vol. 40,9%). Sans additif, colorant ni conservateur • **Volume d'alcool pur :** 14% • **Conditionnement :** flacon • **Conservation :** à l'abri de la lumière et de la chaleur • **Recommandation :** à consommer dans les 3 mois après ouverture • **Origine :** Aichi, Japon

20 YEARS AGED BLACK HON MIRIN
180ML NET

Usually, mirin manufacturers add sugar during the fermentation process of rice and kôji rice with cane sugar alcohol to speed up the maturation. Here, nothing is added (no sugar nor additives). The production process is slower but the flavors in the end are more natural and pure. Black mirin is born "by accident" : a few bottles were forgotten for more than 10 years in one cellar. Rice being rich in glucides and amino acids, the mirin oxidated and took a dark color. Tasting was a revelation: a generous and unctuous taste, pleasant notes of black sugar, rhum or grape!

Our perfect combination: we recommend this mirin to spice up a Peking duck, quail, young pigeon, or in a reduction with a foie gras steak. Also great with vanilla ice cream, mousses and desserts, fruits or jellies.

Ingredients: sticky rice, rice kôji, pure distilled sugar cane alcohol (vol. 40.9%). No additive, coloring nor preservative • **Volume of pure alcohol:** 14% • **Packaging:** glass flask • **Storage:** keep away from direct sunlight and high temperatures • **Recommendation:** use within 3 months once opened • **Origin:** Aichi, Japan

Nishikidôri

vous présente ses

Umeshus, Shôchûs, Vins

Umeshus, Shôchûs, Wines

Umeshus • Umeshus p.240-241
Shôchûs • Shôchûs p.242-243
Vins • Wines p.243

www.nishikidori.com

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération. La consommation de boissons alcoolisées pendant la grossesse, même en faible quantité, peut avoir des conséquences graves pour la santé de l'enfant. La vente d'alcool est interdite aux mineurs de moins de 18 ans.

UMESHUS (ALCOOLS DE PRUNE)

UMESHUS (PLUM ALCOHOLIC BEVERAGES)

REF. **KBS3 / KBS2 / KBS1**

MANZAIRAKU KAGA UMESHU 180ML / 300ML / 720ML NET

Une belle liqueur aux notes de prunes ume riches, une boisson légère et rafraîchissante. Kaga est le nom du fief de la Préfecture d'Ishikawa à l'époque Edo (1603-1867). Manzairaku a commencé à brasser cette liqueur de prune ume en 1990. Les prunes ume utilisées sont exclusivement de variété Benisashi et produites dans la ville de Kanazawa, Préfecture d'Ishikawa, puis dans la Préfecture de Fukui. « Beni » signifie rouge, « sashi » signifie reflète. Le umeshu réalisé à partir d'ume Benisashi est considéré comme une liqueur d'ume de bonne qualité produite dans le district de Hokuriku. Le nom, Benisashi, vient du rouge sur une prune ume mûre. Celle-ci contient plus d'acides aminés qu'une prune ume typique de bonne qualité type Nankoubai. Le niveau accru d'acides aminés est la raison pour laquelle la variété Benisashi a un umami riche et un goût moelleux. Cette variété est également utilisée pour la confection de prunes umeboshi de haute qualité. Elle est difficile à cultiver et sa récolte est inférieure aux autres ume car les branches ne portent des fruits qu'une fois tous les trois ans. La variété Benisashi est donc une espèce rare. Ce umeshu est brassé de manière traditionnelle et simple à partir d'ume vertes non mûres, de cristaux de sucre, d'alcool et d'eau pour le brassage. L'ensemble du processus, de la production au brassage, en passant par la mise en bouteille de l'umeshu, se fait dans le quartier de Hokuriku. Ce umeshu est donc un véritable produit Hokuriku. Le Manzairaku Kaga umeshu a été servi en première classe sur les vols All Nippon Airways vers l'Amérique du Nord et l'Europe.

Nos accords parfaits : sur des glaçons, coupé avec de l'eau très fraîche plate ou gazeuse, coupé avec de l'eau chaude, en cocktails.

Ingrédients : 43,20 % prunes vertes « ao ume », sucre, alcool distillé de canne à sucre • **Volume d'alcool pur :** 14 % • **Conditionnement :** flacon verre • **Conservation :** à l'abri de la chaleur et de la lumière • **Origine :** Ishikawa, Japon

MANZAIRAKU KAGA UMESHU 180ML / 300ML / 720ML NET

This umeshu has a rich ume plum flavor and makes for a light refreshing drink. Kaga is the name given to the kingdom of Ishikawa Prefecture during the Edo era (1603-1867). Manzairaku began making ume plum liqueur in 1990. The plums used are exclusively of the Benisashi variety and are grown in the city of Kanazawa, Ishikawa Prefecture, and in Fukui Prefecture. "Beni" means 'red' and "sashi" means "reflects". The umeshu made from Benisashi ume is considered to be a high quality ume liqueur and is produced in the district of Hokuriku. The name Benisashi comes from the red color of a ripened plum. It contains more amino acids than a normal good quality Nankoubai ume plum. The large amount of amino acids gives Benisashi plums their rich umami flavor and smooth finish. This variety is also used to make high quality plum umeboshi (pickled ume fruit). It is a difficult variety to grow and its harvest is smaller than other plum varieties as the branches only bear fruit once every three years. The Benisashi variety is a rare species. The umeshu is made from a traditional recipe using non-ripened green umes, sugar crystals, alcohol and water for brewing. The whole process from production to brewing, including bottling, takes place in Hokuriku, so this is a true Hokuriko product. Manzairaku Kaga umeshu has been served on first class flights to the United States and Europe by All Nippon Airways.

Our perfect combination: try it on the rocks, with still or sparkling water, with hot water or in cocktails.

Ingredients: 43.20% "ao ume" green plum, sugar, sugar cane distilled alcohol • **Volume of pure alcohol:** 14% • **Packaging:** glass flask • **Storage:** Store in a cool and dark place • **Origin:** Ishikawa, Japan

REF. **SH1B**

UMESHU FURUTSURU UME 10 ANS D'ÂGE 700ML NET

Les meilleurs moûts de prunes ume, doux et savoureux sont sélectionnés et vieillis en fûts de bois naturels pendant plus de 3 ans. L'arôme très particulier est dû à la singularité des barriques utilisées, qui servaient auparavant au vieillissement de whisky, brandy, bourbon et sherry, et en ont préservé les meilleurs fragrances. Un plaisir 100% naturel et authentique ! Vous apprécierez la douceur incomparable de cette liqueur, ses notes de miel, boisées, associées au parfum de pêche ou d'abricot aigre et fruité ainsi qu'aux notes d'amandon.

Nos accords parfaits : cette boisson est à déguster à l'heure de l'apéritif ou du digestif, de préférence très fraîche ou sur des glaçons. Les plus audacieux tenteront l'accompagnement de mets subtils en cours de repas.

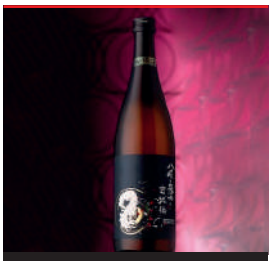
Ingrédients : eau, 25,60 % prunes nanko Ume, sirop de glucose, alcool de canne à sucre • **Volume d'alcool pur :** 17 % • **Conditionnement :** flacon verre • **Conservation :** conserver à l'abri de la lumière, de la chaleur et de l'humidité • **Origine :** Wakayama, Japon

10 YEAR OLD FURUTSURU UME PLUM UMESHU 700ML NET

The best ume plums musts, sweet and flavorsome are selected and aged in natural wood casks for 3 years. Their special aroma is due to the special casks used as they had been to age whisky, brandy, bourbon and sherry, which they have kept the best fragrances. A 100% natural and authentic pleasure! You will appreciate the unequalled sweetness of this liqueur, its honey notes combined with the fragrances of peach or apricot, sharp and fruity, woody almond notes.

Our perfect combination: you will be more than happy to taste your glass of 10-year-old umeshu plum liqueur as an aperitif or digestive, preferably very cool on ice. The more adventurous will try to combine it with food during a meal.

Ingredients: water, 25.60% Nanko-Ume plums, glucose syrup, sugar cane alcohol • **Volume of pure alcohol:** 17% • **Packaging:** glass flask • **Storage:** away from direct sunlight and high temperatures • **Origin:** Wakayama, Japan



REF. **SH4**

UMESHU YAMATA NO UMESHU GOJIRO-UME 700ML NET

La prune gojiro-ume possède une acidité remarquable et une verdeur très fraîche qu'elle transmet à sa liqueur, à la fois épicée, verdoyante, aigre et légèrement amère en arrière-goût. Un plaisir 100% naturel !

Nos accords parfaits : dégustée en apéritif ou en digestif, la liqueur de prune Yamata Gojiro-ume a tout bon. N'hésitez pas à l'ajouter à vos desserts, notamment vos tartes au chocolat maison, crèmes glacées à la vanille ou sorbets à la pêche. Un pur délice !

Ingrédients : eau, 20,40 % prunes Gojiro-ume, sirop de glucose, alcool pur de canne à sucre • **Volume d'alcool pur :** 15 % • **Conditionnement :** flacon verre • **Conservation :** à l'abri de la lumière et de la chaleur • **Origine :** Wakayama, Japon

YAMATA NO UMESHU GOJIRO-UME UMESHU 700ML NET

Gojiro-ume plum has a remarkable acidity and greenness that gives to its liqueur, at the same time spicy, green, sharp and slightly bitter as an after taste. A 100% natural pleasure!

Our perfect combination: as an aperitif or digestive, the Yamata Gojiro-ume plum liqueur has everything you need. Do not hesitate to add it to desserts, notably home-made chocolate tarts, vanilla ice cream or peach sorbets. A pure delight!

Ingredients: water, 20.40% Gojiro-ume plums, glucose syrup, pure sugar cane alcohol • **Volume of pure alcohol:** 15% • **Packaging:** glass flask • **Storage:** away from direct sunlight and high temperatures • **Origin:** Wakayama, Japan

REF. **HF8**

UMESHU YOI UMEKO 700 ML NET

Le umeshu est une boisson alcoolisée fabriquée à base de prunes ume. Le Umeshu Yoi Umeko est innovant au Japon. En effet, il est confectionné à base de prunes ume vertes et de prunes ume mûres (les prunes sont riches en acides organiques tel l'acide citrique) macérées avec des aromatiques (fenouil, anis, camomille). Afin d'obtenir des saveurs riches et sucrées, le fabricant utilise des édulcorants naturels, tels que le sirop d'agave (réputé pour son indice glycémique faible), le sucre noir et le miel de Hiruzen. Ce umeshu se caractérise par sa couleur ambre prononcée et sa brillance. Les notes fruitées rappellent la prune ume et l'abricot mûr, avec des notes rafraîchissantes d'herbes aromatiques.

Nos accords parfaits : en bouche, tout est douceur, sucrosité équilibrée et délicate acidité. Nous suggérons une dégustation à 8/10°C, sec ou sur glaçons en guise d'apéritif ou de digestif. Au cours d'un repas, le umeshu peut accompagner un poisson mariné voire des mets aux notes iodées puissantes. Vous l'apprécierez également rallongé d'eau plate ou pétillante très fraîches pour une dégustation en cours de repas.

Ingrédients : 33,70% prune ume, eau, sirop de sucre, alcool de canne à sucre, miel, sucre noir, sirop d'agave, infusion de fenouil (alcool de pomme et fenouil), infusion d'anis (alcool de pomme et anis), infusion de camomille (alcool de pomme et camomille), acide malique • **Volume d'alcool pur :** 14% • **Conditionnement :** flacon verre • **Conservation :** à l'abri de la lumière et de la chaleur • **Origine :** Okayama, Japon

YOI UMEKO UMESHU 700ML NET

Umeshu is an alcoholic drink made from ume plums. Yoi Umeko Umeshu is innovative in Japan. It is made from green ume plums and ripened ume plums (the plums are rich in organic acids such as citric acid), steeped in aromatic ingredients (fennel, aniseed and chamomile). To achieve a rich and sugary flavor, the manufacturer uses natural sweeteners, such as agave syrup (renowned for its low glycaemic index), black sugar and Hiruzen honey. This type of umeshu is characterized by its strong amber color and its brightness. The fruity notes taste of ume plum and ripened apricot, with refreshing notes of aromatic herbs. It has a gentle aftertaste with balanced sweetness and delicate acidity.

Our perfect combination: we recommend drinking at 8/10°C, on its own or on ice as an aperitif or as an after-dinner liqueur. During a meal umeshu can accompany marinated fish or even dishes with strong salty flavors. It can also be enjoyed as a long drink by adding fresh still or sparkling water, as part of a meal.

Ingredients: 33.70% ume plum, water, sugar, syrup, sugar cane alcohol, honey, black sugar, agave syrup, fennel infusion (apple and fennel alcohol), aniseed infusion (apple and aniseed infusion), chamomile infusion, (apple and chamomile infusion alcohol), malic acid • **Volume of pure alcohol:** 14 % • **Packaging:** glass flask • **Storage:** store in cool and dark place • **Origin:** Okayama, Japan

REF. **MIKM8 / MIKM9**

SANSHU UMESHU 360 ML / 720 ML NET

L'umeshu ordinaire est fait avec l'harmonie de la douceur du sucre et de l'acidité de la prune ume. Contrairement aux autre umeshu sur le marché, celui que nous vous proposons ici est sans sucre. Après avoir ajouté du riz gluant et du riz malté « kôji » à l'acool de riz distillé shôchû, en retirant la douceur et l'umami du riz, les prunes ume vertes sont ajoutées et laissées en maturation au minimum 12 mois. Ajouter du sucre devient inutile. Cet umeshu est mûri deux fois (Ni dan jikomi), ce qui lui confère toute sa rondeur et sa fraîcheur. Il a la douceur naturelle de l'ume et l'umami dérivé du riz gluant. En bouche, le sanshu umeshu est doux et enveloppant. Puis la saveur rafraîchissante de la prune ume se propage dans la bouche.

Nos accords parfaits : nous vous recommandons une dégustation sur glace pilée, que ce soit à l'apéritif ou au dessert.

Ingrédients : riz gluant, 28% prune ume verte, alcool de riz distillé shôchû, riz malté kôji • **Volume d'alcool pur :** 10% • **Conditionnement :** flacon verre • **Conservation :** à l'abri de la lumière et de la chaleur • **Origine :** Aichi, Japon

SANSHU UMESHU 360ML / 720ML NET

Ordinary umeshu is made with the harmony of sugar sweetness and ume plum acidity. Unlike other umeshu on the market, the one we offer here is sugar free. After adding glutinous rice and kôji malted rice to the SHÔCHÛ (distilled rice alcohol), removing the sweetness and umami from the rice, green plums are added and left to mature for a minimum of 12 months. Adding sugar becomes useless. This umeshu is matured twice (Ni dan jikomi), which gives it all roundness and freshness. It has the natural ume sweetness and umami derived from sticky rice. On the palate, sanshu umeshu is soft and enveloping. Then the refreshing ume plum flavor spreads in the mouth.

Our perfect combination: we recommend a tasting on crushed ice, whether as an aperitif or dessert.

Ingredients: sticky rice, 28% green ume plum, SHÔCHÛ distilled rice alcohol, koji malt rice • **Volume of pure alcohol:** 10% • **Packaging:** glass flask • **Storage:** store in cool and dark place • **Origin:** Aichi, Japan

SHÔCHÛS (ALCOOLS DISTILLÉS)

SHÔCHÛS (DISTILLED ALCOHOLS)

REF. **FS1 / FS2**

MAISON FUSA NO TSUYU

L'île de Kyushu, au Japon, est plus particulièrement le bassin de Kuma au sud de la Préfecture de Kumamoto, est la plus réputée pour la fabrication artisanale du Shôchû de riz, et ce depuis plus de cinq siècles. Le bassin de Kuma bénéficie des trois conditions essentielles pour la fabrication des meilleurs shôchû de riz : une eau très pure (l'une des rivières les plus claires et les plus pures du Japon le traverse) • un climat particulier (des journées très chaudes et des nuits très froides) avec un air très pur • la culture d'un riz d'excellente qualité grâce à une eau, des conditions climatiques et un air de qualités exceptionnelles. Identifié sous la désignation de Kuma Shôchû, cet alcool jouit d'une IGP, Appelation d'Origine Protégée. Pour bénéficier le l'IGP Kuma Shôchû, le shôchû doit être élaboré exclusivement à partir de riz, avec utilisation de l'eau très pure de la rivière Kuma, dans le plus pur respect des méthodes de fabrication traditionnelles et l'artisan doit être répertorié parmi les 28 maisons de shôchû du bassin de Kuma (Préfecture de Kumamoto) Le shôchû est une eau de vie (littéralement liqueur distillée) distillée à partir de riz, d'orge ou de sarrasin ou de patate douce voire même de sucre noir. La maison Fusa no Tsuyu, créée en 1907, se distingue par ses shôchus de grande qualité. Ses efforts permanents visant à produire, dans le plus pur respect des traditions, la meilleure qualité des grands shôchûs, ses principes rigides, sa maîtrise dans l'élaboration caractérisée par un goût original, comparable à nul autre, se transmettent de génération en génération. La Maison Fusa no Tsuyu se distingue par le moelleux inégalé de ses shôchûs grâce à un vieillissement lent et contrôlé, jusqu'à 30 ans et plus, puis par la qualité des matières premières utilisées (indispensable pour l'élaboration des meilleurs shôchûs). Le shôchû est une matière vivante et nul n'est jamais trop attentif à la température, l'humidité, la qualité des ingrédients, l'état de la levure… Les artisans du shôchû sont toujours anxieux quant au goût final de leurs shôchûs et, jusqu'à la dégustation, leur cœur bat très fort. Les méthodes de fabrication artisanales, les secrets de fabrication se transmettent de génération en génération. Passion, conviction et expériences dans la fabrication du shôchû, constituent l'art de la fabrication et de la tradition artisanale et créent le goût original des produits de la société Fusa no Tsuyu. L'équilibre qui en découle se ressent à la dégustation.

FUSA NO TSUYU MAKER

Kyushu island, in Japan, and particularly the Kuma basin in the south of Kumamoto Prefecture, is the most famous for the traditional production of rice Shôchû, and this for more than five centuries. The Kuma Basin has three essential conditions for making the best rice SHÔCHÛ • very pure water (one of the clearest and purest rivers in Japan passes through it) • a particular climate (very hot days) hot and very cold nights) with a very pure air • the cultivation of a rice of excellent quality thanks to water, climatic conditions and an air of exceptional qualities. Identified under the name of Kuma Shôchû, this alcohol enjoys a PGI, Protected Geographical Indication. To benefit from the Kuma Shôchû IGP, shôchû must be made exclusively from rice, using the very pure water of the Kuma River, with the utmost respect for traditional manufacturing methods and the artisan must be listed among the 28 shôchû houses in Kuma Basin (Kumamoto Prefecture) shôchû is a brandy (literally distilled liquor) distilled from rice, barley or buckwheat or sweet potato or even black sugar. The house Fusa no Tsuyu, created in 1907, stands out for its shôchûs of high quality. His constant efforts to produce, in the purest respect for tradition, the best quality of the great shôchû, his rigid principles, his mastery in the development characterized by an original taste, comparable to no other, are transmitted from generation to generation. Fusa no Tsuyu maker is distinguished by the unparalleled sweetness of its shôchû thanks to a slow and controlled aging, up to 30 years and more, then by the quality of the raw materials used (essential for the development of the best shôchûs). shôchû is a living material and no one is ever too attentive to temperature, moisture, ingredients quality, the state of the yeast... Shôchûs craftsmen are always anxious about the final taste of their shôchûs and, until tasting, their hearts beat very hard. The traditional methods of manufacture, the secrets of manufacture are transmitted from generation to generation. Passion, belief and experience in making shôchû, constitute the art of manufacturing and craftsmanship and create the original taste of Fusa no Tsuyu products. The resulting balance is felt at the tasting.

REF. **FS1**

SHÔCHÛ DE RIZ SHO EXCELLENCE 30 ANS D'ÂGE 700ML NET

Ce shôchû est vieilli pendant 30 ans dans des fûts de chêne blanc (ces fûts servait, avant leur utilisation, à la conservation de sherry). Chaque fût ayant son propre caractère, les shôchûs de chaque fût sont en permanence mélangés afin de créer un goût uniforme, équilibré, plus profond. Sa mise en bouche est surprenante, très fruitée, très riche, avec un parfum prononcé de riz.

Nos accords parfaits : sa dégustation se fera à sec (on the rocks) en apéritif ou en digestif. Il pourra tout aussi bien servir à la confection de délicieux cocktails.

Ingrédients : eau de vie distillée à partir de riz et de riz malté, d'orge et de levure kobo • **Volume d'alcool pur :** 35 % • **Conditionnement :** flacon poterie • **Conservation :** à l'abri de la chaleur • **Origine :** Bassin de Kuma (Kumamoto), Japon • **Substance allergène :** orge

30 YEARS AGED RICE SHÔCHÛ SHO EXCELLENCE 700ML NET

This shôchû is aged for 30 years in white oak casks (these barrels served, before their use, to the preservation of sherry). Each cask has its own character. Shôchû contained in each cask are constantly mixed to create a uniform taste, balanced, deeper. Its appetizer is surprising, very fruity, very rich, with a pronounced fragrance of rice.

Our perfect combination: on its own or on the rocks, as an aperitif or digestive, or to make delicious cocktails.

Ingredients: distilled alcohol from rice, malted rice, barley, kobo yeast • **Volume of pure alcohol:** 35% • **Packaging:** pottery flask • **Storage:** away from high temperatures • **Origin:** Kuma basin (Kumamoto), Japan • **Allergenic:** barley

REF. **FS2**

ALCOOL DISTILLÉ DE RIZ SHÔCHÛ GINJO FUSA NO TSUYU - IGP KUMA SHÔCHÛ 700ML NET

Ce shôchû de très haute qualité est fabriqué à partir de riz exclusivement cultivé au Japon (taux de polissage 60%). Le kôji de riz (moût d'amorçage) et la levure utilisés, le moût moromi de riz lentement vieilli à basse température, sa distillation à très basse température, lui donnent un parfum très élégant. Particulièrement moelleux et très fruité, son goût est très surprenant et très proche du saké Nihon Shu mais beaucoup plus puissant.

Nos accords parfaits : sa dégustation se fera à sec ou on the rocks, ou coupée avec de l'eau chaude ou froide, en apéritif ou en digestif, ou servira encore à la confection de délicieux cocktails. Ce shôchû bénéficie de l'identification Géographique Protégée Kuma Shôchû.

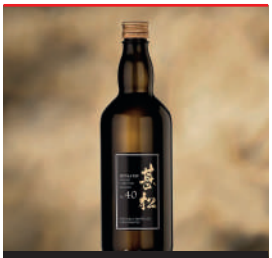
Ingrédients : eau de vie distillée à partir de riz et de riz malté et de levure kobo • **Volume d'alcool pur :** 25 % • **Conditionnement :** flacon verre • **Conservation :** à l'abri de la chaleur • **Origine :** Bassin de Kuma (Kumamoto), Japon

PGI KUMA SHÔCHÛ GINJO FUSA NO TSUYU 700ML NET

This shôchû of very high quality is made from rice exclusively grown in Japan (polishing rate 60%). The kôji-rice (starter must) and yeast used, the moromi rice must slowly age at a low temperature: all gives it a very elegant fragrance. Particularly sweet and very fruity, it has a very surprising taste close to Nihon Shu sake, but much stronger.

Our perfect combination: its tasting will be dry or on the rocks, or cut with hot or cold water, as an aperitif or digestive, or will still be used to make delicious cocktails. This shôchû benefits from the Protected Geographical Identification Kuma Shôchû.

Ingredients: distilled alcohol from rice, malted rice, kobo yeast • **Volume of pure alcohol:** 25% • **Packaging:** glass flask • **Storage:** keep away from high temperatures • **Origin:** Kuma basin (Kumamoto), Japan



REF. **JKS**

SHÔCHÛ DE SUCRE NOIR JINMATSU AMAMI KOKUTO SÔCHÛ 700ML NET

Le shôchû de sucre noir Jinmatsu est placé dans deux types de fûts différents après son élaboration afin d'être vieilli : le premier est un fût de chêne normal et le second est un fût sherry. Après un vieillissement de 5 années au minimum, le contenu des deux fûts est assemblé. Cette opération développe les flaveurs, les arômes, le goût, et la couleur prend des accents paille à ambrés. À la dégustation, on est vite frappé par des notes de scotch whisky ou de bourbon, voire de rhum. Le nez dénote déjà une certaine sucrosité, des notes vanillées, cacao, caramel, réglisse. La bouche confirme les notes aromatiques et on est vite surpris par la rondeur, l'élégance, le velouté, malgré les 40% d'alcool pur.

Nos accords parfaits : à température dans un verre à whisky, en fin de repas avec un bon dessert au chocolat ou en dehors d'un repas en pure délectation.

Ingrédients : sucre brut noir de canne, kôji de riz • **Volume d'alcool pur :** 40% • **Conditionnement :** flacon verre • **Conservation :** à l'abri de la chaleur • **Origine :** Amami Oshima, Japon

AMAMI OSHGIMA BLACK SUGAR JINMATSU KOKUTO SHÔCHÛ 700ML NET

Black sugar Jinmatsu shôchû is placed in two different type of casks after being prepared to age: the first barrel is a regular oak cask and the second one is a sherry cask. After a minimum of 5 years of aging, the contents of the two barrels is assembled. This operation develops the flavors, the aromas, the taste and the color takes a hay to amber color. When you taste it, you will be striken by some scotch whisky or bourbon or even rhum. The nose reveals some sweetness, vanilla notes, cocoa, caramel, liquorice. The mouth confirms the aromatic notes and you will be surprised by the roundness, the elegance and the velvety despite the 40% of pure alcohol.

Our perfect combination: at room temperature in a whisky glass, at the end of the meal with a good chocolate dessert or a meal for pure delectation.

Ingredients: raw black sugar cane, rice kôji • **Volume of pure alcohol:** 40% • **Packaging:** glass flask • **Storage:** keep away from high temperatures • **Origin:** Amami Oshima, Japan

VIN

WINE

REF. **HF7**

VIN DE POIRE JAPONAISE « RIKO » 500ML NET

Un vin délicat aux notes douces et fruitées issues de la poire. Le vin de poire Riko est confectionné exclusivement à partir de variétés de poires du XX^{e} siècle, toutes cultivées sur les terres fertiles de la ferme Hirooka. Vin authentique, élaboré à partir de poires de la ferme Hirooka, le vin de poire japonaise « Riko » se distingue par une saveur douce et riche en bouche, une légère acidité très agréable, un umami puissant. Au Japon, il est dit de ce vin qu'il est rafraîchissant comme le vent qui souffle dans les poiriers.

Nos accords parfaits : le vin de poire japonaise « Riko » s'accommode avec tous les plats, qu'ils soient salés ou sucrés.

Ingrédients : jus de poire (poire, glucose, acide tartrique), traces de conservateur E224 • **Volume d'alcool pur :** 8,50% • **Conditionnement :** bouteille en verre • **Conservation :** à l'abri de la lumière et de la chaleur • **Origine :** Okayama, Japon

RIKO JAPANESE PEAR WINE 500ML NET

A delicate wine with sweet and fruity notes made from pear. Riko pear wine is produced exclusively from varieties of pears dating back to the 20th century, all of which are grown in the fertile soil of the Hirooka farm. It is an authentic wine produced from pears. It is characterized by its sweet, rich aftertaste, a very pleasant slight acidity and a powerful umami flavor.

Our perfect combination: in Japan they say this wine is as refreshing as the wind that blows through the pear trees. It goes with all dishes, savory or sweet.

Ingredients: pear juice (pear, glucose, tartaric acid), traces of conservative agent E224 • **Volume of pure alcohol:** 8.50% • **Packaging:** glass flask • **Storage:** away from direct sunlight and high temperatures • **Origin:** Okayama, Japan

Nishikidôri

vous présente ses

Divers ustensiles

Diverse ustensils

Râpes à katsuobushi • katsuobushi graters ..... p. 245
Râpes à wasabi, agrumes, radis, gingembre • Wasabi, citruses peels, radish, ginger graters .. p. 245-247
Pilons et mortiers • Pestles and mortars ..... p. 247
Petits materiels • Small tools ..... p. 248
Paniers de cuisson • Cooking baskets ..... p. 248-249
Oyako don • Oyako don ..... p. 249
Planches à découper professionnelles en bois de Hinoki • Hinoki wood professional cutting boards ..... p. 249-250
Les baguettes • Chopsticks ..... p. 250
Wakatake à boulettes • Wakatake meats balls containers ..... p. 251
Sachets à infuser le thé • Bags for infusing tea .. p. 251

RÂPES À KATSUOBUSHI

KATSUOBUSHI GRATERS

REF. **SMKS1**

RÂPE À KATSUOBUSHI POUR PROFESSIONNELS

Cette râpe à katsuobushi est de qualité professionnelle avec de très belles finitions. Elle est déjà préréglée pour des copeaux très fins. Lorsque vous commencez a râper votre katsuobushi, la partie extérieure est toujours assez dure et produit essentiellement de la poudre. Cette poudre conviendra parfaitement pour assaisonner bouillons, pâtes, riz, légumes. Dès qu'on arrive à la partie tendre, les copeaux se forment.

Matériaux : externe : bois de noyer noir (USA), plaque de coupe : quercus myrsinifolia (Japon) ; lame : acier Aokami 48mm (bleu) • **Dimensions :** 247x80x58mm • **Poids :** 680g • **Origine :** Japon

KATSUOBUSHI GRATER FOR PROFESSIONALS

This katsuobushi grater is of professional quality with very nice finishes. It is already pre-set for very fine chips. When you start grating your katsuobushi, the outer part is still quite hard and produces mostly powder. This powder is perfect for seasoning bouillons, pasta, rice, vegetables. As soon as you reach the soft part, the chips are formed.

Materials: external: black walnut wood (USA), shaving plate: quercus myrsinifolia (Japan) ; blade: 48mm Aokami steel (blue) • **Dimensions:** 247x80x58mm • **Weight:** 680g • **Origin:** Japan

REF. **SMKS2**

RÂPE À KATSUOBUSHI PETIT MODÈLE

Cette râpe à katsuobushi est de très bonne facture pour le quotidien à la maison. Elle est déjà préréglée pour des copeaux très fins. Lorsque vous commencez a râper votre katsuobushi, la partie extérieur est toujours assez dure et produit essentiellement de la poudre. Cette poudre conviendra parfaitement pour assaisonner bouillons, pâtes, riz, légumes.Dès qu'on arrive à la partie tendre, les copeaux se forment.

Matériaux : externe : Styrène-acrylonitrile ; plaque de coupe : chêne blanc (Amérique du Nord) ; lame : acier au carbone SK2 • **Dimensions :** 165x54x50mm • **Poids :** 205g • **Origine :** Japon

KATSUOBUSHI GRATER FOR HOME

This katsuobushi grater is great for everyday use in the home. It is already preset to produce very fine flakes. Our preparation tips: When you start grating katsuobushi, the outer part is always fairly hard and mainly turns into powder. This powder is perfect for seasoning broths, pasta, rice, vegetables. As soon as you get to the soft part, you start making flakes.

Materials: external: AS resin ; shaving plate: White oak(North America) ; blade: carbon tool steel SK2 • **Dimensions:** 165x54x50mm • **Weight:** 205g • **Origin:** Japan

REF. **TORIK**

MACHINE À FILAMENTS DE KATSUOBUSHI

Une machine simple d'utilisation qui réalise non pas des copeaux mais des filaments permettant d'optimiser l'intégralité du bloc de katsuobushi. Le nettoyage est aisé et vous pourrez aussi utiliser la machine pour réaliser des filaments d'autres produits comme par exemple le chocolat…

Matériaux : polyéthylène ; lame : acier au carbone • **Dimensions :** 205x192x261mm • **Origine :** Japon

KATSUOBUSHI FILAMENTS MACHINE

An easy-to-use machine that produces shavings rather than flakes so that the entire katsuobushi block is used. Cleaning is easy and you can also use the machine to make shavings from other products such as chocolate.

Materials: polyethylene ; blade: carbon tool steel • **Dimensions:** 205x192x261mm • **Origin:** Japan

RÂPES À WASABI, AGRUMES, RADIS, GINGEMBRE

WASABI, CITRUSES PEELS, RADISH, GINGER GRATERS

REF. **TORI5**

RÂPE À WASABI OROSHIKI

L'oroshiki est une râpe en peau de requin, précisément de raie. Cet ustensile est traditionnellement utilisé pour râper la racine fraîche de wasabi (le wasabi frais n'est pas aisé à trouver sur le marché tant sa durée de conservation est faible : 10 à 15 jours maximum). Vous serez surpris lors de son utilisation en tant que zesteur. La peau de requin est très rugueuse, et lorsque vous frottez un agrume frais (orange, citron, lime) ou un légume frais dur (carotte, betterave, céleri) sur cette râpe, vous obtenez une pâte très homogène, nullement granuleuse. Seul le zeste reste sur la râpe car la peau de requin glisse sur la partie blanche et préserve ainsi l'écorce de son amertume. Vous vous munirez d'une petite brosse à dent ou d'un petit pinceau à poils durs pour prélever la matière demeurant sur la râpe.

Matériaux : bois et peau de raie • **Dimensions :** (longueur) 140mm environ ; surface de râpe 80x70mm environ • **Origine :** Japon

SHARK SKIN OROSHIKI GRATER

Oroshiki is a shark skin grater, precisely sting ray. This utensil is traditionally used to grate the fresh wasabi root (fresh wasabi is not easy to find on the market as its shelf life is low: 10 to 15 days maximum). You will be surprised when using it as a zester. Shark skin is very rough and when you rub fresh citrus fruits (orange, lemon, lime) or a hard vegetable (carrot, beetroot, celery) against it, you will obtain a mixture with a very even consistency and no lumps. Only the zest of citrus fruit remains on the grater because the shark skin slides on the white part and therefore separates the rind from its bitterness. Remove what is left on the grater with a small toothbrush or hard bristled brush.

Materials: wood and sting ray skin • **Dimensions:** lengh 140mm approximate ; grater surface 80x70mm • **Origin:** Japan

REF.
KANO1 / KANO2 / KANO3

LES RÂPES À WASABI OROSHIKI PROFESSIONNELLES

L'oroshiki est une râpe en peau de requin. Il s'agit plus précisément de peau de raie « dasyatis akajei » (famille des requins). Cet ustensile est traditionnellement utilisé pour râper la racine fraîche de wasabi. Vous serez surpris lors de son utilisation en tant que zesteur. La peau de requin est très rugueuse, et lorsque vous frottez un agrume frais (orange, citron, lime) ou un légume frais dur (carotte, betterave, céleri) sur cette râpe, vous obtenez une pâte très homogène, nullement granuleuse. Seul le zeste reste sur la râpe car la peau de requin glisse sur la partie blanche et préserve ainsi l'écorce de son amertume. Vous vous munirez d'une petite brosse à dent ou d'un petit pinceau à poils durs pour prélever la matière demeurant sur la râpe. La version que nous vous proposons ici est une version artisanale de très grande qualité. Le corps est réalisé en précieux cèdre hinoki. La peau de requin est cloutée. L'ustensile présenté ici est un véritable oroshiki de même facture que ceux utilisés par les Maîtres sushi. Nous les avons faits réaliser à la demande.

PROFESSIONAL OROSHIKI WASABI GRATERS

Oroshiki is a shark-skin grater. More precisely, it is a "dasyatis akajei" ray skin (shark family). This utensil is traditionally used to grate fresh wasabi root. You will be surprised when using it as a zester. Shark skin is very rough, and when you rub a fresh citrus fruit (orange, lemon, lime) or a hard fresh vegetable (carrot, beetroot, celery) on this grater, you get a very homogeneous paste, not granular at all. Only the zest remains on the grater because the shark skin slides on the white part and thus preserves the peel of its bitterness. You will use a small toothbrush or a small stiff bristle brush to remove the remaining material from the grater. The version proposed here is an artisanal version of very high quality. The body is made of precious hinoki cedar. The shark skin is studded. The utensil presented here is a real oroshiki of the same construction as those used by the Sushi Masters. We had them made on demand.

REF. KANO1

RÂPE À WASABI OROSHIKI M

Matériaux : bois de cèdre hinoki du Japon ; surface de râpe : peau de raie dasyatis akajei • **Dimensions :** 138mm environ ; surface de râpe : 82x82mm environ • **Origine :** Japon

SHARK SKIN OROSHIKI GRATER M SIZE

Materials: Japanese hinoki cedar wood ; grater surface: dasyatis akajei sting ray skin • **Dimensions:** lengh 138mm approximate ; grater surface: 82x82mm • **Origin:** Japan

REF. KANO2

RÂPE À WASABI OROSHIKI S

Matériaux : bois de cèdre hinoki du Japon ; surface de râpe : peau de raie dasyatis akajei • **Dimensions :** 112mm environ ; surface de râpe : 62x67mm environ • **Origine :** Japon

SHARK SKIN OROSHIKI GRATER S SIZE

Materials: Japanese hinoki cedar wood ; grater surface: dasyatis akajei sting ray skin • **Dimensions:** lengh 112mm approximate ; grater surface: 62x67mm • **Origin:** Japan

REF. KANO3

RÂPE À WASABI OROSHIKI XS

Matériaux : bois de cèdre hinoki du Japon ; surface de râpe : peau de raie dasyatis akajei • **Dimensions :** 83mm environ ; surface de râpe : 53x53mm environ • **Origine :** Japon

SHARK SKIN OROSHIKI GRATER XS SIZE

Materials: Japanese hinoki cedar wood ; grater surface: dasyatis akajei sting ray skin • **Dimensions:** lengh 83mm approximate ; grater surface: 53x53mm • **Origin:** Japan

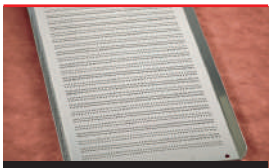
REF. OROK1 À/TO/OROK6

LES RÂPES À WASABI MÉTAL OROSHIGANE

Les professionnels réservent l'usage de leur râpe oroshiki aux racines de wasabi. Pour les écorces d'agrumes, le gingembre, le daikon et les autres radis, ils utilisent de préférence un oroshigane en métal. Son utilisation est plus pratique, plus rapide et permet de préserver un grain au produit râpé.

OROSHIGANE METAL WASABI GRATERS

Professionals reserve the use of their oroshiki graters with wasabi roots. For citruses peels, ginger, daikon and other radishes, they preferably use a metal oroshigane. Its use is more convenient and fast and allows to preserve a grain with the grated product.



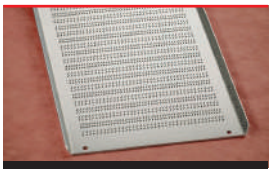
REF. OROK1

OROSHIGANE GRAIN FIN

Matériaux : inox • **Dimensions :** 190x333mm • **Poids :** 880g • **Origine :** Japon

OROSHIGANE GRATER FINE GRAIN

Materials: stainless steel • **Dimensions:** 190x333mm • **Weight:** 880g • **Origin:** Japan



REF. OROK2

OROSHIGANE GRAIN MOYEN

Matériaux : inox • **Dimensions :** 190x333mm • **Poids :** 880g • **Origine :** Japon

OROSHIGANE GRATER ROUGH GRAIN

Materials: stainless steel • **Dimensions:** 190x333mm • **Weight:** 880g • **Origin:** Japan

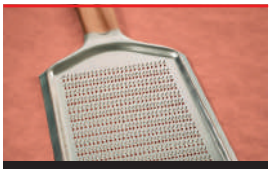
REF. OROK3

OROSHIGANE CUIVRE XL

Matériaux : inox et cuivre• **Dimensions :** 185x300mm • **Poids :** 784g • **Origine :** Japon

COPPER OROSHIGANE GRATER XL SIZE

Materials: stainless steel and copper • **Dimensions:** 185x300mm • **Weight:** 784g • **Origin:** Japan



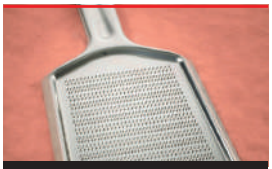
REF. OROK4

OROSHIGANE CUIVRE L

Matériaux : inox et cuivre • **Dimensions :** 170x300mm • **Poids :** 594g • **Origine :** Japon

COPPER OROSHIGANE GRATER L SIZE

Materials: stainless steel and copper • **Dimensions:** 170x300mm • **Weight:** 594g • **Origin:** Japan



REF. OROK5

OROSHIGANE INOX XL

Matériaux : inox • **Dimensions :** 170x300mm • **Poids :** 514g • **Origine :** Japon

STAINLESS OROSHIGANE GRATER XL SIZE

Materials: stainless steel • **Dimensions:** 170x300mm • **Weight:** 514g • **Origin:** Japan

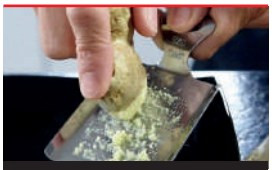
REF. OROK6

OROSHIGANE INOX L

Matériaux : inox • **Dimensions :** 145x275mm • **Poids :** 330g • **Origine :** Japon

STAINLESS OROSHIGANE GRATER L SIZE

Materials: stainless steel • **Dimensions:** 145x275mm • **Weight:** 330g • **Origin:** Japan



REF. KJ11

RÂPE À GINGEMBRE ET AGRUMES

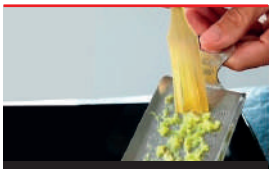
Cette râpe est idéale pour le wasabi mais également le gingembre, le radis blanc daïkon, le radis noir, les carottes, les agrumes (orange, citron, lime, pamplemousse, yuzu)… Pour prélever uniquement le zeste des agrumes sans albédo et ainsi éviter toute amertume, elle est unique. Pour prélever les matières sur la râpe sans difficulté, utiliser le grattoir en bambou également disponible dans notre catalogue (ref VJ3). Prendre soin de passer le pinceau de façon horizontale (et non de haut en bas).

Matériaux : acier inoxydable • **Dimensions :** ((longueur)) 240x(largeur) 90mm • **Conditionnement :** 1 pièce • **Recommandation :** préférer le lavage à la main immédiatement après utilisation • **Origine :** Japon

MULTI-USE GRATER

Ideal for wasabi, it can also be used for ginger, white radish daïkon, black radish, carrots, citrus fruits (orange, lemon, lime, grapefruit, yuzu)… It is specifically designed to remove only the zest of citrus fruits without touching the albedo and therefore avoiding all bitterness. To make this tool even more helpful and take off the grated material more easily, use the bamboo brush also available on our catalogue (ref VJ3). In that case, use the brush from top to bottom and not horizontally.

Materials: stainless steel • **Dimensions:** ((length))240×(width)90mm • **Packaging:** 1 piece • **Recommendation:** wash it by hand, directly after every use • **Origin:** Japan



REF. VJ3

GRATTOIR EN BAMBOU POUR OROSHIKANE

Grâce à ce pinceau raclette en bambou, finies les pertes de matière et les difficultés à récupérer zeste et pulpe sur le matériel utilisé ! Prendre bien soin de laver le pinceau après chaque utilisation. Le faire ensuite sécher avec un linge et le laisser à l'air libre jusqu'à ce que l'humidité ait disparu.

Matériaux : bambou • **Dimensions :** ((longueur)) 240x(largeur) 55mm • **Recommandation :** préférer le lavage à la main immédiatement après utilisation • **Conditionnement :** 1 pièce • **Origine :** Japon

BAMBOO BRUSH RACLETTE

Thanks to this bamboo squeegee brush, finished the losses of material and the difficulties in recovering zest and pulp on the material used! Take care to wash the brush after each use. Then let it dry with a cloth and leave it in the open air until the moisture has disappeared.

Materials: bamboo • **Dimensions:** ((length))240×(width)55mm • **Recommendation:** wash it by hand after every use • **Packaging:** 1 piece • **Origin:** Japan

PILONS ET MORTIERS

PESTLES AND MORTARS

REF. VJ5VJ6/VJ2VJ4

LES PILONS ET MORTIERS

Entièrement réalisés à la main, ces mortiers suribachi seront parfaits pour piler et écraser graines de sésame, graines de moutarde, cerneaux de noix, noisettes, amandes, sel, cardamome, poivre séché, cumin, fenugrec, baies de sansho, noix de cajou ou encore cacahuètes. Leur intérieur strié permettra aux petites graines et baies de mieux s'écraser.

MORTARS AND PESTLES

Totally handmade, these suribachi mortars are perfect for pounding and crushing: sesame seeds, mustard seeds, shelled walnuts, nuts, almonds, salt, cardamom, dried pepper, cumin, fenugreek, sansho berries, cashew nuts or peanuts. It has the advantage of being grooved, with ridges inside which means small seeds and berries are more easily crushed.

REF. VJ5VJ6

PETIT MORTIER SURIBACHI ET SON PILON SURIKOGI

Matériaux : mortier : suribachi en céramique ; pilon : surikogi en bois • **Dimensions :** mortier : ø12cm ; pilon : (longueur) 18cm • **Poids :** mortier : 275g ; pilon : 40g • **Conditionnement :** 1 mortier + 1 pilon • **Origine :** Japon

SMALL SURIBACHI MORTAR AND ITS SURIKOGI PESTLE

Materials: mortar: ceramic suribachi ; pestle : wooden surikogi • **Dimensions:** mortar: ø12cm ; pestle: (length) 18cm • **Weight:** mortar: 275g ; pestle: 40g • **Packaging:** 1mortar + 1 pestle • **Origin:** Japan

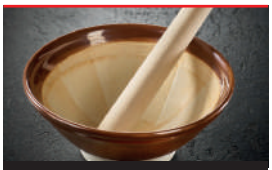
REF. VJ2VJ4

MORTIER SURIBACHI STANDARD ET SON PILON SURIKOGI

Matériaux : mortier : suribachi en céramique ; pilon : surikogi en bois • **Dimensions :** mortier : ø21cm ; pilon : (longueur) 30cm • **Poids :** mortier : 935g ; pilon : 120g • **Conditionnement :** 1 mortier + 1 pilon • **Origine :** Japon

STANDARD SURIBACHI MORTAR AND ITS SURIKOGI PESTLE

Materials: mortar: ceramic suribachi ; pestle: wooden surikogi • **Dimensions:** mortar: ø21cm ; pestle: (length) 30cm • **Weight:** mortar: 935g ; pestle: 120g • **Packaging:** 1mortar + 1 pestle • **Origin:** Japan



REF. KAND10-20

MORTIER SURIBACHI ET SON PILON SURIKOGI

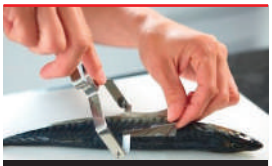
Matériaux : mortier : suribachi en céramique ; pilon : surikogi en bois • **Dimensions :** mortier : ø21,7cm ; pilon : (longueur) 30cm • **Poids :** mortier : 1kg ; pilon : 75g • **Conditionnement :** 1 mortier + 1 pilon • **Origine :** Japon

SURIBACHI MORTAR AND ITS SURIKOGI PESTLE

Materials: mortar: ceramic suribachi ; pestle: wooden surikogi • **Dimensions:** mortar: ø21.7cm ; pestle: (length) 30cm • **Weight:** mortar: 1kg ; pestle: 75g • **Packaging:** 1mortar + 1 pestle • **Origin:** Japan

PETITS MATÉRIELS

SMALL TOOLS



REF. KJ10

FILETEUR À POISSON, FORME ÉCONOME

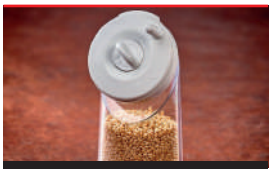
Extrêmement pratique, il vous permettra de lever rapidement et sans difficulté filets de maquereaux, chinchards, rougets, sardines, petits bars et autres petits poissons dont la largeur n'excèdera pas 7cm. Composé d'acier inoxydable, vous le laverez néanmoins à grande eau immédiatement après utilisation.

Matériaux : acier inoxydable • **Conditionnement :** 1 pièce • **Dimensions :** (longueur) de la lame 8cm • **Origine :** Japon

FISH PEELER

Very easy to use, it will allow you to cut off the fillet from mackerel, horse mackerel, small sea bass, red mullet, sardines and other small fishes with a width not exceeding 7cm. Made of stainless steel, we recommend to rinse it with plenty of water after usage.

Materials: stainless steel • **Packaging:** 1 piece • **Dimensions:** blade's lenght 8cm • **Origin:** Japan



REF. KJ12

MOULIN À SÉSAME

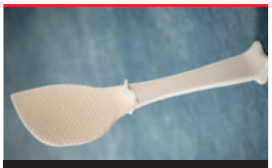
Le moulin de table spécial pour graines de sésames est indispensable pour révéler les saveurs du sésame blanc ou du sésame noir. De conception simple, ce moulin à sésame permet une mouture grossière des graines. Il indispensable pour parfumer salades composées, plats de pâtes ou de riz, brochettes et autre woks.

Matériaux : polyéthylène alimentaire • **Dimensions :** (hauteur) 12cm • **Conditionnement :** sachet de 1 pièce • **Origine :** Japon

SESAME SEED GRINDER

This special table mill for sesame seeds is essential to reveal the black or white sesame flavors. Simple in design, this sesame mill allows coarse grinding of seeds. It is essential for flavoring mixed salads, pasta or rice dishes, skewers and other woks.

Materials: food complying polyethylene • **Dimensions:** (high)12cm • **Packaging:** 1 piece sachet • **Origin:** Japan



REF. CAR

CUILLÈRE À RIZ

La cuillère à riz est indispensable et, de préférence, pourra tenir debout. Un objet simple et utile sans risque de salir votre plan de travail.

Matériaux : polypropylène alimentaire • **Dimensions :** 205x60mm • **Poids :** 30g • **Conditionnement :** 1 pièce en sachet • **Origine :** Japon

RICE SCOOP

The rice scoop is indispensable and, preferably, will be able to stand up. A simple and useful object without risk of dirtying your work plan.

Materials: food complying polypropylene • **Dimensions:** 205x60mm • **Weight:** 30g • **Packaging:** 1 piece in bag • **Origin:** Japan

REF. GIN1

PINCE « GIN-NO-TSUME » À PARER LES LÉGUMES

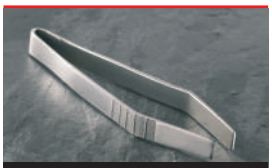
Les cuisiniers japonais ont toujours le souci du détail et cherchent en permanence à faciliter les petites tâches quotidiennes pour les travaux de préparation de leurs ingrédients. Cette pince est tout simplement ingénieuse. Elle vous permet d'ôter les « yeux » sur les pommes de terre, les parties abîmées sur les concombres, les carottes et autres légumes ou fruits, ou encore d'équeuter les fraises…

Matériaux : acier inoxydable • **Dimensions :** 108mm • **Conditionnement :** 1 pièce • **Origine :** Japon

VEGETABLES TRIMMING TWEEZERS "GIN-NO-TSUME"

Japanese chefs have always paid attention to detail and are always looking for ways to make the everyday task of preparing their ingredients easier. A practical tool indispensable to any kitchen. These tweezers are simply ingenious. They allow you to remove the eyes from potatoes, the damaged parts of cucumbers, carrots and other vegetables or fruit, and even hull strawberries.

Materials: stainless steel • **Dimensions:** 108mm • **Packaging:** 1 piece • **Origin:** Japan



REF. PAJ2

PINCE À ARÊTES LOSANGE OU COURBÉE

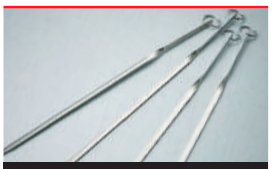
Avec elle, finie la corvée d'arêtes! D'une redoutable efficacité, elle les retirera toutes, petites et grosses, en un temps record. Vous apprécierez son excellente prise en main.

Matériaux : acier inoxydable • **Conditionnement :** 1 pièce • **Origine :** Japon

DIAMOND SHAPED TSUBAYA BONE TONGS

That's it, bones are no longer a chore! Incredibly efficient it removes all of them, small or big, in record time. And so comfortable to hold.

Materials: stainless steel • **Packaging:** 1 piece • **Origin:** Japan



REF. PICB

PICS À BROCHETTES

Ces pics à brochettes sont réputés dans les restaurants à viandes au Japon. Ils sont très résistants et faciles à l'entretien.

Matériaux : acier inoxydable • **Dimensions :** (longueur) 300mm • **Poids :** 14g • **Conditionnement :** 1 pièce • **Origine :** Japon

BBQ SKEWERS

These barbecue skewers are famous in Japanese meat restaurants. They are very resistant and easy to maintain.

Materials: stainless steel • **Dimensions:** (length) 300mm • **Weight:** 14g • **Packaging:** 1 piece • **Origin:** Japan

PANIERS DE CUISSON

COOKING BASKETS

REF. PGN

PANIER RECTANGULAIRE À GRILLER LES FRUITS À COQUE

Le Japon consomme en hiver les fameuses noix de ginko. Ces dernières peuvent êtres cuites de 2 façons, soit dans des woks soit dans ces petits paniers très pratiques. Ils sont également utilisés pour la cuisson des marrons à la flamme ou pour tout autre fruit à coque.

Matériaux : acier inoxydable • **Dimensions :** 250 x 200 x 70 mm • **Conditionnement :** 1 pièce • **Origine :** Japon

RECTANGULAR BASKET TO GRILL NUTS

Japan consumes in winter the famous ginko nuts. These can be cooked in 2 ways, either in woks or in these small baskets very practical. They are also used for cooking chestnuts or for any other nuts.

Materials: stainless steel • **Dimensions:** 250x200x70mm • **Packaging:** 1 piece • **Origin:** Japan

REF. **PGN2**

PANIER ROND À GRILLER LES NOIX DE GINKO

Le Japon consomme en hiver les fameuses noix de ginko. Ces dernières peuvent êtres cuites de 2 façons, soit dans des woks soit dans ces petits paniers très pratiques. Ils sont également utilisés pour la cuisson des marrons à la flamme ou pour tout autre fruit à coque.

Matériaux : acier inoxydable, résitant à 1000°C • **Dimensions :** ø130mm, profondeur 40mm, poignée 170mm • **Conditionnement :** 1 pièce • **Origine :** Japon

ROUND BASKET TO GRILL GINKO NUTS

Japan consumes in winter the famous ginko nuts. These can be cooked in 2 ways, either in woks or in these small baskets very practical. They are also used for cooking chestnuts or for any other nuts.

Materials: stainless steel resisting at 1000°C • **Dimensions:** ø130mm, depth 40mm, grip 170mm • **Packaging:** 1 piece • **Origin:** Japan

REF. **TOR2**

PANIER À CUISSON POUR UDON (ET RAMEN, SOBA…)

La préparation des udon requiert un panier spécial permettant de contrôler parfaitement la cuisson, de les retirer de l'eau en une seule fois tout en les égouttant parfaitement et rapidement.
Ce panier conviendra parfaitement pour les udon, soba, ramen, jusqu'à 30cm de long.

Matériaux : acier inoxydable • **Dimensions :** ø110mm, profondeur 300mm, poignée 190mm, tamis 1,2mm • **Poids :** 500g • **Conditionnement :** 1 pièce • **Origine :** Japon

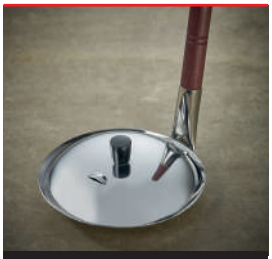
COOKING BASKET FOR UDON (AND RAMEN, SOBA ...)

Udon noodles preparation requires a special basket to control perfectly the cooking, to remove them from the water at one time while draining them perfectly and quickly.
This basket is perfect for udon, soba, ramen, up to 30cm long.

Materials: stainless steel • **Dimensions:** ø110mm, deepth 300mm, grip 190mm, sieve 1.2mm • **Weight:** 500g • **Packaging:** 1 piece • **Origin:** Japan

OYAKO DON

OYAKO DON



REF. **KAND21-22**

POÊLON ÔYAKO DON ET SON COUVERCLE

L'oyako don est un plat très simple et très populaire au Japon. Il se compose d'une couche de riz recouverte de poulet et d'œuf, d'où le nom « oyako » qui signifie « parent et enfant ». Le tout est assaisonné de sauce soja, de mirin et de dashi. Pour le réaliser, ce petit poêlon est indispensable.

Matériaux : poêlon : acier inoxydable ; couvercle : acier inoxydable • **Dimensions :** ø165mm, profondeur 25mm, poignée 175mm, couvercle : ø155mm • **Poids :** poêlon : 324g ; couvercle : 107g • **Conditionnement :** 1 poêlon + 1 couvercle • **Origine :** Japon

ÔYAKO DON PAN AND ITS LID

The oyako don is a very simple dish and very popular in Japan. It consists of a layer of rice covered with chicken and egg, hence the name "oyako" which means « parent and child ». Everything is seasoned with soy sauce, mirin and dashi. To realize it, this small pan is essential.

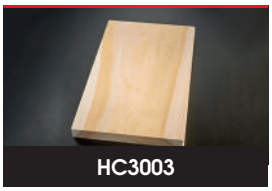
Materials: pan: stainless steel ; lid: stainless steel • **Dimensions:** ø165mm, depth 25mm, handle 175mm, ; lid: ø155mm • **Weight:** pain: 324g ; lid: 107g • **Packaging:** 1 pan + 1 lid • **Origin:** Japan

PLANCHES À DÉCOUPER PROFESSIONNELLES EN BOIS DE HINOKI

HINOKI WOOD PROFESSIONAL CUTTING BOARDS

Ces planches à découper professionnelles sont en bois de Hinoki (Chamaecyparis Obtusa) de Kôchi et fabriquées au sein de la Préfecture de Kôchi, à partir de Hinokiprélevé exclusivement dans les forêts de Kôchi, majoritairement Shimanto. La planche est massive, robuste, étanche à l'eau et à l'humidité, garantie pure, non traitée avec le moindre produit chimique • Le hinoki est un bois tendre à l'action antimicrobienne et antifongique • Il respecte la pointe, la lame, le tranchant des couteaux de cuisine • il est résistant à l'eau et ne se fonce pas facilement. Nos conseils pour une bonne utilisation et pour préserver votre planche : • Toujours poser votre planche sur une surface plane • À l'aide d'un chiffon doux, humidifier légèrement la planche avant utilisation Attention : • Ne jamais laver votre planche au lave-vaisselle • Toujours laver les deux faces après utilisation. Ne jamais utiliser de détergent agressif pour la laver (javel…). Ne l'imbibez pas de détergent pendant longtemps. Ceux-ci peuvent causer le noircissement ou les fissures… • Ne jamais laisser la planche tremper dans l'eau • Une fois lavée, la sécher avec un linge propre, puis la laisser reposer à la verticale, contre une surface bien ventilée, jusqu'à disparition de toute humidité. Ne jamais sécher à la lumière directe du soleil pour éviter les fissures et les déformations • La stocker dans un endroit bien ventilé, à l'abri de la lumière du soleil et de la chaleur, idéalement enveloppée dans un linge doux.

These professional cutting boards are made of Hinoki wood (Chamaecyparis Obtusa) from Kôchi and manufactured in the Prefecture of Kôchi, from Hinoki raised exclusively in Kôchi forests, mostly Shimanto. The board is solid, robust, waterproof and moisture-proof, pure guarantee, not treated with any chemical product • Hinoki is a softwood with antimicrobial and antifungal action • It respects the point, the blade, the edge of the kitchen knives • It is water resistant and will not go down easily. Our tips for a good use and to preserve your board: • Always put your board on a flat surface • Using a soft cloth, lightly moisten the board before using Warning : • Never wash your board in the dishwasher • Always wash both sides after use. Never use aggressive detergent to wash it (bleach ...). Do not soak it with detergent for a long time. These can cause blackening or cracks… • Never let the board soak in water • Once washed, dry with a clean cloth, then let stand vertically against a well-ventilated surface until all moisture is gone. Never dry in direct sunlight to prevent cracking and deformation • Store in a well ventilated area, away from sunlight and heat, ideally wrapped in a soft cloth.



HC3003

PLANCHE À DÉCOUPER PROFESSIONNELLE EN BOIS DE HINOKI TAILLE XL

Matériau : 100 % Hinoki (Chamaecyparis Obtusa) non traité • **Dimensions :** 450x200x30mm • **Poids :** 1,745kg • **Conditionnement :** 1 pièce • **Origine :** Kôchi, Japon

HINOKI WOOD PROFESSIONAL CUTTING BOARD IN SIZE XL

Material: 100% Hinoki (Chamaecyparis Obtusa) untreated • **Dimensions:** 450x240x30mm • **Weight:** 1.745kg • **Packaging:** 1 piece • **Origin:** Kôchi, Japan

HC3004

PLANCHE À DÉCOUPER PROFESSIONNELLE EN BOIS DE HINOKI TAILLE XXL

Matériau : 100 % Hinoki (Chamaecyparis Obtusa) non traité • **Dimensions :** 450x270x30mm • **Poids :** 1,8kg • **Conditionnement :** 1 pièce • **Origine :** Kôchi, Japon

HINOKI WOOD PROFESSIONAL CUTTING BOARD IN SIZE XXL

Material: 100% Hinoki (Chamaecyparis Obtusa) untreated • **Dimensions:** (length) 450x270x30mm • **Weight:** 1.8kg • **Packaging:** 1 piece • **Origin:** Kôchi, Japan

HC3006

PLANCHE À DÉCOUPER PROFESSIONNELLE EN BOIS DE HINOKI TAILLE XXXL

Matériau : 100 % Hinoki (Chamaecyparis Obtusa) non traité • **Dimensions :** 480x240x30mm • **Poids :** 2kg • **Conditionnement :** 1 pièce • **Origine :** Kôchi, Japon

HINOKI WOOD PROFESSIONAL CUTTING BOARD IN SIZE XXXL

Material: 100% Hinoki (Chamaecyparis Obtusa) untreated • **Dimensions:** (length) 480x240mx30mm • **Weight:** 2kg • **Packaging:** 1 piece • **Origin:** Kôchi, Japan

LES BAGUETTES

CHOPSTICKS

REF. CHOP5

SET DE 3 PAIRES DE BAGUETTES POUR CUISINIER

Matériau : 100 % bambou • **Dimensions :** 27 cm, 30 cm, 33 cm • **Poids :** 36 g • **Conditionnement :** sachet • **Origine :** Japon

3 CHOPSTICKS SET FOR COOK

Material: 100% bamboo • **Dimensions:** 27cm, 30cm, 33cm • **Weight:** 36g • **Packaging:** sachet • **Origin:** Japan

REF. CHOP6

PAIRE DE BAGUETTES POUR CUISINIER

Matériau : 100 % bambou • **Dimensions** : 45 cm • **Poids** : 36 g • **Conditionnement :** sachet • **Origine :** Japon

CHOPSTICKS PAIR FOR COOK

Material: 100% bamboo • **Dimensions:** 45cm • **Weight:** 36g • **Packaging:** sachet • **Origin:** Japan

REF. CHOP1

PAIRE DE BAGUETTES SUPER FINES NOIRES, BOIS DE BOULEAU

Matériaux : bouleau, laqué cire de palmier • **Dimensions :** 235x5x5mm • **Poids :** 11g • **Conditionnement :** 1 paire • **Origine :** Japon

PAIR OF BLACK SUPER FINE CHOPSTICKS, BIRCH WOOD

Materials: birch, lacquered with natural palm wax • **Dimensions:** 235x5x5mm • **Weight:** 11g • **Packaging:** 1 pair • **Origin:** Japan

REF. CHOP2

PAIRE DE BAGUETTES SUPER FINES, COULEUR ÉCARLATE, BOIS DE BOULEAU

Matériaux : bouleau, laqué cire de palmier • **Dimensions :** 235x5x5mm • **Poids :** 11g • **Conditionnement :** 1 paire • **Origine :** Japon

PAIR OF SCARLET SUPER FINE CHOPSTICKS, BIRCH WOOD

Materials: birch, lacquered with natural palm wax • **Dimensions:** 235x5x5mm • **Weight:** 11g • **Packaging:** 1 pair • **Origin:** Japan

REF. CHOP3

PAIRE DE BAGUETTES FINES NOIRES, BOIS DE BOULEAU

Matériaux : bouleau, laqué cire de palmier • **Dimensions :** 230x7x7mm • **Poids :** 15g • **Conditionnement :** 1 paire • **Origine :** Japon

PAIR OF BLACK FINE CHOPSTICKS, BIRCH WOOD

Materials: birch, lacquered with natural palm wax • **Dimensions:** 230x7x7mm • **Weight:** 15g • **Packaging:** 1 pair • **Origin:** Japan

REF. CHOP4

PAIRE DE BAGUETTES FINES, COULEUR ÉCARLATE, BOIS DE BOULEAU

Matériaux : bouleau, laqué cire de palmier • **Dimensions :** 230x7x7mm • **Poids :** 15g • **Conditionnement :** 1 paire • **Origine :** Japon

PAIR OF SCARLET FINE CHOPSTICKS, BIRCH WOOD

Materials: birch, lacquered with natural palm wax • **Dimensions:** 230x7x7mm • **Weight:** 15g • **Packaging:** 1 pair • **Origin:** Japan

WAKATAKE À BOULETTES

WAKATAKE MEATS BALLS CONTAINERS

REF. WAK5

WAKATAKE ET SA SPATULE POUR SERVICE DES BOULETTES DE VIANDE OU POISSON TAILLE S

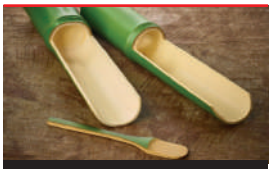
Le wakatake est ici un tube de bambou, creux, taillé pour recevoir de la viande hâchée, en général de poulet, mais aussi de viande rouge, ou viande de porc ou encore de poisson ou crustacé. La viande hâchée est ensuite plongée dans un bouillon, à l'aide de la spatule qui portionne en confectionnant une boulette, où elle cuira avant d'être dégustée.

Matériau : 100% bambou • **Dimensions :** ø35mm, (longueur) 15cm ; spatule : 15cmx2cm • **Poids :** 50g • **Conditionnement :** sachet • **Origine :** Japon

BAMBOO WAKATAKE CONTAINER AND ITS SPATULA FOR MEAT OR FISH BALLS SERVING S SIZE

The wakatake is here a bamboo tube, hollow, shaped to receive minced meat, usually chicken, but also red meat, or pork or fish and shellfish. The minced meat is then immersed in a broth, using the spatula which is serving by making a dumpling, where it will cook before being tasted.

Material: 100% bamboo • **Dimensions:** ø35mm, (length) 15cm ; spatula: 15cmx2cm • **Weight:** 50g • **Packaging:** sachet • **Origin:** Japan



REF. WAK6

WAKATAKE ET SA SPATULE POUR SERVICE DES BOULETTES DE VIANDE OU POISSON TAILLE XL

Le wakatake est ici un tube de bambou, creux, taillé pour recevoir de la viande hâchée, en général de poulet, mais aussi de viande rouge, ou viande de porc ou encore de poisson ou crustacé. La viande hâchée est ensuite plongée dans un bouillon, à l'aide de la spatule qui portionne en confectionnant une boulette, où elle cuira avant d'être dégustée.

Matériau : 100% bambou • **Dimensions :** ø50mm, (longueur) 27cm ; spatule : 16cmx2,5cm • **Poids :** 125g • **Conditionnement :** sachet • **Origine :** Japon

BAMBOO WAKATAKE CONTAINER AND ITS SPATULA FOR MEAT OR FISH BALLS SERVING XL SIZE

The wakatake is here a bamboo tube, hollow, shaped to receive minced meat, usually chicken, but also red meat, or pork or fish and shellfish. The minced meat is then immersed in a broth, using the spatula which is serving by making a dumpling, where it will cook before being tasted.

Material: 100% bamboo • **Dimensions:** ø50mm, (length) 27cm ; spatula: 16cmx2.5cm • **Packaging:** sachet • **Weight:** 125g • **Origin:** Japan

BOÎTES À THÉ

TEA BOXES

REF. OKU1

BOÎTE À THÉ DESIGN 698 40G Ø53MM ET HAUTEUR 67MM

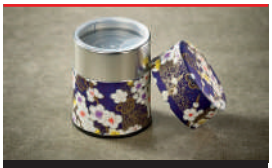
Boîte à thé métal recouverte de papier traditionnel japonais. Elle est équipée d'un double couvercle pour une parfaite conservation du thé.

Matériaux : fer blanc recouvert de papier traditionnel japonais, couvercle interne PE • **Origine :** Japon

TEA BOX DESIGN 698 40G Ø53MM AND HEIGHT 67MM

Metal tea box covered with traditional Japanese paper. Box is equipped with a double lid for a perfect preservation of the tea.

Materials: tin can covered with traditional Japanese paper, internal lid PE • **Origin:** Japan



REF. OKU2

BOÎTE À THÉ DESIGN 699 40G Ø53MM ET HAUTEUR 67MM

Boîte à thé métal recouverte de papier traditionnel japonais. Elle est équipée d'un double couvercle pour une parfaite conservation du thé.

Matériaux : fer blanc recouvert de papier traditionnel japonais, couvercle interne PE • **Origine :** Japon

TEA BOX DESIGN 699 40G Ø53MM AND HEIGHT 67MM

Metal tea box covered with traditional Japanese paper. Box is equipped with a double lid for a perfect preservation of the tea.

Materials: tin can covered with traditional Japanese paper, internal lid PE • **Origin:** Japan

REF. OKU3

BOÎTE À THÉ DESIGN 900 100G Ø64MM ET HAUTEUR 105MM

Boîte à thé métal recouverte de papier traditionnel japonais. Elle est équipée d'un double couvercle pour une parfaite conservation du thé.

Matériaux : fer blanc recouvert de papier traditionnel japonais, couvercle interne PE • **Origine :** Japon

TEA BOX DESIGN 900 100G Ø64MM AND HEIGHT 105MM

Metal tea box covered with traditional Japanese paper. Box is equipped with a double lid for a perfect preservation of the tea.

Materials: tin can covered with traditional Japanese paper, internal lid PE • **Origin:** Japan

REF. OKU4

BOÎTE À THÉ DESIGN 7023 100G Ø64MM ET HAUTEUR 105MM

Boîte à thé métal recouverte de papier traditionnel japonais. Elle est équipée d'un double couvercle pour une parfaite conservation du thé.

Matériaux : fer blanc recouvert de papier traditionnel japonais, couvercle interne PE • **Origine :** Japon

TEA BOX DESIGN 7023 100G Ø64MM AND HEIGHT 105MM

Metal tea box covered with traditional Japanese paper. Box is equipped with a double lid for a perfect preservation of the tea.

Materials: tin can covered with traditional Japanese paper, internal lid PE • **Origin:** Japan

REF. OKU5

BOÎTE À THÉ DESIGN M-2 40G Ø74MM ET HAUTEUR 40MM

Boîte à thé métal recouverte de papier traditionnel japonais. Elle est équipée d'un double couvercle pour une parfaite conservation du thé.

Matériaux : fer blanc recouvert de papier traditionnel japonais, couvercle interne PE • **Origine :** Japon

TEA BOX DESIGN M-2 40G Ø74MM AND HEIGHT 40MM

Metal tea box covered with traditional Japanese paper. Box is equipped with a double lid for a perfect preservation of the tea.

Materials: tin can covered with traditional Japanese paper, internal lid PE • **Origin:** Japan

REF. OKU6

BOÎTE À THÉ DESIGN M-4 40G Ø74MM ET HAUTEUR 40MM

Boîte à thé métal recouverte de papier traditionnel japonais. Elle est équipée d'un double couvercle pour une parfaite conservation du thé.

Matériaux : fer blanc recouvert de papier traditionnel japonais, couvercle interne PE • **Origine :** Japon

TEA BOX DESIGN M-4 40G Ø74MM AND HEIGHT 40MM

Metal tea box covered with traditional Japanese paper. Box is equipped with a double lid for a perfect preservation of the tea.

Materials: tin can covered with traditional Japanese paper, internal lid PE • **Origin:** Japan

REF. OKU7

BOÎTE À THÉ DESIGN A-9 100G Ø64MM ET HAUTEUR 105MM

Boîte à thé métal recouverte de papier traditionnel japonais. Elle est équipée d'un double couvercle pour une parfaite conservation du thé.

Matériaux : fer blanc recouvert de papier traditionnel japonais, couvercle interne PE • **Origine :** Japon

TEA BOX DESIGN A-9 100G Ø64MM AND HEIGHT 105MM

Metal tea box covered with traditional Japanese paper. Box is equipped with a double lid for a perfect preservation of the tea.

Materials: tin can covered with traditional Japanese paper, internal lid PE • **Origin:** Japan

REF. OKU8

BOÎTE À THÉ DESIGN A-11 100G Ø64MM ET HAUTEUR 105MM

Boîte à thé métal recouverte de papier traditionnel japonais. Elle est équipée d'un double couvercle pour une parfaite conservation du thé.

Matériaux : fer blanc recouvert de papier traditionnel japonais, couvercle interne PE • **Origine :** Japon

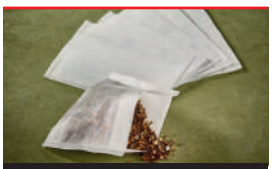
TEA BOX DESIGN A-11 100G Ø64MM AND HEIGHT 105MM

Metal tea box covered with traditional Japanese paper. Box is equipped with a double lid for a perfect preservation of the tea.

Material: tin can covered with traditional Japanese paper, internal lid PE • **Origin:** Japan

SACHETS À INFUSER LE THÉ

BAGS FOR INFUSING TEA



REF. SIT1

SACHETS À INFUSER LE THÉ TAILLE 95X70MM X60 UNITÉS

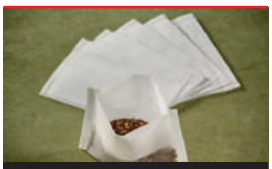
Les sachets à thé prêts à garnir sont courants dans tous les foyers japonais. D'usage unique, ils sont pratiques et très bon marché. Il suffit de les garnir d'une dose de thé en vrac, puis de mettre les sachets à infuser. Pas de nettoyage, pas de feuilles de thé à flotter dans votre théière.

Matériaux : PL/PP/PE • **Conditionnement :** sachet • **Origine :** Japon

TEA SACHETS SIZE 95X70MM X60 UNITS

Fill-your-own tea bags can be found in all Japanese households. Single-use, they are very practical and inexpensive. Just fill them with some loose tea and leave to steep. No cleaning, no tea leaves floating in your tea pot.

Material: PL/PP/PE • **Packaging:** sachet • **Origin:** Japan



REF. SIT2

SACHETS À INFUSER LE THÉ TAILLE 111X111MM X32 UNITÉS

Les sachets à thé prêts à garnir sont courants dans tous les foyers japonais. D'usage unique, ils sont pratiques et très bon marché. Il suffit de les garnir d'une dose de thé en vrac, puis de mettre les sachets à infuser. Pas de nettoyage, pas de feuilles de thé à flotter dans votre théière.

Matériaux : PL/PP/PE • **Conditionnement :** sachet • **Origine :** Japon

TEA SACHETS SIZE 111X111MM X32 UNITS

Fill-your-own tea bags can be found in all Japanese households. Single-use, they are very practical and inexpensive. Just fill them with some loose tea and leave to steep. No cleaning, no tea leaves floating in your tea pot.

Material: PL/PP/PE • **Packaging:** sachet • **Origin:** Japan

LES SACS DE CONSERVATION POUR FRUITS ET LÉGUMES

FRUITS AND VEGETABLES CONSERVATION BAGS

REF. KANSAI1 / KANSAI2

SACS DE CONSERVATION AISAIKA À LA PIERRE D'ÔYA POUR FRUITS ET LÉGUMES

La pierre d'Ôya est une roche ignée, créé à partir de lave et de cendres, rendue fameuse par l'usage qui en a été fait pour la façade de l'Hôtel impérial réalisé par Frank Lloyd Wright à Tokyo. Une des raisons pour lesquelles cette pierre a été utilisée est parce qu'elle possède une texture chaude et peut facilement être sculptée, ce qui permet beaucoup de polyvalence. Ignifuge, la pierre d'Ôya peut avoir différentes couleurs. La pierre d'Ôya ne se trouve que dans une zone de 4km d'est en ouest par 6km du nord au sud autour de la ville d'Ôya près d'Utsunomiya dans la préfecture de Tochigi où il s'en trouve des réserves de quelque 600 millions de tonnes AISAIKA est un sac polyéthylène qui permet de préserver la fraîcheur des fruits et légumes au moyen de l'absorption et de la perméation de l'éthylène qui est l'hormone d'accélération de la sénescence générée par les fruits et légumes. Pour l'adsorption et la perméation de l'éthylène, de la poudre de « pierre d'Ôya » est mélangée au polyéthylène. AISAIKA est constitué d'un film de polyéthylène contenant la pierre d'Ôya pulvérisée. La pierre d'Ôya est poreuse et ses trous sont efficaces pour l'adsorption et la pénétration du gaz d'éthylène qui favorise la croissance des légumes. Comme le film est traitée de sorte que la génération d'eau à l'intérieur d'un sac soit réduite en gardant la performance de perméation de gaz adéquate, la croissance des bactéries responsables du pourrissement est retardée. Ce sac connaît un succès énorme près des particuliers et professionnels au Japon.

Matériaux : polyéthylène et pierre d'Ôya • **Dimensions :** KANSAI : 350 x 250 mm ; KANSAI2 : 400 x 300 mm • **Conditionnement :** KANSAI1 : 8 sacs ; KANSAI2 : 6 sacs • **Origine :** Japon

AISAIKA ÔYA STONE CONSERVATION BAG FOR FRUITS AND VEGETABLES

Ôya stone is an igneous rock, created from lava and ash, made famous by the use made of it for the facade of the Imperial Hotel by Frank Lloyd Wright in Tokyo. One of the reasons this stone was used is because it has a warm texture and can be easily carved, allowing for a lot of versatility 1. Fireproof, Ôya stone can have different colors. The Ôya stone is found only in an area of 4km from east to west by 6km from north to south around the city of Ôya near Utsunomiya in Tochigi prefecture where there are reserves of some 600million tonnes AISAIKA is a polyethylene bag that preserves the freshness of fruits and vegetables by means of the absorption and permeation of ethylene, which is the accelerating hormone of senescence generated by fruits and vegetables. For adsorption and permeation of ethylene, "Ôya stone" powder is mixed with polyethylene. AISAIKA consists of a polyethylene film containing sprayed Ôya stone. Ôya stone is porous and these holes are effective for the adsorption and penetration of ethylene gas which promotes the growth of vegetables. As the film is treated so that the generation of water inside a bag is reduced by keeping the gas permeation performance adequate, the growth of the bacteria responsible for the decay is delayed. This bag knows a huge success near the individuals and professionals in Japan.

Materials: polyethylene and Ôya stone • **Dimensions:** KANSAI1: 350x250mm ; KANSAI2: 400x300mm • **Packaging:** KANSAI1: 8 bags ; KANSAI2: 6 bags • **Origin:** Japan

Nishikidôri

vous présente ses

Matériels pour sushi, maki et onigiri

Sushi, maki and onigiri materials

Moules • Molds p.255
Hangiri • Hangiri p.256
Shamoji • Shamoji p.256
Maki su • Maki su p.257
Boîtes Bento • Bento boxes p.257

MOULES

MOLDS

REF. KJ2 / KJ3 / KJ6 / KJ9

Ces moules sont d'une utilisation vraiment facile, et les maki, sushi, onigiri, gyoza, beaux et bien réussis. Ces moules en polypropylène alimentaire, résistent à 100°C et passent au lave-vaisselle sans problème.

These molds are a really easy use, and maki, sushi, onigiri, gyoza, beautiful and well done. These food-grade polypropylene molds withstand 100°C and are dishwasher-safe.

REF. KJ2

MOULE À MAKI PETIT MODÈLE

Matériau : polypropylène alimentaire résistant jusqu'à + 100° C • **Conditionnement :** 1 pièce • **Recommandation :** passe au lave-vaisselle • **Origine :** Japon

MAKI MOLD SMALL

Material: food resistant polypropylene up to + 100°C • **Packaging:** 1 piece • **Recommendation:** dishwasher safe • **Origin:** Japan

REF. KJ3

MOULE À MAKI GRAND MODÈLE

Matériau : polypropylène alimentaire résistant jusqu'à + 100° C • **Conditionnement :** 1 pièce • **Recommandation :** passe au lave-vaisselle • **Origine :** Japon

MAKI MOLD LARGE

Material: food resistant polypropylene up to + 100°C • **Packaging:** 1 piece • **Recommendation:** dishwasher safe • **Origin:** Japan

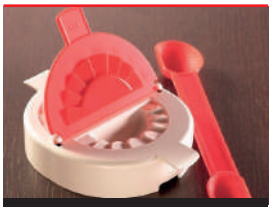
REF. KJ6

MOULE À SUSHI SANS PLANCHETTE

Matériau : polypropylène alimentaire résistant jusqu'à + 100° C • **Conditionnement :** 1 pièce • **Recommandation :** passe au lave-vaisselle • **Origine :** Japon

SUSHI MOLD WITHOUT BOARD

Material: food resistant polypropylene up to + 100°C • **Packaging:** 1 piece • **Recommendation:** dishwasher safe • **Origin:** Japan



REF. KJ9

MOULE À GYOZA

Les gyoza sont les raviolis japonais dégustés en général poêlés ou encore à la vapeur. Leur confection sera très aisée à l'aide de cet ustensile. À vos tabliers !

Matériau : polypropylène alimentaire résistant jusqu'à + 100° C, • **Conditionnement :** 1 pièce • **Recommandation :** passe au lave-vaisselle • **Origine :** Japon

GYOZA MOLD

Gyoza are Japanese raviolis generally panfried or steam cooked. It is very easy to make them with this utensil. Put your aprons on!

Material: food resistant polypropylene up to + 100°C • **Packaging:** 1 piece • **Recommendation:** dishwasher safe • **Origin:** Japan

REF. MOG

MOULE À ONIGIRI

Les onigiri sont aux Japonais ce que sont les sandwichs pour les occidentaux. Vous pouvez facilement créer votre propre onigiri avec ce petit moule. Tous ceux qui sont allés au Japon connaissent l'onigiri. Les magasins de proximité ouverts 24h/24 et 7j/7 proposent un large choix. Ce sont des en-cas composés d'une boulette de riz farcie d'un mélange assaisonné et généralement partiellement enveloppée d'algues nori.

Matériau : polypropylène alimentaire • **Dimensions** : 75 x 75 x 38 mm • **Conditionnement :** 1 pièce • **Recommandation :** passe au lave-vaisselle, ce moule ne peut pas être chauffé • **Origine :** Japon

ONIGIRI MOLD

Onigiri are to the Japanese what the sandwiches are for Westerners. Now you can easily make your own onigiri with this small onigiri mold. Anyone who has been to Japan knows onigiri. Convenience stores (shops open 24/7) have a wide selection. These are snacks made of a rice dumpling stuffed with a seasoned mixture and usually partly wrapped in nori seaweed.

Material: food-grade polypropylene, dishwasher safe • **Dimensions:** 75x75x38mm • **Packaging:** 1 piece • **Recommendation:** dishwasher safe, this mold can not be heated • **Origin:** Japan

HANGIRI

Le hangiri est le bacquet en bois destiné à recevoir le riz, immédiatement après sa cuisson, lorsqu'on fabrique des sushi. Il vous suffit de verser le riz dedans à la fin de la cuisson et de l'arroser de votre vinaigre à sushi. Étaler le riz délicatement, sur toute la surface du hangiri, avec une spatule à riz, en effectuant des mouvements tranchants. Ceci permettra de bien l'aérer en évitant que les grains ne restent agglomérés. Le riz prend alors la bonne texture et un joli brillant. Vous pouvez ensuite le recouvrir d'un linge légèrement humide, tout en le laissant à température ambiante, afin qu'il refroidisse tranquillement et qu'il ne sèche pas. Le hangiri est confectionné en bois de cyprès et cerclé de cuivre.

REF. HAN1

HANGIRI
TAILLE S

Matériaux : cyprès de Sawara (Chamaecyparis pisifera), cerclage en cuivre • **Dimensions :** ø 27 cm • **Conditionnement :** 1 pièce • **Origine :** Japon

REF. HAN2

HANGIRI
TAILLE M

Matériaux : cyprès de Sawara (Chamaecyparis pisifera), cerclage en cuivre • **Dimensions :** ø 30 cm • **Conditionnement :** 1 pièce • **Origine :** Japon

REF. HAN3

HANGIRI
TAILLE L

Matériaux : cyprès de Sawara (Chamaecyparis pisifera), cerclage en cuivre • **Dimensions :** ø 36 cm • **Conditionnement :** 1 pièce • **Origine :** Japon

HANGIRI

Hangiri is the wooden bucket intended to receive rice, immediately after cooking, when making sushi. Simply pour the rice in at the end of cooking and drizzle with your sushi vinegar. Spread the rice delicately over the whole surface of the hangiri with a rice spatula, making sharp movements. This will allow to aerate well by avoiding that the grains are agglomerated. The rice then takes the right texture and a nice shine. You can then cover it with a slightly damp cloth, while leaving it at room temperature, so that it cools quietly and that it does not dry. The hangiri is made of cypress wood and rimmed with copper.

HANGIRI BUCKET
SIZE S

Materials: Sawara cypress (Chamaecyparis pisifera), copper circling • **Dimensions:** ø27cm • **Packaging:** 1 piece • **Origin:** Japan

HANGIRI BUCKET
SIZE M

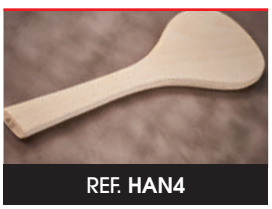
Materials: Sawara cypress (Chamaecyparis pisifera), copper circling • **Dimensions:** ø30cm • **Packaging:** 1 piece • **Origin:** Japan

HANGIRI BUCKET
SIZE L

Materials: Sawara cypress (Chamaecyparis pisifera), copper circling • **Dimensions:** ø36cm • **Packaging:** 1 piece • **Origin:** Japan

LES SHAMOGI : SPATULES POUR HANGIRI

Le shamoji est la spatule japonaise utilisée spécialement pour brasser et servir le riz ou pour brasser le vinaigre à sushi avec le riz. Le shamoji est souvent trempé dans l'eau pendant son utilisation pour empêcher le riz de s'y coller. Certains shamoji en plastique coûteux ont des surfaces anti-adhésives. Le métal est rarement utilisé, car il est plus susceptible de couper des grains de riz ou d'endommager la cuve en bois de hangiri traditionnellement utilisée pour le mélange.



REF. HAN4

SPATULE SHAMOJI POUR HANGIRI
TAILLE S ET M

Matériau : « Buna », hêtre du Japon (Fagus crenata) • **Dimensions :** taille S : ø 27 cm ; taille M : ø 30 cm • **Conditionnement :** 1 pièce • **Origine :** Miyajima, Japon

REF. HAN5

SPATULE SHAMOJI POUR HANGIRI
TAILLE L

Matériaux : « Buna », hêtre du Japon (Fagus crenata) • **Dimensions :** ø 36 cm • **Conditionnement :** 1 pièce • **Origine :** Miyajima, Japon

SHAMOJI: SPATULA FOR HANGIRI BUCKET

Shamoji is the Japanese spatula used especially for brewing and serving rice or brewing sushi vinegar with rice. The shamoji is often soaked in water during use to prevent the rice from sticking to it. Some expensive plastic shamoji have nonstick surfaces. Metal is rarely used because it is more likely to cut rice kernels or damage the hangiri wood vat traditionally used for mixing.

SHAMOJI SPATULA FOR HANGIRI BUCKET
SIZE S AND M

Materials: "Buna", Japanese beech (Fagus crenata) • **Dimensions:** size S: Ø27cm ; size M: ø30cm • **Packaging:** 1 piece • **Origin:** Miyajima, Japan

SHAMOJI SPATULA FOR HANGIRI BUCKET
SIZE L

Materials: "Buna", Japanese beech (Fagus crenata) • **Dimensions:** ø36cm • **Packaging:** 1 piece • **Origin:** Miyajima, Japan

MAKI SU TAPIS À MAKI

Nous avons choisi la gamme de « makisu » de la maison Hasegawa pour ses garanties d'hygiène, de solidité, de praticité. Ce makisu est confectionné à partir de bandes de polypropylène alimentaire et de ficelles de nylon plus hygiéniques et faciles à nettoyer que les fils de cotons traditionnels. Avec ces « mat » makisu, vous évitez les moisissures noires, avez moins de riz à coller sur la surface de travail et profitez d'un lavage et d'un séchage plus rapide.

REF. **MAK1**

TAPIS « MAKISU » POUR MAKI COULEUR VERTE

Matériaux : polypropylène alimentaire et nylon • **Dimensions :** 250x165mm • **Conditionnement :** sachet 1 pièce • **Recommandation :** passe au lave-vaisselle, peut être désinfecté à l'eau de javel • **Origine :** Japon

REF. **MAK2**

TAPIS « MAKISU » POUR MAKI COULEUR BEIGE

Matériaux : polypropylène alimentaire et nylon • **Dimensions :** 250x165mm • **Conditionnement :** sachet 1 pièce • **Recommandation :** passe au lave-vaisselle, peut être désinfecté à l'eau de javel • **Origine :** Japon

REF. **MAK3**

TAPIS « MAKISU » POUR MAKI COULEUR BLEUE

Matériaux : polypropylène alimentaire et nylon • **Dimensions :** 250x165mm • **Conditionnement :** sachet 1 pièce • **Recommandation :** passe au lave-vaisselle, peut être désinfecté à l'eau de javel • **Origine :** Japon

MAKI SU MAKI ROLLING MAT

We selected the "makisu" range of Hasegawa for its guarantees of hygiene, strength, practicality. This makisu is made from food-grade polypropylene and nylon strings that are more hygienic and easy to clean than traditional cotton yarns. With these "mat" makisu, you avoid black mold, have less rice to stick on the work surface and enjoy washing and drying faster.

MAT "MAKISU" FOR MAKI GREEN COLOR

Materials: food polypropylene and nylon • **Dimensions:** 250x165mm • **Packaging:** 1 piece sachet • **Recommendation:** dishwasher safe, can be disinfected with bleach • **Origin:** Japan

MAT "MAKISU" FOR MAKI BEIGE COLOR

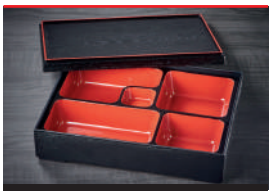
Materials: food polypropylene and nylon • **Dimensions:** 250x165mm • **Packaging:** 1 piece sachet • **Recommendation:** dishwasher safe, can be disinfected with bleach • **Origin:** Japan

MAT "MAKISU" FOR MAKI BLUE COLOR

Materials: food polypropylene and nylon • **Dimensions:** 250x165mm • **Packaging:** 1 piece sachet • **Recommendation:** dishwasher safe, can be disinfected with bleach • **Origin:** Japan

BOÎTES À BENTO PROFESSIONNELLES

Les boîtes à bento professionnelles sont compartimentées. Elles réservent un espace pour chaque catégorie d'ingrédients : le riz, les viandes, les légumes, les condiments, les mets sucrés… Elles sont servies telles quelles à table, garnies.



REF. **5-830-1-5**

BOÎTE BENTO NOIRE ET LISERÉ ROUGE ET SON COMPARTIMENT

Matériau : résine acrylonitrile butadiène-styrène • **Dimensions :** boîte : 272x212x61 mm ; compartiment : 264x194x40mm • **Conditionnement :** 1 étui boîte et 1 étui compartiment • **Origine :** Japon

REF. **5-829-4-2**

BOÎTE BENTO NOIRE ET SON COMPARTIMENT

Matériau : résine acrylonitrile butadiène-styrène • **Dimensions :** boîte : 310x247x67 mm ; compartiment : 288x238x28 mm • **Conditionnement :** 1 étui boîte et 1 étui compartiment • **Origine :** Japon

PROFESSIONAL BENTO BOXES

The professional bento boxes are compartmentalized. They reserve a space for each category of ingredients: rice, meats, vegetables, condiments, sweet dishes… They are served as they are at table, garnished.

BLACK BENTO BOX AND RED BORDER AND ITS COMPARTMENT

Material: acrylonitrile butadiene-styrene resin • **Dimensions:** box: 272x212x61mm ; compartment: 264x194x40mm • **Packaging:** 1 box and 1 compartment case • **Origin:** Japan

BLACK BENTO BOX AND ITS COMPARTMENT

Material: acrylonitrile butadiene-styrene resin • **Dimensions:** box: 310x247x67mm; compartment: 288x238x28mm • **Packaging:** 1 box and 1 compartment case • **Origin:** Japan

Nishikidôri

vous présente ses

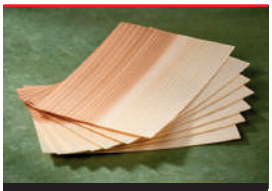
Plaquettes de cèdre pour cuisson
Cedar wood sheets for cooking

Plaquettes de cèdre pour cuisson
• Cedar wood sheets for cooking p.259

PLAQUETTES DE CÈDRE POUR CUISSON

Les feuilles de bois de cèdre japonais sont très utilisées dans la cuisine japonaise, particulièrement pour la cuisson, sur petit barbecue, du maquereau, du rouget ou du bar, voire de viande de canard. En général, le poisson ou la viande sont marinés, avec du miso par exemple, puis enveloppés par cette feuille de cèdre, légèrement humidifiée, telle un étui.

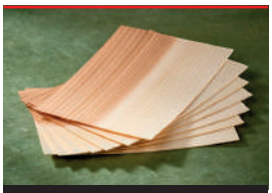
Nos accords parfaits : l'idéal est de laisser reposer au frais avant cuisson au barbecue ou au brûleur de chalumeau. La feuille de cèdre diffuse alors ses fragrances et parfume délicatement le met. Pour une variante aromatique, vous pouvez humidifier la feuille avec du saké ou un alcool fort.



REF. KAT1-S / KAT1

PLAQUETTES DE BOIS DE CÈDRE SUGI ITA POUR CUISSON 120X60X1MM, 20 PIÈCES / 100 PIÈCES

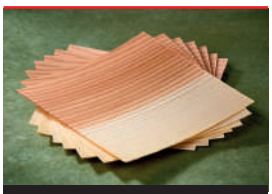
Matériau : 100% cèdre du Japon (Cryptmeria Japonica) • **Conditionnement :** sachet • **Conservation :** à l'abri de la lumière et de l'humidité • **Origine :** Japon



REF. KAT3-S / KAT3

PLAQUETTES DE BOIS DE CÈDRE SUGI ITA POUR CUISSON 100X150X1MM, 20 PIÈCES / 100 PIÈCES

Matériau : 100% cèdre du Japon (Cryptmeria Japonica) • **Conditionnement :** sachet • **Conservation :** à l'abri de la lumière et de l'humidité • **Origine :** Japon



REF. KAT4-S / KAT4

PLAQUETTES DE BOIS DE CÈDRE SUGI ITA POUR CUISSON 120X120X1MM, 20 PIÈCES / 100 PIÈCES

Matériau : 100% cèdre du Japon (Cryptmeria Japonica) • **Conditionnement :** sachet • **Conservation :** à l'abri de la lumière et de l'humidité • **Origine :** Japon

CEDAR WOOD SHEETS FOR COOKING

Japanese cedar wood sheets are widely used in Japanese cuisine, particularly for cooking mackerel, red mullet, sea bass or duck on small barbecues. Usually the fish or meat are marinated with miso for example and then wrapped in this cedar sheet, like in a pouch and slightly moistened.

Our perfect combination: ideally it should be left to rest in a cool place before cooking on a barbecue or with a blowtorch. The cedar sheet releases its fragrances and delicately perfumes the food. For an aromatic variant, you can moisten the leaf with sake or a strong alcohol.

SUGI ITA CEDAR WOOD SHEETS, RECTANGULAR, FOR COOKING 120X60X1MM, 20 PIECES / 100 PIECES

Material: 100% Japanese cedar (Cryptmeria Japonica) • **Packaging:** sachet • **Storage:** away from light and moisture • **Origin:** Japan

SUGI ITA CEDAR WOOD SHEETS, RECTANGULAR, FOR COOKING 100X150X1MM, 20 PIECES / 100 PIECES

Material: 100% Japanese cedar (Cryptmeria Japonica) • **Packaging:** sachet • **Storage:** away from light and moisture • **Origin:** Japan

SUGI ITA CEDAR WOOD SHEETS, RECTANGULAR, FOR COOKING 120X120X1MM, 20 PIECES / 100 PIECES

Material: 100% Japanese cedar (Cryptmeria Japonica) • **Packaging:** sachet • **Storage:** away from light and moisture • **Origin:** Japan

Nishikidôri

vous présente ses

Carafons & Verres
Carafes & Glasses

Carafons & Verres • Carafes & Glasses..... p.261

CARAFONS & VERRES

CARAFES & GLASSES

REF. B2204

CARAFON À SAKÉ OU À DASHI TEBINERI 270 ML

Ce petit carafon en verre transparent conviendra parfaitement pour servir un saké froid ou chaud ainsi qu'un bouillon dashi pour un service au moment.

Matériau : verre • **Dimensions :** hauteur 13 cm • **Conditionnement :** 1 pièce • **Recommandation :** passe au lave-vaisselle, micro-ondes • **Origine :** Aichi, Japon

TEBINERI SMALL CARAFE FOR SAKE OR DASHI 270ML

This small carafe, made of transparent glass, is perfect for serving cold or hot sake and dashi broth for a quick service.

Material: glass • **Dimensions:** height 13cm • **Packaging:** 1 piece • **Origin:** Aichi, Japon • **Recommendation:** dishwasher safe, micro wave safe • **Origin:** Aichi, Japon

REF. WAK1

FIOLE DE SERVICE À SAKÉ EN BAMBOU WAKATAKE 200 ML

Cette fiole, entièrement confectionnée à la main, en pur bambou, est exclusivement destinée au service du saké froid. Le bambou préserve la texture, les arômes et les saveurs du saké.

Matériau : bambou • **Dimensions :** hauteur 16 cm, ø 7 cm • **Poids :** 120 g • **Conditionnement :** 1 pièce • **Recommandation :** ne passe pas au lave-vaisselle • **Origine :** Aichi, Japon

WAKATAKE BAMBOO SAKE SERVING FLASK 200ML

This flask, entirely made by hand, in pure bamboo, is exclusively intended for the service of cold sake. Bamboo preserves the texture, aromas and flavors of sake.

Material: bamboo • **Dimensions:** height 16cm, ø7cm • **Weight:** 120g • **Packaging:** 1 piece • **Recommendation:** does not go in the dishwasher • **Origin:** Aichi, Japan

REF. WAK2

FIOLE DE SERVICE À SAKÉ EN BAMBOU WAKATAKE 400 ML

Cette fiole, entièrement confectionnée à la main, en pur bambou, est exclusivement destinée au service du saké froid. Le bambou préserve la texture, les arômes et les saveurs du saké.

Matériau : bambou • **Dimensions :** hauteur 20 cm, ø 7 cm • **Poids :** 220 g • **Conditionnement :** 1 pièce • **Recommandation :** ne passe pas au lave-vaisselle • **Origine :** Aichi, Japon

WAKATAKE BAMBOO SAKE SERVING FLASK 400ML

This flask, entirely made by hand, in pure bamboo, is exclusively intended for the service of cold sake. Bamboo preserves the texture, aromas and flavors of sake.

Material: bamboo • **Dimensions:** height 20cm, ø7cm • **Weight:** 220g • **Packaging:** 1 piece • **Recommendation:** does not go in the dishwasher • **Origin:** Aichi, Japan

REF. WAK3

VERRE À SAKÉ EN BAMBOU VERT WAKATAKE

Ce verre, entièrement confectionné à la main, en pur bambou vert, est exclusivement destiné au service du saké froid. Le bambou préserve la texture, les arômes et les saveurs du saké.

Matériau : bambou • **Dimensions :** hauteur 5 cm, ø 4 cm • **Poids :** 25 g • **Conditionnement :** 1 pièce • **Recommandation :** ne passe pas au lave-vaisselle • **Origine :** Aichi, Japon

GREEN WAKATAKE BAMBOO GLASS FOR SAKE

This glass, entirely made by hand, in pure green bamboo, is exclusively intended for the service of cold sake. Bamboo preserves the texture, aromas and flavors of sake.

Materials: bamboo • **Dimensions:** height 5cm, ø4cm • **Weight:** 25g • **Packaging:** 1 piece • **Recommendation:** does not go in the dishwasher • **Origin:** Aichi, Japan

REF. WAK4

VERRE À SAKÉ EN BAMBOU POLI ROKURO

Ce verre, entièrement confectionné à la main, en pur bambou poli, est exclusivement destiné au service du saké froid. Le bambou préserve la texture, les arômes et les saveurs du saké.

Matériau : bambou • **Dimensions :** hauteur 9 cm, ø 8 cm • **Poids :** 60 g • **Conditionnement :** 1 pièce • **Recommandation :** ne passe pas au lave-vaisselle • **Origine :** Aichi, Japon

POLISHED ROKURO BAMBOO GLASS FOR SAKE

This glass, entirely made by hand, in pure polished bamboo, is exclusively intended for the service of cold sake. Bamboo preserves the texture, aromas and flavors of sake.

Material: bamboo • **Dimensions:** height 9cm, ø8cm • **Weight:** 60g • **Packaging:** 1 piece • **Recommendation:** does not go in the dishwasher • **Origin:** Aichi, Japan

REF. B5427

VERRE À SAKÉ AJIWAI

Le verre à saké Ajiwai, entièrement façonné à la main a la forme parfaite pour une dégustation toute en saveurs et parfums.

Vous pourrez l'utiliser en apéritif, en digestif ou tout au long du repas.

Matériau : verre • **Dimensions :** hauteur 9 cm, ø 5,5 cm • **Poids :** 270 g • **Conditionnement :** 1 pièce • **Recommandation :** passe au lave-vaiselle, micro-ondes • **Origine :** Aichi, Japon

AJIWAI SAKE GLASS

The sake Ajiwai glass, totally handmade, has the perfect shape for agustative tasting. All the perfumes and flavors will be delicately liberated.

You can use it for your cocktails, or after meal or even all along your meal.

Material: glass • **Dimensions:** height 9cm, ø5.5cm • **Weight:** 270g • **Packaging:** 1 piece • **Recommendation:** dishwasher safe, micro wave safe • **Origin:** Aichi, Japan

REF. KAND23

VERRES À SAKÉ TRANSPARENT TYPE 1

Ces verres transparents conviennent pour un usage quotidien pour la dégustation des sakés

Matériau : verre • **Dimensions :** hauteur 8 cm, ø 7,4 cm • **Poids :** 130 g • **Conditionnement :** 6 pièces • **Origine :** Japon

TRANSPARENT SAKE GLASSES TYPE 1

These transparent glasses are suitable for everyday use for tasting sake

Material: glass • **Dimensions:** height 8cm, ø7.4cm • **Packaging:** 6 pieces • **Weight:** 130g • **Origin:** Japan

REF. B2303

VERRE À WHISKY KUTSUROGI ROCK 335 ML

Cet élégant verre entièrement façonné à la main permettra une dégustation en mettant en valeur la couleur du whisky et en laissant les arômes arriver jusqu'à vous.

Matériaux : verre • **Dimensions :** hauteur 9,5 cm, ø 8 cm • **Poids :** 270 g • **Conditionnement :** 1 pièce • **Recommandation :** passe au lave-vaiselle, micro-ondes • **Origine :** Aichi, Japon

KUTSUROGI ROCK WHISKYGLASS 335ML

This elegant, fully hand-crafted glass will allow you to taste by highlighting the color of the whisky and letting the aromas come to you.

Materials: glass • **Dimensions:** height 9.5cm, ø8cm • **Weight:** 270g • **Packaging:** 1 piece • **Recommendation:** dishwasher safe, micro wave safe • **Origin:** Aichi, Japan

Nishikidôri

vous présente ses

Porcelaine Nikko
Nikko Porcelain

Porcelaine Nikko • Nikko Porcelain..... p.263-264

www.nishikidori.com

PORCELAINE NIKKO

NIKKO PORCELAIN

REF. NIK1A, NIK1B, NIK1C, NIK1D

PORCELAINE NIKKO, DIVERS MOTIFS

La porcelaine Nikko est extrêmement réputée au Japon. Les grands restaurants affectionnent sa qualité et sa sobriété. Les vaisselles de porcelaine Nikko sont aussi très courues par les jeunes mariés, et comme cadeaux pour les fêtes des mères et grand-mères, fêtes des pères, pour la Saint-Valentin, pour les cadeaux d'anniversaire, les fêtes de fin d'année, les baptêmes... Les assiettes proposées sont des assiettes de service de taille pratique et couramment utilisées au Japon. Il est commun d'utiliser de petites assiettes de cette taille pour partager la nourriture. L'ensemble bol à riz et porte baguettes a sa place également sur la table quotidienne. L'ensemble tasse et mini coupelle s'utilise pour la dégustation des soba. Traditionnellement, la tasse est utilisée pour contenir le tsuyu, la sauce d'accompagnement et la petite coupelle s'utilise pour la présentation de condiments.
La collection de porcelaine Nikko sélectionnée appartient au design Komon Asobi, finement structuré, dont la signification peut se traduire « profiter du cœur élégant et ludique de l'ère Edo ». Les motifs : • 1. Piment rouge et lettre « P » : les piments rouges sont utilisés comme amulettes dans le monde entier. La lettre « P » cachée symbolise le piment, qui, comme l'être humain, « sait qu'il dispose de ses forces intérieures pour les porter à l'extérieur ». • 2. Aubergine et Nashi : aubergine se dit « Nasu » en japonais. Le mot a également le sens d' « accomplir ». Il s'agit donc d'un motif de bon augure. Le motif caché est la poire, « Nashi » en japonais. Le Nashi traditionnel a une forme ronde et caractérise un peu le mystère au Japon, car il n'est ni poire ni pomme. • 3. Feuille de chanvre et libellule : comme le chanvre pousse en abondance, ce motif souligne le souhait de la croissance des enfants. Quant à la libellule cachée dans les motifs, elle est le symbole de l'été au Japon. La libellule est un motif de décoration très populaire. Elle était très adulée par les samouraïs car symbolique de la force et du courage. • 4. Daimyo et chien Akita Inu : Daimyo était un titre de la noblesse japonaise du X[e] au XIX[e] siècle. Les Daimyo étaient les plus puissants gouverneurs féodaux du Japon. Le chien Akita Inu, race emblématique du Japon, est réputé pour son caractère docile, son courage, sa dignité, sa fidélité.

NIKKO PORCELAIN, VARIOUS DESIGNS

Nikko porcelain is very famous in Japan. The great restaurants are fond of its quality and sobriety. Nikko porcelain dishes are also popular with honeymooners, as gifts for Mother's Day and Grandmother's Day, Father's Day, Valentine's Day, Birthday Gifts, End of Year Celebrations. year, baptisms ... The plates introduced are service-sized serving plates commonly used in Japan. It is common to use small plates of this size to share food. The whole rice bowl and chopstick holder are also common on the daily table. The cup and mini cup set are used when eating soba noodles. Traditionally, the cup is used to contain the tsuyu sauce served to enjoy the soba noodles and the small cup is used for the presentation of condiments.
The selected Nikko porcelain collection is part of the finely structured Komon Asobi design, which meaning can be translated to "enjoy the elegant and playful heart of the Edo era". The designs: • 1. Red chilli pepper and letter "P": red chilli peppers are used as amulets around the world. The hidden letter "P" symbolizes hot pepper, which, like the human being, "knows that he has his inner strength to carry to the outside." • 2. Egg plant and Nashi: egg plant says "Nasu" in Japanese. The word also has the meaning of "to accomplish". This is a good cause. The hidden motive is pear, "Nashi" in Japanese. The traditional Nashi has a round shape and characterizes a little the mystery in Japan, because it is neither pear nor apple. • 3. Hemp leave and dragonfly: as hemp grows in abundance, this pattern emphasizes the wish for growth of children. As for the dragonfly hidden in the grounds, it is the symbol of summer in Japan. The dragonfly is a very popular decorative motif. It was very adored by the samurai as symbolic of strength and courage. • 4. Daimyo and Akita Inu dog: Daimyo was a title of Japanese nobility from the 10th to the 19th century. The Daimyo were the most powerful feudal governors of Japan. The dog Akita Inu, Japan's iconic breed, is renowned for its docile character, courage, dignity and loyalty.

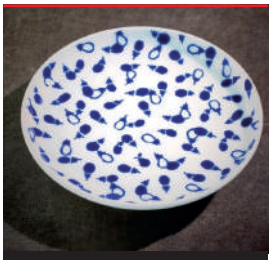
REF. NIK1A

ASSIETTE RONDE EN PORCELAINE, MOTIF PIMENT ROUGE ET LETTRE « P » Ø15CM

Matériau : porcelaine • **Dimensions :** ø15cm • **Conditionnement :** 1 pièce • **Origine :** Ishikawa, Japon

PORCELAIN ROUND PLATE, RED CHILLI PEPPER AND LETTER "P" DESIGN Ø15CM

Material: porcelain • **Dimensions:** ø15cm • **Packaging:** 1 piece • **Origin:** Ishikawa, Japan



REF. NIK1B

ASSIETTE RONDE EN PORCELAINE, MOTIF AUBERGINE ET NASHI Ø15CM

Matériau : porcelaine • **Dimensions :** ø15cm • **Conditionnement :** 1 pièce • **Origine :** Ishikawa, Japon

PORCELAIN ROUND PLATE, EGG PLANT AND NASHI DESIGN Ø15CM

Material: porcelain • **Dimensions:** ø15cm • **Packaging:** 1 piece • **Origine:** Ishikawa, Japan

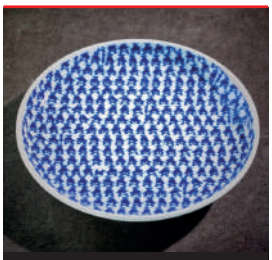
REF. NIK1C

ASSIETTE RONDE EN PORCELAINE, MOTIF FEUILLE DE CHANVRE ET LIBELLULE Ø15CM

Matériau : porcelaine • **Dimensions :** ø15cm • **Conditionnement :** 1 pièce • **Origine :** Ishikawa, Japon

PORCELAIN ROUND PLATE, HEMP LEAVE AND DRAGONFLY DESIGN Ø15CM

Material: porcelain • **Dimensions:** ø15cm • **Packaging:** 1 piece • **Origin:** Ishikawa, Japan



REF. NIK1D

ASSIETTE RONDE EN PORCELAINE, MOTIF DAIMYO ET CHIEN AKITA INU, Ø15CM

Matériau : porcelaine • **Dimensions :** ø15cm • **Conditionnement :** 1 pièce • **Origine :** Ishikawa, Japon

PORCELAIN ROUND PLATE, DAIMYO AND AKITA INU DOG DESIGN, Ø15CM

Material: porcelain • **Dimensions:** ø15cm • **Packaging:** 1 piece • **Origin:** Ishikawa, Japan

REF. **NIK3A**

DUO BOL À RIZ ET PORTE-BAGUETTES EN PORCELAINE, MOTIFS PIMENT ROUGE ET AUBERGINE

Matériau : porcelaine • **Dimensions :** bol à riz : ø12cm, hauteur 6,5cm ; porte-baguettes : 6x2x1,5cm • **Conditionnement :** 2 bols et 2 portes baguettes • **Origine :** Ishikawa, Japon

PAIR OF PORCELAIN RICE BOWLS AND CHOPSTICK HOLDERS, RED CHILLI PEPPER AND EGGPLANT DESIGNS

Material: porcelain • **Dimensions:** rice bowl: ø12cm, 6.5cm heigh ; chopstick holders: 6x2x1.5cm • **Packaging:** 2 bowls and 2 chopstick holders • **Origin:** Ishikawa, Japan

REF. **NIK3B**

DUO BOL À RIZ ET PORTE-BAGUETTES EN PORCELAINE, MOTIFS FEUILLE DE CHANVRE ET DAIMYO

Matériau : porcelaine • **Dimensions :** bol à riz : ø12cm, hauteur 6,5cm ; porte-baguettes : 6x2x1,5cm • **Conditionnement :** 2 bols et 2 portes baguettes • **Origine :** Ishikawa, Japon

PAIR OF PORCELAIN RICE BOWLS AND CHOPSTICK HOLDERS, HEMP LEAVE AND DAIMYO DESIGNS

Material: porcelain • **Dimensions:** rice bowl: ø12cm, 6.5cm heigh ; chopstick holders: 6x2x1.5cm • **Packaging:** 2 bowls and 2 chopstick holders • **Origin:** Ishikawa, Japan

REF. **NIK2A**

DUO TASSES ET COUPELLES À SOBA PORCELAINE, MOTIFS PIMENT ROUGE ET AUBERGINE

Matériau : porcelaine • **Dimensions :** tasse à soba : ø8,5cm, hauteur 6,5cm ; coupelle : ø9,5cm • **Conditionnement :** coffret 2 tasses et 2 coupelles • **Origine :** Ishikawa, Japon

PAIR OF SOBA PORCELAIN NOODLE CUPS AND MINI CUPS, RED CHILLI PEPPER AND EGGPLANT DESIGNS

Material: porcelain • **Dimensions:** soba cup: ø8.5cm, 6.5cm heigh ; mini-cup: ø9.5cm • **Packaging:** 2 cups and 2 mini cups • **Origin:** Ishikawa, Japan

REF. **NIK2B**

DUO TASSES ET COUPELLES À SOBA PORCELAINE, MOTIFS FEUILLE DE CHANVRE ET DAIMYO

Matériau : porcelaine • **Dimensions :** tasse à soba : ø8,5cm, hauteur 6,5cm ; coupelle : ø9,5cm • **Conditionnement :** coffret 2 tasses et 2 coupelles • **Origine :** Ishikawa, Japon

PAIR OF SOBA PORCELAIN NOODLE CUPS AND MINI CUPS, HEMP LEAVE AND DAIMYO DESIGNS

Material: porcelain • **Dimensions:** soba cup: ø8.5cm, 6.5cm heigh ; mini-cup: ø9.5cm • **Packaging:** 2 cups and 2 mini cups • **Origin:** Ishikawa, Japan

Nishikidôri

vous présente ses

Poêles et Plaques
Pans and Plates

Poêles et Plaques • Pans and Plates p.266

POÊLES ET PLAQUES

PANS AND PLATES

REF. **TORT1**

POÊLE À OMELETTE JAPONAISE TAMAGOYAKI

Enfin une petite poêle de qualité pour confectionner aisément vos omelettes japonaises ! Le saviez-vous ? Pour une omelette fine et régulière, les Japonais utilisent une poêle rectangulaire. Ces poêles à omelettes japonaises, Tamagoyaki, conviennent pour une utilisation gaz et induction.

Nos accords parfaits : pour réussir vos omelettes japonaises, battez l'œuf à l'aide d'un fouet dans un récipient. Versez l'œuf battu dans notre poêle anti-adhésive bien chaude. Votre première omelette sera fine et régulière comme une crêpe. À l'aide d'une spatule, pliez-la délicatement et mettez-la sur le côté de votre poêle. Préparez une seconde omelette de la même façon. Disposez la première omelette sur la seconde, toujours en cours de cuisson, puis repliez le tout. Répétez ces étapes 2 ou 3 fois selon l'épaisseur désirée. Découpez votre omelette japonaise en tronçons ou en bâtonnets. Elle pourra servir de garniture à vos maki.

Matériaux : acier et revêtement anti-adhésif • **Dimensions :** 163x103x29mm • **Poids :** 290g • **Origine :** Japon

JAPANESE TAMAGOYAKI OMELETTE PAN

A small pan, good quality, to easily make your Japanese omelettes! For a thin and regular omelette, the Japanese use a rectangular pan. These Japanese omelette pans, named Tamagoyaki, are suitable for gas and induction use.

Our perfect combination: our tips for making your Japanese omelettes, beat the egg with a whisk in a bowl. Pour the beaten egg into our hot, non-stick pan. Your first omelette will be fine and regular like a pancake. Using a spatula, fold it gently and put it on the side of your stove. Prepare a second omelette in the same way. Arrange the first omelet on the second, still cooking, then fold the whole thing. Repeat these steps 2 or 3 times depending on the desired thickness. Cut your Japanese omelette into pieces or sticks. It can serve as a garnish to your maki.

Materials: steel and non-stick coating • **Dimensions:** 163x103x29mm • **Weight:** 290g • **Origin:** Japan

REF. **TORT2**

POÊLE À OMELETTE JAPONAISE TAMAGOYAKI PRO

Enfin une petite poêle de qualité pour confectionner aisément vos omelettes japonaises ! Ces poêles conviennent pour une utilisation gaz et induction.

Matériaux : acier et revêtement anti-adhésif • **Dimensions :** 190x130x31mm • **Poids :** 390g • **Origine :** Japon

PROFESSIONAL JAPANESE TAMAGOYAKI OMELETTE PAN

Finally a small, good quality frying pan to easily make your Japanese omelettes in! These pans can be used on both gas and induction hobs.

Materials: Steel and non-stick coating • **Dimensions:** 190x130x31mm • **Weight:** 390g • **Origin:** Japan

REF. **KJ8C**

POÊLE À OMELETTE JAPONAISE TAMAGOYAKI ET GYOZA, TOUS FEUX

Poêle à omelette japonaise et gyoza, idéale sur tout type de feux.

Matériaux : alliage aluminium et fond acier inoxydable • **Dimensions :** 240x200x40mm • **Poids :** 622g • **Origine :** Japon

JAPANESE TAMAGOYAKI OMELETTE AND GYOZA PAN, ANY TYPE OF FIRE

Japanese pan for omelettes and gyoza, ideal on any type of fire.

Materials: aluminum alloy and stainless steel bottom • **Dimensions:** 240x200x40mm • **Weight:** 622g • **Origin:** Japan

LES PLAQUES GENGHIS KHAN

De la fin du XII[e] siècle au début du XIII[e] siècle, les troupes de Gengis Khan, dans leur conquête de la Chine, se déplaçaient à pieds et à cheval, avec du matériel réduit au minimum afin de s'assurer d'une progression rapide et d'effets surprises. Les soldats se déplaçaient avec des moutons, comme source majeur d'alimentation. Les casques des soldats avaient des rebords et la partie centrale était bombée et arrondie. Les soldats se servaient de leurs casques, qu'ils déposaient sur les braises, pour ensuite faire cuire la viande de mouton coupée en morceaux. Les japonais du nord du Japon, région de Hokkaïdo, se sont inspirés de cette façon de faire pour créer des plaques de cuissons dans le même esprit et donner jour au Genghis Khan Barbecue. La viande cuit rapidement et se déguste en trempant légèrement les morceaux cuits dans la sauce Genghis Khan Barbecue. L'accompagnement idéal : salade verte, tomates, riz, concombre, oignons. Pour un bon entretien, huiler légèrement votre plaque après chaque utilisation une fois parfaitement nettoyée.

Nos accords parfaits : l'idée est de déposer la plaque sur du charbon ou un barbecue, idéalement en utilisant du charbon binchotan, puis de la huiler avec du gras de mouton ou de bœuf, et griller rapidement la viande de mouton ou de bœuf coupée en tranches fines, ainsi que de l'ail et des oignons en rondelles.

GENGHIS KHAN GRILLS PLATES

From the end of the 12th century to the beginning of the 13th century, Genghis Khan's troops traveled on foot and horseback in their conquest of China, with their equipment reduced to a minimum to ensure rapid progress and surprise attacks. The soldiers traveled with live sheep as their major food source. The soldiers' helmets had edges and the central part was curved and rounded. They would put their helmets on the fire embers and use them to cook the cut-up mutton. The northern Japanese, from the Hokkaido region, were inspired by this, creating grill plates following the same idea, now called the Genghis Khan Barbecue. The meat cooks quickly and can be enjoyed after briefly dipping it into Genghis Khan barbecue sauce. Ideally accompanied by green salad, tomatoes, rice, cucumber, onions. For a good maintenance, lightly oil your plate after each use once perfectly cleaned.

Our perfect combination: the idea is to put the plate on charcoal or a barbecue, ideally using binchotan charcoal, then oil it with mutton fat or beef fat, and quickly grill the mutton or beef cut beef in thin slices, as well as garlic and sliced onions.

REF. **GBBQ1**

PLAQUE GENGHIS KHAN BARBECUE

Matériau : fer • **Dimensions :** ø290mm, hauteur 48mm • **Poids :** 3,3kg • **Origine :** Japon

GENGIS KHAN BARBECUE GRILL PLATES

Material: iron • **Dimensions:** ø290mm, heigh 48mm • **Weight:** 3.3kg • **Origin:** Japan

REF. **GBBQ2**

PLAQUE GENGHIS KHAN BARBECUE AJOURÉE

Matériau : fer • **Dimensions :** ø290mm, hauteur 55mm • **Poids :** 2,7kg • **Origine :** Japon

HOLE TYPE GENGIS KHAN BARBECUE GRILL PLATES

Material: iron • **Dimensions:** ø290mm, heigh 55 mm • **Weight:** 2.7kg • **Origin:** Japan

Nishikidôri

vous présente ses

Plats, Grilles et Bacs
Dishes, Nettings and Containers

Plats, Grilles et Bacs
• Dishes, Nettings and Containers p.268-270
Plat à débarrasser, Couvercles, Boîtes Quickies et Système VAT • Display Dish, Lids, Conservation Quickies Box and VAT System p.270-272
Grilles de service pour Tonkatsu
• Tonkatsu service nettings p.273

www.nishikidori.com

PLATS, GRILLES ET BACS

DISHES, NETTINGS AND CONTAINERS

Akagawa Kibutsu est un fabricant à l'écoute des restaurateurs. Ses mini plats à débarrasser en inox, extrêmement pratiques, vont très rapidement devenir des indispensables dans votre cuisine. Vous pourrez les passer au four puis les laver au lave-vaisselle ainsi que les grilles les accompagnant. Les mini bacs gastro professionnels, en inox, sont relogés dans leur bac de présentation avec couvercle. Les chefs européens, cuisiniers, pâtissiers… en raffolent. Ces produits sont compatibles pour un lavage au lave-vaisselle. Enfin, la gamme de bacs gastro carrés accompagnés de leur couvercle s'imposent sur les plans de travail les plus exigeants.

Akagawa Kibutsu is a manufacturer that listens to restaurants and cattering staffs. Its stainless steel mini display trays, extremely practical, will very quickly become indispensable in your kitchen. You can put them in the oven then wash them in the dishwasher as well as the nettings accompanying them. The gastro mini professional trays, in stainless steel, are relocated in their presentation tray with lid. European chefs, cooks, pastry chefs... love it. These products are compatible for washing in the dishwasher. Finally, the range of gastro-square bins accompanied by their lid are required on the most demanding worktops.

REF. AKK1

MINI PLAT À DÉBARRASSER 197X138X19MM
Matériau : inox • **Origine :** Japon

SMALL DISPLAY TRAY 197X138X19MM
Material: stainless steel • **Origin:** Japan

REF. AKK3

MINI PLAT À DÉBARRASSER 216X153X19MM
Matériau : inox • **Origine :** Japon

SMALL DISPLAY TRAY 216X153X19MM
Material: stainless steel • **Origin:** Japan

REF. AKK5

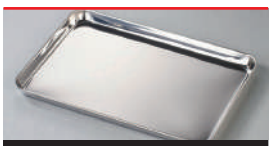
MINI PLAT À DÉBARRASSER 257X178X19MM
Matériau : inox • **Origine :** Japon

SMALL DISPLAY TRAY 257X178X19MM
Material: stainless steel • **Origin:** Japan

REF. AKK7

MINI PLAT À DÉBARRASSER 284X202X19MM
Matériau : inox • **Origine :** Japon

SMALL DISPLAY TRAY 284X202X19MM
Material: stainless steel • **Origin:** Japan



REF. AKK9

MINI PLAT À DÉBARRASSER 317X228X20MM
Matériau : inox • **Origine :** Japon

SMALL DISPLAY TRAY 317X228X20MM
Material: stainless steel • **Origin:** Japan

REF. AKK2

GRILLE POUR MINI PLAT À DÉBARRASSER AKK1 177X117MM
Matériau : inox • **Origine :** Japon

NETTING FOR SMALL DISPLAY TRAY AKK1 177X117MM
Material: stainless steel • **Origin:** Japan

REF. AKK4

GRILLE POUR MINI PLAT À DÉBARRASSER AKK3 195X132MM
Matériau : inox • **Origine :** Japon

NETTING FOR SMALL DISPLAY TRAY AKK3 195X132MM
Material: stainless steel • **Origin:** Japan

REF. AKK6

GRILLE POUR MINI PLAT À DÉBARRASSER AKK5 238X159MM
Matériau : inox • **Origine :** Japon

NETTING FOR SMALL DISPLAY TRAY AKK5 238X159MM
Material: stainless steel • **Origin:** Japan

REF. AKK8

GRILLE
POUR MINI PLAT À DÉBARRASSER AKK7
267X184MM
Matériau : inox • **Origine :** Japon

NETTING
FOR SMALL DISPLAY TRAY AKK7
267X184MM
Material: stainless steel • **Origin:** Japan

REF. AKK10

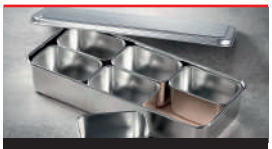
GRILLE
POUR MINI PLAT À DÉBARRASSER AKK9
295X207MM
Matériau : inox • **Origine :** Japon

NETTING
FOR SMALL DISPLAY TRAY AKK9
295X207MM
Material: stainless steel • **Origin:** Japan

REF. AKK11

8 MINI BACS RECTANGULAIRES
À INGRÉDIENTS DANS LEUR BAC
AVEC COUVERCLE
432X148X63MM
Matériau : inox • **Origine :** Japon

8 MINI RECTANGULAR
SEASONING VAT
WITH CONTAINER AND LID
432X148X63MM
Material: stainless steel • **Origin:** Japan



REF. AKK12

6 MINI BACS RECTANGULAIRES
À INGRÉDIENTS DANS LEUR BAC
AVEC COUVERCLE
328X148X63MM
Matériau : inox • **Origine :** Japon

6 MINI RECTANGULAR
SEASONING VAT
WITH CONTAINER AND LID
328X148X63MM
Material: stainless steel • **Origin:** Japan

REF. AKK13

12 MINI BACS RECTANGULAIRES
À INGRÉDIENTS DANS LEUR BAC
AVEC COUVERCLE
327X286X63MM
Matériau : inox • **Origine :** Japon

12 MINI RECTANGULAR
SEASONING VAT
WITH CONTAINER AND LID
327X286X63MM
Material: stainless steel • **Origin:** Japan

REF. AKK14

6 MINI BACS CARRÉS
À INGRÉDIENTS DANS LEUR BAC
AVEC COUVERCLE
327X286X63MM
Matériau : inox • **Origine :** Japon

6 MINI SQUARE
SEASONING VAT
WITH CONTAINER AND LID
327X286X63MM
Material: stainless steel • **Origin:** Japan

REF. AKK21

3 MINI BACS RECTANGULAIRES
À INGRÉDIENTS
DANS LEUR BAC AVEC COUVERCLE
212X114X63MM
Matériau : inox • **Origine :** Japon

3 MINI RECTANGULAR
SEASONING VAT
WITH CONTAINER AND LID
212X114X63MM
Material: stainless steel • **Origin:** Japan

REF. AKK15

BAC GASTRO CARRÉ
ET SON COUVERCLE
80X80X80MM
Matériau : inox • **Origine :** Japon

SQUARE KITCHEN POT
INCLUDING LID
80X80X80MM
Material: stainless steel • **Origin:** Japan

REF. AKK16

BAC GASTRO CARRÉ
ET SON COUVERCLE
90X90X90MM
Matériau : inox • **Origine :** Japon

SQUARE KITCHEN POT
INCLUDING LID
90X90X90MM
Material: stainless steel • **Origin:** Japan

REF. AKK17

BAC GASTRO CARRÉ
ET SON COUVERCLE
105X105X105MM
Matériau : inox • **Origine :** Japon

SQUARE KITCHEN POT
INCLUDING LID
105X105X105MM
Material: stainless steel • **Origin:** Japan

REF. **AKK18**

BAC GASTRO CARRÉ ET SON COUVERCLE 120X120X120MM

Matériau : inox • **Origine :** Japon

SQUARE KITCHEN POT INCLUDING LID 120X120X120MM

Material: stainless steel • **Origin:** Japan

REF. **AKK19**

BAC GASTRO CARRÉ ET SON COUVERCLE 135X135X135MM

Matériau : inox • **Origine :** Japon

SQUARE KITCHEN POT INCLUDING LID 135X135X135MM

Material: stainless steel • **Origin:** Japan

REF. **AKK20**

BAC GASTRO CARRÉ ET SON COUVERCLE 150X150X150MM

Matériau : inox • **Origine :** Japon

SQUARE KITCHEN POT INCLUDING LID 150X150X150MM

Material: stainless steel • **Origin:** Japan

PLAT À DÉBARRASSER, COUVERCLES, BOÎTES QUICKIES ET SYSTÈME VAT

DISPLAY DISH, LIDS, CONSERVATION QUICKIES BOX AND VAT SYSTEM

Depuis sa création en 1974, AKAO ALUMINIUM s'est développé pendant ce demi-siècle dans la manufacture de produits en aluminium aussi bien pour le marché des particuliers que des professionnels. AKAO est la seule entreprise de fabrication d'aluminium laminé à Tokyo. Elle utilise un processus de coulage par refroidissement intense similaire aux entreprises majeures de ce secteur. AKAO a réussi dans la production d'aluminium et d'alliage d'aluminium par un système de production intégré. L'aluminium est un matériau écologique à forte demande grâce à ces caractéristiques, incluant légèreté, aisance au recyclage et facilité de mise en œuvre. Au travers de ses connaissances et son expérience dans le travail de l'aluminium, AKAO fournit à ses clients une vaste gamme de produits d'excellente qualité, enrichissant les habitudes alimentaires. Le « VAT » est un récipient prévu pour préserver les aliments frais et garantit la sécurité alimentaire : 1. Sa durabilité est doublée par rapport aux récipients en aluminium traditionnels • 2. Le fond plat offre une résistance supérieure et garanti l'hygiène • 3. Plusieurs « VAT » peuvent être empilés facilement et efficacement • 4. La congélation, le refroidissement et la décongélation sont accélérés par rapport aux autres matériaux. La conductivité thermique est 3 fois supérieure à l'acier, 13 fois à l'acier inoxydable et 430 fois aux plastiques • 5. Le matériau offre une meilleure sécurité sanitaire. L'aluminium ne contient pas de substances toxiques et est particulièrement adapté pour conserver des denrées alimentaires. Il ne transfère pas de goût métallique aux aliments et conserve la fraicheur • 6. Il conserve les saveurs (umami) et les qualités nutritionnelles des produits surgelés après décongélation. Précaution n°1 : La couleur des récipients en aluminium peut passer d'argent à blanc si lavé au lave-vaisselle. L'aluminium est très sensible aux détergents alcalins et acides. Nous recommandons le lavage à la main à l'aide de détergent neutre. Précaution n°2 : convient pour des températures de -40°C à +100°C. Ne va pas au four.

Established in 1974, AKAO ALUMINUM has developed, during this half-century, in the manufacture of aluminum products for both the private and professional market. AKAO is the only aluminum laminate manufacturer in Tokyo. They use an intense cooling casting process similar to the major companies in this sector. AKAO has been successful in producing aluminum and aluminum alloy through an integrated production system. Aluminum is an environmentally friendly material with high demand thanks to these characteristics, including lightness, ease of recycling and ease of implementation. Through its knowledge and experience in the work of aluminum, AKAO provides its customers with a wide range of products of excellent quality, enriching dietary habits. The "VAT" is a container designed to preserve fresh food and guarantee food safety: 1. Its durability is doubled compared to traditional aluminum containers • 2. Flat bottom offers superior strength and hygiene • 3. Several "vat" can be stacked easily and efficiently • 4. Freezing, cooling and thawing are accelerated compared to other materials. The thermal conductivity is 3 times higher than steel, 13 times to stainless steel and 430 times to plastics • 5. The material offers better sanitary safety. Aluminum does not contain toxic substances and is particularly suitable for storing foodstuffs. It does not transfer metallic taste to food and keeps freshness • 6. It retains the flavors (umami) and nutritional qualities of frozen products after thawing. Caution #1: The color of aluminum containers can go from silver to white if washed in the dishwasher. Aluminum is very sensitive to alkaline and acidic detergents. We recommend washing by hand with neutral detergent. Caution #2: material complying with temperatures from -40°C to +100°C. Does not fit for oven cooking.

REF. **AKO126042**

PLAT À DÉBARRASSER SYSTÈME VAT 4,9L

Matériaux : aluminium, cuivre, silicone, fer, magnesium, titanium, zinc, manganèse, chrome • **Dimensions :** 414x312x40mm • **Origine :** Tokyo, Japon

DISPLAY DISH VAT SYSTEM 4.9L

Materials: aluminum, copper, silicone, iron, magnesium, titanium, zinc, manganèse, chrome • **Dimensions:** 414x312x40mm • **Origin:** Tokyo, Japan

REF. **AKO119044**

PLAT À DÉBARRASSER SYSTÈME VAT 7,3L

Matériaux : aluminium, cuivre, silicone, fer, magnesium, titanium, zinc, manganèse, chrome • **Dimensions :** 414x312x60mm • **Origine :** Tokyo, Japon

DISPLAY DISH VAT SYSTEM 7.3L

Materials: aluminum, copper, silicone, iron, magnesium, titanium, zinc, manganèse, chrome • **Dimensions:** 414x312x60mm • **Origin:** Tokyo, Japan

REF. AKO127056

PLAT À DÉBARRASSER SYSTÈME VAT 8,1 L

Matériaux : aluminium, cuivre, silicone, fer, magnesium, titanium, zinc, manganèse, chrome • **Dimensions :** 472x362x50mm • **Origine :** Tokyo, Japon

DISPLAY DISH VAT SYSTEM 8.1L

Materials: aluminum, copper, silicone, iron, magnesium, titanium, zinc, manganèse, chrome • **Dimensions:** 472x362x50mm • **Origin:** Tokyo, Japan

REF. AKO120040

PLAT À DÉBARRASSER SYSTÈME VAT 9,7 L

Matériaux : aluminium, cuivre, silicone, fer, magnesium, titanium, zinc, manganèse, chrome • **Dimensions :** 414x312x80mm • **Origine :** Tokyo, Japon

DISPLAY DISH VAT SYSTEM 9.7L

Materials: aluminum, copper, silicone, iron, magnesium, titanium, zinc, manganèse, chrome • **Dimensions:** 414x312x80mm • **Origin:** Tokyo, Japan

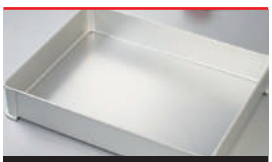
REF. AKO119051

PLAT À DÉBARRASSER SYSTÈME VAT 9,7 L

Matériaux : aluminium, cuivre, silicone, fer, magnesium, titanium, zinc, manganèse, chrome • **Dimensions :** 472x362x60mm • **Origine :** Tokyo, Japon

DISPLAY DISH VAT SYSTEM 9.7L

Materials: aluminum, copper, silicone, iron, magnesium, titanium, zinc, manganèse, chrome • **Dimensions:** 472x362x60mm • **Origin:** Tokyo, Japan



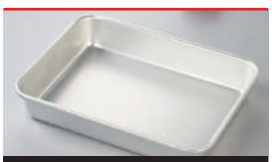
REF. AKO120057

PLAT À DÉBARRASSER SYSTÈME VAT 13 L

Matériaux : aluminium, cuivre, silicone, fer, magnesium, titanium, zinc, manganèse, chrome • **Dimensions :** 472x362x80mm • **Origine :** Tokyo, Japon

DISPLAY DISH VAT SYSTEM 13L

Materials: aluminum, copper, silicone, iron, magnesium, titanium, zinc, manganèse, chrome • **Dimensions:** 472x362x80mm • **Origin:** Tokyo, Japan



REF. AKO124024

PLAT À DÉBARRASSER PROFOND SYSTÈME VAT 4,1 L

Matériaux : aluminium, cuivre, silicone, fer, magnesium, titanium, zinc, manganèse, chrome • **Dimensions :** 337x257x58mm • **Origine :** Tokyo, Japon

DEEP DISPLAY DISH VAT SYSTEM 4.1L

Materials: aluminum, copper, silicone, iron, magnesium, titanium, zinc, manganèse, chrome • **Dimensions:** 337x257x58mm • **Origin:** Tokyo, Japan

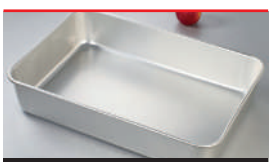
REF. AKO124055

PLAT À DÉBARRASSER PROFOND SYSTÈME VAT 11,3 L

Matériaux : aluminium, cuivre, silicone, fer, magnesium, titanium, zinc, manganèse, chrome • **Dimensions :** 507x340x80mm • **Origine :** Tokyo, Japon

DEEP DISPLAY DISH VAT SYSTEM 11.3L

Materials: aluminum, copper, silicone, iron, magnesium, titanium, zinc, manganèse, chrome • **Dimensions:** 507x340x80mm • **Origin:** Tokyo, Japan



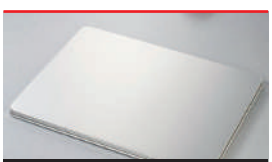
REF. AKO327036

PLAT À DÉBARRASSER PROFOND SYSTÈME VAT 19 L

Matériaux : aluminium, cuivre, silicone, fer, magnesium, titanium, zinc, manganèse, chrome • **Dimensions :** 548x370x110mm • **Origine :** Tokyo, Japon

DEEP DISPLAY DISH VAT SYSTEM 19L

Materials: aluminum, copper, silicone, iron, magnesium, titanium, zinc, manganèse, chrome • **Dimensions:** 548x370x110mm • **Origin:** Tokyo, Japan



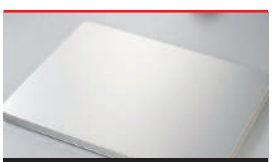
REF. AKO128046

COUVERCLE DE PLAT À DÉBARRASSER SYSTÈME VAT TAILLE L

Matériaux : aluminium, cuivre, silicone, fer, magnesium, titanium, zinc, manganèse, chrome • **Dimensions :** 422x320x16mm • **Origine :** Tokyo, Japon

DISPLAY DISH LID VAT SYSTEM SIZE L

Materials: aluminum, copper, silicone, iron, magnesium, titanium, zinc, manganèse, chrome • **Dimensions:** 422x320x16mm • **Origin:** Tokyo, Japan



REF. AKO128053

COUVERCLE DE PLAT À DÉBARRASSER SYSTÈME VAT TAILLE XL

Matériaux : aluminium, cuivre, silicone, fer, magnesium, titanium, zinc, manganèse, chrome • **Dimensions :** 481x371x18mm • **Origine :** Tokyo, Japon

DISPLAY DISH LID VAT SYSTEM SIZE XL

Materials: aluminum, copper, silicone, iron, magnesium, titanium, zinc, manganèse, chrome • **Dimensions:** 481x371x18mm • **Origin:** Tokyo, Japan

REF. AKO694022

GRILLE POUR PLAT À DÉBARRASSER TAILLE L

Matériau : fer plaqué chrome • **Dimensions :** 301x222x15mm • **Origine :** Tokyo, Japon

DISPLAY DISH NETTING SIZE L

Material: ferrous chrome plating • **Dimensions:** 301x222x15mm • **Origin:** Tokyo, Japan

REF. AKO694053

GRILLE POUR PLAT À DÉBARRASSER TAILLE XL

Matériau : fer plaqué chrome • **Dimensions :** 462x294x18mm • **Origine :** Tokyo, Japon

DISPLAY DISH NETTING SIZE XL

Material: ferrous chrome plating • **Dimensions:** 462x294x18mm • **Origin:** Tokyo, Japan

REF. AKO650011

BOÎTE DE CONSERVATION QUICKIE 0,55L

Matériaux : boîte : aluminium, cuivre, silicone, fer, magnesium, titanium, zinc, manganèse, chrome ; couvercle : polyéthylène (usage -40°C à +70°C) • **Dimensions :** 155x120x40mm • **Origine :** Tokyo, Japon

CONSERVATION QUICKIE BOX 0.55L

Materials: box: aluminum, copper, silicone, iron, magnesium, titanium, zinc, manganèse, chrome ; lid: polyethylene (the lid withstands temperature from -40°C to +70°C) • **Dimensions:** 155x120x40mm • **Origin:** Tokyo,Japan

REF. AKO650028

BOÎTE DE CONSERVATION QUICKIE 0,7L

Matériaux : boîte : aluminium, cuivre, silicone, fer, magnesium, titanium, zinc, manganèse, chrome ; couvercle : polyéthylène (usage -40°C à +70°C) • **Dimensions :** 174x134x43mm • **Origine :** Tokyo, Japon

CONSERVATION QUICKIE BOX 0.7L

Materials: box: aluminum, copper, silicone, iron, magnesium, titanium, zinc, manganèse, chrome ; lid: polyethylene (the lid withstands temperature from -40°C to +70°C) • **Dimensions:** 174x134x43mm • **Origin:** Tokyo, Japan

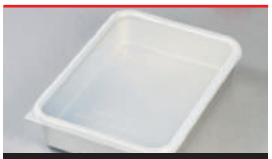
REF. AKO650042

BOÎTE DE CONSERVATION QUICKIE 2L

Matériaux : boîte : aluminium, cuivre, silicone, fer, magnesium, titanium, zinc, manganèse, chrome ; couvercle : polyéthylène (usage -40°C à +70°C) • **Dimensions :** 246x190x55mm • **Origine :** Tokyo, Japon

CONSERVATION QUICKIE BOX 2L

Materials: box: aluminum, copper, silicone, iron, magnesium, titanium, zinc, manganèse, chrome ; lid: polyethylene (the lid withstands temperature from -40°C to +70°C) • **Dimensions:** 246x190x55mm • **Origin:** Tokyo, Japan



REF. AKO650059

BOÎTE DE CONSERVATION QUICKIE 3L

Matériaux : boîte : aluminium, cuivre, silicone, fer, magnesium, titanium, zinc, manganèse, chrome ; couvercle : polyéthylène (usage -40°C à +70°C) • **Dimensions :** 295x215x65mm • **Origine :** Tokyo, Japon

CONSERVATION QUICKIE BOX 3L

Materials: box: aluminum, copper, silicone, iron, magnesium, titanium, zinc, manganèse, chrome ; lid: polyethylene (the lid withstands temperature from -40°C to +70°C) • **Dimensions:** 295x215x65mm • **Origin:** Tokyo, Japan

REF. AKO651049

BOÎTE DE CONSERVATION QUICKIE 3,2L

Matériaux : boîte : aluminium, cuivre, silicone, fer, magnesium, titanium, zinc, manganèse, chrome ; couvercle : polyéthylène (usage -40°C à +70°C) • **Dimensions :** 246x190x88mm • **Origine :** Tokyo, Japon

CONSERVATION QUICKIE BOX 3.2L

Materials: box: aluminum, copper, silicone, iron, magnesium, titanium, zinc, manganèse, chrome ; lid: polyethylene (the lid withstands temperature from -40°C to +70°C) • **Dimensions:** 246x190x88mm • **Origin:** Tokyo, Japan

REF. AKO651056

BOÎTE DE CONSERVATION QUICKIE 4,8L

Matériaux : boîte : aluminium, cuivre, silicone, fer, magnesium, titanium, zinc, manganèse, chrome ; couvercle : polyéthylène (usage -40°C à +70°C) • **Dimensions :** 295x215x100mm • **Origine :** Tokyo, Japon

CONSERVATION QUICKIE BOX 4.8L

Materials: box: aluminum, copper, silicone, iron, magnesium, titanium, zinc, manganèse, chrome ; lid: polyethylene (the lid withstands temperature from -40°C to +70°C) • **Dimensions:** 295x215x100mm • **Origin:** Tokyo, Japan

GRILLES DE SERVICE POUR TONKATSU

TONKATSU SERVICE NETTINGS

Le tonkatsu ou côte de porc panée (dans le filet ou dans l'échine et surtout sans os) est un met emblématique du Japon contemporain. Les japonais en raffolent. Il est dégusté assaisonné de sauce tonkatsu ou chuno ou Worcestershire et servi avec du riz, du chou émincé et une bonne soupe miso. Le tonkatsu ne doit pas baigner dans l'huile et il est souvent servi à table sur une grille de service spéciale prévue à cet effet, de forme ronde ou demi-lune.

Tonkatsu or pork cutlet (from the loin or the collar and always boneless) is an emblematic dish from contemporary Japan. The Japanese love it. It is served with Tonkatsu or Chuno or Worcestershire sauce and white rice, sliced cabbage and a good miso soup. Tonkatsu should not be oily and it is often served at the table on a special service netting provided for this purpose, round or half-moon.

REF. TONK1

GRILLE À TONKATSU DEMI LUNE

Matériau : inox • **Dimensions :** 195x70mm • **Poids :** 29g • **Origine :** Tokyo, Japon

TONKATSU NETTING HALF-MOON SHAPE

Material: stainless steel • **Dimensions:** 195x70mm • **Weight:** 29g • **Origin:** Tokyo, Japan

REF. TONK2

GRILLE À TONKATSU RONDE

Matériau : inox • **Dimensions :** ø100mm • **Poids :** 22g • **Origine :** Japon

TONKATSU NETTING ROUND

Material: stainless steel • **Dimensions:** ø100mm • **Weight:** 22g • **Origin:** Japan

Nishikidôri

vous présente ses

Coupe légumes et moulin à glace
Vegetable cutter and ice shaver

Coupe légumes • Vegetable cutter p.275
Moulin à glace • Ice shaver p.275

www.nishikidori.com

COUPE LÉGUMES

VEGETABLE CUTTER

REF. CL

COUPE LÉGUMES OU FRUITS

Voici un coupe fruits et légumes en tous points exceptionnel et indispensable pour réaliser de très fines bandes ou cheveux d'anges avec vos radis blancs longs, daïkon, radis noirs, carottes, pommes, poires, pommes de terre, betteraves, navets, céleri boule, concombres, courgettes…

Matériaux : corps : PE ; poignée : ABS ; lame : PE et inox • **Dimensions :** 260x240x165mm • **Poids :** 1 kg • **Conditionnement :** 1 pièce • **Origine :** Japon

VEGETABLE OR FRUIT CUTTER

This is a vegetable or fruit cutter absolutely exceptional and essential for the making of very thin stripes or angels hair with long white radishes, daïkon, black radishes, carrots, apples, pears, potatoes, beetroots, turnips, celery, cucumbers, zucchini…

Materials: body: PE ; handle: ABS ; blade: PE and stainless • **Dimensions:** 260x240x165mm • **Weight:** 1kg • **Packaging:** 1 piece • **Origin:** Japan

MOULIN À GLACE

ICE SHAVER

REF. SI-2C

MOULIN À COPEAUX DE GLACE 700G/MINUTE

Cette petite machine est très facile à utiliser. Elle est parfaite pour réaliser des granités minute. Vous pourrez l'utiliser pour mettre en valeur le délice au shiso rouge ou un jus d'agrume (mikan, tangor kiyomi, amanatsu…). En Asie, de nombreuses glaces sont en fait réalisées simplement à partir de cette glace de texture neigeuse juste agrémentée de jus naturel ou de sirop. Vous pouvez également réaliser de très beaux copeaux de beurre ou de crèmes diverses si vous surgelez vos préparations au préalable à -12° C.

Matériaux : corps : acier et aluminium ; poignée : ABS ; lame : inox • **Dimensions :** 395x220x202mm, livré avec un gobelet réceptable de 500ml, râpe : ø120mm • **Poids :** 8,5kg • **Origine :** Japon

ICE SHAVER 700G/MINUTE

This small machine is very easy to use and perfect for making minute granites. You can use it to highlight the red shiso delight or citrus juice (mikan, tangor kiyomi, amanatsu...). In Asia, many ice creams are actually simply made from this snow ice texture just embellished with natural juice or syrup. You can also make very nice butter or creams chips if you freeze your preparations in advance at -12°C.

Materials: body: iron and aluminium ; handle : ABS ; blade: stainless • **Dimensions:** 395x220x202mm, delivered with a 500ml disposable cup ; shaver: ø120mm • **Weight:** 8.5kg • **Origin:** Japan

Nishikidôri

vous présente ses

Barbecues japonais
Japanese barbecues

Barbecues japonais
• Japanese barbecues ..... p. 277-278

www.nishikidori.com

BARBECUES JAPONAIS

JAPANESE BARBECUES

REF. **ND1**

BARBECUE DE TABLE HIDA KONRO N°5

Ce barbecue est confectionné en terre de diatomées issue de la ville de Suzu, Préfecture de Ishikawa. Il a une bonne capacité d'accumulation et de stockage de la chaleur. Sa consommation de charbon est donc moins importante que pour un barbecue classique. La terre de diatomées émet des rayons infrarouge favorisant la cuisson immédiate des aliments sans altérer les saveurs umami qu'ils renferment. Le barbecue est léger et se pose directement sur la table, à portée de main des convives qui peuvent alors faire griller à leur guise viandes fraîches ou marinées, poissons, ou légumes. Après plusieurs utilisations, il présente des fissures dues au feu de charbon de bois. Ceci est normal. Il n'y a pas de problème car la chaleur reste concentrée à l'intérieur du foyer du barbecue.

Matériau : terre de diatomées • **Conditionnement :** 1 barbecue 15x15cm, 1 socle en bois, 1 grille inox • **Origine :** Japon

BARBECUE FOR TABLE HIDA KONRO N°5

This barbecue is made of diatomaceous earth from Suzu city, Ishikawa Prefecture. It has a good capacity for heat accumulation and storage. Its charcoal consumption is therefore less important than for a conventional barbecue. Diatomaceous earth emits infrared rays that promote immediate cooking without altering the umami flavors they contain. The barbecue is light and is placed directly on the table, within reach of the guests who can then grill as they please fresh meat or marinated, fish, or vegetables. After several uses, it shows cracks due to fire charcoal. This is normal. There is no problem as the heat remains concentrated inside the barbecue hearth.

Material: diatomaceus earth • **Packaging:** 1 barbecue 15x15cm, 1 wooden base, 1 stainless netting • **Origin:** Japan

REF. **ND1X**

GRILLE POUR BARBECUE DE TABLE HIDA KONRO N°5

Matériau : inox • **Dimensions :** 125x125mm • **Poids :** 450g • **Origine :** Japon

NETTING FOR TABLE BARBECUE HIDA KONRO N°5

Material: stainless stell • **Dimensions:** 125x125mm • **Weight:** 450g • **Origin:** Japan

REF. **BBK TO BBK9**

BARBECUE DE TABLE KONRO STOVE ET SHICHIRIN

Les barbecues de la gamme Konro sont très populaires au Japon. Vous pouvez y griller un poisson long sans le couper ou le déplacer. Sur les barbecues classiques et poêles à cuisiner, l'air qui entre par l'ouverture augmente et l'ajustement de la puissance thermique du vent devient faible. En réduisant l'apport de charbon de bois, la braise est maintenue et la puissance thermique demeure. Les barbecues sont confectionnés en terre de diatomées : la terre de diatomées est une roche sédimentaire siliceuse molle d'origine naturelle très friable et donc pouvant être facilement émiettée en une fine poudre blanche à blanc cassé. La terre de diatomées est faite à partir des restes fossilisés de minuscules organismes aquatiques appelés diatomées. Leurs squelettes sont faits d'une substance naturelle appelée silice. Pendant une longue période de temps, les diatomées se sont accumulées dans les sédiments des rivières, des ruisseaux, des lacs et des océans. La terre de diatomées, au Japon, est très majoritairement travaillée dans toute la ville de Suzu. Cette terre modelable a longtemps été utilisée comme calorifuge comme les poêles. Une bouilloire de la période d'Edo (1603 ~), faite de terre de diatomées, est apparue dans la littérature historique japonaise. Quelles sont les caractéristiques de la terre de diatomées? Le barbecue à diatomite de Kaginushi est composé à 100% de terre de diatomées d'Oku-Noto (Ishikawa). La terre de diatomées est poreuse, permettant une isolation thermique élevée. En outre, elle jouit d'une résistance siliceuse au feu (la résistance à la chaleur est bonne). La terre de diatomées rougit avec le feu et capte les rayons infrarouges. La cuisson au charbon de bois dans ce type de barbecue fera ressortir l'umami des ingrédients au maximum. Constitution du barbecue : Les barbecues en terre de diatomées sont constitués de briques isolantes qui ont été chauffées à 1000°C. Ceci en améliore la durabilité, l'isolation thermique et la résistance aux intempéries, au gel et à l'humidité. La résistance mécanique de l'acier galvanisé est renforcée, ce qui minimise les fuites de chaleur. Puisque la dilatation et la contraction dues à la chaleur sont absorbées à la surface du joint, le renforcement des raccords métalliques est fait efficacement. Les barbecues en terre de diatomées, Konro, ont une ou plusieurs portes sur leur côté. Ces ouvertures protègent de la chaleur et évitent leur diffusion tout autour. La terre de diatomées accentue les infrarouges lors de la cuisson au barbecue et ceci influe positivement sur la tendreté de la viande. Ces barbecues sont parfaits pour les yakitoris, les grosses pièces de viande, les poissons entiers… Les barbecues en terre de diatomées sont les meilleurs outils reconnus pour les cuissons au feu de bois. L'histoire de la famille Kaginushi : La famille Kaginushi est constituée de pêcheurs, de génération en génération. Pendant l'hiver - saison morte pour la pêche - les membres de cette famille fabriquent des barbecues à base de terre de diatomées. Lors de sa création en 1932, la saison hivernale était employée à la fabrication de briques et de carreaux traditionnels. Dès 1953, en collaboration avec l'entreprise Insolite Industry Co., Ltd., l'entreprise crée son premier atelier spécialisé dans la confection de briques en terre de diatomées de la ville de Suzu. En 1961, l'entreprise évolue et devient Kaginushi Industry Co., LTD, spécialisée dans la fabrication de briques d'isolation réfractaires, de produits en terre de diatomées, de carreaux de Noto… Dirigée par Monsieur Sunao Kaginushi, présidée par Monsieur Tetsu Kaginushi, l'entreprise compte 25 employés à ce jour.

BARBECUE FOR TABLE KONRO STOVE STYLE AND SHICHIRIN STYLE

Konro barbecues are very popular in Japan. You can grill a long fish without cutting or moving it. On conventional barbecues and cooking stoves, the air that enters through the opening increases and wind thermal power adjustment becomes low. By reducing charcoal supply, the embers are maintained and the thermal power remains. These barbecues are made of diatomaceous earth. Diatomaceous earth is a soft siliceous sedimentary rock of natural origin very friable and therefore easily crumbled into a fine white to off-white powder. Diatomaceous earth is made from the fossilized remains of tiny aquatic organisms called diatoms. Their skeletons are made of a natural substance called silica. For a long period of time, diatoms have accumulated in the sediments of rivers, streams, lakes and oceans. Diatomaceous earth, in Japan, is mostly worked throughout the city of Suzu. This moldable earth has been used as insulation in stoves for ages. A kettle of the Edo period (1603 ~), made of diatomaceous earth, appeared in Japanese historical literature. What are the characteristics of diatomaceous earth?: Kaginushi diatomite barbecue is made of 100% Oku-Noto (Ishikawa) diatomaceous earth. The diatomaceous earth is porous, allowing a high thermal insulation. In addition, it enjoys a siliceous resistance to fire (the heat resistance is good). Diatomaceous earth blushes with fire and captures infrared rays. Cooking with charcoal in this type of barbecue will bring out the umami of the ingredients to the maximum. Constitution of the barbecue: The barbecues in diatomaceous earth consist of insulating bricks which have been heated to 1000°C. This improves durability, thermal insulation and resistance to weather and frost and humidity. The strength of galvanized steel is enhanced, minimizing heat leakage. Since heat expansion and contraction are absorbed at the joint surface, the reinforcement of the metal fittings is effectively done. Konro barbecues have one or more doors on their side. These openings protect from heat and prevent their diffusion all around. The diatomaceous earth accentuates the infrared during barbecue cooking and this has a positive effect on the tenderness of the meat. These barbecues are perfect for yakitoris, large pieces of meat, whole fish... Diatomaceous earth barbecues are the best known tools for cooking over a wood fire. The story of the Kaginushi family: The Kaginushi family is made up of fishermen, from generation to generation. During the winter - off season for fishing - members of this family make barbecues made from diatomaceous earth. When it was created in 1932, the winter season was used in the manufacture of traditional bricks and tiles. In 1953, in collaboration with the company Insolite Industry Co., Ltd., the company created its first workshop specializing in the manufacture of diatomaceous earth bricks in the city of Suzu. In 1961, the company evolved into Kaginushi Industry Co., LTD, specializing in the manufacture of refractory insulation bricks, diatomaceous earth products, Noto tiles... Led by Mr. Sunao Kaginushi, chaired by Mr. Tetsu Kaginushi , the company has 25 employees nowadays.

REF. **BBK**

BARBECUE DE TABLE KONRO STOVE BQ12

Matériau : terre de diatomées • **Dimensions :** 470x350x210mm • **Poids :** 14kg • **Conditionnement :** 1 barbecue + 1 grille • **Origine :** Ishikawa, Japon

BARBECUE FOR TABLE KONRO STOVE BQ12

Material: diatomaceous earth • **Dimensions:** 470x350x210mm • **Weight:** 14kg • **Packaging:** 1 barbecue + 1 netting • **Origin:** Ishikawa, Japan

REF. **BBK2**

BARBECUE DE TABLE KONRO STOVE BQ8T

Matériau : terre de diatomées • **Dimensions :** 770x230x200mm • **Poids :** 15kg • **Conditionnement :** 1 barbecue + 1 grille • **Origine :** Ishikawa, Japon

BARBECUE FOR TABLE KONRO STOVE BQ8T

Material: diatomaceous earth • **Dimensions:** 770x230x200mm • **Weight:** 15kg • **Packaging:** 1 barbecue + 1 netting • **Origin:** Ishikawa, Japan

REF. **BBK3**

BARBECUE DE TABLE KONRO STOVE BQ17

Matériau : terre de diatomées • **Dimensions :** 690x350x200mm • **Poids :** 20kg • **Conditionnement :** 1 barbecue + 1 grille • **Origine :** Ishikawa, Japon

BARBECUE FOR TABLE KONRO STOVE BQ17

Material: diatomaceous earth • **Dimensions:** 690x350x200mm • **Weight:** 20kg • **Packaging:** 1 barbecue + 1 netting • **Origin:** Ishikawa, Japan

REF. **BBK4**

BARBECUE DE TABLE KONRO STOVE BQ22

Matériau : terre de diatomées • **Dimensions :** 920x350x200mm • **Poids :** 25kg • **Conditionnement :** 1 barbecue + 1 grille • **Origine :** Ishikawa, Japon

BARBECUE FOR TABLE KONRO STOVE BQ22

Material: diatomaceous earth • **Dimensions:** 920x350x200mm • **Weight:** 25kg • **Packaging:** 1 barbecue + 1 netting • **Origin:** Ishikawa, Japan

REF. **BBK5**

BARBECUE DE TABLE KONRO STOVE BQ8F

Matériau : terre de diatomées • **Dimensions :** 310x230x200mm • **Poids :** 6,50kg • **Conditionnement :** 1 barbecue + 1 grille • **Origine :** Ishikawa, Japon

BARBECUE FOR TABLE KONRO STOVE BQ8F

Material: diatomaceous earth • **Dimensions:** 310x230x200mm • **Weight:** 6.50kg • **Packaging:** 1 barbecue + 1 netting • **Origin:** Ishikawa, Japan

REF. **BBK6**

BARBECUE DE TABLE KONRO STOVE BQ8WF

Matériau : terre de diatomées • **Dimensions :** 540x230x200mm • **Poids :** 11kg • **Conditionnement :** 1 barbecue + 1 grille • **Origine :** Ishikawa, Japon

BARBECUE FOR TABLE KONRO STOVE BQ8WF

Material: diatomaceous earth • **Dimensions:** 540x230x200mm • **Weight:** 11kg • **Packaging:** 1 barbecue + 1 netting • **Origin:** Ishikawa, Japan

REF. **BBK7**

BARBECUE DE TABLE SHICHIRIN TAILLE S

Matériau : terre de diatomées • **Dimensions :** ø240mm, hauteur 170mm • **Poids :** 3kg • **Conditionnement :** 1 barbecue + 1 grille • **Origine :** Ishikawa, Japon

SHICHIRIN BARBECUE FOR TABLE SIZE S

Material: diatomaceous earth • **Dimensions:** ø240mm, heigh 170mm • **Weight:** 3kg • **Packaging:** 1 barbecue + 1 netting • **Origin:** Ishikawa, Japan

REF. **BBK8**

BARBECUE DE TABLE SHICHIRIN TAILLE M

Matériau : terre de diatomées • **Dimensions :** ø260mm, hauteur 235mm • **Poids :** 3,60kg • **Conditionnement :** 1 barbecue + 1 grille • **Origine :** Ishikawa, Japon

SHICHIRIN BARBECUE FOR TABLE SIZE M

Material: diatomaceous earth • **Dimensions:** ø260mm, heigh 235mm • **Weight:** 3.60kg • **Packaging:** 1 barbecue + 1 netting • **Origin:** Ishikawa, Japan

REF. **BBK9**

BARBECUE DE TABLE SHICHIRIN TAILLE L

Matériau : terre de diatomées • **Dimensions :** ø290mm, hauteur 250mm • **Poids :** 5,50kg • **Conditionnement :** 1 barbecue + 1 grille • **Origine :** Ishikawa, Japon

SHICHIRIN BARBECUE FOR TABLE SIZE L

Material: diatomaceous earth • **Dimensions:** ø290 mm, heigh 250mm • **Weight:** 5.50kg • **Packaging:** 1 barbecue + 1 netting • **Origin:** Ishikawa, Japan

REF. **KAGK1**

SET DE GRILLES POUR BARBECUE DE TABLE BQ8T

Matériau : fer • **Dimensions :** 2 grilles 27x21cm + 1 grille 21,5x21,5cm • **Poids :** 382g • **Origine :** Ishikawa, Japon

NETTINGS SET FOR TABLE BARBECUE BQ8T

Material: iron • **Dimensions:** 2 nettings 27x21cm + 1 netting 21.5x21.5cm • **Weight:** 382g • **Origin:** Ishikawa, Japan

REF. KAGK2

GRILLE
POUR BARBECUE DE TABLE BQ12

Matériau : fer • **Dimensions :** 45x30cm • **Poids :** 390g • **Origine :** Ishikawa, Japon

NETTING
FOR TABLE BARBECUE BQ12

Material: iron • **Dimensions:** 45x30cm • **Weight:** 390g • **Origin:** Ishikawa, Japan

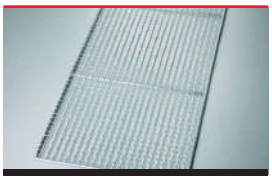
REF. KAGK3

GRILLE
POUR BARBECUE DE TABLE BQ17

Matériau : fer • **Dimensions :** 62x30cm • **Poids :** 602g • **Origine :** Ishikawa, Japon

NETTING
FOR TABLE BARBECUE BQ17

Material: iron • **Dimensions:** 62x30cm • **Weight:** 602g • **Origin:** Ishikawa, Japan



REF. KAGK4

GRILLE
POUR BARBECUE DE TABLE BQ22

Matériau : fer • **Dimensions :** 80x30cm • **Poids :** 880g • **Origine :** Ishikawa, Japon

NETTING
FOR TABLE BARBECUE BQ22

Material: iron • **Dimensions:** 80x30cm • **Weight:** 880g • **Origin:** Ishikawa, Japan

REF. KAGK5

GRILLE
POUR BARBECUE DE TABLE BQ8F ET BQ8WF

Matériau : fer plaqué chrome • **Dimensions :** 26,5x20,5cm • **Poids :** 145g • **Origine :** Ishikawa, Japon

NETTING
FOR TABLE BARBECUE BQ8F AND BQ8WF

Material: iron plated chromium • **Dimensions:** 26.5x20.5cm • **Weight:** 145g • **Origin:** Ishikawa, Japan

REF. KNBBK7

GRILLE
POUR BARBECUE SHICHIRIN S

Matériau : fer plaqué chrome • **Dimensions :** ø25cm • **Poids :** 120g • **Origine :** Ishikawa, Japon

NETTING
FOR TABLE BARBECUE SHICHIRIN S

Material: iron plated chromium • **Dimensions:** ø25cm • **Weight:** 120g • **Origin:** Ishikawa, Japan

REF. KNBBK8

GRILLE
POUR BARBECUE SHICHIRIN M

Matériau : fer plaqué chrome • **Dimensions :** ø27cm • **Poids :** 200g • **Origine :** Ishikawa, Japon

NETTING
FOR TABLE BARBECUE SHICHIRIN M

Material: iron plated chromium • **Dimensions:** ø27cm • **Weight:** 200g • **Origin:** Ishikawa, Japan

REF. KNBBK9

GRILLE
POUR BARBECUE SHICHIRIN L

Matériau : fer plaqué zinc • **Dimensions :** ø28cm • **Poids :** 60g • **Origine :** Ishikawa, Japon

NETTING
FOR TABLE BARBECUE SHICHIRIN L

Material: iron plated zinc • **Dimensions:** ø28cm • **Weight:** 60g • **Origin:** Ishikawa, Japan

Nishikidôri

vous présente ses

Charbon Binchotan

Binchotan Charcoal

Charbon Binchotan • Binchotan Charcoal.... p.281-283

CHARBON BINCHOTAN

BINCHOTAN CHARCOAL

Il existe 3 grandes origines de binchotan au Japon : Kishu, Tosa, Hyuga. Chaque nom provient de l'ancien nom de la zone de production. Kishu est l'ancien nom du sud de la Préfecture de Wakayama, Tosa est l'actuelle Kochi, et Hyuga est la préfecture actuelle de Miyazaki. Le plus connu des binchotan est celui originaire de Kishu, car il serait à l'origine du binchotan japonais.

There are 3 great origins of binchotan in Japan: Kishu, Tosa, Hyuga. Each name comes from the old name of the production area. Kishu is the ancient name of southern Wakayama Prefecture, Tosa is present Kochi, and Hyuga is the current Prefecture of Miyazaki. The best known of the binchotan is the one originating from Kishu, as it might be at the origin of the Japanese binchotan.

REF. **BT01 À/TO BT08**

CHARBON BINCHOTAN DE TOSA

Le binchotan de Tosa est contemporain. En effet, sa production régulière a débuté il y a seulement une centaine d'années. Les chênes ubamegashi et arakashi présents dans les forêts à flancs de montagnes, sont la propriété de l'état ou de personnes privées qui en accordent la concession pour des périodes et des surfaces données et ainsi éviter une déforestation désastreuse. La production de binchotan nécessite 20 jours. Le bois coupé en montagne est débité en tronçons de 170cm. Il est ensuite placé dans un four fait de terre et de briques : le « baï ». Ce four mesure 360cm de haut, 340cm en largeur et 400cm en profondeur. Le bois frais y est placé et le feu allumé. La porte du four est alors fermée, diminuant l'apport d'oxygène. La combustion est quasi nulle, le bois vert va sécher et de déshydrater lentement, pendant 10 jours. Puis, le feu est activé en limitant toujours l'apport d'oxygène. La combustion se fait à basse température. Cette étape s'appelle la carbonisation et durera environ 10 jours. La température du four atteint alors jusqu'à 1300°C et plus. À l'issue de ces 10 derniers jours, la porte du four est ouverte. L'air y pénètre et attise la combustion. Cette étape primordiale prend le nom d'activation ou « kamadashi ». La température à l'entrée du four affiche aisément les 600 à 700°C. Le charbon binchotan est alors né, carbone presque pur. En le frappant, il exprime un son métallique, voire cristallin. Sa densité est telle qu'il est très lourd en main et presque aussi résistant que l'acier. Le binchotan est communément appelé charbon blanc, en raison de la couleur blanchâtre de sa surface. Celle-ci est due au refroidissement rapide dès sa sortie du four car il est recouvert d'un mélange clair grisâtre de terre, de sable et de cendres. Cette méthode stoppe son incandescence. Quels sont les points forts du binchotan ? Il est extrêmement dense et poreux, sa combustion est très lente et permet donc une utilisation de plusieurs heures. Il chauffe à très haute température, ne produit pas de fumée ni d'odeur désagréable, est d'une dureté considérable. Il peut s'utiliser plusieurs fois contrairement à tous les autres charbons. Utilisé en cuisine, il confère aux aliments des saveurs et flaveurs subtiles et délicieuses grâce à son rayonnement infrarouge. Il est très apprécié pour les anguilles et poissons grillés au barbecue, pour le canard et le bœuf… Il est un gage de qualité avéré et mis en valeur dans les restaurants de grillades réputés et de haute qualité au Japon. Il permet de cuire des aliments en contact direct sur sa surface. La cuisson est instantanée, et les aliments ne sont pas brûlés. Allumer votre binchotan : pour démarrer votre barbecue, nous vous conseillons d'utiliser une cheminée d'allumage identique à cette utilisée pour favoriser l'incandescence rapide des braises lors d'un barbecue classique. Au fond de la cheminée, placer du papier journal, du petit bois et un peu de charbon classique puis recouvrir avec vos bûchettes de charbon binchotan. Vingt minutes plus tard, votre charbon rougeoyant pourra être placé dans votre barbecue. Pour l'éteindre, il offre un avantage qu'aucun autre charbon ne possède. Il vous suffit de le tremper dans un récipient contenant de l'eau pendant quelques minutes puis de le mettre à sécher toute une nuit et enfin, pendant une à deux journée de le laisser en plein soleil ou sur un radiateur (en hiver) afin d'ôter toute l'humidité résiduelle. Vous pouvez ensuite l'utiliser à nouveau.

TOSA BINCHOTAN CHARCOAL

Tosa binchotan charcoal is contemporary. Indeed, its regular production began only a hundred years ago. The ubamegashi and arakashi oaks present in the mountainside forests are owned by the state or by private persons who grant the concession for given periods and areas and thus avoid disastrous deforestation. The production of binchotan requires 20 days. Wood taken from the mountains is cut into 170cm sections. It is then placed in an oven made of earth and bricks: the "bai". This kiln is 360cm high, 340cm wide and 400cm deep. The fresh wood is placed there and the fire is on. The oven door is closed, reducing the oxygen supply. The combustion is almost zero, the green wood will dry and dehydrate slowly, for 10 days. Then, the fire is activated by always limiting the supply of oxygen. The combustion is done at low temperature. This step is called carbonization and will last about 10 days. The oven temperature then reaches up to 1300°C and higher. After the last 10 days, the oven door is open. Air enters and fuels combustion. This primordial step takes the name of activation or "kamadashi". The temperature at the entrance of the oven easily displays 600 to 700°C. It will then take twelve hours of work to empty the incandescent furnace with special poles. The binchotan charcoalcoal is then born, almost pure carbon. By striking it, it expresses a metallic sound, even crystalline. Its density is such that it is very heavy in the hand and almost as strong as steel. Binchotan is commonly called white charcoal because of the whitish color of its surface. This is due to rapid cooling as soon as it leaves the oven because it is covered with a clear grayish mixture of earth and sand and ash. This method stops its incandescence. What are the strengths of binchotan? It is extremely dense and porous, its combustion is very slow and thus allows a use of several hours, it heats up at very high temperatures, it does not produce smoke or an unpleasant odor, it is of considerable hardness, it can be used several times unlike all other coals. Used in cooking, it gives food subtle and delicious flavors and fragrances thanks to its powerful infrared radiation. It is very popular for eels and grilled fish on the barbecue, for duck and beef... It is a pledge of quality proven and showcased in the famous and high quality grill restaurants in Japan. It cooks food in direct contact on its surface. The cooking is instant, and the food is not burned. Light your binchotan charcoal: to start your barbecue, we advise you to use a chimney of ignition identical to this used to fasten incandescent of embers during a traditional barbecue. At the bottom of the chimney, place paper, small wood and a little conventional charcoal and cover with your baubles of coal binchotan. Twenty minutes later, your burning charcoal can be placed in your barbecue. To extinguish it, it offers an advantage that no other coal possesses. Simply dip it in a container of water for a few minutes and then put it to dry overnight and finally, for one to two days to leave it in full sun or on a radiator (in winter) to remove all residual moisture. You can then use it again.

REF. **BT01-S/BT01**

CHARBON TOSA BINCHOTAN BIN-WARI, Ø35-60MM, LONGUEUR 220-240MM, 2KG/12KG NET

Ingrédient : 100% charbon de bois binchotan de Tosa (Quercus Phillyraeoides et Quercus Glauca) • **Conditionnement :** carton • **Origine :** Tosa, Japon

BIN WARI TOSA BINCHOTAN CHARCOAL, Ø35-60MM, LENGTH 220-240MM, 2KG/12KG NET

Ingredient: 100% Tosa binchotan charcoal (Quercus phillyraeoides and Quercus Glauca) • **Packaging:** carton • **Origin:** Tosa, Japan

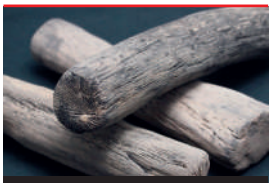
REF. **BT02-S/BT02**

CHARBON TOSA BINCHOTAN BIN-MARU, Ø25-40MM, LONGUEUR 220-240MM, 2KG/12KG NET

Ingrédient : 100% charbon de bois binchotan de Tosa (Quercus Phillyraeoides et Quercus Glauca) • **Conditionnement :** carton • **Origine :** Tosa, Japon

BIN MARU TOSA BINCHOTAN CHARCOAL, Ø25-40MM, LENGTH 220-240MM, 2KG/12KG NET

Ingredient: 100% Tosa binchotan charcoal (Quercus phillyraeoides and Quercus Glauca) • **Packaging:** carton • **Origin:** Tosa, Japan



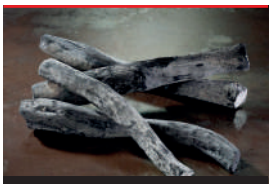
REF. **BT03-S / BT03**

CHARBON TOSA BINCHOTAN BIN - DAIMARU, Ø 40 - 60 MM, LONGUEUR 220 - 240 MM, 2 KG / 12 KG NET

Ingrédient : 100 % charbon de bois binchotan de Tosa (Quercus Phillyraeoides et Quercus Glauca) • **Conditionnement :** carton • **Origine :** Tosa, Japon

BIN DAIMARU TOSA BINCHOTAN CHARCOAL, Ø40-60MM, LENGTH 220-240MM, 2KG/12KG NET

Ingredient: 100% Tosa binchotan charcoal (Quercus phillyraeoides and Quercus Glauca) • **Packaging:** carton • **Origin:** Tosa, Japan



REF. **BT04-S / BT04**

CHARBON TOSA BINCHOTAN BIN - KOMARU, Ø 18 - 25 MM, LONGUEUR 220 - 240 MM, 2 KG / 12 KG NET

Ingrédient : 100 % charbon de bois binchotan de Tosa (Quercus Phillyraeoides et Quercus Glauca) • **Conditionnement :** carton • **Origine :** Tosa, Japon

BIN-KOMARU TOSA BINCHOTAN CHARCOAL, Ø18-25MM, LENGTH 220-240MM, 2KG/12KG NET

Ingredient: 100% Tosa binchotan charcoal (Quercus phillyraeoides and Quercus Glauca) • **Packaging:** carton • **Origin:** Tosa, Japan

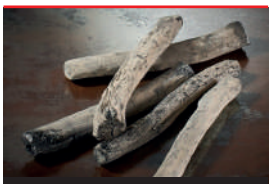
REF. **BT05-S / BT05**

CHARBON TOSA BINCHOTAN TOKU - MARU, Ø 25 - 40 MM, LONGUEUR 150 - 220 MM, 2 KG / 12 KG NET

Ingrédient : 100 % charbon de bois binchotan de Tosa (Quercus Phillyraeoides et Quercus Glauca) • **Conditionnement :** carton • **Origine :** Tosa, Japon

TOKU-MARU TOSA BINCHOTAN CHARCOAL, Ø25-40MM, LENGTH 150-220MM, 2KG/12KG NET

Ingredient: 100% Tosa binchotan charcoal (Quercus phillyraeoides and Quercus Glauca) • **Packaging:** carton • **Origin:** Tosa, Japan



REF. **BT06-S / BT06**

CHARBON TOSA BINCHOTAN TOKU - KOMARU, Ø 18 - 25 MM, LONGUEUR 150 - 220 MM, 2 KG / 12 KG NET

Ingrédient : 100 % charbon de bois binchotan de Tosa (Quercus Phillyraeoides et Quercus Glauca) • **Conditionnement :** carton • **Origine :** Tosa, Japon

TOKU-KOMARU TOSA BINCHOTAN CHARCOAL, Ø18-25MM, LENGTH 150-220MM, 2KG/12KG NET

Ingredient: 100% Tosa binchotan charcoal (Quercus phillyraeoides and Quercus Glauca) • **Packaging:** carton • **Origin:** Tosa, Japan

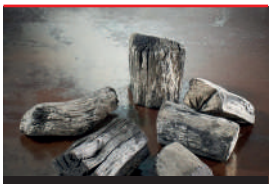
REF. **BT07-S / BT07**

CHARBON TOSA BINCHOTAN TOKU - WARI, Ø 30 - 60 MM, LONGUEUR 150 - 220 MM, 2 KG / 12 KG NET

Ingrédient : 100 % charbon de bois binchotan de Tosa (Quercus Phillyraeoides et Quercus Glauca) • **Conditionnement :** carton • **Origine :** Tosa, Japon

TOKU-WARI TOSA BINCHOTAN CHARCOAL, Ø30-60MM, LENGTH 150-220MM, 2KG/12KG NET

Ingredient: 100% Tosa binchotan charcoal (Quercus phillyraeoides and Quercus Glauca) • **Packaging:** carton • **Origin:** Tosa, Japan



REF. **BT08-S / BT08**

CHARBON TOSA BINCHOTAN IKKYU, Ø 30 - 60 MM, LONGUEUR 50 - 150 MM, 2 KG / 12 KG NET

Ingrédient : 100 % charbon de bois binchotan de Tosa (Quercus Phillyraeoides et Quercus Glauca) • **Conditionnement :** carton • **Origine :** Tosa, Japon

IKKYU TOSA BINCHOTAN CHARCOAL, Ø30-60MM, LENGTH 50-150MM, 2KG/12KG NET

Ingredient: 100% Tosa binchotan charcoal (Quercus phillyraeoides and Quercus Glauca) • **Packaging:** carton • **Origin:** Tosa, Japan

REF. **BFL / BML / BWL / BKL / BWAL / BKIL / BAJML**

CHARBON BINCHOTAN DU LAOS

Le charbon binchotan du Laos est confectionné à base de bois de brindonier, Cratoxylum cochinchinense et Cratoxylum formosum, famillle Hypericaceae et à sa sous-espèce Cratoxylum pruniflorum. Ce charbon, d'excellente qualité, de densité un peu moindre a une puissance de chauffe différente, légèrement inférieure. Sa méthode de fabrication est identique et contrôlée par des Maîtres japonais. À titre de comparaison, la dureté du Tosa binchotan est de 17 à 20 degrés contre 16 à 18 degrés pour celui du Laos.

LAOS BINCHOTAN CHARCOAL

Binchotan from Laos is made from special tree, Cratoxylum cochinchinense and Cratoxylum formosum, Hypericaceae specy and its subspecies Cratoxylum pruniflorum. This charcoal, of excellent quality, has a little less density at a bit different heating power, slightly lower. Its method of manufacture is identical as Tosa Binchotan and controlled by Japanese Masters. For comparison, the hardness of Tosa binchotan is 17 to 20 degrees against 16 to 18 degrees for that of Laos.

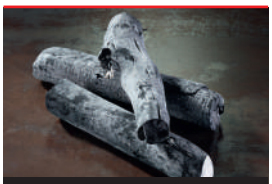
REF. **BFL-S / BFL**

BINCHOTAN FUTOMARU, Ø 45 - 55 MM LONGUEUR 220 - 270 MM, 3 KG / 15 KG NET

Ingrédient : 100 % charbon de bois binchotan (Cratoxylum cochinchinense et cratoxylum formosum) • **Conditionnement :** carton • **Origine :** Laos

FUTOMARU BINCHOTAN CHARCOAL, Ø45-55MM, LENGTH 220-270MM, 3KG/15KG NET

Ingredient: 100% binchotan charcoal (Cratoxylum cochinchinense & cratoxylum formosum) • **Packaging:** carton • **Origin:** Laos



REF. **BML-S / BML**

BINCHOTAN MARU, Ø 30 - 45 MM LONGUEUR 200 - 270 MM, 3 KG / 15 KG NET

Ingrédient : 100 % charbon de bois binchotan (Cratoxylum cochinchinense et cratoxylum formosum) • **Conditionnement :** carton • **Origine :** Laos

MARU BINCHOTAN CHARCOAL, Ø30-45MM, LENGTH 200-270MM, 3KG/15KG NET

Ingredient: 100% binchotan charcoal (Cratoxylum cochinchinense & cratoxylum formosum) • **Packaging:** carton • **Origin:** Laos

REF. BWL-S / BWL

BINCHOTAN WARIDAI, Ø 50 - 80 MM LONGUEUR 200 - 270 MM, 3 KG / 15 KG NET

Ingrédient : 100 % charbon de bois binchotan (Cratoxylum cochinchinense et cratoxylum formosum) • **Conditionnement :** carton • **Origine :** Laos

WARIDAI BINCHOTAN CHARCOAL, Ø50-80MM, LENGTH 200-270MM, 3KG/15KG NET

Ingredient: 100% binchotan charcoal (Cratoxylum cochinchinense & cratoxylum formosum) • **Packaging:** carton • **Origin:** Laos

REF. BWAL-S / BWAL

BINCHOTAN WARI, Ø 30 - 50 MM LONGUEUR 200 - 270 MM, 3 KG / 15 KG NET

Ingrédient : 100 % charbon de bois binchotan (Cratoxylum cochinchinense et cratoxylum formosum) • **Conditionnement :** carton • **Origine :** Laos

WARI BINCHOTAN CHARCOAL, Ø30-50MM, LENGTH 200-270MM, 3KG/15KG NET

Ingredient: 100% binchotan charcoal (Cratoxylum cochinchinense & cratoxylum formosum) • **Packaging:** carton • **Origin:** Laos

REF. KML-S / KML

BINCHOTAN KOMARU, Ø 18 - 30 MM, LONGUEUR 220 - 270 MM, 3 KG / 15 KG NET

Ingrédient : 100 % charbon de bois binchotan (Cratoxylum cochinchinense et cratoxylum formosum) • **Conditionnement :** carton • **Origine :** Laos

KOMARU BINCHOTAN CHARCOAL, Ø18-30MM, LENGTH 220-270MM, 3KG/15KG NET

Ingredient: 100% binchotan charcoal (Cratoxylum cochinchinense & cratoxylum formosum) • **Packaging:** carton • **Origin:** Laos

REF. BKIL-S / BKIL

BINCHOTAN KIRIFUTOMARU, Ø 45 - 55 MM, LONGUEUR 100 - 190 MM, 3 KG / 15 KG NET

Ingrédient : 100 % charbon de bois binchotan (Cratoxylum cochinchinense et cratoxylum formosum) • **Conditionnement :** carton • **Origine :** Laos

KIRIFUTOMARU BINCHOTAN CHARCOAL, Ø45-55MM, LENGTH 100-190MM, 3KG/15KG NET

Ingredient: 100% binchotan charcoal (Cratoxylum cochinchinense & cratoxylum formosum) • **Packaging:** carton • **Origin:** Laos

REF. BAJML-S / BAJML

BINCHOTAN ARAJÔMARU, Ø 30 - 60 MM, LONGUEUR 50 - 90 MM, 3 KG / 15 KG NET

Ingrédient : 100 % charbon de bois binchotan (Cratoxylum cochinchinense et cratoxylum formosum) • **Conditionnement :** carton • **Origine :** Laos

ARAJÔMARU BINCHOTAN CHARCOAL, Ø30-60MM, LENGTH 50-90MM, 3KG/15KG NET

Ingredient: 100% binchotan charcoal (Cratoxylum cochinchinense & cratoxylum formosum) • **Packaging:** carton • **Origin:** Laos

Nishikidôri

vous présente ses

Couteaux

Knives

Série Damassée 33 couches
• Damascus serie 33 layers ..... p. 285-286
Gamme Grand Chef Kiritsuke Yanagiba
• Grand Chef Kiritsuke Yanagiba ..... p. 286-287
Gamme Tetogi-Honbaduke
• Tetogi-Honbaduke range ..... p. 287-288
Série Damassée manche façonné par Keido Sugihara
• Damascus serie handle by Keido Sugihara ..... p. 288
Série Kasumi • Kasumi serie ..... p. 289-290
Série Tokujo • Tokujo serie ..... p. 290-291
Série Damassée 45 couches
• Damascus serie 45 layers ..... p. 291-292
Couteaux à huître professionnels
• Professional oyster knives ..... p. 292-293

SÉRIE DAMASSÉE

Il s'agit de couteaux de haute qualité, au magnifique motif de vagues sur un acier VG10. Il sont fabriqués en acier tranchant et résistant à la corrosion.

REF.AH1

COUTEAU CHEF LAME DAMASSÉE 33 COUCHES MARTELÉE 180MM AMBIDEXTRE

Matériaux : acier inoxydable, bord à double tranchant, acier VG-10 (0,95 à 1,05% carbone) ; manche : acajou espagnol swietenia ; étui : Magniolia Obavata Thunb. • **Dimensions :** 120mm longueur de manche, 1,8mm épaisseur de la lame • **Utilisation :** tout

REF.AH2

COUTEAU CHEF LAME DAMASSÉE 33 COUCHES MARTELÉE 240MM AMBIDEXTRE

Matériaux : acier inoxydable, bord à double tranchant, acier VG-10 (0,95 à 1,05% carbone) ; manche : acajou espagnol swietenia ; étui : Magniolia Obavata Thunb. • **Dimensions :** 130mm longueur de manche, 1,8mm épaisseur de la lame • **Utilisation :** tout

REF.AH3

COUTEAU TRANCHEUR LAME DAMASSÉE 33 COUCHES MARTELÉE 240MM AMBIDEXTRE

Matériaux : acier inoxydable, bord à double tranchant, acier VG-10 (0,95 à 1,05% carbone) ; manche : acajou espagnol swietenia ; étui : Magniolia Obavata Thunb. • **Dimensions :** 120mm longueur de manche, 1,8mm épaisseur de la lame • **Utilisation :** tranchage, découpe des viandes et poissons sans os ni arêtes

REF.AH4

COUTEAU KENGATA YANAGIBA À SASHIMI LAME DAMASSÉE 33 COUCHES MARTELÉE 270MM AMBIDEXTRE

Matériaux : acier inoxydable, bord à double tranchant, acier VG-10 (0,95 à 1,05% carbone) ; manche : acajou espagnol swietenia ; étui : Magniolia Obavata Thunb. • **Dimensions :** 120mm longueur de manche, 1,8mm épaisseur de la lame • **Utilisation :** sashimi de filets de poissons ou de viandes, sans os ni arêtes

REF.AH5

COUTEAU KENGATA CHEF LAME DAMASSÉE 33 COUCHES MARTELÉE 190MM AMBIDEXTRE

Matériaux : acier inoxydable, bord à double tranchant, acier VG-10 (0,95 à 1,05% carbone) ; manche : acajou espagnol swietenia ; étui : Magniolia Obavata Thunb. • **Dimensions :** 130mm longueur de manche, 1,8mm épaisseur de la lame • **Utilisation :** tout

REF.AH6

COUTEAU KENGATA SANTOKU LAME DAMASSÉE 33 COUCHES MARTELÉE 160MM AMBIDEXTRE

Matériaux : acier inoxydable, bord à double tranchant, acier VG-10 (0,95 à 1,05% carbone) ; manche : acajou espagnol swietenia ; étui : Magniolia Obavata Thunb. • **Dimensions :** 120mm longueur de manche, 1,8mm épaisseur de la lame • **Utilisation :** tout

REF.AH7

COUTEAU SANTOKU LAME DAMASSÉE 33 COUCHES MARTELÉE 160MM AMBIDEXTRE

Matériaux : acier inoxydable, bord à double tranchant, acier VG-10 (0,95 à 1,05% carbone) ; manche : acajou espagnol swietenia ; étui : Magniolia Obavata Thunb. • **Dimensions :** 120mm longueur de manche, 1,8mm épaisseur de la lame • **Utilisation :** tout

REF.AH42

COUTEAU NAKIRI À LÉGUMES LAME DAMASSÉE 33 COUCHES MARTELÉE 160MM AMBIDEXTRE

Matériaux : acier inoxydable, bord à double tranchant, acier VG-10 (0,95 à 1,05% carbone) ; manche : acajou espagnol swietenia ; étui : Magniolia Obavata Thunb. • **Dimensions :** 120mm longueur de manche, 1,8mm épaisseur de la lame • **Utilisation :** légumes

DAMASCUS SERIE

This is a high quality knives sery which shows beautiful wave pattern with VG10 steel. It is made with sharp and corrosion-resistant steel.

COOK'S KNIFE DAMASCUS 33 LAYERS HAMMERED BLADE 180MM AMBIDEXTROUS

Materials: steel stain resisant, double edged, VG-10 core (0.95 to 1.05% carbon) ; handle: Spanish switenia Mahogany ; cover: Magnoila Obavata Thunb. • **Dimensions:** 120mm handle length, 1.8mm blade thickness • **Usage:** all

COOK'S KNIFE DAMASCUS 33 LAYERS HAMMERED BLADE 240MM AMBIDEXTROUS

Materials: steel stain resisant, double edged, VG-10 core (0.95 to 1.05% carbon) ; handle: Spanish switenia Mahogany ; cover: Magnoila Obavata Thunb. • **Dimensions:** 130mm handle length, 1.8mm blade thickness • **Usage:** all

SLICER KNIFE DAMASCUS 33 LAYERS HAMMERED BLADE 240MM AMBIDEXTROUS

Materials: steel stain resisant, double edged, VG-10 core (0.95 to 1.05% carbon) ; handle: Spanish switenia Mahogany ; cover: Magnoila Obavata Thunb. • **Dimensions:** 120mm handle length, 1.8mm blade thickness • **Usage:** boneless fish or meat sashimi

SASHIMI KENGATA YANAGIBA KNIFE DAMASCUS 33 LAYERS HAMMERED BLADE 270MM AMBIDEXTROUS

Materials: steel stain resisant, double edged, VG-10 core (0.95 to 1.05% carbon) ; handle: Spanish switenia Mahogany ; cover: Magnoila Obavata Thunb. • **Dimensions:** 120mm handle length, 1.8mm blade thickness • **Usage:** boneless fish or meat sashimi

KENGATA COOK'S KNIFE DAMASCUS 33 LAYERS HAMMERED BLADE 190MM AMBIDEXTROUS

Materials: steel stain resisant, double edged, VG-10 core (0.95 to 1.05% carbon) ; handle: Spanish switenia Mahogany ; cover: Magnoila Obavata Thunb. • **Dimensions:** 130mm handle length, 1.8mm blade thickness • **Usage:** all

KENGATA SANTOKU KNIFE DAMASCUS 33 LAYERS HAMMERED BLADE 160MM AMBIDEXTROUS

Materials: steel stain resisant, double edged, VG-10 core (0.95 to 1.05% carbon) ; handle: Spanish switenia Mahogany ; cover: Magnoila Obavata Thunb. • **Dimensions:** 120mm handle length, 1.8mm blade thickness • **Usage:** all

SANTOKU KNIFE DAMASCUS 33 LAYERS HAMMERED BLADE 160MM AMBIDEXTROUS

Materials: steel stain resisant, double edged, VG-10 core (0.95 to 1.05% carbon) ; handle: Spanish switenia Mahogany ; cover: Magnoila Obavata Thunb. • **Dimensions:** 120mm handle length, 1.8mm blade thickness • **Usage:** all

NAKIRI KNIFE FOR VEGETABLES DAMASCUS 33 LAYERS HAMMERED BLADE 160MM AMBIDEXTROUS

Materials: steel stain resisant, double edged, VG-10 core (0.95 to 1.05% carbon) ; handle: Spanish switenia Mahogany ; cover: Magnoila Obavata Thunb. • **Dimensions:** 120mm handle length, 1.8mm blade thickness • **Usage:** vegetables

REF.AH8

COUTEAU D'OFFICE LAME DAMASSÉE 33 COUCHES MARTELÉE 80 MM AMBIDEXTRE

Matériaux : acier inoxydable, bord à double tranchant, acier VG-10 (0,95 à 1,05 % carbone) ; manche : acajou espagnol swietenia ; étui : Magniolia Obavata Thunb. • **Dimensions :** 100 mm longueur de manche, 1,8 mm épaisseur de la lame • **Utilisation :** petits fruits, petits, légumes, travaux de précision sur les viandes ou poissons

PETTY KNIFE DAMASCUS 33 LAYERS HAMMERED BLADE 80MM AMBIDEXTROUS

Materials: steel stain resisant, double edged, VG-10 core (0.95 to 1.05% carbon) ; handle: Spanish switenia Mahogany ; cover: Magnoila Obavata Thunb. • **Dimensions:** 100mm handle length, 1.8mm blade thickness • **Usage:** small fruits and vegetables, precise trimming on meat and fish

GAMME GRAND CHEF KIRITSUKE YANAGIBA

GRAND CHEF KIRITSUKE YANAGIBA

L'alliage d'aciers spéciaux de Suède et la lame très tranchante ont été transformés en couteau à lame unilatérale de style occidental.

The special alloy steel from Sweden and very sharp blade, transformed into the western style one-sided bladed knife.

REF.AH9

GRAND CHEF KIRITSUKE YANAGIBA À SUSHI / SASHIMI ET SA GAINE LAME 260 MM DROITIER

Matériaux : acier inoxydable, bord à simple tranchant, alliage d'acier Suédois BOHLER (0,93 % carbone) ; manche : résine polyoxyméthylène ; étui : Magniolia Obavata Thunb. • **Dimensions :** 100 mm longueur de manche, 2 mm épaisseur de la lame • **Utilisation :** sashimi de filets de poissons ou de viandes, sans os ni arêtes

BLADE WITH SHEATH 260MM RIGHT HAND

Materials: steel stain resisant, single edged, BOHLER alloy Sweddish steel (0,93% carbon) ; handle: polyoxymethylene resin ; cover: Magnoila Obavata Thunb. • **Dimensions:** 100mm handle length, 2mm blade thickness • **Usage:** boneless fish or meat sashimi

AH10

GRAND CHEF KIRITSUKE YANAGIBA À SUSHI / SASHIMI ET SA GAINE LAME 260 MM GAUCHER

Matériaux : acier inoxydable, bord à simple tranchant, alliage d'acier Suédois BOHLER (0,93 % carbone) ; manche : résine polyoxyméthylène ; étui : Magniolia Obavata Thunb. • **Dimensions :** 100 mm longueur de manche, 2 mm épaisseur de la lame • **Utilisation :** sashimi de filets de poissons ou de viandes, sans os ni arêtes

GRAND CHEF KIRITSUKE YANAGIBA KNIFE FOR SUSHI / SASHIMI BLADE WITH SHEATH 260MM LEFT HAND

Materials: steel stain resisant, single edged, BOHLER alloy Sweddish steel (0,93% carbon) ; handle: polyoxymethylene resin ; cover: Magnoila Obavata Thunb. • **Dimensions:** 100mm handle length, 2mm blade thickness • **Usage:** boneless fish or meat sashimi

KIRITSUKE YANAGIBA

lame Damassée 17 couches, martelée Un alliage spécial dur VG-10 travaillé en Damassé 17 couches; comme un couteau à trancher, un couteau Yanagiba-Sashimi à lame japonaise, de style japonais, à tranchant double.

KIRITSUKE YANAGIBA

A hard special alloy VG-10 is thrust into 17-layer Damascus steel ; like a slice knive, thin bladed Japanese style Yanagiba-Sashimi knife, double edged.

REF.AH11

COUTEAU KIRITSUKE YANAGIBA POUR SASHIMI LAME DAMASSÉE 17 COUCHES 300 MM MARTELÉE

Matériaux : acier inoxydable et carbone, bord à double tranchant, acier haute qualité noyau VG-10 (0,95 à 1,05 % carbone) ; manche : acajou espagnol swietenia ; étui : Magniolia Obavata Thunb. • **Dimensions :** 125 mm longueur de manche, 1,8 mm épaisseur de la lame • **Utilisation :** tranchage, découpe des viandes et poissons sans os ni arêtes

KIRITSUKE YANAGIBA KNIFE FOR SASHIMI 300MM DAMASCUS 17 LAYERS BLADE WITH SHEATH LEFT HAND

Materials: steel stain resisant and carbon, double edged, VG-10 core (0.95 to 1.05% carbone) ; handle: Spanish Switenia mahogany ; cover: Magnoila Obavata Thunb. • **Dimensions:** 125mm handle length, 1.8mm blade thickness • **Usage:** slicing, boneless fish and meat slicing

REF. AH12 À/TO AH16

KITCHEN SERIES

Cette série de couteaux à usage domestique haut de gamme est composée d'un acier inoxydable martelé et d'un noyau en carbone bleu, pour un excellent tranchant et une longue durée de vie des bords.

KITCHEN SERIES

This series of premium home use knives are made with hammered stain resistant steel and blue carbon core, resulting in excellent sharpness and edge life.

REF.AH12

COUTEAU CHEF LAME MARTELÉE 180 MM AMBIDEXTRE

Matériaux : acier inoxydable et carbone, bord à double tranchant, acier haute qualité noyau blue steel #2 core (1,05 à 1,15 % carbone) ; manche : contreplaqué noir ; étui : Magniolia Obavata Thunb. • **Dimensions :** 120 mm longueur de manche, 1,8 mm épaisseur de la lame • **Utilisation :** tout

COOK'S KNIFE HAMMERED BLADE 180MM AMBIDEXTROUS

Materials: steel stain resisant and carbon, double edged, blue steel #2 core (1.05 to 1.15% carbon) ; handle: black plywood ; cover: Magnoila Obavata Thunb. • **Dimensions:** 120mm handle length, 1.8mm blade thickness • **Usage:** all

REF.AH13

COUTEAU NAKIRI À LÉGUMES LAME MARTELÉE 165 MM AMBIDEXTRE

Matériaux : acier inoxydable et carbone, bord à double tranchant, acier haute qualité noyau blue steel #2 core (1,05 à 1,15 % carbone) ; manche : contreplaqué noir ; étui : Magniolia Obavata Thunb. • **Dimensions :** 120 mm longueur de manche, 1,8 mm épaisseur de la lame • **Utilisation :** légumes

NAKIRI KNIFE FOR VEGETABLES HAMMERED BLADE 165MM AMBIDEXTROUS

Materials: steel stain resisant and carbon, double edged, blue steel #2 core (1.05 to 1.15% carbon) ; handle: black plywood ; cover: Magnoila Obavata Thunb. • **Dimensions:** 120mm handle length, 1.8mm blade thickness • **Usage:** vegetables

REF.AH14

COUTEAU SANTOKU LAME MARTELÉE 165 MM AMBIDEXTRE

Matériaux : acier inoxydable et carbone, bord à double tranchant, acier haute qualité noyau blue steel #2 core (1,05 à 1,15 % carbone) ; manche : contreplaqué noir ; étui : Magniolia Obavata Thunb. • **Dimensions :** 120 mm longueur de manche, 1,8 mm épaisseur de la lame • **Utilisation :** tout

SANTOKU KNIFE HAMMERED BLADE 165MM AMBIDEXTROUS

Materials: steel stain resisant and carbon, double edged, blue steel #2 core (1.05 to 1.15% carbon) ; handle: black plywood ; cover: Magnoila Obavata Thunb. • **Dimensions:** 120mm handle length, 1.8mm blade thickness • **Usage:** all

REF.AH15

COUTEAU GRAND SANTOKU LAME MARTELÉE 180 MM AMBIDEXTRE

Matériaux : acier inoxydable et carbone, bord à double tranchant, acier haute qualité noyau blue steel #2 core (1,05 à 1,15 % carbone) ; manche : contreplaqué noir ; étui : Magniolia Obavata Thunb. • **Dimensions :** 120 mm longueur de manche, 1,8 mm épaisseur de la lame • **Utilisation :** tout

GRAND SANTOKU KNIFE HAMMERED BLADE 180MM AMBIDEXTROUS

Materials: steel stain resisant and carbon, double edged, blue steel #2 core (1.05 to 1.15% carbon) ; handle: black plywood ; cover: Magnoila Obavata Thunb. • **Dimensions:** 120mm handle length, 1.8mm blade thickness • **Usage:** all

REF.AH16

COUTEAU CHEF LAME MARTELÉE 200 MM AMBIDEXTRE

Matériaux : acier inoxydable et carbone, bord à double tranchant, acier haute qualité noyau blue steel #2 core (1,05 à 1,15 % carbone) ; manche : contreplaqué noir ; étui : Magniolia Obavata Thunb. • **Dimensions :** 120 mm longueur de manche, 1,8 mm épaisseur de la lame • **Utilisation :** tout

COOK'S KNIFE HAMMERED BLADE 200MM AMBIDEXTROUS

Materials: steel stain resisant and carbon, double edged, blue steel #2 core (1.05 to 1.15% carbon) ; handle: black plywood ; cover: Magnoila Obavata Thunb. • **Dimensions:** 120mm handle length, 1.8mm blade thickness • **Usage:** all

GAMME TETOGI-HONBADUKE

Il s'agit d'un couteau japonais particulièrement tranchant, qui utilise l'acier à lame carrée White-2 de Yasuki, réputé pour être un acier de qualité supérieure pour les couteaux. En outre, la plus grande caractéristique de ce couteau est que le Honbaduke, affûtage, est effectué au couteau. Honbatsuke signifie affûter ou finir le bord. La condition des couteaux au moment de la livraison aux détaillants de couteaux n'a que du « Koba » ou biseau secondaire. Dans la ville de Sakai, les affûteuses fournissent des lames n'ayant que du Koba aux grossistes. Les couteaux sont assez tranchants à cette condition, mais après avoir procédé à l'affûtage Honbaduke, qui élimine le Koba (biseau secondaire) pour rendre le tranchant plus net, les couteaux peuvent être plus tranchants plus longtemps.

TETOGI-HONBADUKE RANGE

This is an especially sharp Japanese knife, using core blade white-2 steel from Yasuki, which is reputed to be the top grade of steel for knives. Also, the greatest feature of this knife is that Honbaduke (Sharpening) are conducted at knife. Honbatsuke means sharpening or finishing the edge. The knife condition at the time of delivery to knife retailers has only Koba (secondary bevel) In Sakai City, sharpeners deliver blades that have only Koba to wholesalers. Knives are enough sharp at this condition, but after we conduct Honbaduke which removes Koba (secondary bevel) to make the edge sharper, knives can be sharper and sharp for longer time.

REF.AH17

COUTEAU SYUBU À SASHIMI LAME 300 MM DROITIER

Matériaux : acier blanc carbone, bord à simple tranchant, acier blanc carbone qualité White #2, peu d'impuretés (1,05 à 1,15 % de carbone) ; manche : Magniolia Obavata Thunb. ; étui : Magniolia Obavata Thunb. • **Dimensions :** 145 mm longueur de manche, 3,5 mm épaisseur de la lame • **Utilisation :** sashimi de filets de poissons ou de viandes, sans os ni arêtes

SYUBU KNIFE FOR SASHIMI BLADE 300MM RIGHT HAND

Materials: white carbon steel, single edged, carbon steel White #2 (1.05 to 1.15% carbon) ; handle: Magnoila Obavata Thunb. ; cover: Magnoila Obavata Thunb. • **Dimensions:** 145mm handle length, 3.5mm blade thickness • **Usage:** boneless fish or meat sashimi

REF.AH18

COUTEAU SYUBU À SASHIMI LAME 330 MM DROITIER

Matériaux : acier blanc carbone, bord à simple tranchant, acier blanc carbone qualité White #2, peu d'impuretés (1,05 à 1,15 % de carbone) ; manche : Magniolia Obavata Thunb. ; étui : Magniolia Obavata Thunb. • **Dimensions :** 152 mm longueur de manche, 4,0 mm épaisseur de la lame • **Utilisation :** sashimi de filets de poissons ou de viandes, sans os ni arêtes

SYUBU KNIFE FOR SASHIMI 330MM BLADE RIGHT HAND

Materials: white carbon steel, single edged, carbon steel White #2 (1.05 to 1.15% carbon) ; handle: Magnolia Obavata Thunb. ; cover: Magnolia Obavata Thunb. • **Dimensions:** 152mm handle length, 4.0mm blade thickness • **Usage:** boneless fish or meat sashimi

REF.AH19

COUTEAU SYUBU À SASHIMI LAME 360 MM DROITIER

Matériaux : acier blanc carbone, bord à simple tranchant, acier blanc carbone qualité White #2, peu d'impuretés (1,05 à 1,15 % de carbone) ; manche : Magniolia Obavata Thunb. ; étui : Magniolia Obavata Thunb. • **Dimensions :** 160 mm longueur de manche, 4,0 mm épaisseur de la lame • **Utilisation :** sashimi de filets de poissons ou de viandes, sans os ni arêtes

SYUBU KNIFE FOR SASHIMI 360MM BLADE RIGHT HAND

Materials: white carbon steel, single edged, carbon steel White #2 (1.05 to 1.15% carbon) ; handle: Magnolia Obavata Thunb. ; cover: Magnolia Obavata Thunb. • **Dimensions:** 160mm handle length, 4.0mm blade thickness • **Usage:** boneless fish or meat sashimi

REF.AH20

COUTEAU TESSA À SASHIMI LAME 270 MM DROITIER

Matériaux : acier blanc carbone, bord à simple tranchant, acier blanc carbone qualité White #2, peu d'impuretés (1,05 à 1,15 % de carbone) ; manche : Magniolia Obavata Thunb. ; étui : Magniolia Obavata Thunb. • **Dimensions :** 140 mm longueur de manche, 2,0 mm épaisseur de la lame • **Utilisation :** sashimi de filets de poissons ou de viandes, sans os ni arêtes

TESSA KNIFE FOR SASHIMI 270MM BLADE RIGHT HAND

Materials: white carbon steel, single edged, carbon steel White #2 (1.05 to 1.15% carbon) ; handle: Magnolia Obavata Thunb. ; cover: Magnolia Obavata Thunb. • **Dimensions:** 140mm handle length, 2.0mm blade thickness • **Usage:** boneless fish or meat sashimi

REF.AH21

COUTEAU TESSA À SASHIMI LAME 300 MM DROITIER

Matériaux : acier blanc carbone, bord à simple tranchant, acier blanc carbone qualité White #2, peu d'impuretés (1,05 à 1,15 % de carbone) ; manche : Magniolia Obavata Thunb. ; étui : Magniolia Obavata Thunb. • **Dimensions :** 145 mm longueur de manche, 2,2 mm épaisseur de la lame • **Utilisation :** sashimi de filets de poissons ou de viandes, sans os ni arêtes

TESSA KNIFE FOR SASHIMI 300MM BLADE RIGHT HAND

Materials: white carbon steel, single edged, carbon steel White #2 (1.05 to 1.15% carbon) ; handle: Magnolia Obavata Thunb. ; cover: Magnolia Obavata Thunb. • **Dimensions:** 145mm handle length, 2.2mm blade thickness • **Usage:** boneless fish or meat sashimi

SÉRIE DAMASSÉE MANCHE FAÇONNÉ PAR M. KEIDO SUGIHARA

DAMASCUS SERIE HANDLE BY M. KEIDO SUGIHARA

MANCHE FAÇONNÉ PAR LE MAÎTRE ARTISAN KEIDO SUGIHARA
Ces couteaux haut de gamme, de la série Damassée martelée 33 couches, sont équipés d'un manche en bois de fer du désert façonné par le célèbre artisan M. Keido Sugihara. Cette belle gamme de couteaux en acier stratifié est fabriquée à partir d'un acier damassé plié en 33 couches avec un noyau VG10. L'acier VG10 est l'un des meilleurs aciers pour les couteaux de cuisine en raison de sa rétention des arêtes, de sa netteté et de sa résistance aux taches. Les poignées de ces couteaux sont fabriquées à la main en bois de fer du désert, résistant à l'eau et magnifiquement grainé.

HANDLE MADE BY CRAFTSMAN MASTER KEIDO SUGIHARA
These are premium models manufactured by featuring the desert iron wood handle hancrafted by Mr Keido Sugihara on the 33-Layer hammered Dasmascus series knives. This beautiful line of layered steel knives are crafted out of a 33 layer folded Damascus steel with a VG10 core. VG10 steel is one of the best steels for kitchen knives due to its superior edge retention, sharpness and stain resistance. The handles on these knives are hand crafted out of desert ironwood, which is water resistant and beautifully grained.

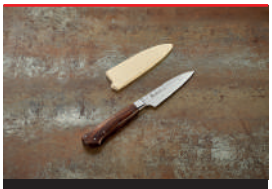
REF.AH22

COUTEAU TRANCHEUR LAME DAMASSÉE 33 COUCHES MARTELÉE 240 MM AMBIDEXTRE

Matériaux : acier inoxydable résistant, bord à double tranchant, acier haute qualité, robuste, riche en carbone, type VG 10 (0,95 à 1,10 % carbone) ; manche : bois de fer du désert ; étui : Magniolia Obavata Thunb. • **Dimensions :** 120 mm longueur de manche, 1,8 mm épaisseur de la lame • **Utilisation :** tranchage, découpe des viandes et poissons sans os ni arêtes

SLICER KNIFE DAMASCUS 33 LAYERS HAMMERED BLADE 240MM AMBIDEXTROUS

Materials: steel stain resistant and carbon, double edged, premium steel, very strong, high carbon content, VG 10 type (0,95 to 1,10% carbon) ; handle: desert iron wood ; cover: Magnolia Obavata Thunb. • **Dimensions:** 120mm handle length, 1.8mm blade thickness • **Usage:** slicing, boneless fish and meat slicing



REF.AH43

COUTEAU OFFICE LAME MARTELÉE 80 MM AMBIDEXTRE

Matériaux : acier inoxydable résistant, bord à double tranchant, acier haute qualité, robuste, riche en carbone, type VG 10 (0,95 à 1,10 % carbone) ; manche : bois de fer du désert ; étui : Magniolia Obavata Thunb. • **Dimensions :** 100 mm longueur de manche, 1,8 mm épaisseur de la lame • **Utilisation :** petits fruits, petits, légumes, travaux de précision sur les viandes ou poissons

PETTY KNIFE HAMMERED BLADE 80MM AMBIDEXTROUS

Materials: steel stain resistant and carbon, double edged, premium steel, very strong, high carbon content, VG 10 type (0,95 to 1,10% carbon) ; handle: desert iron wood ; cover: Magnolia Obavata Thunb. • **Dimensions:** 100mm handle length, 1.8mm blade thickness • **Usage:** small fruits and vegetables, precise trimming on meat and fish

SÉRIE KASUMI : LA GAMME STANDARD DE LA MAISON SAKAI TAKAYUKI

KASUMI SERIES: STANDARD RANGE FROM SAKAI TAKAYUKI

REF.AH51

COUTEAU À SASHIMI LAME 240MM DROITIER

Matériaux : acier blanc au carbone, bord à simple tranchant, acier blanc #3 (1,05 à 1,15% carbone) ; manche : Magniolia Obavata Thunb. et résine nylon ; étui : Magniolia Obavata Thunb. • **Dimensions :** 133mm longueur de manche, 2,8mm épaisseur de la lame • **Utilisation :** sashimi de filets de poissons ou de viandes, sans os ni arêtes

KNIFE FOR SASHIMI 240MM BLADE RIGHT HAND

Materials: white steel with carbone, simple edged, White steel, type #3 (1.05 to 1.15% carbon) ; handle: Magnolia Obavata Thunb. and nylon resin ; cover: Magnolia Obavata Thunb. • **Dimensions:** 133mm handle length, 2.8mm blade thickness • **Usage:** boneless fish or meat sashimi

REF.AH23

COUTEAU À SASHIMI LAME 270MM DROITIER

Matériaux : acier blanc au carbone, bord à simple tranchant, acier blanc #3 (1,05 à 1,15% carbone) ; manche : Magniolia Obavata Thunb. et résine nylon ; étui : Magniolia Obavata Thunb. • **Dimensions :** 140mm longueur de manche, 3,0mm épaisseur de la lame • **Utilisation :** sashimi de filets de poissons ou de viandes, sans os ni arêtes

KNIFE FOR SASHIMI 270MM BLADE RIGHT HAND

Materials: white steel with carbone, simple edged, White steel, type #3 (1.05 to 1.15% carbon) ; handle: Magnolia Obavata Thunb. and nylon resin ; cover: Magnolia Obavata Thunb. • **Dimensions:** 140mm handle length, 3.0mm blade thickness • **Usage:** boneless fish or meat sashimi

REF.AH52

COUTEAU À SASHIMI LAME 300MM DROITIER

Matériaux : acier blanc au carbone, bord à simple tranchant, acier blanc #3 (1,05 à 1,15% carbone) ; manche : Magniolia Obavata Thunb. et résine nylon ; étui : Magniolia Obavata Thunb. • **Dimensions :** 144mm longueur de manche, 3,3mm épaisseur de la lame • **Utilisation :** sashimi de filets de poissons ou de viandes, sans os ni arêtes

KNIFE FOR SASHIMI 300MM BLADE RIGHT HAND

Materials: white steel with carbone, simple edged, White steel, type #3 (1.05 to 1.15% carbon) ; handle: Magnolia Obavata Thunb. and nylon resin ; cover: Magnolia Obavata Thunb. • **Dimensions:** 144mm handle length, 3.3mm blade thickness • **Usage:** boneless fish or meat sashimi

REF.AH53

COUTEAU DEBA POUR POISSONS ET VOLAILLES LAME 90MM DROITIER

Matériaux : acier blanc au carbone, bord à simple tranchant, acier blanc #3 (1,05 à 1,15% carbone) ; manche : Magniolia Obavata Thunb. et résine nylon ; étui : Magniolia Obavata Thunb. • **Dimensions :** 105mm longueur de manche, 5,0mm épaisseur de la lame • **Utilisation :** poissons et volailles

DEBA KNIFE FOR FISH AND POULTRIES 90MM BLADE RIGHT HAND

Materials: white steel with carbone, simple edged, White steel, type #3 (1.05 to 1.15% carbon) ; handle: Magnolia Obavata Thunb. and nylon resin ; cover: Magnolia Obavata Thunb. • **Dimensions:** 105mm handle length, 5.0mm blade thickness • **Usage:** fish and poultries

REF.AH24

COUTEAU DEBA POUR POISSONS ET VOLAILLES LAME 150MM DROITIER

Matériaux : acier blanc au carbone, bord à simple tranchant, acier blanc #3 (1,05 à 1,15% carbone) ; manche : Magniolia Obavata Thunb. et résine nylon ; étui : Magniolia Obavata Thunb. • **Dimensions :** 120mm longueur de manche, 5,5mm épaisseur de la lame • **Utilisation :** poissons et volailles

DEBA KNIFE FOR FISH AND POULTRIES 150MM BLADE RIGHT HAND

Materials: white steel with carbone, simple edged, White steel, type #3 (1.05 to 1.15% carbon) ; handle: Magnolia Obavata Thunb. and nylon resin ; cover: Magnolia Obavata Thunb. • **Dimensions:** 120mm handle length, 5.5mm blade thickness • **Usage:** fish and poultries

REF.AH25

COUTEAU DEBA POUR POISSONS ET VOLAILLES LAME 180MM DROITIER

Matériaux : acier blanc au carbone, bord à simple tranchant, acier blanc #3 (1,05 à 1,15% carbone) ; manche : Magniolia Obavata Thunb. et résine nylon ; étui : Magniolia Obavata Thunb. • **Dimensions :** 135mm longueur de manche, 7,5mm épaisseur de la lame • **Utilisation :** poissons et volailles

DEBA KNIFE FOR FISH AND POULTRIES 180MM BLADE RIGHT HAND

Materials: white steel with carbone, simple edged, White steel, type #3 (1.05 to 1.15% carbon) ; handle: Magnolia Obavata Thunb. and nylon resin ; cover: Magnolia Obavata Thunb. • **Dimensions:** 135mm handle length, 7.5mm blade thickness • **Usage:** fish and poultries

REF.AH54

COUTEAU FUNAYUKI DEBA À POISSONS LAME 150MM DROITIER

Matériaux : acier blanc au carbone, bord à simple tranchant, acier blanc #3 (1,05 à 1,15% carbone) ; manche : Magniolia Obavata Thunb. et résine nylon ; étui : Magniolia Obavata Thunb. • **Dimensions :** 122mm longueur de manche, 3,5mm épaisseur de la lame • **Utilisation :** poissons et volailles

FUNAYUKI DEBA KNIFE FOR FISH 150MM BLADE RIGHT HAND

Materials: white steel with carbone, simple edged, White steel, type #3 (1.05 to 1.15% carbon) ; handle: Magnolia Obavata Thunb. and nylon resin ; cover: Magnolia Obavata Thunb. • **Dimensions:** 122mm handle length, 3.5mm blade thickness • **Usage:** fish and poultries

AH55

COUTEAU FUNAYUKI DEBA À POISSONS LAME 195MM DROITIER

Matériaux : acier blanc au carbone, bord à simple tranchant, acier blanc #3 (1,05 à 1,15% carbone) ; manche : Magniolia Obavata Thunb. et résine nylon ; étui : Magniolia Obavata Thunb. • **Dimensions :** 138mm longueur de manche, 5,0mm épaisseur de la lame • **Utilisation :** poissons et volailles

FUNAYUKI DEBA KNIFE FOR FISH 195MM BLADE RIGHT HAND

Materials: white steel with carbone, simple edged, White steel, type #3 (1.05 to 1.15% carbon) ; handle: Magnolia Obavata Thunb. and nylon resin ; cover: Magnolia Obavata Thunb. • **Dimensions:** 138mm handle length, 5.0mm blade thickness • **Usage:** fish and poultries

AH56

COUTEAU À LÉGUME USUBA LAME FINE 150MM DROITIER

Matériaux : acier blanc au carbone, bord à simple tranchant, acier blanc #3 (1,05 à 1,15% carbone) ; manche : Magniolia Obavata Thunb. et résine nylon ; étui : Magniolia Obavata Thunb. • **Dimensions :** 135mm longueur de manche, 3,0mm épaisseur de la lame • **Utilisation :** légumes et fruits

USUBA KNIFE FOR VEGETABLES 150MM THIN BLADE RIGHT HAND

Materials: white steel with carbone, simple edged, White steel, type #3 (1.05 to 1.15% carbon) ; handle: Magnoila Obavata Thunb. and nylon resin ; cover: Magnoila Obavata Thunb. • **Dimensions:** 135mm handle length, 3.0mm blade thickness • **Usage:** fruits and vegetables

AH26

COUTEAU À LÉGUME USUBA LAME FINE 195MM DROITIER

Matériaux : acier blanc au carbone, bord à simple tranchant, acier blanc #3 (1,05 à 1,15% carbone) ; manche : Magniolia Obavata Thunb. et résine nylon ; étui : Magniolia Obavata Thunb. • **Dimensions :** 140mm longueur de manche, 3,5mm épaisseur de la lame • **Utilisation :** légumes et fruits

USUBA KNIFE FOR VEGETABLES 195MM THIN BLADE RIGHT HAND

Materials: white steel with carbone, simple edged, White steel, type #3 (1.05 to 1.15% carbon) ; handle: Magnoila Obavata Thunb. and nylon resin ; cover: Magnoila Obavata Thunb. • **Dimensions:** 140mm handle length, 3.5mm blade thickness • **Usage:** fruits and vegetables

AH27

COUTEAU SUSHI KIRI SPÉCIAL MAKI LAME 210MM DROITIER

Matériaux : acier blanc au carbone, bord à simple tranchant, acier blanc #3 (1,05 à 1,15% carbone) ; manche : Magniolia Obavata Thunb. et résine nylon ; étui : Magniolia Obavata Thunb. • **Dimensions :** 145mm longueur de manche, 3,5mm épaisseur de la lame • **Utilisation :** spécial maki

SUSHI KIRI KNIFE SPECIAL FOR MAKI 210MM BLADE RIGHT HAND

Materials: white steel with carbone, simple edged, White steel, type #3 (1.05 to 1.15% carbon) ; handle: Magnoila Obavata Thunb. and nylon resin ; cover: Magnoila Obavata Thunb. • **Dimensions:** 145mm handle length, 3.5mm blade thickness • **Usage:** maki slicing

AH28

COUTEAU SUSHI KIRI SPÉCIAL MAKI LAME 240MM DROITIER

Matériaux : acier blanc au carbone, bord à simple tranchant, acier blanc #3 (1,05 à 1,15% carbone) ; manche : Magniolia Obavata Thunb. et résine nylon ; étui : Magniolia Obavata Thunb. • **Dimensions :** 145mm longueur de manche, 4,0mm épaisseur de la lame • **Utilisation :** spécial maki

SUSHI KIRI KNIFE SPECIAL FOR MAKI 240MM BLADE RIGHT HAND

Materials: white steel with carbone, simple edged, White steel, type #3 (1.05 to 1.15% carbon) ; handle: Magnoila Obavata Thunb. and nylon resin ; cover: Magnoila Obavata Thunb. • **Dimensions:** 145mm handle length, 4.0mm blade thickness • **Usage:** maki slicing

SÉRIE TOKUJOU

Une série recommandée pour les professionnels, réalisée à partir d'acier blanc #2 (1,0 à 1,2% carbone) et affûtée à la main.

TOKUJO SERIE

"Tokujo series" is recommended for professionnals. This knife is made with White-2 steel and hand sharpened.

AH29

COUTEAU À SASHIMI LAME 210MM DROITIER

Matériaux : acier blanc au carbone, bord à simple tranchant, acier blanc #3 (1,05 à 1,15% carbone) ; manche : Magniolia Obavata Thunb. et corne de buffle ; étui : Magniolia Obavata Thunb. • **Dimensions :** 125mm longueur de manche, 3,2mm épaisseur de la lame • **Utilisation :** sashimi de filets de poissons ou de viandes, sans os ni arêtes

KNIFE FOR SASHIMI 210MM BLADE RIGHT HAND

Materials: white steel with carbone, simple edged, White steel, type #3 (1.05 to 1.15% carbon) ; handle: Magnoila Obavata Thunb. and buffalo horn ; cover: Magnoila Obavata Thunb. • **Dimensions:** 125mm handle length, 3.2mm blade thickness • **Usage:** boneless fish or meat sashimi

AH30

COUTEAU À SASHIMI LAME 240MM DROITIER

Matériaux : acier blanc au carbone, bord à simple tranchant, acier blanc #3 (1,05 à 1,15% carbone) ; manche : Magniolia Obavata Thunb. et corne de buffle ; étui : Magniolia Obavata Thunb. • **Dimensions :** 135mm longueur de manche, 3,5mm épaisseur de la lame • **Utilisation :** sashimi de filets de poissons ou de viandes, sans os ni arêtes

KNIFE FOR SASHIMI 240MM BLADE RIGHT HAND

Materials: white steel with carbone, simple edged, White steel, type #3 (1.05 to 1.15% carbon) ; handle: Magnoila Obavata Thunb. and buffalo horn ; cover: Magnoila Obavata Thunb. • **Dimensions:** 135mm handle length, 3.5mm blade thickness • **Usage:** boneless fish or meat sashimi

AH31

COUTEAU À SASHIMI LAME 270MM DROITIER

Matériaux : acier blanc au carbone, bord à simple tranchant, acier blanc #3 (1,05 à 1,15% carbone) ; manche : Magniolia Obavata Thunb. et corne de buffle ; étui : Magniolia Obavata Thunb. • **Dimensions :** 140mm longueur de manche, 3,5mm épaisseur de la lame • **Utilisation :** sashimi de filets de poissons ou de viandes, sans os ni arêtes

KNIFE FOR SASHIMI 270MM BLADE RIGHT HAND

Materials: white steel with carbone, simple edged, White steel, type #3 (1.05 to 1.15% carbon) ; handle: Magnoila Obavata Thunb. and buffalo horn ; cover: Magnoila Obavata Thunb. • **Dimensions:** 140mm handle length, 3.5mm blade thickness • **Usage:** boneless fish or meat sashimi

AH32

COUTEAU DEBA POUR POISSONS ET VOLAILLES LAME 180MM DROITIER

Matériaux : acier blanc au carbone, bord à simple tranchant, acier blanc #3 (1,05 à 1,15% carbone) ; manche : Magniolia Obavata Thunb. et corne de buffle ; étui : Magniolia Obavata Thunb. • **Dimensions :** 135mm longueur de manche, 6,0mm épaisseur de la lame • **Utilisation :** poissons et volailles

DEBA KNIFE FOR FISH AND POULTRIES 180MM BLADE RIGHT HAND

Materials: white steel with carbone, simple edged, White steel, type #3 (1.05 to 1.15% carbon) ; handle: Magnoila Obavata Thunb. and buffalo horn ; cover: Magnoila Obavata Thunb. • **Dimensions:** 135mm handle length, 6.0mm blade thickness • **Usage:** fish and poultries

AH33

COUTEAU DEBA POUR POISSONS ET VOLAILLES LAME 210MM DROITIER

Matériaux : acier blanc au carbone, bord à simple tranchant, acier blanc #3 (1,05 à 1,15% carbone) ; manche : Magniolia Obavata Thunb. et corne de buffle ; étui : Magniolia Obavata Thunb. • **Dimensions :** 140mm longueur de manche, 7,0mm épaisseur de la lame • **Utilisation :** poissons et volailles

DEBA KNIFE FOR FISH AND POULTRIES 210MM BLADE RIGHT HAND

Materials: white steel with carbone, simple edged, White steel, type #3 (1.05 to 1.15% carbon) ; handle: Magnoila Obavata Thunb. and buffalo horn ; cover: Magnoila Obavata Thunb. • **Dimensions:** 140mm handle length, 7.0mm blade thickness • **Usage:** fish and poultries

AH34

COUTEAU MIOROSHI-DEBA POUR POISSONS LAME 210MM DROITIER

Matériaux : acier blanc au carbone, bord à simple tranchant, acier blanc #3 (1,05 à 1,15% carbone) ; manche : Magniolia Obavata Thunb. et corne de buffle ; étui : Magniolia Obavata Thunb. • **Dimensions :** 140mm longueur de manche, 4,8mm épaisseur de la lame • **Utilisation :** poissons et volailles

MIOROSHI-DEBA KNIFE FOR FISH 210MM BLADE RIGHT HAND

Materials: white steel with carbone, simple edged, White steel, type #3 (1.05 to 1.15% carbon) ; handle: Magnoila Obavata Thunb. and buffalo horn ; cover: Magnoila Obavata Thunb. • **Dimensions:** 140mm handle length, 4.8mm blade thickness • **Usage:** fish and poultries

AH57

COUTEAU MIOROSHI-DEBA POUR POISSONS LAME 240MM DROITIER

Matériaux : acier blanc au carbone, bord à simple tranchant, acier blanc #3 (1,05 à 1,15% carbone) ; manche : Magniolia Obavata Thunb. et corne de buffle ; étui : Magniolia Obavata Thunb. • **Dimensions :** 145mm longueur de manche, 5,0mm épaisseur de la lame • **Utilisation :** poissons et volailles

MIOROSHI-DEBA KNIFE FOR FISH 240MM BLADE RIGHT HAND

Materials: white steel with carbone, simple edged, White steel, type #3 (1.05 to 1.15% carbon) ; handle: Magnoila Obavata Thunb. and buffalo horn ; cover: Magnoila Obavata Thunb. • **Dimensions:** 145mm handle length, 5.0mm blade thickness • **Usage:** fish and poultries

SÉRIE DAMASSÉE 45 COUCHES

DAMASCUS SERIES 45 LAYERS

Il s'agit de couteaux de haute qualité, au motif de vagues sur un acier de qualité de type AUS 10. Il sont fabriqués en acier tranchant et résistant à la corrosion.

This is a high quality knives sery which shows beautiful wave pattern with high quality AUS 10 steel. It is made with sharp and corrosion-resistant steel.

AH44

COUTEAU OFFICE LAME DAMASSÉE 45 COUCHES MARTELÉE 150MM AMBIDEXTRE

Matériaux : acier inoxydable, bord à double tranchant, acier haute qualité, robuste, riche en carbone, type AUS 10 (0,95 à 1,10% carbone) ; manche : Magniolia Obavata Thunb. ; étui : Magniolia Obavata Thunb. • **Dimensions :** 122mm longueur de manche, 2,0mm épaisseur de la lame • **Utilisation :** fruits et légumes

PETTY KNIFE DAMASCUS 45 LAYERS HAMMERED BLADE 150MM AMBIDEXTROUS

Materials: white steel with carbone, simple edged, White steel, type #3 (1.05 to 1.15% carbon) ; handle: Magnoila Obavata Thunb. and buffalo horn ; cover: Magnoila Obavata Thunb. • **Dimensions:** 122mm handle length, 2.0mm blade thickness • **Usage:** fruits and vegetables

AH45

COUTEAU SANTOKU LAME DAMASSÉE 45 COUCHES MARTELÉE 180MM AMBIDEXTRE

Matériaux : acier inoxydable, bord à double tranchant, acier haute qualité, robuste, riche en carbone, type AUS 10 (0,95 à 1,10% carbone) ; manche : Magniolia Obavata Thunb. ; étui : Magniolia Obavata Thunb. • **Dimensions :** 135mm longueur de manche, 2,0mm épaisseur de la lame • **Utilisation :** tout

SANTOKU KNIFE DAMASCUS 45 LAYERS HAMMERED BLADE 180MM AMBIDEXTROUS

Materials: white steel with carbone, simple edged, White steel, type #3 (1.05 to 1.15% carbon) ; handle: Magnoila Obavata Thunb. and buffalo horn ; cover: Magnoila Obavata Thunb. • **Dimensions:** 135mm handle length, 2.0mm blade thickness • **Usage:** all

AH46

COUTEAU NAKIRI À LÉGUMES LAME DAMASSÉE 45 COUCHES MARTELÉE 160MM AMBIDEXTRE

Matériaux : acier inoxydable, bord à double tranchant, acier haute qualité, robuste, riche en carbone, type AUS 10 (0,95 à 1,10% carbone) ; manche : Magniolia Obavata Thunb. ; étui : Magniolia Obavata Thunb. • **Dimensions :** 135mm longueur de manche, 2,0mm épaisseur de la lame • **Utilisation :** légumes

NAKIRI KNIFE FOR VEGETABLES DAMASCUS 45 LAYERS HAMMERED BLADE 160MM AMBIDEXTROUS

Materials: white steel with carbone, simple edged, White steel, type #3 (1.05 to 1.15% carbon) ; handle: Magnoila Obavata Thunb. and buffalo horn ; cover: Magnoila Obavata Thunb. • **Dimensions:** 135mm handle length, 2.0mm blade thickness • **Usage:** vegetables

AH47

COUTEAU CHEF LAME DAMASSÉE 45 COUCHES MARTELÉE 180MM AMBIDEXTRE

Matériaux : acier inoxydable, bord à double tranchant, acier haute qualité, robuste, riche en carbone, type AUS 10 (0,95 à 1,10% carbone) ; manche : Magniolia Obavata Thunb. ; étui : Magniolia Obavata Thunb. • **Dimensions :** 135mm longueur de manche, 2,0mm épaisseur de la lame • **Utilisation :** tout

CHEF KNIFE DAMASCUS 45 LAYERS HAMMERED BLADE 180MM AMBIDEXTROUS

Materials: white steel with carbone, simple edged, White steel, type #3 (1.05 to 1.15% carbon) ; handle: Magnoila Obavata Thunb. and buffalo horn ; cover: Magnoila Obavata Thunb. • **Dimensions:** 135mm handle length, 2.0mm blade thickness • **Usage:** all

AH48

COUTEAU CHEF LAME DAMASSÉE 45 COUCHES MARTELÉE 210MM AMBIDEXTRE

Matériaux : acier inoxydable, bord à double tranchant, acier haute qualité, robuste, riche en carbone, type AUS 10 (0,95 à 1,10% carbone) ; manche : Magniolia Obavata Thunb. ; étui : Magniolia Obavata Thunb. • **Dimensions :** 140mm longueur de manche, 2,0mm épaisseur de la lame • **Utilisation :** tout

CHEF KNIFE DAMASCUS 45 LAYERS HAMMERED BLADE 210MM AMBIDEXTROUS

Materials: white steel with carbone, simple edged, White steel, type #3 (1.05 to 1.15% carbon) ; handle: Magnoila Obavata Thunb. and buffalo horn ; cover: Magnoila Obavata Thunb. • **Dimensions:** 140mm handle length, 2.0mm blade thickness • **Usage:** all

AH49

COUTEAU CHEF LAME DAMASSÉE 45 COUCHES MARTELÉE 240MM AMBIDEXTRE

Matériaux : acier inoxydable, bord à double tranchant, acier haute qualité, robuste, riche en carbone, type AUS 10 (0,95 à 1,10% carbone) ; manche : Magniolia Obavata Thunb. ; étui : Magniolia Obavata Thunb. • **Dimensions :** 142mm longueur de manche, 2,0mm épaisseur de la lame • **Utilisation :** tout

CHEF KNIFE DAMASCUS 45 LAYERS HAMMERED BLADE 240MM AMBIDEXTROUS

Materials: white steel with carbone, simple edged, White steel, type #3 (1.05 to 1.15% carbon) ; handle: Magnoila Obavata Thunb. and buffalo horn ; cover: Magnoila Obavata Thunb. • **Dimensions:** 142mm handle length, 2.0mm blade thickness • **Usage:** all

AH50

COUTEAU TRANCHEUR LAME DAMASSÉE 45 COUCHES MARTELÉE 240MM AMBIDEXTRE

Matériaux : acier inoxydable, bord à double tranchant, acier haute qualité, robuste, riche en carbone, type AUS 10 (0,95 à 1,10% carbone) ; manche : Magniolia Obavata Thunb. ; étui : Magniolia Obavata Thunb. • **Dimensions :** 140mm longueur de manche, 2,0mm épaisseur de la lame • **Utilisation :** tranchage, découpe des viandes et poissons sans os ni arêtes

SLICER KNIFE DAMASCUS 45 LAYERS HAMMERED BLADE 240MM AMBIDEXTROUS

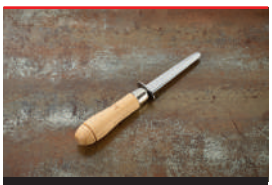
Materials: white steel with carbone, simple edged, White steel, type #3 (1.05 to 1.15% carbon) ; handle: Magnoila Obavata Thunb. and buffalo horn ; cover: Magnoila Obavata Thunb. • **Dimensions:** 140mm handle length, 2.0mm blade thickness • **Usage:** slicing, boneless fish and meat slicing

COUTEAUX À HUÎTRES PROFESSIONNELS

PROFESSIONAL OYSTER KNIVES

Ces couteaux possèdent un manche en bois et une lame spécifique en acier inoxydable. La taille de la lame choisie dépend des huîtres à travailler. Pour les huîtres numéros 1 à 5, préférer la version 150mm. Pour les numéros 0 à 0000 et plus, préférer la version 210mm.

These knives have a wooden handle and a special stainless steel blade. The size of the blade chosen depends on the oysters to work. For oysters size 1 to 5, prefer the 150mm version. For oysters size 0 to 0000 and above, prefer the 210mm version.

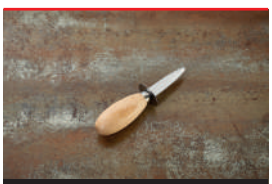

AH35

COUTEAU À HUÎTRES PROFESSIONNEL 95MM LAME LONGUE

Matériaux : manche : bois naturel ; lame : acier inoxydable • **Dimensions :** manche : 115mm • **Utilisation :** huîtres

LARGE OYSTER OPENER 95MM BLADE

Materials: handle: natural wood ; blade: stainless • **Dimensions:** handle length: 115m • **Usage:** oysters


AH36

COUTEAU À HUÎTRES PROFESSIONNEL 65MM LAME COURTE

Matériaux : manche : bois naturel ; lame : acier inoxydable • **Dimensions :** manche : 85mm • **Utilisation :** huîtres

SMALL OYSTER OPENER 65MM BLADE

Materials: handle: natural wood ; blade: stainless • **Dimensions:** handle length: 85mm • **Usage:** oysters

AH37

CISEAUX DE CUISINE CHIKAMASA À CRABE ET ARÊTES

Ces ciseaux sont particulièrement efficaces pour les crabes à pinces pas trop dures, les carapaces de homard, de langouste, de langoustine, de gambas, d'écrevisse, puis pour les arêtes des poissons. Lames en acier inoxydable, poignée PE.

Matériaux : manche : résine ABS ; lame 48mm : acier au carbone, plaquée chrome • **Dimensions :** longueur de manche, épaisseur de la lame • **Utilisation :** crabe et arêtes

CHIMAKASA KITCHEN SCISSORS FOR CRAB AND FISH BONES

These scissors are particularly effective for crabs with not too hard claws, shells of lobster, prawns, lobster, crayfish, then for the edges of the fish. Stainless steel blades, PE handle.

Materials: handle: ABS resin ; blade 48mm: carbon steel and chromium plated • **Dimensions:** handle length, blade thickness • **Usage:** crab and fish bones

AH38

PIERRE À EAU À AIGUISER DOUBLE FACE (185X63X25MM) POUR DÉGROSSIR GRAINS 220/800

La pierre à aiguiser grains 220/800 que nous vous proposons possède deux faces. La première, aux grains grossiers, permet de dégrossir, de corriger la lame abîmée, émoussée afin de retrouver le fil de la lame. La seconde partie, aux grains plus fins, servira à la finition de l'aiguisage de votre couteau. Ensuite, pour un parfait tranchant, terminer en utilisant un fusil céramique ou diamant ou alors notre seconde pierre 800/6000. Avant toute utilisation, il est nécessaire de mettre votre pierre à tremper dans l'eau pendant 4 à 5 minutes. La pierre gorgée d'eau éliminera les résidus liés à l'aiguisage, protégera votre lame, ne s'altérera pas. Pendant le travail, la pierre doit toujours être très humide.

WATER SHARPENING DOUBLE SIDED SHARPENING STONE (185X63X25MM) FOR FIRST SHARPENING GRAINS 200/800

The 220/800grain grinding stone we propose has two sides. The first, coarse grain, allows to rough, to correct the damaged blade, dull to find the edge of the blade. The second part, with finer grains, will be used to finish the sharpening of your knife. Then, for a perfect edge, finish using a ceramic or diamond knife sharpener or our second stone 800/6000. Before sharpening, it is necessary to put your stone to soak in water for 4 to 5minutes. The waterlogged stone will eliminate sharpening residue, protect your blade, will not deteriorate. During work, the stone must always be very wet.

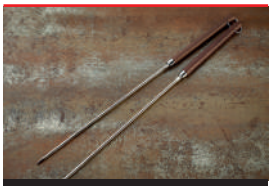
AH39

PIERRE À EAU À AIGUISER DOUBLE FACE (185X63X25MM) POUR FINITION GRAINS 800/6000

La pierre à aiguiser grains 800/6000 que nous vous proposons possède deux faces. La première, aux grains plus épais, permet d'affûter la lame. La seconde partie, aux grains très fins, servira à la finition de l'aiguisage de votre couteau pour lui donner un tranchant lame de rasoir. Avant toute utilisation, il est nécessaire de mettre votre pierre à tremper dans l'eau pendant 4 à 5 minutes. La pierre gorgée d'eau éliminera les résidus liés à l'aiguisage, protégera votre lame, ne s'altérera pas. Pendant le travail, la pierre doit toujours être très humide.

WATER SHARPENING DOUBLE SIDED SHARPENING STONE (185X63X25MM) FOR SHARPENING FINISHING GRAINS 800/6000

The 800/6000grain sharpening stone we propose has two sides. The first, with thicker grains, makes it possible to sharpen the blade. The second part, with very fine grains, will be used to finish the sharpening of your knife to give it a sharp razor blade. Before use, it is necessary to put your stone to soak in water for 4 to 5minutes. The waterlogged stone will eliminate sharpening residue, protect your blade, will not deteriorate. During work, the stone must always be very wet.



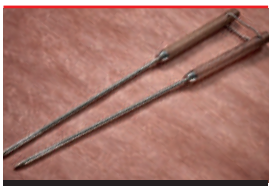
AH40

BAGUETTES PROFESSIONNELLES DE CUISINIER SPÉCIALES TEMPURA 230MM MANCHE BOIS 120MM BAGUETTE ACIER INOXYDABLE

Matériaux : manche : bois de rose ; baguettes : acier inoxydable • **Dimensions :** longueur de manche : 120mm ; baguette : 230mm

COOK PROFESSIONAL CHOPSTICKS SPECIAL FOR TEMPURA 230MM WOOD HANDLE 120MM STAINLESS PICK BODY

Materials: handle: rose wood handle ; pick body: stainless • **Dimensions:** 120mm handle length ; baguette: 230mm



AH41

BAGUETTES PROFESSIONNELLES DE CUISINIER SPÉCIALES TEMPURA 300MM MANCHE BOIS 120MM BAGUETTE ACIER INOXYDABLE

Matériaux : manche : bois de rose ; baguettes : acier inoxydable • **Dimensions :** longueur de manche : 120mm ; baguette : 300mm

COOK PROFESSIONAL CHOPSTICKS SPECIAL FOR TEMPURA 300MM WOOD HANDLE 120MM STAINLESS PICK BODY

Materials: handle: rose wood handle ; pick body: stainless • **Dimensions:** 120mm handle length ; baguette: 300mm

INDEX

A

AIL NOIR P.175
AIL NOIR GOUSSES P.175
ALCOOL DISTILLÉ DE RIZ SHÔCHÛ GINJO FUSA NO TSUYU - IGP KUMA SHÔCHÛ P.242
ALGUE BO KOMBU P.118
ALGUE CULTIVÉE MAKOMBU DE HOKKAIDO P.114
ALGUE FUNORI SÉCHÉE P.120
ALGUE HIDAKA KOMBU P.115, P.118
ALGUE HIDAKA KOMBU DE HOKKAIDO P.112
ALGUE HIDAKA KOMBU SAUVAGE P.113
ALGUE KAKUGIRI MAKOMBU P.119
ALGUE KOMBU ATSUBA DE HOKKAIDO P.111
ALGUE KOMBU EN POUDRE P.117
ALGUE KOMBU KURO TORORO P.120
ALGUE KOMBU MARBRÉE P.119
ALGUE KOMBU RÂPÉE KIZAMI KOMBU P.119
ALGUE KOMBU SÉCHÉE MAKOMBU POUR DASHI P.114
ALGUE KOMBU VINAIGRÉE RABOTÉE ÉMINCÉE SUISHO KOMBU P.115
ALGUE MAKOMBU P.115
ALGUE MAKOMBU DE HOKKAIDO P.111, P.113
ALGUE MAKOMBU PREMIUM P.119
ALGUE NAGA KOMBU P.118
ALGUE NORI GRILLÉE DE ARIAKE P.108, P.215
ALGUE NORI GRILLÉE GOÛT CRABE DES NEIGES P.109
ALGUE NORI GRILLÉE GOÛT CREVETTE P.109
ALGUE NORI GRILLÉE GOÛT NODOGURO P.109
ALGUE NORI GRILLÉE NATURE P.107, P.214
ALGUE ONI OU RAUSU KOMBU P.115
ALGUE RAUSU KOMBU DE CULTURE P.119
ALGUE RAUSU KOMBU PREMIUM P.115
ALGUE RAUSU KOMBU SAUVAGE P.119
ALGUE RAUSU KOMBU SPÉCIAL DASHI P.119
ALGUE RISHIRI KOMBU P.115, P.119
ALGUE RISHIRI KOMBU DE HOKKAIDO P.111
ALGUE RISHIRI KOMBU EXTRA P.113
ALGUE RISHIRI KOMBU SAUVAGE P.113
ALGUES KINSHI NORI TAILLÉES EN CHEVEUX D'ANGES P.108
ALGUES NORI GRILLÉES AROMATISÉES P.109
ALGUE SÔMEN KOMBU DE HOKKAIDO P.116
ALGUE SUSHI NORI DE HYOGO P.108, P.215
ALGUE SUSHI NORI NATURE P.107, P.214
ALGUE WAKAMÉ ÉMINCÉE P.110
ALGUE WAKAMÉ SAUVAGE P.110
ASSAISONNEMENT SALÉ AU YUZU P.75
ASSAISONNEMENT VINAIGRÉ POUR SUSHI P.148, P.149
ASSIETTE RONDE EN PORCELAINE P.263

B

BAC GASTRO CARRÉ ET SON COUVERCLE P.269, P.270
BAGUETTES PROFESSIONNELLES DE CUISINIER P.293
BAIES DE SANSHO RAISIN VERTES SÉCHÉES EN POUDRE P.180
BAIES DE SANSHO RAISIN VERTES SÉCHÉES SUR TIGE P.180
BAIES DE SANSHO ROUGES MÛRES ENTIÈRES SUR TIGE P.180
BARBECUE DE TABLE HIDA KONRO N°5 ..... P.277
BARBECUE DE TABLE KONRO STOVE BQ8F P.278
BARBECUE DE TABLE KONRO STOVE BQ8T P.278
BARBECUE DE TABLE KONRO STOVE BQ8WF P.278
BARBECUE DE TABLE KONRO STOVE BQ12 ..... P.277
BARBECUE DE TABLE KONRO STOVE BQ17 ..... P.278
BARBECUE DE TABLE KONRO STOVE BQ22 ..... P.278
BARBECUE DE TABLE SHICHIRIN P.278
BINCHOTAN ARAJÔMARU P.283
BINCHOTAN FUTOMARU P.282
BINCHOTAN KIRIFUTOMARU P.283
BINCHOTAN KOMARU P.283
BINCHOTAN MARU P.282
BINCHOTAN WARI P.283
BINCHOTAN WARIDAI P.283
BOÎTE À THÉ P.104, P.105, P.251, P.252
BOÎTE BENTO P.257
BOÎTE DE CONSERVATION QUICKIE P.272

INDEX

A

ADITIVE FREE SALTED SAKURA CHERRY TREE LEAVES P.95
"AGO" FLYING FISHES YAKIDASHI P.66
AGUNI OKINAWA SALT (6%) WHITE MISO PASTE P.37
AISAIKA ÔYA STONE CONSERVATION BAG P.253
AJIWAI SAKE GLASS P.261
AKADASHI MISO PASTE P.42
AKASU BLACK VINEGAR SUSHI CONDIMENT P.157
AKASU BLEND KINSHO RICE VINEGAR P.149
AKASU SAKE LEES VINEGAR P.158
AKASU YOHEI RICE RED VINEGAR P.149
AKAZAKE HIGO TOKUSAN SAKE P.235
ALCOHOL AND RICE VINEGAR SMOKED WITH CHERRY WOOD P.97
AMAMI OSHGIMA BLACK SUGAR JINMATSU KOKUTO SHÔCHÛ P.243
AMANATSU JUICE P.81
ANCIENT BLACK RICE, PESTICIDE FREE CULTIVATED P.47
ANCIENT RICES BLEND: BLACK-RED-GREEN, PESTICIDE FREE CULTIVATED P.48
AOMORI APPLES BALSAMIC VINEGAR P.152
AOMORI APPLES VINEGAR P.152
AOMORI APPLES VINEGAR WITH KOMBU SEAWEED P.152
ARAJÔMARU BINCHOTAN CHARCOAL P.283
ARIAKE NORI SEAWEED P.108, P.215
ARROW-ROOT STARCH HON'KUZU P.205
ARTEMISIA POWDER P.126
ASAZUKE-STYLE CONDIMENT FOR TSUKEMONO P.127
ATSUBA KOMBU SEAWEED P.111
AWABI ABALONE LIVER SOY SAUCE P.22
AYAMURASAKI PURPLE SWEET POTATO P.126
AZUKI RED BEANS P.210

B

BABY "IRIKO" ANCHOVIES YAKIDASHI P.66
BALSAMIC MUSTARD SEEDS P.181
BAMBOO BRUSH RACLETTE P.247
BAMBOO GLASS P.261
BAMBOO WAKATAKE CONTAINER AND ITS SPATULA P.251
BARBECUE FOR TABLE KONRO STOVE P.277, P.278
BARBECUE SAUCE P.28
BARLEY AND FRUITS BLACK VINEGAR PASTE P.157
BARLEY CRUNCH P.179
BARLEY MUGI MISO PASTE P.43
BARLEY TEA POWDER MUGICHA P.101
BASKET P.248, P.249
BBQ SKEWERS P.248
BENIIMO RED SWEET POTATO VINEGAR P.144
BENTO BOX P.257
BIN DAIMARU TOSA BINCHOTAN CHARCOAL P.282
BIN-KOMARU TOSA BINCHOTAN CHARCOAL P.282
BIN MARU TOSA BINCHOTAN CHARCOAL P.281
BIN WARI TOSA BINCHOTAN CHARCOAL P.281
BLACK GARLIC P.175
BLACK GARLIC CLOVES P.175
BLACK GARLIC JUICE P.175
BLACK GARLIC PUREE P.175
BLACK HON MIRIN P.238
BLACK KIIPON KUROMAME SOY SAUCE P.19
BLACK PEPPER SHEET P.179, P.216
BLACK RICE VINEGAR P.153
BLACK SESAME P.130
BLACK SESAME AND KINAKO P.133
BLACK SESAME BLACK SÔMEN P.51
BLACK SESAME PASTE P.129
BLACK SESAME PUDDING P.129
BLACK SESAME SEEDS P.129
BLACK SESAME TOFU WITH BLACK SUGAR SYRUP P.207
BLACK SOY BEAN VINEGAR P.145
BLACK SUGAR P.202
BLACK SUGAR CANE MOLASSE P.202
BLACK SUGAR CANE ROCKS P.203
BLACK TAMBAGURO SOY BEANS P.211
BLACK TOTTORI SHALLOT P.176
BO KOMBU SEAWEED P.118

BOUILLON DASHI À L'ALGUE KOMBU P.67, P.117
BOUILLON DASHI À L'ALGUE KOMBU ET À LA PRUNE UME P.67, P.117
BOUILLON DASHI À L'ALGUE KOMBU ET À LA PRUNE UME OU « UME KOBUCHA » EN POUDRE P.93
BOUILLON DASHI À L'ALGUE KOMBU ET AU SHIITAKE P.67, P.117
BOUILLON DASHI BLANC AU POISSON AYU SAUVAGE P.62
BOUILLON DASHI BLANC CONCENTRÉ P.62
BOUILLON DASHI BLANC CONCENTRÉ DE MIE P.62
BOUILLON DASHI CONCENTRÉ À LA CREVETTE BLANCHE DE TOYAMA P.63
BOUILLON DASHI CONCENTRÉ DE UMAMI EN POUDRE P.67, P.117
BOUILLON DASHI SUPERIEUR DE KUMAMOTO P.64
BOUILLON YAKIDASHI À LA BONITE SÉCHÉE P.66
BOUILLON YAKIDASHI AU FUGU P.66
BOUILLON YAKIDASHI AU POISSON DE ROCHE « NODOGURO » P.66
BOUILLON YAKIDASHI AUX HUÎTRES P.65
BOUILLON YAKIDASHI AUX PETITS ANCHOIS « IRIKO » P.66
BOUILLON YAKIDASHI AUX POISSONS VOLANTS « AGO » P.66
BOUILLON YAKIDASHI D'ALGUE KOMBU ET SHIITAKE P.65
BUBU ARARE P.197
BUBU ARARE SANS SEL P.198

C

CARAFON À SAKÉ OU À DASHI TEBINERI P.261
CARAFON DE SAUCE SOJA SHOYU MITSUBOSHI HORIKAWAYA NOMURA PREMIUM P.17
« CAVIAR DES CHAMPS » P.126
CHAMPONZU CONDIMENT PONZU 5 AGRUMES P.162
CHAPELURE FLOCONS DE SARRASIN TORRÉFIÉS P.198
CHAPELURE PANKO BLANC P.196
CHAPELURE PANKO DE RIZ P.196
CHARBON TOSA BINCHOTAN BIN-DAIMARU P.282
CHARBON TOSA BINCHOTAN BIN-KOMARU P.282
CHARBON TOSA BINCHOTAN BIN-MARU P.281
CHARBON TOSA BINCHOTAN BIN-WARI P.281
CHARBON TOSA BINCHOTAN IKKYU P.282
CHARBON TOSA BINCHOTAN TOKU-KOMARU P.282
CHARBON TOSA BINCHOTAN TOKU-MARU P.282
CHARBON TOSA BINCHOTAN TOKU-WARI P.282
CISEAUX DE CUISINE CHIKAMASA P.292
COAGULANT JUN-NIGARI POUR TOFU P.208
CONDIMENT À L'AGRUME JABARA P.157
CONDIMENT À SUSHI AU VINAIGRE NOIR AKASU P.157
CONDIMENT AU JUS DE YUZU ET PIMENT VERT P.72, P.170
CONDIMENT AU VINAIGRE D'ALCOOL ET DE RIZ FUMÉ AU BOIS DE CERISIER P.97
CONDIMENT AU VINAIGRE DE LIES DE SAKÉ POUR SUSHI P.158
CONDIMENT AU VINAIGRE DE RIZ ET À LA FLEUR DE CERISIER SAKURA P.97, P.148
CONDIMENT AU VINAIGRE DE RIZ ET À LA PRUNE UME P.92, P.147
CONDIMENT AU VINAIGRE DE RIZ ET AU YUZU P.154
CONDIMENT AU VINAIGRE DE RIZ ET JUS DE MANDARINE MIKAN P.147
CONDIMENT AU VINAIGRE DE RIZ ET JUS DE SUDACHI P.147
CONDIMENT AU VINAIGRE DE RIZ ET JUS DE YUZU P.72, P.147
CONDIMENT AU VINAIGRE DE RIZ ET SHISO ROUGE P.148
CONDIMENT AU VINAIGRE NOIR DE RIZ ET AU MIEL DIT VERMONT P.151
CONDIMENT AU VINAIGRE NOIR ET À LA PRUNE P.92
CONDIMENT AU VINAIGRE NOIR ET À LA PRUNE UME P.156
CONDIMENT AU VINAIGRE ROUGE DE LIES DE SAKE EDO-TANNENSU P.150
CONDIMENT DE SAINT-JACQUES EN POUDRE P.182
CONDIMENT FUJI PICKLES POUR LÉGUMES ET CRUDITÉS P.145
CONDIMENT FUJI SUNOMONO P.146
CONDIMENT KANISU AU VINAIGRE DE RIZ ET À LA BONITE SÉCHÉE P.148
CONDIMENT KOMBU KUROZU AU VINAIGRE DE RIZ BRUN ET À L'ALGUE KOMBU P.151
CONDIMENT KOREGUSU DE KUMEJIMA AUX PIMENTS ROUGES P.170
CONDIMENT OTEMA TORASESU AU VINAIGRE DE RIZ ET BOUILLON DASHI P.154
CONDIMENT PIMENTÉ « JABASCO » P.169
CONDIMENT PONZU 5 AGRUMES CHAMPONZU P.151
CONDIMENT POUR TSUKEMONO FAÇON ASAZUKE P.127
CONDIMENT RA-YU ÉPICÉ FORT P.169
CONDIMENT RA-YU ÉPICÉ RA-YU MOYENNEMENT PIMENTÉ P.168
CONDIMENT SHIO KÔJI P.49
CONDIMENT SUCRÉ VINAIGRÉ FUMÉ AU BOIS DE CERISIER P.156
CONDIMENT SUSHISU AU VINAIGRE DE RIZ FUJI, SPÉCIAL SUSHI P.145
CONDIMENT UME KOSHO À LA PRUNE UME ET AU PIMENT P.92
CONDIMENT UMIPON YAMAPON AU VINAIGRE DE RIZ & AGRUME SUDACHI P.154, P.162
CONDIMENT VINAIGRÉ SAMBAISU P.151
CONDIMENT VINAIGRÉ TOSAZU À LA BONITE SÉCHÉE KATSUOBUSHI P.151
CONDIMENT YUZU SANSHO P.168, P.180
CONDIMENT YUZUSCO AUX PIMENTS ET YUZU P.169
CONDIMENT ZEN KARANMA AU PIMENT VERT ET MISO P.170
COUPE LÉGUMES OU FRUITS P.275
COUPELLE RONDE DE KOMBU OBORO P.117
COUPELLE RONDE DE NORI P.109

BROWN RICE BRAN PASTE "NUKADOKO" P.127
BUBU ARARE P.197
BURDOCK ROOT P.124

C

CANDIED WAKAME ROOT TSUKUDANI P.136
CANE SUGAR SYRUP WITH GINGER P.202
CARNATION PETALS P.220
CEDAR WOOD SHEETS P.259
CHAMPONZU FIVE CITRUSES FRUITS PONZU CONDIMENT P.151, P.162
CHEF KNIFE P.292
CHERRY BLOSSOM PRESERVED IN SWEET SYRUP P.95, P.220
CHERRY WOOD-SMOKED ALCOHOL AND RICE VINEGAR CONDIMENT P.97
CHIMAKASA KITCHEN SCISSORS P.292
CHOPSTICKS PAIR FOR COOK P.250
CHOPSTICKS SET FOR COOK P.250
CLEAR KINSHIRA SESAME OIL P.130
CLEAR ROASTED KINSHIRA SESAME OIL P.192
CLOVER P.220
COAGULANT FOR TOFU MAKING P.208
COCOA FLAVORED WHITE MISO PASTE P.38
CONCENTRATED SCALLOP DASHI BROTH P.62
CONCENTRATED WHITE DASHI BROTH P.62
CONCENTRATED WHITE DASHI BROTH FROM MIE P.62
CONCENTRATED WHITE SHRIMP DASHI BROTH FROM TOYAMA P.63
CONDIMENT WITH HOT PEPPERS AND YUZU YUZUSCO P.169
CONSERVATION QUICKIE BOX P.272
COOK PROFESSIONAL CHOPSTICKS SPECIAL FOR TEMPURA P.293
COOK'S KNIFE DAMASCUS P.285
COOK'S KNIFE HAMMERED BLADE P.287
COPPER OROSHIGANE GRATER P.246
COUNTRYSIDE STYLE NIDAN JIKOMI INAKA MISO PASTE P.39
CREAMY JAPANESE OYSTER SAUCE P.32
CRISPY ROASTED RICE P.48
CRUNCHY FREEZE-DRIED 3 YEARS AGED SOY SAUCE CRYSTALS P.14
CRUNCHY FREEZE-DRIED 3 YEARS AGED SOY SAUCE STONES P.15
CRUNCHY GENMAÏ FURIKAKE P.141
CRUNCHY SUPER SEL FREEZE-DRIED 6 TO 10 YEARS AGED SOY SAUCE FLAKES P.15
CRUNCHY SUPER SEL FREEZE-DRIED 6 TO 10 YEARS AGED SOY SAUCE STONES P.15
CULTIVATED RAUSU KOMBU SEAWEED P.119

D

DAÏDAÏ JUICE P.81
DAÏDAÏ PONZU P.162
DAIGIN VINEGAR P.146
DAISHICHI JUNMAÏ KIMOTO SOKAI REISHU SAKE P.231
DAISHICHI JUNMAÏ KIMOTO YAMADANISHIKI SAKE P.231
DAISHICHI KIMOTO JUNMAÏ GINJO RADEN SAKE P.231
DAISHICHI YUKISHIBORI NIGORI SAKE P.232
DAITOKU SHOYU SPECIAL TSUYU FOR SOBA AND SÔMEN P.10
DEBA KNIFE FOR FISH AND POULTRIES P.289, P.291
DEEP DISPLAY DISH P.271
DELICATE YUZU PONZU P.71, P.160
DIAMOND SHAPED TSUBAYA BONE TONGS P.248
DIOSCOREA OPPOSITA THUNB P.123
DISPLAY DISH P.270, P.271
DISPLAY DISH LID P.271
DISPLAY DISH NETTING P.271, P.272
DISPLAY TRAY P.268
"DONBURI NO TARE" SUKIYAKI SAUCE P.34
DONKO SHIITAKE P.125
DOUBLE FERMENTATION SAISHIKOMI SOY SAUCE P.23
DOUBLE FERMENTED SAISHIKOMI KINBUE SOY SAUCE P.19
DRIED BONITO P.69
DRIED BONITO YAKIDASHI P.66
DRIED FUNORI SEAWEED P.120
DRIED KOMBU SEAWEED FOR MAKOMBU DASHI STOCK P.114
DRIED "NODOGURO" ROCK FISH YAKIDASHI P.66

E

ECHIZEN CRAB AND GINGER PONZU P.164
ECHIZEN CRAB AND PLUM PONZU P.164
ECHIZEN CRAB TSUYU P.10
ECHIZEN PLUM TSUYU P.11
EDO-TANNENSU SAKE LEES RED VINEGAR CONDIMENT P.150
EEL SAUCE P.30
EVERGREEN PREMIUM MATCHA TEA P.99
EXTRA NE KOMBU CONCENTRATED DASHI P.63
EXTRA NE KOMBU MAROKON CONCENTRATED DASHI P.63

F

FARMED MAKOMBU SEAWEED FROM HOKKAIDO P.114
FERMENTED YUZU YUBESHI P.71

COUTEAU À HUÎTRES PROFESSIONNEL P.292
COUTEAU À LÉGUME USUBA P.290
COUTEAU À SASHIMI P.289, P.290
COUTEAU CHEF P.287, P.292
COUTEAU CHEF LAME DAMASSÉE P.285
COUTEAU DEBA P.289, P.291
COUTEAU D'OFFICE P.286
COUTEAU FUNAYUKI DEBA P.289
COUTEAU GRAND SANTOKU P.287
COUTEAU KENGATA CHEF P.285
COUTEAU KENGATA SANTOKU P.285
COUTEAU KENGATA YANAGIBA À SASHIMI P.285
COUTEAU KIRITSUKE YANAGIBA POUR SASHIMI P.286
COUTEAU MIOROSHI-DEBA P.291
COUTEAU NAKIRI P.287, P.291
COUTEAU NAKIRI À LÉGUMES P.285
COUTEAU OFFICE P.288, P.291
COUTEAU SANTOKU P.285, P.287, P.291
COUTEAU SUSHI KIRI SPÉCIAL MAKI P.290
COUTEAU SYUBU À SASHIMI P.287, P.288
COUTEAU TESSA À SASHIMI P.288
COUTEAU TRANCHEUR P.288, P.292
COUTEAU TRANCHEUR LAME DAMASSÉE P.285
COUVERCLE DE PLAT À DÉBARRASSER P.271
CRISTAUX DE SAUCE SOJA 3 ANS D'ÂGE LYOPHILISÉE P.14
CRISTAUX DE SAUCE SOJA 6 À 10 ANS D'ÂGE LYOPHILISÉE SUPER SEL P.15
CUILLÈRE À RIZ P.248
CURRY ROUX P.179

D

DAÏDAÏ PONZU P.162
DASHI CONCENTRÉ DE KOMBU MAROKON P.63
DASHI CONCENTRÉ DE NE KOMBU EXTRA P.63
DASHI DE ONI KOMBU DE HOKKAIDO P.112
DASHI DE RACINES NE KOMBU DE HOKKAIDO P.112
DASHI DE SAINT-JACQUES CONCENTRÉ P.62
DASHI PROFESSIONNEL MAGURO ET MORILLE DES PINS P.64
DASHI PROFESSIONNEL YUZU ET SHIITAKE P.64
DÉLICE AU SHISO ROUGE P.83
DÉLICE DE PRUNE UME P.91
DÉLICE DE PRUNE UME UMEKO P.84
DUO BOL À RIZ ET PORTE-BAGUETTES P.264
DUO TASSES ET COUPELLES À SOBA P.264

E

ÉCHALOTE NOIRE KURO RAKKYO DE TOTTORI P.176
ÉCLATS D'ORGE TORRÉFIÉ P.179
ÉCORCE DE YUZU EN POUDRE P.74, P.87
ESSENCE DE YUZU P.77, P.87
ESSENCE VÉGÉTALE 100 % PURE ET NATURELLE DE YUZU P.222
EXTRAIT DE SHIITAKÉ EN POUDRE P.125

F

FARINE À TEMPURA SUPER CROUSTILLANTE P.196, P.200
FARINE DE RIZ SHIRATAMAKO P.49
FARINE DE RIZ SHIRATAMAKO POUR MOCHI ET DAIFUKU P.200
FARINE DE SARRASIN JAPONAIS P.59, P.200
FARINE DE SARRASIN TORRÉFIÉ SOBACHA P.58, P.200
FÉCULE D'ARROW-ROOT HON'KUZU P.205
FÉCULE YOSHINO KUZU P.205
FEUILLES D'ALGUES KOMBU VINAIGRÉES ASSEMBLÉES MARBRÉES P.114, P.215
FEUILLES D'ALGUES KOMBU VINAIGRÉES RABOTÉES SHIROITA KOMBU P.114, P.215
FEUILLES DE CERISIER SAKURA EN FLEURS EN POUDRE P.96
FEUILLES DE CERISIER SAKURA SALÉES P.95, P.217
FEUILLES DE CERISIER SAKURA SALÉES SANS ADDITIF P.95
FEUILLES DE CERISIER SAKURA SALÉES SANS CONSERVATEUR P.217
FEUILLES DE MAGNOLIA SÉCHÉES P.216
FEUILLES D'ÉRABLE JAPONAIS SÉCHÉES « MOMIJI » P.217
FILETEUR À POISSON P.248
FIOLE DE SERVICE À SAKÉ EN BAMBOU WAKATAKE P.261
FLEURS DE CERISIER SAKURA AU SIROP P.95, P.220
FLEURS DE CERISIER SAKURA LYOPHILISÉES ET SALÉES P.95, P.220
FLEURS DE PENSÉES BLANCHES ET VIOLETTES P.219
FLEURS DE PENSÉES BLEUES SÉCHÉES P.219
FLEURS DE PENSÉES JAUNES ET VIOLETTES P.219
FLEURS DE PENSÉES ORANGES ET VIOLETTES P.219
FLEURS DE VERVEINE BLANCHES SÉCHÉES P.219
FLEURS DE VERVEINE ROSES SÉCHÉES P.219
FLEURS DE VERVEINES BLEUES SÉCHÉES P.219
FLEURS DE VERVEINES ROUGES SÉCHÉES P.219
FLOCONS DE SARRASIN TORRÉFIÉ P.58

FIELD CAVIAR P.126
FIG VINEGAR P.145
FINE CHOPSTICKS P.250
FINE SEA SALT P.188
FISH PEELER P.248
FLYING FISH AND BONITO DASHI SUKIYAKI SAUCE P.33
FLYING FISH TSUYU P.11
FREEZE-DRIED AND SALTED SAKURA CHERRY BLOSSOM PETALS P.95
FREEZE DRIED NATTO FERMENTED SOY BEANS P.212
FRESH WASABI P.172
FUGU YAKIDASHI P.66
FUJI JUN RINGOSU APPLE VINEGAR P.150
FUJI SUNOMONO CONDIMENT P.146
FUJISU PREMIUM RICE VINEGAR P.143
FUNAYUKI DEBA KNIFE FOR FISH P.289
FURIKAKE P.133, P.134
FURUTSURU UME PLUM UMESHU P.240
FUTOMARU BINCHOTAN CHARCOAL P.282

G

GENGIS KHAN BARBECUE GRILL PLATES P.266
GENMAI FUJI BLACK RICE VINEGAR P.144
GINGER FLAKES P.126
GINGER PONZU P.163
GINJO AKA DASHI RED MISO PAST P.39
GINJO AKASU RED RICE VINEGAR P.155
GIN-NO-TSUME P.248
GOBO "ARCTIUM LAPPA" P.124
GOKUJO AKAZAKE SAKE P.235
GOLDEN SESAME OIL P.131
GOLDEN SESAME, SHIRASU ANCHOVY AND AMIEBI SHRIMP FURIKAKE P.134, P.137
GOMAMEN UDON BLACK SESAME UDON P.52
GOSHO ZAKURA MISO PASTE P.39
GOZENSHU AKATSUKI JUNMAÏ DAÏGINJO SAKE P.224
GOZENSHU DEN JUNMAÏ DAÏGINJO SAKE P.225
GOZENSHU GEN JUNMAÏ DAÏGINJO SAKE P.225
GOZENSHU LEI EMERALD JUNMAÏ GINJO SAKE P.226
GOZENSHU REN JUNMAÏ DAÏGINJO SAKE P.228
GOZENSHU SENSHO MASAMUNE JUNMAÏ DAÏGINJO SAKE P.227
GOZENSHU TOKUBETSU JUNMAÏ GINJO LEI SAPPHIRE SAKE P.226
GRAND CHEF KIRITSUKE YANAGIBA À SUSHI / SASHIMI P.286
GRAND CHEF KIRITSUKE YANAGIBA KNIFE FOR SUSHI / SASHIMI P.286
GRAND CRU ORGANIC BROWN RICE BLACK VINEGAR P.156
GRAND SANTOKU KNIFE HAMMERED BLADE P.287
GREEN SANSHO GRAPE BERRIES P.180
GREEN SENCHA TEA POWDER P.101
GREEN UME PLUM SYRUP P.85, P.91
GREEN YUZU KOSHO P.73, 167
GYOZA MOLD P.255

H

HAJUKU BLEND RICE VINEGAR P.150
HANGIRI BUCKET P.256
HARUMI JUICE P.82
HASSAKU GRAPEFRUIT JUICE P.81
HASSAKU GRAPEFRUIT PEEL POWDER P.82
HATCHO MISO PASTE P.41
HATCHO MISO POWDER P.42
HIDAKA KOMBU SEAWEED P.112, P.115, P.118
HIMALAYA PINK SALT WITH EGOMA SPICES P.182
HIMENOMOCHI STICKY RICE P.47
HINOHIKARI RICE FROM FUKUOKA, KYUSHU P.45
"HIROSAKI SHIMIZUMORI NAMBA" AOMORI RED HOT CHILLI PEPPER, MEDIUM GRIND P.169
HITOGOCHI & YUMESHINANO RICE FROM NAGANO SPECIAL FOR RISOTTO P.47
HITOMEBORE RICE FROM MIYAGI P.46
HOKKAIDO SÔMEN KOMBU SEAWEED P.116
HOLE TYPE GENGIS KHAN P.266
HOME-MADE TOKUSHIMA SUDACHI PUREE P.89
HOME-MADE YUZU FROM KÔCHI PUREE P.78, P.89
HON TAMARI SAUCE ESSENCE P.26
HON TAMARI SOY SAUCE P.26
HON'WASABI FLAVORED RICE OIL P.173, P.191
HON'WASABI PASTE P.172
HOTARUIKA GYOSHO FIREFLY SQUID SOY SAUCE P.23
HOTARUIKA GYOSHO SOY SAUCE WITH AZAKURA SANSHO AND FIREFLY SQUID P.24
HOT SPICY RA-YU CONDIMENT P.169
HOT SPICY RA-YU OIL P.190
HYAKUMANGOKU KAGA MISO PASTE P.39
HYOGO SUSHI NORI SEAWEED P.108, P.215

I

ICE SHAVER P.275

FLOCONS DE SHISO ROUGE P.86, P.104
FUMÉE LIQUIDE DE BOIS DE CERISIER SAKURA P.96, P.222
FURIKAKE D'ALGUE KOMBU P.120
FURIKAKE LÉGUMES ET SÉSAME P.133
FURIKAKE SÉSAME DORÉ, ANCHOIS SHIRASU ET CREVETTE AMIEBI P.134
FURIKAKE SÉSAME ET AMANDES P.134
FURIKAKE SÉSAME ET NATTO P.134
FURIKAKE SÉSAME ET NORI DE ARIAKE P.133
FURIKAKE SÉSAME ET YUZU EN POUDRE P.134
FURIKAKE SÉSAME, PRUNE UME ET LÉGUMES P.134
FURIKAKE SÉSAME, PRUNE UME, KATSUOBUSHI P.134
FURIKAKE SÉSAME, SAUCE SOJA, CONDIMENT SHISO P.134
FURIKAKE UMAMI D'ALGUE KOMBU ET SAUCE SOJA P.116
FURIKAKE UMAMI D'ALGUE KOMBU ET SHISO P.116
FURIKAKE UMAMI D'ALGUE KOMBU ET YUZU P.75, P.116

G

GINGEMBRE SÉCHÉ EN PAILLETTES P.126
GOBO « ARCTIUM LAPPA » P.124
GRAINES DE SÉSAME BLANC TORRÉFIÉES P.130, P.131
GRAINES DE SÉSAME FUMÉES TORRÉFIÉES P.132
GRAINES DE SÉSAME NOIR TORRÉFIÉES P.129
GRAINES DE SÉSAME TORRÉFIÉES À LA BONITE SÉCHÉE KATSUOBUSHI P.133
GRAINES DE SÉSAME TORRÉFIÉES AROMATISÉES À LA PRUNE UME P.93, P.132
GRAINES DE SÉSAME TORRÉFIÉES AROMATISÉES AU WASABI P.132
GRAINES DE SÉSAME TORRÉFIÉES SAVEUR YUZU KOSHO P.74, P.133
GRAND CHEF KIRITSUKE YANAGIBA À SUSHI/SASHIMI P.286
GRATTOIR EN BAMBOU POUR OROSHIKANE P.247
GRILLE À TONKATSU P.273
GRILLE POUR BARBECUE DE TABLE BQ8F ET BQ8WF P.279
GRILLE POUR BARBECUE DE TABLE BQ12 ..... P.279
GRILLE POUR BARBECUE DE TABLE BQ17 ..... P.279
GRILLE POUR BARBECUE DE TABLE BQ22 ..... P.279
GRILLE POUR BARBECUE DE TABLE HIDA KONRO N°5 ..... P.277
GRILLE POUR BARBECUE SHICHIRIN L P.279
GRILLE POUR BARBECUE SHICHIRIN M P.279
GRILLE POUR BARBECUE SHICHIRIN S P.279
GRILLE POUR MINI PLAT À DÉBARRASSER P.268, P.269
GRILLE POUR PLAT À DÉBARRASSER P.271, P.272
GROSEILLES P.121

H

HAKATA TONKOSTSU RAMEN INSTANTANÉS P.54
HANGIRI P.256
HARICOT DE SOJA NOIR TAMBAGURO XXL P.211
HARICOTS DE SOJA NOIR TORRÉFIÉS - KUROMAME PON P.211
HARICOTS ROUGES AZUKI PREMIUM P.210
HATCHO MISO P.41
HATCHO MISO PREMIUM P.42
HUILE CLAIRE DE SÉSAME TORRÉFIÉ KINSHIRA P.130, P.192
HUILE DE COLZA À LA BONITE SÉCHÉE KATSUOBUSHI P.190
HUILE DE COLZA À LA CIBOULE KUJYO NEGUI P.190
HUILE DE COLZA À LA CREVETTE AMA EBI P.193
HUILE DE COLZA ET OLIVE AU GINGEMBRE P.194
HUILE DE COLZA ET OLIVE AU KEZURIBUSHI P.193
HUILE DE COLZA ET OLIVE AU THÉ NOIR P.194
HUILE DE COLZA ET OLIVE AU THÉ TORRÉFIÉ HÔJICHA P.193
HUILE DE COLZA ET OLIVE AU THÉ VERT P.193
HUILE DE COLZA SAVEUR WASABI P.172, P.191
HUILE DE GRAINES DE MOUTARDE P.190
HUILE DE RIZ AU HON'WASABI P.173, P.191
HUILE DE RIZ AU YUZU ET AU HON'WASABI P.77, P.173, P.191
HUILE DE SÉSAME BLANC TORRÉFIÉ P.131, P.192
HUILE DE SÉSAME DORÉ TORRÉFIÉ P.131, P.192
HUILE DE SÉSAME EN POUDRE P.132
HUILE DE SÉSAME NOIR TORRÉFIÉ P.130, P.192
HUILE DE SÉSAME TAIHAKU NON TORRÉFIÉ P.131, P.192
HUILE DE SON DE RIZ P.191
HUILE EXTRA VIERGE PREMIUM DE SÉSAME BLANC NON TORRÉFIÉ P.131, P.192
HUILE RA-YU ÉPICÉE FORT P.190
HUILE RA-YU ÉPICÉE MOYENNEMENT PIMENTÉE P.190
HUILE VÉGÉTALE ET OLIVE AU YUZU P.194

I

IGNAME DU JAPON P.123
IGNAME DU JAPON YAM P.123

J

JEUNE ALGUE KOMBU TENDRE P.112
JEUNES FÈVES DE SOJA VERT LYOPHILISÉES DADACHA MAME P.211
JUNSAI GRANDES FEUILLES P.121
JUS D'AIL NOIR CONFIT P.175

IKKYU TOSA BINCHOTAN CHARCOAL P.282
INSTANT HAKATA TONKOSTSU RAMEN P.54
INSTANT KITAKATA SOY SAUCE RAMEN P.54
INSTANT KITAKATA SPICY UMAKARA SOY SAUCE RAMEN P.54
INSTANT SAPPORO MISO RAMEN P.54
INSTANT TOKYO SOY SAUCE RAMEN P.53
IYOKAN JUICE JUICE P.81
IYOKAN PEEL POWDER P.82
IZUMO JIDENSHU COOKING SAKE P.235

J

JABARA CITRUS VINEGAR P.157
JABARA JUICE P.82
JABASCO'CHILLI SAUCE P.169
JAPANESE MAPPLE LEAVES "MOMIJI" P.217
JAPANESE OYSTER VINAIGRETTE SAUCE P.34, P.166
JAPANESE SESAME VINAIGRETTE P.34
JAPANESE STYLE ONION SAUCE P.28
JAPANESE TAMAGOYAKI OMELETTE PAN P.266
JAPANESE UNPOLISHED BUCKWHEAT FLOUR P.59, P.200
JAPANESE VINAIGRETTE P.34, P.149, P.166
JUNMAÏ DAÏGINJO KARAKU SAKE P.229
JUNMAI FUJISU SUPERIOR RICE VINEGAR P.144
JUNMAÏSHU COLD SAKE P.232
JUN-NIGARI COAGULANT FOR TOFU MAKING P.208
JUNSAI LARGE LEAVES P.121
JYUNMAÏSHU SHUHAI SAKE P.232
JYUWARI KÔJI KAGA MISO PASTE P.40

K

KABOCHA JAPANESE PUMPKIN POWDER P.126
KAKUGIRI MAKOMBU SEAWEED P.119
KAMEBISHI DRIED BONITO TSUYU SOY SAUCE P.10
KAMEBISHI-YA YUZU PONZU P.161
KANISU RICE VINEGAR AND DRIED BONITO CONDIMENT P.148
KANTEN ULTRA P.205
KANTOYA SWEET RICE MISO PASTE P.37
KARA-AGE BATTER FOR JAPANESE STYLE MEAT AND FISH FRITTER MIX P.197
KATSUOBUSHI DRIED BONITO TSUYU P.11
KATSUOBUSHI FILAMENTS MACHINE P.245
KATSUOBUSHI GRATER P.245
KENGATA COOK'S KNIFE DAMASCUS P.285
KENGATA SANTOKU KNIFE DAMASCUS P.285
KIBISU SUGAR CANE VINEGAR 3 YEARS FERMENTED P.157
KID DAÏGINJO SAKE P.230
KID JUNMAÏ DAÏGINJO SAKE P.230
KID JUNMAÏ DAÏGINJO SEMAI BUAI SAKE P.230
KID JUNMAÏ GINJO SAKE P.229
KID JUNMAÏSHU SAKE P.230
KID KUNMAI DAÏGINJO SPARKLING SAKE P.230
KING JYOZO JUNMAÏ COOKING SAKE P.236
KINSHI NORI SEAWEEDS P.108
KIRIFUTOMARU BINCHOTAN CHARCOAL P.283
KIRITSUKE YANAGIBA KNIFE FOR SASHIMI P.286
KIZAMI SHREDDED KOMBU SEAWEED P.119
KNIFE FOR SASHIMI P.289, P.290
KOBUCHA P.117
KOCHIA SCOPARIA TONBURI P.126
KOGANE FROZEN GINGER JUICE P.84
KOGANE GINGER JUICE P.84
KOIKUCHI UNPASTEURIZED SOY SAUCE P.22
KOMARU BINCHOTAN CHARCOAL P.283
KOMBU AND KATSUOBUSHI FURIKAKE P.141
KOMBU AND SHIITAKE YAKIDASHI P.65
KOMBU AND URUME IWASHI SARDINE FURIKAKE P.141
KOMBU KUROZU KOMBU SEAWEED BLACK VINEGAR P.151
KOMBU SEAWEED P.112
KOMBU SEAWEED AND RED SHISO UMAMI FURIKAKE P.140
KOMBU SEAWEED AND SHIITAKE MUSHROOM DASHI BROTH "SHIITAKE KOBUCHA" P.117
KOMBU SEAWEED AND SHISO UMAMI FURIKAKE P.116
KOMBU SEAWEED AND SOY SAUCE UMAMI FURIKAKE P.116, P.140
KOMBU SEAWEED AND UME PLUM DASHI BROTH "UME KOBUCHA" P.117
KOMBU SEAWEED AND YUZU UMAMI FURIKAKE P.116, P.140
KOMBU SEAWEED DASHI BROTH "KOBUCHA" P.117
KOMBU SEAWEED FLAKES P.118
KOMBU SEAWEED FURIKAKE P.120
KOMBU SEAWEED ROOTS DASHI P.112
KOMBU SEAWEED SALAD P.112
KOMBU SEAWEED SHEETS WITH VINEGAR P.114, P.215
KOMBU SEAWEEDS WITH VINEGAR SHIROITA KOMBU P.114
KONA WASABI POWDER P.172

JUS DE AMANATSU P.81
JUS DE DAÏDAÏ P.81
JUS DE GINGEMBRE KOGANE P.84
JUS DE GINGEMBRE KOGANE SURGELÉ P.84
JUS DE HARUMI P.82
JUS DE IYOKAN P.81
JUS DE JABARA P.82
JUS DE POMELO HASSAKU P.81
JUS DE SANBOKAN P.82
JUS DE SHIKWASA EN POUDRE P.87
JUS DE SHIRANUI P.81
JUS DE SUDACHI P.80
JUS DE SUDACHI SURGELÉ NON PASTEURISÉ P.83
JUS DE TANGOR KIYOMI P.81
JUS DE UNSHIU MIKAN P.80
JUS DE YUZU P.75, P.80
JUS DE YUZU PREMIUM EN POUDRE P.76, P.87
JUS DE YUZU SAUVAGE MISHOYUZU P.75, P.83
JUS DE YUZU SAUVAGE MISHOYUZU SURGELÉ NON PASTEURISÉ P.78, P.83
JUS DE YUZU SURGELÉ NON PASTEURISÉ P.78, P.83

K

KAGA MISO BIO P.39
KAGA MISO HYAKUMANGOKU P.39
KAGA MISO JYUWARI KÔJI P.40
KANTEN ULTRA P.205
KATSUOBUSHI DE YAIZU P.69
KATSUOBUSHI DE YAIZU EN COPEAUX P.69
KINAKO AU SÉSAME NOIR TORRÉFIÉ P.133
KITAKATA SOY SAUCE RAMEN INSTANTANÉS P.54
KITAKATA SPICY UMAKARA SOY SAUCE RAMEN INSTANTANÉS P.54
KOBUCHA EN POUDRE P.67, P.117
KOCHIA SCOPARIA TOMBURI P.126
KUROMOJI P.103

L

LAIT DE SOJA SPÉCIAL TOFU P.208
LAMELLES D'ALGUE KOMBU MARBRÉE P.120
LÈCHES D'ALGUE NORI NATURE KOUMI BOSHI P.108

M

MACHINE À FILAMENTS DE KATSUOBUSHI P.245
MANZAIRAKU KAGA UMESHU P.240
MÉLANGE 6 ÉPICES KURO-YAKUMI P.178
MÉLANGE 7 ÉPICES AU YUZU P.77
MÉLANGE 7 ÉPICES KYO-SHICHIMI P.178
MÉLANGE 7 ÉPICES TOGARASHI SHICHIMI P.178
MÉLANGE DE 7 ÉPICES ET SEL YAKUMI SHIO P.178
MÉLANGE D'ÉPICES RA-YU P.179
MÉLANGE DE RIZ ANCIENS P.48
MÉLANGE DE RIZ ANCIENS, NOIR-ROUGE-VERT, CULTIVÉS SANS PESTICIDE P.48
MÉLANGE FARINE À TEMPURA P.197
MÉLANGE KARA-AGE À FRIRE POUR BEIGNETS DE VIANDE ET POISSON P.197
MÉLANGE YUZU-SHICHIMI 7 ÉPICES AU YUZU P.178
MÉLASSE DE SUCRE BRUT NOIR DE CANNE DE OKINAWA P.202
MIETTES D'ALGUE NORI GRILLÉE YAKI NORI P.108
MIJINKO BILLES DE FÉCULE DE POMME DE TERRE ET DE MAÏS P.198
MIKAWA MIRIN P.238
MIKAWA MIRIN BIO P.238
MINI BACS CARRÉS P.269
MINI BACS RECTANGULAIRES P.269
MINI PLAT À DÉBARRASSER P.268
MISO AKADACHI P.42
MISO AU POISSON NIGISU P.41
MISO AU YUZU P.71
MISO BLANC À LA PÂTE DE CACAO P.38
MISO BLANC À LA VANILLE P.38
MISO BLANC AU PIPATSU, POIVRE LONG DE ISHIGAKI JIMA P.38
MISO BLANC AU SEL D'AGUNI P.37
MISO BLANC AU YUZU P.37
MISO BLANC DOUX KANTOYA P.37
MISO BLANC GINJO SHIRO MISO À LA FIGUE P.38
MISO BLANC SANSHO DENGAKU P.37
MISO DE CAMPAGNE NIDAN JIKOMI INAKA P.39
MISO DENGAKU TEKKA P.38
MISO DE RIZ BRUN BIO P.40
MISO DE RIZ KOSHIHIKARI 10 ANS D'ÂGE P.41
MISO D'ORGE MUGI MISO 2 ANS D'ÂGE P.43
MISO GOSHO ZAKURA P.39
MISO ROUGE DE SOJA BIO P.40
MISO ROUGE D'ORGE BIO P.40

KOSHIAN AZUKI SWEET RED BEAN SIEVED PASTE P.210
KOSHIHIKARI RICE FROM NIIGATA P.45
KOSHIHIKARI RICE FROM TOYAMA P.45
KOSHIHIKARI RICE FROM YAEHARA, NAGANO P.46
KOSHIHIKARI RICE GROWN ON TERRACES IN UONUMA, NIIGATA P.45
KOSHIHIKARI RICE MISO PASTE P.41
KOSHIIBUKI RICE FROM NIIGATA P.46
KOUMI BOSHI NORI SEAWEED P.108
KUMEJIMA KOREGUSU RED HOT CHILLI PEPPER CONDIMENT P.170
KURANO TARUJIKOMI SOY SAUCE P.19
KUROGOMA SÔMEN BLACK SESAME NOODLES P.51, P.130
KUROMOJI P.103
KURO TORORO KOMBU SEAWEED P.120
KURO-YAKUMI 6 SPICES MIX P.178
KUTSUROGI ROCK WHISKYGLASS P.261
KYO-SHICHIMI 7 SPICES MIX P.178

L

LARGE OYSTER OPENER P.292
LINDERA UMBELLATA P.103
LIQUID AND UNREFINED BLACK SUGAR P.202
LIQUID SMOKE P.222

M

MAGNOLIA LEAVES P.216
MAKI MOLD P.255
MAKKUROZU BLACK RICE AND WHEAT VINEGAR P.150
MAKOMBU SEAWEED P.111, P.115
MAKOMBU SEAWEED FOR KOBU-JIME P.119
MAKOMBU SEAWEED FROM HOKKAIDO P.113
MA-KOMBU SEAWEED ROOT P.118
MANZAIRAKU HAKUSAN JUNMAÏ DAÏGINJO SAKE P.234
MANZAIRAKU ISHIKAWAMON JUNMAÏ SAKE P.234
MANZAIRAKU KAGA UMESHU P.240
MARBLED KOMBU SEAWEED P.119
MARBLED KOMBU SEAWEED STRIPS P.120
MARU BINCHOTAN CHARCOAL P.282
MASUIZUMI DAÏGINJO KOTOBUKI SAKE P.233
MASUIZUMI JUNMAÏ DAÏGINJO SAKE P.233
MASUIZUMI JUNMAÏ GINJO SAKE P.233
MASUIZUMI KIJOSHU SAKE P.233, P.234
MATCHA TEA P.100
MATCHA TEA SOBA P.56
MATCHA TEA SOBA NOODLES P.60
MATCHA TEA UDON P.53
MATCHA TEA WITH GENMAI ROASTED RICE P.100
MATCHA TEA WITH GINGER P.101
MATCHA TEA WITH YUZU P.77, P.100
MAT "MAKISU" FOR MAKI P.257
MIKAWA MIRIN P.238
MILD GREEN YUZU KOSHO P.73, P.167
MILD RED YUZU KOSHO P.73, P.167
MILD SPICY RA-YU CONDIMENT P.168
MILD SPICY RA-YU OIL P.190
MIOROSHI-DEBA KNIFE FOR FISH P.291
MISHOYUZU WILD YUZU JUICE P.75, P.83
MISO DARE SAUCE P.31, P.42
MIYAZAKI YUZU SYRUP P.76
MORTAR P.247
MULTI-USE GRATER P.247
MUSTARD SEEDS P.181
MUSTARD SEEDS OIL P.190
MYOGA FLOWER BUD, ZINGIBER MIOGA P.125

N

NAGAIMO DIOSCOREA POLYSTACHYA P.123
NAGAIMO YAM P.123
NAGA KOMBU SEAWEED P.118
NAKIRI KNIFE FOR VEGETABLES P.285, P.291
NAKIRI KNIFE FOR VEGETABLES HAMMERED BLADE P.287
NANKO UMEBOSHI UME PLUM P.91
NATSUMIKAN MANDARINE CITRUS BARK SLICES PRESERVED IN SYRUP P.88
NATURAL "ANNOU IMO" SWEET POTATO SYRUP P.85
NATURAL FROZEN YUZU SKIN P.78
NATURAL "MURASAKI IMO" SWEET POTATO SYRUP P.85
NATURAL "SATSUMA IMO" SWEET POTATO SYRUP P.86
NE KOMBU SHOYU SOY SAUCE P.24
NERI KASU SAKE LEES PASTE P.236
NETTING FOR SMALL DISPLAY TRAY P.268, P.269
NETTING FOR TABLE BARBECUE P.277, P.279
NETTING FOR TABLE BARBECUE SHICHIRIN P.279
NETTINGS SET FOR TABLE BARBECUE P.278

MISO ROUGE GINJO AKA DASHI ... P.39
MOCHI DE RIZ ... P.49
MORTIER SURIBACHI ET SON PILON SURIKOGI ... P.247
MORTIER SURIBACHI STANDARD ET SON PILON SURIKOGI ... P.247
MOULE À GYOZA ... P.255
MOULE À MAKI ... P.255
MOULE À ONIGIRI ... P.255
MOULE À SUSHI ... P.255
MOULIN À COPEAUX DE GLACE ... P.275
MOULIN À SÉSAME ... P.248
MOUTARDE GRAINES ASANUMA BALSAMIQUE EGOMA ... P.181
MOUTARDE GRAINES ASANUMA EGOMA ... P.181
MYOGA ZINGIBER MIOGA ... P.125

N

NAGAIMO DIOSCOREA POLYSTACHYA ... P.123
NEIGE DE SEL YUKISHIO DE MIYAKO-JIMA ... P.185
NOUILLES KUROGOMA SÔMEN AU SÉSAME NOIR ... P.130

O

OBLATE RECTANGULAIRE ... P.216
OBLATE ROND ... P.216
ORANGETTES DE YUZU CONFIT ... P.76
ORANGETTES DE YUZU CONFIT DANS LEUR SIROP ... P.88
ORANGETTES DE YUZU CONFIT SANS SIROP ... P.78, P.88
OROSHIGANE ... P.246

P

PAIRE DE BAGUETTES FINES ... P.250
PAIRE DE BAGUETTES POUR CUISINIER ... P.250
PAIRE DE BAGUETTES SUPER FINES ... P.250
PANIER À CUISSON POUR UDON (ET RAMEN, SOBA…) ... P.249
PANIER RECTANGULAIRE À GRILLER LES FRUITS À COQUE ... P.248
PANIER ROND À GRILLER LES NOIX DE GINKO ... P.249
PATATE DOUCE SATOMUSUME NARUTO KINTOKI ... P.124
PÂTE ANKO DE HARICOT BLANC À LA FEUILLE DE CERISIERS ... P.212
PÂTE ANKO DE HARICOT BLANC SHIRO KOSHIAN ... P.211
PÂTE DE HARICOT ROUGE AZUKI SUCRÉE TAMISÉE KOSHIAN ... P.210
PÂTE DE HARICOT ROUGE AZUKI TSUBUAN SUCRÉE ... P.210
PÂTE DE HON'WASABI ... P.172
PÂTE DE HON'WASABI PREMIUM ... P.172
PÂTE DE LIE DE SAKÉ NERI KASU ... P.236
PÂTE DE SÉSAME BLANC TORRÉFIÉ ... P.130
PÂTE DE SÉSAME EN POUDRE ... P.132
PÂTE DE SÉSAME NOIR TORRÉFIÉ ... P.129
PÂTE DE SÉSAME NOIR TORRÉFIÉ COMPLÈTE ... P.129
PÂTE DE SON DE RIZ « NUKADOKO » ... P.127
PÂTE DE VINAIGRE NOIR D'ORGE AUX FRUITS ... P.157
PÂTE NATURELLE D'ÉCORCE DE YUZU SURGELÉE ... P.78
PÉTALES D'ALGUE KOMBU ... P.118
PÉTALES DE PRUNE UME AU SHISO ROUGE LYOPHILISÉS ... P.91
PÉTALES DE ROSES ROUGES SÉCHÉS ... P.220
PÉTALES DE ROSES SÉCHÉS ... P.220
PÉTALES D'ŒILLETS ROUGES SÉCHÉS ... P.220
PETIT MORTIER SURIBACHI ET SON PILON SURIKOGI ... P.247
PICKLES ... P.149
PICS À BROCHETTES ... P.248
PIERRE À EAU À AIGUISER ... P.293
PIERRE DE SAUCE SOJA 3 ANS D'ÂGE LYOPHILISÉE ... P.15
PIERRE DE SAUCE SOJA 6 À 10 ANS D'ÂGE LYOPHILISÉE SUPER SEL ... P.15
PIMENT ROUGE DE AMORI DIT « HIROSAKI SHIMIZUMORI NANBA », MOUTURE MOYENNE ... P.169
PINCE À ARÊTES LOSANGE OU COURBÉE ... P.248
PINCE « GIN-NO-TSUME » ... P.248
PLANCHE À DÉCOUPER PROFESSIONNELLE EN BOIS DE HINOKI ... P.250
PLAQUE GENGHIS KHAN BARBECUE ... P.266
PLAQUE GENGHIS KHAN BARBECUE AJOURÉE ... P.266
PLAQUETTES DE BOIS DE CÈDRE SUGI ITA ... P.259
PLAT À DÉBARRASSER ... P.270, P.271
POÊLE À OMELETTE JAPONAISE TAMAGOYAKI ... P.266
POÊLE À OMELETTE JAPONAISE TAMAGOYAKI ET GYOZA ... P.266
POÊLE À OMELETTE JAPONAISE TAMAGOYAKI PRO ... P.266
POÊLON ÔYAKO DON ET SON COUVERCLE ... P.249
POIVRE NOIR SÉCHÉ ... P.179, P.216
PONZU A L'AGRUME YUKOU - RYU NO NAMIDA PONZU ... P.161
PONZU AU CRABE D'ECHIZEN ET GINGEMBRE ... P.164
PONZU AU CRABE ET PRUNE D'ECHIZEN ... P.164
PONZU AU GINGEMBRE ... P.163
PONZU AU SANSHO « SHABU SHABU NI MUCHU » ... P.146
PONZU D'AGRUMES YAMAKI ... P.162
PONZU DE PAMPLEMOUSSE « ZABON » - RYU NO NAMIDA PONZU ... P.161
POUDRE D'ARMOISE ... P.126

NIGISU FISH FLAVORED MISO PASTE ... P.41
NIHONSHU EN TOKUBETSU JUNMAÏ SAKE ... P.228
NIHONSHU KEN JUNMAÏ GINJO SAKE ... P.227
NODOGURO FISH FLAVORED GRILLED NORI SEAWEED ... P.109
NOKO SAUCE ... P.28
NORI KATSUO KOMBU FURIKAKE ... P.141
NORI SAVORY BITES ... P.109
NORI SEAWEED ... P.214, P.215

O

OBLATE ... P.216
OKINAWA UNREFINED BLACK SUGAR SWEETENED SOY SAUCE ... P.25
ONIGIRI MOLD ... P.255
ONI KOMBU SEAWEED DASHI ... P.112
ONI OR RAUSU KOMBU SEAWEED ... P.115
OOMAGARI NORI SEAWEED UDON ... P.53
ORGANIC 3 YEARS FERMENTED BANCHA TEA ... P.102
ORGANIC BANCHA POWDER TEA ... P.102
ORGANIC BARLEY RED MISO PASTE, LONG FERMENTED, UNPASTEURIZED ... P.40
ORGANIC BROWN RICE MISO PASTE, LONG FERMENTED UNPASTEURIZED ... P.40
ORGANIC FUJI MATCHA TEA ... P.100
ORGANIC GENMAICHA TEA ... P.102
ORGANIC KAGA MISO PASTE ... P.39
ORGANIC KINAKO ROASTED SOY BEAN POWDER ... P.212
ORGANIC KING JYOZO JUNMAÏ COOKING SAKE ... P.236
ORGANIC MATCHA TEA FROM NISHIO (AICHI) ... P.99
ORGANIC MATCHA TEA FROM SHIZUOKA ... P.99, P.100
ORGANIC MATCHA TEA TACHIBANA ... P.100
ORGANIC MIKAWA MIRIN ... P.238
ORGANIC ROASTED HÔJICHA TEA ... P.103
ORGANIC SENCHA TEA ... P.102, P.103
ORGANIC SOY BEANS RED MISO PASTE, LONG FERMENTED UNPASTEURIZED ... P.40
ORGANIC SOY SAUCE ... P.21
ORGANIC STEM CHA TEA ... P.102
ORGANIC TOKIARUBESHI SOY SAUCE ... P.21
ORGANIC YAMAKI SHOYU KOIKUCHI SOY SAUCE ... P.21
ORIGINAL CHÛNÔ SAUCE ... P.28
OROSHIGANE GRATER ... P.246
OROSHIKI WASABI GRATERS ... P.245
OTEMA TORASESU RICE VINEGAR & DASHI CONDIMENT ... P.154
ÔYAKO DON PAN AND ITS LID ... P.249
OYSTER OPENER ... P.292
OYSTERS YAKIDASHI ... P.65

P

PAIR OF PORCELAIN RICE BOWLS AND CHOPSTICK HOLDERS ... P.264
PAIR OF SOBA PORCELAIN NOODLE CUPS AND MINI CUPS ... P.264
PEANUT TOFU WITH BLACK SUGAR SYRUP ... P.207
PESTLE ... P.247
PETTY KNIFE ... P.288, P.291
PGI KUMA SHÔCHÛ GINJO FUSA NO TSUYU ... P.242
PINK SALT WITH EGOMA SPICES ... P.188
PLAIN SUSHI NORI SEAWEED ... P.107, P.214
PLANED KOMBU SEAWEED WITH VINEGAR SHIROITA KOMBU ... P.215
PORCELAIN ROUND PLATE ... P.263
POWDERED KOMBU SEAWEED ... P.117
POWDERED KOMBU SEAWEED AND SHIITAKE MUSHROOM DASHI BROTH "SHIITAKE KOBUCHA" P.67
POWDERED KOMBU SEAWEED AND UME PLUM DASHI BROTH "UME KOBUCHA" ... P.67
POWDERED KOMBU SEAWEED AND UME PLUM DASHI BROTH "UME KOBUCHA" ... P.93
POWDERED KOMBU SEAWEED DASHI BROTH, "KOBUCHA" ... P.67
POWDERED SAKURA CHERRY TREE LEAVES ... P.96
POWDERED SUSHI VINEGAR ... P.158
POWDERED WHITE SOY SAUCE ... P.20
PREMIUM EXTRA VIRGIN NON TOASTED WHITE SESAME OIL ... P.192
PREMIUM HATCHO MISO PASTE ... P.42
PREMIUM HON'WASABI PASTE ... P.172
PREMIUM KINBUE YUZU PONZU ... P.72, P.160
PREMIUM KUMAMOTO DASHI ... P.64
PREMIUM NOMURA HORIKAWAYA MITSUBOSHI SHOYU SOY SAUCE CARAFE ... P.17, P.18
PREMIUM ROASTED BLACK SESAME SEEDS ... P.138
PREMIUM ROASTED WHITE SESAME SEEDS ... P.138
PREMIUM YUZU JUICE POWDER ... P.76, P.87
PUFFED BUCKWHEAT DATTAN SOBA PON ... P.58
PUFFED RICE KOME PON ... P.48

R

RAPESEED AND OLIVE OIL FLAVORED WITH BLACK TEA ... P.194
RAPESEED AND OLIVE OIL FLAVORED WITH GINGER ... P.194
RAPESEED AND OLIVE OIL FLAVORED WITH GREEN TEA ... P.193
RAPESEED AND OLIVE OIL FLAVORED WITH KEZURIBUSHI ... P.193
RAPESEED AND OLIVE OIL FLAVORED WITH ROASTED HÔJICHA TEA ... P.193

POUDRE DE CITROUILLE JAPONAISE KABOCHA P.126
POUDRE D'ÉCORCE DE IYOKAN P.82
POUDRE D'ÉCORCE DE POMELO HASSAKU P.82
POUDRE DE HATCHO MISO P.42
POUDRE DE PATATE DOUCE VIOLETTE AYAMURASAKI P.126
POUDRE DE SOJA TORRÉFIÉ KINAKO BIO P.212
POUDRE DE THÉ D'ORGE MUGICHA P.101
POUDRE DE THÉ TORRÉFIÉ HÔJICHA P.101
POUDRE DE THÉ VERT SENCHA P.101
PRUNES NANKO UME UMEBOSHI P.91
PURÉE ARTISANALE DE SUDACHI DE TOKUSHIMA P.89
PURÉE ARTISANALE DE YUZU DE KÔCHI P.78, P.89
PURÉE D'AIL NOIR DE TOTTORI P.175
PURÉE DE YUZU CONFIT P.78, P.88
PURÉE SUCRÉE DE FLEURS DE CERISIERS SAKURA P.96

R

RACINE DE BARDANE P.124
RACINE DE WAKAMÉ CONFITE TSUKUDANI P.110
RACINE NE KOMBU D'ALGUE MAKOMBU P.118
RAISINS DE MER UMIBUDO P.121
RÂPE À GINGEMBRE ET AGRUMES P.247
RÂPE À KATSUOBUSHI P.245
RÂPE À WASABI OROSHIKI P.245, P.246
RIZ GLUANT HIMENOMOCHI P.47
RIZ HINOHIKARI DE FUKUOKA, KYUSHU P.45
RIZ HITOGOCHI & YUMESHINANO DE NAGANO POUR RISOTTO P.47
RIZ HITOMEBORE DE MIYAGI P.46
RIZ KOSHIHIKARI P.45
RIZ KOSHIHIKARI, CULTIVÉ EN TERRASSES, UONUMA, NIIGATA P.45
RIZ KOSHIHIKARI DE NIIGATA P.45
RIZ KOSHIHIKARI DE TOYAMA P.45, P.48
RIZ KOSHIHIKARI DE YAEHARA, NAGANO P.46
RIZ KOSHIIBUKI DE NIIGATA P.46
RIZ NOIR ANCIEN P.47
RIZ SASANISHIKI DE MIYAGI P.45
RIZ SOUFFLÉ KOME PON P.48
RIZ TEN-NO-TSUBU DE INAWASHIRO P.46
RIZ TORRÉFIÉ P.48

S

SACHETS À INFUSER LE THÉ P.105, P.252
SACS DE CONSERVATION AISAIKA P.253
SAKÉ À CUISINER IZUMO JIDENSHU P.235
SAKÉ À CUISINER KING JYOZO JUNMAÏ P.236
SAKÉ AKAZAKE GOKUJO PREMIUM P.235
SAKÉ AKAZAKE HIGO TOKUSAN P.235
SAKÉ BIO À CUISINER KING JYOZO JUNMAÏ P.236
SAKÉ DAISHICHI JUNMAÏ KIMOTO SOKAI REISHU P.231
SAKÉ DAISHICHI JUNMAÏ KIMOTO YAMADANISHIKI P.231
SAKÉ DAISHICHI KIMOTO JUNMAÏ GINJO RADEN P.231
SAKÉ DAISHICHI YUKISHIBORI NIGORI P.232
SAKÉ GOZENSHU AKATSUKI JUNMAÏ DAÏGINJO P.224
SAKÉ GOZENSHU DEN JUNMAÏ DAÏGINJO P.225
SAKÉ GOZENSHU GEN JUNMAÏ DAÏGINJO P.225
SAKÉ GOZENSHU LEI EMERALD JUNMAÏ GINJO P.226
SAKÉ GOZENSHU LEI SAPPHIRE TOKUBETSU JUNMAÏ GINJO P.226
SAKÉ GOZENSHU REN JUNMAÏ DAÏGINJO P.228
SAKÉ GOZENSHU SENSHO MASAMUNE JUNMAÏ DAÏGINJO P.227
SAKÉ JUNMAÏ DAÏGINJO KARAKU P.229
SAKÉ JUNMAÏSHU COLD SAK P.232
SAKÉ JYUNMAÏSHU SHUHAI P.232
SAKÉ KID DAÏGINJO P.230
SAKÉ KID JUNMAÏ DAÏGINJO P.230
SAKÉ KID JUNMAÏ DAÏGINJO PETILLANT P.230
SAKÉ KID JUNMAÏ DAÏGINJO SEMAI BUAI P.230
SAKÉ KID JUNMAÏ GINJO P.229
SAKÉ KID JUNMAÏSHU P.230
SAKÉ MANZAIRAKU HAKUSAN JUNMAÏ DAÏGINJO P.234
SAKÉ MANZAIRAKU ISHIKAWAMON JUNMAÏ P.234
SAKÉ MASUIZUMI DAÏGINJO KOTOBUKI P.233
SAKÉ MASUIZUMI JUNMAÏ DAÏGINJO P.233
SAKÉ MASUIZUMI JUNMAÏ GINJO P.233
SAKÉ MASUIZUMI KIJOSHU P.233, P.234
SAKÉ NIHONSHU EN TOKUBETSU JUNMAÏ P.228
SAKÉ NIHONSHU KEN JUNMAÏ GINJO P.227
SAKÉ TOKUBETSU HONJOZO SORA P.232
SAKÉ TOKUBETSU JUNMAÏ-SHU KARAKU KARAKUCHI GENSHU P.229
SAKÉ TOKUBETSU JUNMAÏ-SHU KARAKU KI-MOTO P.229
SAKÉ TSURU-UME AU YUZU P.77

RAPESEED AND OLIVE OIL FLAVORED WITH YUZU P.194
RAPESEED OIL FLAVORED WITH AMA EBI SHRIMP P.193
RAPESEED OIL WASABI FLAVORED P.172, P.191
RAPESEED OIL WITH DRIED BONITO KATSUOBUSHI P.190
RAPESEED OIL WITH SCALLION KUJYO NEGUI P.190
RAUSU KOMBU SEAWEED P.115, P.119
RAW SUGAR CANE P.202
RA-YU SPICES MIX P.179
RECTANGULAR OBLATE P.216
RED CURRY P.179
RED SANSHO GRAPE BERRIES P.180
RED SHISO DELIGHT P.83
RED SHISO FLAKES P.86, P.104
RED SHISO FLAVORED UME PLUM PETALS P.91
REDUCED SALT SOY SAUCE P.25
RED YUZU KOSHO P.73
RICE BLACK VINEGAR AND HONEY VERMONT P.151
RICE BLACK VINEGAR WITH SAKURA CHERRY BLOSSOM P.148
RICE BRAN OIL P.191
RICE MOCHI P.49
RICE PANKO BREADCRUMB P.196
RICE SCOOP P.248
RICE SHÔCHÛ SHO EXCELLENCE P.242
RICE VINEGAR P.147
RICE VINEGAR AND UME PLUM CONDIMENT P.147
RICE VINEGAR WITH MIKAN JUICE P.147
RICE VINEGAR WITH SAKURA CHERRY BLOSSOM P.97
RICE VINEGAR WITH SHISO P.148
RICE VINEGAR WITH SUDACHI JUICE P.147
RICE VINEGAR WITH UME PLUM P.92
RICE VINEGAR WITH YUZU JUICE P.72, P.147
RICE VINEGAR & YUZU CONDIMENT P.154
RIKO JAPANESE PEAR WINE P.243
RISHIRI KOMBU P.113
RISHIRI KOMBU SEAWEED P.111, P.115, P.119
ROASTED AND SMOKED SESAME SEEDS P.139
ROASTED BLACK SESAME OIL P.192
ROASTED BLACK SESAME SEEDS P.138
ROASTED BLACK SOY BEANS- KUROMAME PON P.211
ROASTED BUCKWHEAT FLAKES P.58
ROASTED BUCKWHEAT FLAKES BREADCRUMB P.198
ROASTED BUCKWHEAT SEEDS SOBACHA P.58
ROASTED BUCKWHEAT SEEDS SOBACHA FLOUR P.58, P.200
ROASTED GOLDEN SESAME OIL P.192
ROASTED HÔJICHA TEA POWDER P.101
ROASTED SESAME SEEDS FLAVORED WITH DRIED BONITO KATSUOBUSHI P.136
ROASTED SESAME SEEDS FLAVORED WITH UME P.139
ROASTED SESAME SEEDS FLAVORED WITH UME PLUM P.93
ROASTED SESAME SEEDS FLAVORED WITH WASABI P.139
ROASTED SESAME SEEDS FLAVORED WITH YUZU KOSHO P.74, P.139
ROASTED WHITE SESAME OIL P.192
ROASTED WHITE SESAME SEEDS P.138
ROKURO BAMBOO GLASS FOR SAKE P.261
ROSANJIN SOY SAUCE P.19
ROSE PETALS TO INFUSE P.220
ROSES PETALS P.220
ROUND OBLATE P.216
ROUND OBORO KOMBU SAVORY BITES P.117

S

SAISHIKOMI DOUBLE-FERMENTED UNPASTEURIZED SOY SAUCE P.22
SAKAMOTO HAKUJU KUROZU LONG FERMENTED BLACK RICE VINEGAR P.153
SAKAMOTO KUROZU ORGANIC BLACK RICE VINEGAR P.153
SAKE GLASSES P.261
SAKE LEES RED RICE VINEGAR AKASU P.155
SAKE LEES VINEGAR FOR SUSHI P.158
SAKURA CHERRY BLOSSOM MATCHA TEA P.96, P.101
SAKURA CHERRY BLOSSOM PETALS P.220
SAKURA CHERRY BLOSSOM SWEET PUREE P.96
SAKURA CHERRY LEAVES NOODLES "SAKURAMEN" P.96
SAKURA CHERRY TREE LIQUID SMOKE P.96
SAKURA CHERRY TREE LEAF FLAVORED WHITE BEAN PASTE P.212
SAKURA CHERRY TREE LIQUID SMOKE P.222
SAKURA CHERRY TREE SALTED LEAVES P.217
SAKURA CHERRY TREE WOOD SMOKED RICE AND ALCOHOL VINEGAR P.155
SAKURA CHERRY TREE WOOD SMOKED SWEET CONDIMENT P.156
SAKURA MEN SÔMEN FLAVORED WITH SAKURA CHERRY LEAVE P.51
SALTED SAKURA CHERRY TREE LEAVES P.95
SALT SPECIAL FOR MEAT AND FISH P.186
SALT SPECIAL FOR TEMPURA P.186

SAKÉ TSURU-UME AU YUZU P.231
SALADE D'ALGUE KOMBU TENDRE DE HOKKAIDO P.112
SALADE D'ALGUES PREMIUM P.121
SALADE D'ALGUES SUPÉRIEURE P.120
SANSHU UMESHU P.241
SANUKI UDON P.52
SAPPORO MISO RAMEN INSTANTANÉS P.54
SARRASIN SOUFFLÉ DATTAN SOBA PON P.58
SARRASIN TORRÉFIÉ SOBACHA P.58
SAUCE AU MISO BLANC ET YUZU P.32, P.74
SAUCE AUX CÉBETTES PIMENTÉES P.31
SAUCE BARBECUE P.28
SAUCE BARBECUE YAKINIKU P.30
SAUCE CHÛNÔ ORIGINALE P.28
SAUCE CHUNO TORII FOODS P.29
SAUCE EEL P.30
SAUCE HOYA À L'ANANAS DE MER P.33
SAUCE JUKU TSUYU SHIZENICHI P.10
SAUCE KÔJI AU YUZU P.32
SAUCE MISO DARE P.31, P.42
SAUCE NOKO P.28
SAUCE OIGNON À LA JAPONAISE P.28
SAUCE ONCTUEUSE AUX HUÎTRES JAPONAISES P.32
SAUCE SALADES ET GRILLADES AU MISO BLANC ET YUZU P.32
SAUCE SALADES ET GRILLADES AU SÉSAME BLANC ET MISO P.32
SAUCE SANZOKU AUX 3 POIVRES P.30
SAUCE SÉSAME P.31
SAUCE SESAME ET EGOMA P.31
SAUCE SOJA AWABI AU FOIE D'ORMEAU P.22
SAUCE SOJA BIO P.21
SAUCE SOJA BIO TOKIARUBESHI P.21
SAUCE SOJA BIO YAMAKI SHOYU KOIKUCHI P.21
SAUCE SOJA BLANCHE EN POUDRE P.20
SAUCE SOJA BLANCHE KURANO SHIROSHIBORI P.20
SAUCE SOJA BLANCHE SHIRO SHOYU P.20
SAUCE SOJA CONCENTRÉE HON TAMARI P.26
SAUCE SOJA DASHI SHOYU SHIZENICHI P.24
SAUCE SOJA FUMÉE P.25
SAUCE SOJA HON TAMARI P.26
SAUCE SOJA HOTARUIKA GYOSHO AU CALMAR LUCIOLE P.23
SAUCE SOJA HOTARUIKA GYOSHO AU SANSHO ASAKURA ET CALMAR LUCIOLE P.24
SAUCE SOJA KIIPON KUROMAME P.19
SAUCE SOJA KINBUE SAISHIKOMI DOUBLE FERMENTATION P.19
SAUCE SOJA KOIKUCHI NON PASTEURISÉE P.22
SAUCE SOJA KURANO TARUJIKOMI P.19
SAUCE SOJA NE KOMBU SHOYU P.24
SAUCE SOJA PONZU SHOYU SHIZENICHI P.163
SAUCE SOJA POUR BOUILLONS P.23
SAUCE SOJA ROSANJIN P.19
SAUCE SOJA SAISHIKOMI DOUBLE FERMENTATION P.23
SAUCE SOJA SAISHIKOMI DOUBLE FERMENTATION NON PASTEURISÉE P.22
SAUCE SOJA SEL RÉDUIT P.25
SAUCE SOJA SHOYU 2 ANS D'ÂGE P.13
SAUCE SOJA SHOYU 3 ANS D'ÂGE P.13
SAUCE SOJA SHOYU 5 ANS D'ÂGE P.14
SAUCE SOJA SHOYU 10 ANS D'ÂGE P.14
SAUCE SOJA SHOYU 20 ANS D'ÂGE P.14
SAUCE SOJA SHOYU 38 ANS D'ÂGE P.14
SAUCE SOJA SHOYU MITSUBOSHI HORIKAWAYA NOMURA PREMIUM P.18
SAUCE SOJA SHOYU UZUKUCHI P.13
SAUCE SOJA SUCRÉE AU SUCRE BRUT NOIR DE OKINAWA P.25
SAUCE SOJA SUCRÉE SHOYU TERIYAKI P.25
SAUCE SOJA TATSUMI HIKARI P.16
SAUCE SOJA TATSUMI MURASAKI P.16
SAUCE SOJA TATSUMI TENNEN JYOZO MARUDAIZU SHOYU KOIKUCHI P.16
SAUCE SOJA TOBIUO GYOSHO AU POISSON VOLANT P.23
SAUCE SOJA TSUYU KAMEBISHI À LA BONITE SÉCHÉE P.10
SAUCE SOJA YAMAKI DASHI SHOYU P.24
SAUCE SOJA YUZU PONZU P.160
SAUCE SPÉCIALE GRILLADES DE VOLAILLES P.31
SAUCE SPÉCIALE MARMITE DE CRABES ET FRUITS DE MER P.33
SAUCE SUKIYAKI AU POISSON VOLANT ET DASHI DE BONITE P.33
SAUCE SUKIYAKI « DONBURI NO TARE » P.34
SAUCE TAMARI BLANCHE ASUKE MIKAWA SHIRO TAMARI P.26
SAUCE TERIYAKI P.30
SAUCE TONKATSU P.29
SAUCE TONKATSU 3 ANS D'ÂGE P.29
SAUCE TSUYU À LA PRUNE UME ET AU YUZU P.92
SALT SPECIAL FOR UMAMI TASTE P.186
SAMBAISU VINEGAR P.151
SANBOKAN JUICE P.82
SANSHO DENGAKU WHITE MISO PASTE P.37
SANSHO PONZU "SHABU SHABU NI MUCHU" P.146
SANSHU UMESHU P.241
SANTOKU KNIFE P.291
SANTOKU KNIFE DAMASCUS P.285
SANTOKU KNIFE HAMMERED BLADE P.287
SANUKI UDON P.52
SANZOKU 3-PEPPERS P.30
SASANISHIKI RICE FROM MIYAGI P.45
SASHIMI KENGATA YANAGIBA KNIFE DAMASCUS P.285
SCALLOP CONDIMENT P.182
SEAGRAPES OR UMIBUDO SEAWEED P.121
SEA SALT P.184, P.186, P.188
SEA SALT "OKINAWA AGUNI NO SHIO" P.185
SEA SALT WITH SOBACHA ROASTED BUCKWHEAT P.187
SEASONED RICE VINEGAR FOR SUSHI P.148
SEASONING VAT WITH CONTAINER AND LID P.269
SEA SQUIRT (SEA PINEAPPLE) SAUCE P.33
SEAWEEDS SALAD P.120, P.121
SESAME AND ALMONDS FURIKAKE P.134, P.138
SESAME AND ARIAKE NORI FURIKAKE P.133, P.137
SESAME AND EGOMA SAUCE P.31
SESAME AND NATTO FURIKAKE P.134, P.137
SESAME AND YUZU POWDER FURIKAKE P.134, P.139
SESAME OIL P.132
SESAME PASTE P.132
SESAME, PRUNE UME, KATSUOBUSHI FURIKAKE P.134, P.137
SESAME SAUCE P.31
SESAME SEED GRINDER P.248
SESAME SEEDS P.132
SESAME SEEDS FLAVORED WITH DRIED BONITO KATSUOBUSHI P.133
SESAME SEEDS FLAVORED WITH UME PLUM P.132
SESAME SEEDS FLAVORED WITH WASABI P.132
SESAME SEEDS FLAVORED WITH YUZU KOSHO P.133
SESAME, SOY SAUCE, SHISO CONDIMENT FURIKAKE P.134, P.137
SHAMOJI SPATULA FOR HANGIRI BUCKET P.256
SHARK SKIN OROSHIKI GRATER P.245, P.246
SHICHIRIN BARBECUE FOR TABLE P.278
SHIITAKE KOBUCHA P.117
SHIITAKE MUSHROOM P.125
SHIKWASA JUICE POWDER P.87
SHIO KÔJI CONDIMENT P.49
SHIO PONZU P.163
SHIRANUI JUICE JUICE P.81
SHIRATAMAKO RICE FLOUR FOR MOCHI AND DAIFUKU P.49, P.200
SHIRO KOSHIAN WHITE BEAN PASTE P.211
SHISO TSUYU P.11
SHIZENICHI DASHI SHOYU SOY SAUCE P.24
SHIZENICHI JUKU TSUYU SAUCE P.10
SHIZENICHI PONZU SHOYU SOY SAUCE P.163
SHORT SÔMEN P.51
SHOYU SOY SAUCE P.13, P.14
SHRIMP FLAVORED GRILLED NORI SEAWEED P.109
SILKY SOYA TOFU WITH BLACK SUGAR SYRUP P.207
SLICER KNIFE P.288, P.292
SLICER KNIFE DAMASCUS P.285
SMOKED SOY SAUCE P.25
SNOW CRAB FLAVORED GRILLED NORI SEAWEED P.109
SNOW SALT YUKISHIO FROM MIYAKO-JIMA ISLAND P.185
SOBA NOODLES "OKU AIZU YAM SOBA" P.55, P.59
SOBA NOODLES "SOBA IZUMO JYUWARI" P.55, P.60
SOBA NOODLES "SOBA NI HACHI SOBA" P.55, P.59
SOYA BEANS P.211
SOY SAUCE FOR STOCKS AND BROTHS P.23
SOY SAUCE SWEETENED WITH UNREFINED BLACK SUGAR FROM OKINAWA P.25
SPARASIS CRISPA AND MAGURO DASHI P.64
SPECIAL SAUCE FOR CRAB AND SEAFOOD STOCKPOT P.33
SPECIAL SAUCE FOR GRILLED POULTRY MEAT P.31
SPECIAL SOY MILK FOR TOFU MAKING P.208
SPICES MIX P.178, P.179
SPICES MIX AND YAKUMI SHIO SALT P.178
SPICY GREEN ONION SAUCE P.31
SQUARE KITCHEN POT INCLUDING LID P.269, P.270
STAINLESS OROSHIGANE GRATER P.246
STARCH P.205
SUDACHI AND RICE VINEGAR UMIPON YAMAPON CONDIMENT P.154, P.162

SAUCE VINAIGRETTE AUX HUÎTRES JAPONAISES P.166
SEL DE MER AROMATISÉ AU WASABI P.187
SEL DE MER AROMATISÉ AU YUZU P.187
SEL DE MER AU SARRASIN TORRÉFIÉ SOBACHA P.187
SEL DE MER DE ISHIGAKI JIMA P.184
SEL DE MER DE L'ÎLE D'AGUNI « OKINAWA AGUNI-NO SHIO » P.185
SEL DE MER DE L'ÎLE DE NOTO P.188
SEL DE MER HOSHI SHIO DE IZU OSHIMA P.186
SEL DE MER MOSHIO DE KAGAWA SPÉCIAL DASHI P.187
SEL DE MER MOSHIO DE KAGAWA SPÉCIAL TEMPURA P.186
SEL DE MER MOSHIO DE KAGAWA SPÉCIAL UMAMI P.186
SEL DE MER MOSHIO DE KAGAWA SPÉCIAL VIANDES ET POISSONS P.186
SEL DE MER WAJIMA NO KAIEN P.184
SEL FIN DE MER DE L'ÎLE DE NOTO P.188
SEL ROSE DE L'HIMALAYA AUX ÉPICES EGOMA P.182, P.188
SET DE 3 PAIRES DE BAGUETTES POUR CUISINIER P.250
SET DE GRILLES POUR BARBECUE DE TABLE BQ8T P.278
SHIITAKE DONKO SÉCHÉS P.125
« SHIITAKE KOBUCHA » EN POUDRE P.67, P.117
SHIO PONZU P.163
SHIROEBI PONZU AU YUZU ET À LA CREVETTE BLANCHE P.163
SHÔCHÛ DE RIZ SHO EXCELLENCE P.242
SHÔCHÛ DE SUCRE NOIR JINMATSU AMAMI KOKUTO SÔCHÛ P.243
SIROP DE PRUNE UME VERTE P.85, P.91
SIROP DE SUCRE NOIR AU GINGEMBRE P.202
SIROP DE YUZU DE KÔCHI P.76, P.85
SIROP DE YUZU DE MIYAZAKI P.76, P.85
SIROP NATUREL DE PATATE DOUCE « ANNOU IMO » P.85
SIROP NATUREL DE PATATE DOUCE « MURASAKI IMO » P.85
SIROP NATUREL DE PATATE DOUCE « SATSUMA IMO » P.86
SOBA AU THÉ « CHA SOBA » P.59
SOBA AU THÉ CHA SOBA P.56, P.56, P60
SOBA AU THÉ MATCHA P.56, P.60
SOBA IZUMO JYUWARI P.55, P.60
SOBA NI HACHI SOBA P.55, P.59
SOBA OKU AIZU YAM SOBA P.55, P.59
SOJA FERMENTÉ NATTO LYOPHILISÉ P.212
SÔMEN AU SÉSAME NOIR P.51
SÔMEN COURTES P.51
SÔMEN DE SHIMABARA P.52
SÔMEN KUROGOMA AU SÉSAME NOIR P.51
SÔMEN « SAKURA MEN » À LA FEUILLE DE CERISIER P.96
SÔMEN SAKURA MEN À LA FEUILLE DE CERISIER SAKURA P.51
SPATULE SHAMOJI POUR HANGIRI P.256
SUCRE BRUT DE CANNE WASANBON P.202
SUCRE BRUT NOIR DE CANNE EN MORCEAUX P.203
SUCRE BRUT NOIR DE CANNE LIQUIDE P.202
SUDACHI FRAIS CITRUS SUDACHI P.125

T

TAMARI YUZU PONZU P.72, P.160
TAPIS « MAKISU » POUR MAKI P.257
THÉ BANCHA BIO FERMENTÉ 3 ANS P.102
THÉ GENMAICHA BIO P.102
THÉ HÔJICHA BIO P.103
THÉ MATCHA À LA FEUILLE DE CERISIER EN FLEURS SAKURA KOMACHI P.96, P.101
THÉ MATCHA AU GINGEMBRE P.101
THÉ MATCHA AU YUZU P.77, P.100
THÉ MATCHA BIO DE NISHIO (AICHI) P.99
THÉ MATCHA BIO DE NISHIO (AICHI) PREMIUM P.99
THÉ MATCHA BIO DE SHIZUOKA P.99, P.100
THÉ MATCHA BIO FUJI P.100
THÉ MATCHA BIO TACHIBANA P.100
THÉ MATCHA EVERGREEN PREMIUM SPÉCIAL PÂTISSERIE P.99
THÉ MATCHA GENMAI AU RIZ TORRÉFIÉ P.100
THÉ MATCHA NATURE P.100
THÉ SENCHA BIO P.102, P.103
THÉ STEM CHA BIO P.102
TOFU DE CACAHUÈTE P.207
TOFU DE SÉSAME BLANC P.131
TOFU DE SÉSAME BLANC TORRÉFIÉ P.207
TOFU DE SÉSAME NOIR P.129, P.207
TOFU SOYEUX DE SOJA P.207
TOKYO SOY SAUCE RAMEN INSTANTANÉS P.53
TRANCHES D'ÉCORCE DE MANDARINE NATSUMIKAN AU SIROP P.88
TRÈFLES À 4 FEUILLES SÉCHÉS P.220
TSUKEMONO DE PHYSALIS YAMA HOZUKI P.127
TSUYU À LA BONITE SÉCHÉE KATSUOBUSHI P.11
TSUYU À LA PRUNE D'ECHIZEN P.11

SUDACHI CITRUS SUDACHI P.125
SUDACHI JUICE P.80
SUGAR CANDIED YUZU P.76, P.88
SUGAR CANDIED YUZU PEEL PUREE P.78, P.88
SUGAR CANDIED YUZU PEEL STRIPS P.76
SUGAR CANDIED YUZU PEEL STRIPS IN THEIR SYRUP P.88
SUGAR CANDIED YUZU PEEL STRIPS WITHOUT SYRUP P.78, P.88
SUISHO KOMBU P.115
SUPER CRISPY TEMPURA BATTER MIX P.196, P.200
SUPER FINE CHOPSTICKS P.250
SURIBACHI MORTAR P.247
SURIKOGI PESTLE P.247
SUSHI KIRI KNIFE SPECIAL FOR MAKI P.290
SUSHI MOLD P.255
SUSHISU FUJI RICE VINEGAR CONDIMENT, ESPECIALLY FOR SUSHI P.145
SWEET POTATO SATOMUSUME NARUTO KINTOKI P.124
SWEET TERIYAKI SHOYU SOY SAUCE P.25
SWEET TSUBUAN AZUKI RED BEAN PASTE P.210
SYUBU KNIFE FOR SASHIMI P.287, P.288

T

TAIHAKU SESAME OIL P.131, P.192
TAMAGOYAKI OMELETTE AND GYOZA PAN P.266
TAMARI YUZU PONZU P.72, P.160
TANGOR KIYOMI JUICE P.81
TATSUMI HIKARI SOY SAUCE P.16
TATSUMI MURASAKI SOY SAUCE P.16
TATSUMI TENNEN JYOZO MARUDAIZU SHOYU KOIKUCHI SOY SAUCE P.16
TEA BOX P.104, P.105, P.251, P.252
TEA SACHETS P.105, P.252
TEA SOBA NOODLES "CHA SOBA" P.56, P.59
TEBINERI SMALL CARAFE FOR SAKE P.261
TEKKA DENGAKU MISO PASTE P.38
TEMAKI SUSHI 10 YEARS AGED SAKE LIES PREMIUM VINEGAR P.146
TEMPURA BATTER MIX P.197
TEN-NO-TSUBU RICE FROM INAWASHIRO P.46
TERIYAKI SAUCE P.30
TESSA KNIFE FOR SASHIMI P.288
TOASTED PLAIN NORI SEAWEED P.107, P.214
TOASTED WHITE SESAME TOFU WITH BLACK SUGAR SYRUP P.207
TOBIUO GYOSHO FLYING FISH SOY SAUCE P.23
TOGARASHI SHICHIMI 7 SPICES MIX P.178
TOKUBETSU JUNMAÏ-SHU KARAKU KARAKUCHI GENSHU SAKE P.229
TOKUBETSU JUNMAÏ-SHU KARAKU KI-MOTO SAKE P.229
TOKU-KOMARU TOSA BINCHOTAN CHARCOAL P.282
TOKU-MARU TOSA BINCHOTAN CHARCOAL P.282
TOKU-WARI TOSA BINCHOTAN CHARCOAL P.282
TONKASTSU SAUCE P.29
TONKATSU NETTING P.273
TONKUBETSU HONJOZO SORA SAKE P.232
TORII FOODS CHUNO SAUCE P.29
TOSAZU RICE VINEGAR WITH DRIED BONITO KATSUOBUSHI P.151
TRADITIONNAL GREEN YUZU KOSHO P.167
TRADITIONNAL RED YUZU KOSHO P.167
TSURU UME YUZU FLAVORED SAKE P.77, P.231

U

UDON GOTÔ TENOBE OF NAGASAKI "PEARLS WAVES" P.53
UMAMI CONCENTRATE DASHI BROTH POWDERED P.67, P.117
UMAMI KOMBU SEAWEED FURIKAKE AND YUZU P.75
UME KOBUCHA P.117
UME KOSHO P.168
UME KOSHO CONDIMENT WITH UME PLUM AND GREEN HOT PEPPER P.92
UME PLUM AND RED SHISO FURIKAKE P.141
UME PLUM AND YUZU TSUYU P.11
UME PLUM AND YUZU TSUYU SAUCE P.92
UME PLUM DARK VINEGAR P.92, P.156
UME PLUM DELIGHT P.84, P.91
UMIBUDO SEAWEED P.121
UNPASTEURIZED FROZEN MISHOYUZU WILD YUZU JUICE P.78, P.83
UNPASTEURIZED FROZEN SUDACHI JUICE P.83
UNPASTEURIZED FROZEN YUZU JUICE P.78, P.83
UNSEASONED BUBU ARARE P.198
UNSHIU MIKAN MANDARIN JUICE P.80
USUBA KNIFE FOR VEGETABLES P.290
UZUKUCHI BREWED SHOYU SOY SAUCE P.13

V

VANILLA FLAVORED WHITE MISO PASTE P.38
VEGETABLE AND 100% NATURAL PURE YUZU ESSENCE P.222
VEGETABLE OR FRUIT CUTTER P.275
VEGETABLES AND SESAME FURIKAKE P.133, P.136

TSUYU À LA PRUNE UME ET AU YUZU P.11
TSUYU AU CRABE D'ECHIZEN P.10
TSUYU AU POISSON VOLANT P.11
TSUYU AU SHISO P.11
TSUYU SPÉCIAL SOBA ET SÔMEN DAITOKU SHOYU P.10

U

UDON AU SÉSAME NOIR GOMAMEN UDON P.52
UDON AU THÉ MATCHA P.53
UDON AUX ALGUES NORI DE OOMAGARI P.53
UDON DE NAGASAKI P.53
« UME KOBUCHA » EN POUDRE P.67, P.117
UME KOSHO P.168
UMESHU FURUTSURU UME P.240
UMESHU YAMATA NO UMESHU GOJIRO-UME P.240
UMESHU YOI UMEKO P.241

V

VERRE À SAKÉ AJIWAI P.261
VERRE À SAKÉ EN BAMBOU POLI ROKURO P.261
VERRE À SAKÉ EN BAMBOU VERT WAKATAKE P.261
VERRE À WHISKY KUTSUROGI ROCK P.261
VERRES À SAKÉ TRANSPARENT P.261
VIEUX HON MIRIN NOIR P.238
VINAIGRE AKASU DE LIES DE SAKÉS P.158
VINAIGRE À SUSHI EN POUDRE P.158
VINAIGRE DAIGIN P.146
VINAIGRE D'ALCOOL ET DE RIZ FUMÉ AU BOIS DE CERISIER P.97, P.155
VINAIGRE DE CANNE À SUCRE KIBISU P.157
VINAIGRE DE FIGUES P.145
VINAIGRE DE HARICOT DE SOJA NOIR P.145
VINAIGRE DE POMME FUJI JUN RINGOSU P.150
VINAIGRE DE POMMES DE AOMORI P.152
VINAIGRE DE POMMES DE AOMORI, BALSAMIQUE P.152
VINAIGRE DE POMMES DE AOMORI ET KOMBU P.152
VINAIGRE DE RIZ P.147
VINAIGRE DE RIZ AKASU BLEND KINSHO P.149
VINAIGRE DE RIZ FUJISU PREMIUM P.143
VINAIGRE DE RIZ HAJUKU BLEND P.150
VINAIGRE DE RIZ JUNMAI FUJISU SUPÉRIEUR P.144
VINAIGRE NOIR DE RIZ P.153
VINAIGRE NOIR DE RIZ BIO SAKAMOTO KUROZU P.153
VINAIGRE NOIR DE RIZ BRUN BIO GRAND CRU P.156
VINAIGRE NOIR DE RIZ ET BLÉ MAKKUROZU P.150
VINAIGRE NOIR DE RIZ FERMENTATION LONGUE HAKUJU SAKAMOTO KUROZU P.153
VINAIGRE NOIR DE RIZ GENMAI FUJI P.144
VINAIGRE ROUGE DE LIES DE SAKÉ AKASU P.155
VINAIGRE ROUGE DE PATATE DOUCE BENIIMO P.144
VINAIGRE ROUGE DE RIZ AKASU YOHEI P.149
VINAIGRE ROUGE DE RIZ GINJO AKASU P.155
VINAIGRE TEMAKI SUSHI PREMIUM DE LIES DE SAKÉ VIEILLIES 10 ANS P.146
VINAIGRETTE AUX HUÎTRES JAPONAISES P.34
VINAIGRETTE AU YUZU P.155
VINAIGRETTE JAPONAISE P.34, P.149, P.166
VINAIGRETTE JAPONAISE AU SÉSAME P.34
VINAIGRETTE WASABI ET YUZU P.34, P.173
VIN DE POIRE JAPONAISE « RIKO » P.243

W

WAKATAKE ET SA SPATULE P.251
WASABI EN POUDRE KONA WASABI P.172
WASABI FRAIS P.123, P.172

Y

YAMATOIMO P.123
YUZU CONFIT P.76, P.88
YUZU FERMETÉ RECETTE YUBESHI P.71
YUZU FRAIS CITRUS JUNOS P.125
YUZU KÔJI P.30
YUZU KOSHO JAUNE P.74, P.166
YUZU KOSHO ROUGE P.73
YUZU KOSHO ROUGE DOUX P.73, P.167
YUZU KOSHO ROUGE TRADITIONNEL P.167
YUZU KOSHO VERT P.73, 167
YUZU KOSHO VERT DOUX P.73, 167
YUZU KOSHO VERT TRADITIONNEL P.167
YUZU PONZU P.160
YUZU PONZU DE KÔCHI P.71
YUZU PONZU DÉLICAT P.71, P.160
YUZU PONZU KAMEBISHI-YA P.161
YUZU PONZU KINBUE PREMIUM P.72, P.160
YUZU SANSHO P.74

VEGETABLES AND SESAME, UME PLUM FURIKAKE P.134, P.137
VEGETABLES TRIMMING TWEEZERS P.248
VERBENA FLOWERS P.219
VINEGAR FOR SUSHI AND PICKLES P.149
VIOLA FLOWERS P.219

W

WAKAME SEAWEED P.110
WAKAME SLICED ROOT TSUKUDANI P.110
WAKATAKE BAMBOO GLASS FOR SAKE P.261
WAKATAKE BAMBOO SAKE SERVING FLASK P.261
WAKATAKE BAMBOO SAKE SERVING FLASK P.261
WARI BINCHOTAN CHARCOAL P.283
WARIDAI BINCHOTAN CHARCOAL P.283
WASABI P.123
WASABI AND YUZU VINAIGRETTE P.34, P.173
WASABI FLAVORED SEA SALT P.187
WASABI FLAVORED SEA SALT P.187
WATER SHARPENING DOUBLE SIDED SHARPENING STONE P.293
WHITE KURANO SHIROSHIBORI SOY SAUCE P.20
WHITE MIJINKO, MAIZE AND POTATO STARCH CRUMB P.198
WHITE MISO PASTE FLAVORED WITH PIPATSU, LONG PEPPER FROM ISHIGAKI JIMA P.38
WHITE MISO PASTE GINJO SHIRO MISO FLAVORED WITH FIG P.38
WHITE PANKO BREADCRUMB P.196
"WHITE PEARL RIVERS" SÔMEN FROM SHIMABARA P.52
WHITE SESAME AND MISO SAUCE FOR SALADS AND GRILLED MEAT P.32
WHITE SESAME OIL P.131
WHITE SESAME PASTE P.130
WHITE SESAME PUDDING P.131
WHITE SESAME SEEDS P.130, P.131
WHITE SHRIMP SHIROEBI PONZU WITH YUZU P.163
WHITE SOY SAUCE SHIRO SHOYU P.20
WHITE TAMARI SAUCE, ASUKE MIKAWA SHIRO TAMARI P.26
WILD AYU FISH WHITE DASHI BROTH P.62
WILD HIDAKA KOMBU SEAWEED P.113
WILD RAUSU KOMBU SEAWEED P.119
WILD RISHIRI KOMBU SEAWEED P.113

Y

YAIZU KATSUOBUSHI P.69
YAIZU KATSUOBUSHI FLAKES P.69
YAKINIKU BARBECUE SAUCE P.30
YAKI NORI SEAWEED FLAKES P.108
YAKUMI SHIO SALT P.178
YAMA HOZUKI PHYSALIS TSUKEMONO P.127
YAMAKI CITRUS PONZU P.162
YAMAKI DASHI SHOYU SOY SAUCE P.24
YAMATA NO UMESHU GOJIRO-UME UMESHU P.240
YAM YAMATOIMO P.123
YELLOW YUZU KOSHO P.74, P.166
YOI UMEKO UMESHU P.241
YOSHINO KUZU STARCH P.205
YOUNG FREEZE-DRIED DADACHA MAME SOYA BEANS P.211
YUKOU CITRUS PONZU-YUKOU RYU NO NAMIDA PONZU P.161
YUZU AND HON'WASABI FLAVORED RICE OIL P.77, P.173, P.191
YUZU AND MISO SAUCE FOR SALAD AND GRILLED MEAT P.32
YUZU AND SHIITAKE DASHI P.64
YUZU AND WHITE MISO SAUCE P.32, P.74
YUZU CITRUS JUNOS P.125
YUZU ESSENCE P.77, 87, P.222
YUZU FLAVORED SEA SALT P.187
YUZU FLAVORED WHITE MISO PASTE P.37
YUZU FROM KÔCHI SYRUP P.76, P.85
YUZU JUICE P.75, P.80
YUZU JUICE AND GREEN CHILLI SAUCE P.72
YUZU JUICE AND HOT GREEN CHILLI PEPPER CONDIMENT P.170
YUZU KÔJI P.30
YUZU KÔJI SAUCE P.32
YUZU MISO PASTE P.71
YUZU PEEL POWDER P.74, P.87
YUZU PONZU FROM KÔCHI P.71, P.160
YUZU PONZU SOY SAUCE P.160
YUZU SALT P.75
YUZU SANSHO CONDIMENT P.74, P.168, P.180
YUZU SCHIMIMI 7 SPICES MIX P.178
YUZU SHICHIMI P.77
YUZU SYRUP FROM MIYAZAKI P.85
YUZU VINAIGRETTE P.155

Z

"ZABON" GRAPEFRUIT PONZU-ZABON RYU NO NAMIDA PONZU P.161
ZEN KARANMA RICE MISO AND HOT GREEN CHILLI PEPPER CONDIMENT P.170

www.nishikidori.com

NISHIKIDÔRI

ZAC de l'Aéropôle - 140 rue Georges Guynemer
B.P. 40261 - 44158 ANCENIS CEDEX (FRANCE)

Tél. +33 (0)2 40 83 33 99
Fax +33 (0)2 40 83 35 35

SIRET 524 273 414 - TVA FR 77 524 273 414

Nos boutiques
6, rue Villedo • 75001 PARIS • 01 42 86 19 59
140 rue Georges Guynemer • 44158 ANCENIS • 02 40 83 59 37

Conditions générales de vente sur www.nishikidori.com
Photos non contractuelles, Nishikidôri se réserve le droit de modifier ses produits sans préavis - Toute reproduction interdite - Crédits photos : Nishikidôri - Conception : arpub www.arpub.fr