



# Cominport®

LOS MEJORES SABORES DE JAPÓN DESDE 1995

2º Trimestre 2023

## EL ATÚN

Descubre las curiosidades de este manjar. **Página 04.**

## CERTIFICACIÓN

Cominport consigue la ISO 22000. **Página 05.**

## RECETAS RECOMENDADAS

Te enseñamos a preparar dos recetas muy recomendadas: Salmón Asiático picante y Pollo Teriyaki. **Página 44.**

## KIWAMI

Conoce nuestra exclusiva línea de productos. **Página 70.**

## LOS IMPRESCINDIBLES

Te mostramos los ingredientes necesarios para preparar Poke y cómo preparar un plato imprescindible de la cocina japonesa: Ramen. **Página 71.**

| ARROZ

| MARISCOS

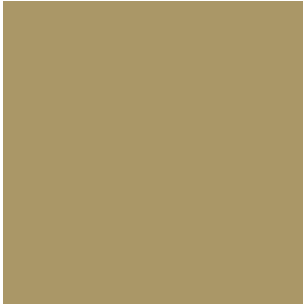
| CARNE

| SALSAS

| POSTRES

| RAMEN

| Y MUCHO MÁS...



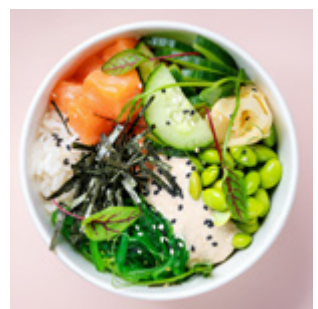
# LOS MEJORES SABORES DE JAPÓN DESDE 1995



## IMPORTACIÓN DE PRODUCTOS

Cominport Distribución es una empresa con más de 25 años de experiencia en la importación y distribución de los mejores productos de la gastronomía japonesa.

Nuestros responsables de compras y aprovisionamiento seleccionan en distintos orígenes los más auténticos y más variados sabores del mundo, garantizando la calidad e innovación adaptada a las tendencias del mercado, así como una logística organizada y flexible para asegurar puntualmente el transporte aéreo, marítimo y terrestre de los productos, en las condiciones de calidad y seguridad más estrictas.



# NUESTRA EMPRESA

## CALIDAD



COMINPORT DISTRIBUCIÓN, asume un compromiso con el futuro sostenible de nuestro planeta.

Dentro del plan estratégico de mejoras hemos obtenido la certificación de calidad UNE-EN ISO 22000 Sistemas de gestión de la inocuidad de los alimentos. Se trata de una norma voluntaria que busca apoyar la mejora continua de nuestros procesos y la aplicación de buenas prácticas en el funcionamiento de las distintas áreas funcionales de la empresa.

Desde 2019, contamos con las certificaciones MSC (Marine Stewardship Council) y ASC (Aquaculture Stewardship Council), creadas para abordar el problema de la pesca sostenible y obtenidas conforme al Estándar de Cadena de Custodia

Para que un producto pesquero pueda ponerse a la venta con el sello azul de MSC su trazabilidad debe estar garantizada desde el mar hasta el plato, permaneciendo identificado a lo largo de toda la cadena de suministro.

El sello del pez azul solo se concede a pescado o mariscos de captura salvaje procedente de pesquerías certificadas sostenibles.



## JAPANESE FOOD SUPPORTER

Este programa fue diseñado por la organización japonesa "The Secretariat of Tastes of Japan" para certificar restaurantes, bares y minoristas fuera de Japón que llevan alimentos y bebidas japonesas oficialmente como "japanese food supporter" con el fin de promover productos agrícolas, forestales, pesqueros y alimentarios japoneses en todo el mundo. ¿Qué hacemos? Nosotros, Grupo Cominport - Ketafoods somos "Japanese Food Supporter certifying organization" (desde el 17 de marzo, 2020 bajo el código J028) que podemos aprobar previa solicitud a nuestros clientes (restaurantes y tiendas) como "Japanese Food Supporter" en nombre de la organización japonesa "The Secretariat of Tastes of Japan" como lo hace JETRO.

Si estás interesado puedes enviar tu solicitud por escrito a cualquier de nuestros departamentos de atención al cliente: pedidos.madrid@cominport.com, pedidos.barcelona@cominport.com y pedidos.alicante@cominport.com

## DISTRIBUCIÓN

Disponemos de una flota de vehículos de reparto en bi-temperatura en cada una de nuestras sedes y mantenemos acuerdos con agencias de transporte comprometidas con la entrega puntual en 24 a 48h en todo el territorio nacional.

Nuestro equipo de atención al cliente multilingüe procura un servicio disponible y cercano para cualquier consulta o asesoría, según las necesidades del cliente.



## ALMACENAMIENTO

Contamos con tres almacenes de amplias dimensiones, adaptados para la recepción y conservación de productos en tres temperaturas, distribuidos geográficamente de manera estratégica en Madrid, Barcelona y Alicante, para dar servicio a toda la península e Islas.

A nivel europeo, nuestras bases logísticas localizadas en Portugal, Francia, Bélgica, Suiza, Alemania, Holanda, Italia y Polonia permiten responder con agilidad a las distintas necesidades de abastecimiento de nuestros clientes.

## CONDICIONES GENERALES DE VENTA

Nuestros precios son indicativos y podrán ser modificados sin previo aviso, ya que están sujetos a la variación de precios de las materias primas y a los tipos de cambio de las divisas. Las fotos de los productos son también orientativas.

Antes de cualquier entrega, es necesario abrir una cuenta con nuestro departamento comercial. Para ello, hay que devolver el formulario de apertura de cuenta completado así como los formularios correspondientes a la forma de pago acordada.

### • PEDIDOS

#### I.- MADRID / BARCELONA / ALICANTE

Los pedidos se entregaran al dia siguiente siempre y cuando se reciban antes de las 17h, ya sea via email, teléfono o a través de diversas APPs disponibles en el mercado. Hay un pedido mínimo de 60€ para el reparto en las áreas metropolitanas de Madrid , Barcelona , Valencia, Alicante y Murcia, con un gasto de portes de 10€ para pedidos inferiores a ese importe.

#### II.- RESTO DE ESPAÑA

Los pedidos se entregaran entre 48 y 72 horas desde la recepción del pedido, dependiendo de lugar de entrega. Pedido mínimo de 600€, consultar los gastos de portes para pedidos inferiores a ese importe.

Emails para pedidos: pedidos.madrid@cominport.com  
pedidos.barcelona@cominport.com  
pedidos.alicante@cominport.com

# EL ATÚN, UN MANJAR

## FAMILIA DEL ATÚN ROJO

El atún rojo del atlántico (*Thunnus thynnus*) es un manjar apreciado en países de los 5 continentes por sus excelentes propiedades gastronómicas y nutricionales, especialmente en la cultura japonesa, en la que forma parte de su gastronomía desde el año 5.000 a.C.

El compromiso de Cominport y Fuentes es disponer del mejor atún rojo y hacerlo llegar a nuestros clientes en perfectas condiciones, manteniendo intactas sus propiedades organolépticas, con la infiltración de grasa idónea y con todas las garantías sanitarias y de respeto a la especie y su hábitat.



Maestro ronqueador Cristian Tache

## PESCA SOSTENIBLE Y SELECTIVA

Para su pesca se utilizan artes de pesca selectivas y sostenibles, como la almadraba y el cerco. La almadraba puede ser el arte de pesca más conocido cuando hablamos de atún rojo y el más antiguo, utilizado ya por los fenicios hace 3.000 años. Es un arte fijo, instalado cerca de la costa que permite cada primavera capturar a los atunes rojos que se dirigen a desovar al Mediterráneo después de una larga travesía por el océano Atlántico.

## AGUICULTURA: LOS VIVEROS

Desde allí, nuestra empresa aliada los transporta a los diferentes viveros de acuicultura en el mar, donde permanecen durante entre 6 y 12 meses con una alimentación natural basada en caballa, arenque y sardina, hasta alcanzar su nivel de grasa idóneo.

Estos ejemplares son pescados siempre bajo pedido y siguiendo la técnica japonesa del **\*ikejime** para conservar intactas todas sus cualidades.

**\*ikejime.** Es un método de sacrificio del pescado que reduce el sufrimiento del animal y ayuda a mantener la calidad de su carne.

## EL ATÚN DE LA ALTA GASTRONOMÍA

Nuestros atunes rojos son los atunes de la alta gastronomía. Son la preferencia en el mercado japonés, el más exigente y conocedor del mundo. En nuestro país, innumerables chefs y restaurantes eligen el atún rojo distribuido por Cominport por sus cualidades para la Alta Gastronomía.



Chef Juan Bautista García Martín

## RONQUEO DEL ATÚN ROJO

Del atún rojo se aprovecha todo. Cada parte tiene características propias y ofrece posibilidades gastronómicas únicas, tanto los cortes más nobles del Atún Rojo (como el lomo o la ventresca, morrillo, carrillera, galete, osobuco, saku o parpatana), piezas que inspiran a los chefs más creativos a recorrer territorios gastronómicos innovadores.



# Cominport consigue la ISO 22000.



## Certificación.

En septiembre de 2022 Cominport ha obtenido la certificación ISO 22000, una norma alimentaria que especifica los requisitos que debe cumplir un sistema de gestión para asegurar la inocuidad de los alimentos a lo largo de toda la cadena alimentaria hasta el punto de venta de consumo final.

Un paso adelante en el compromiso de reforzar la seguridad alimentaria, con el objetivo de dar un mejor servicio y fortalecer la confianza de nuestros clientes.

## Una referencia en seguridad.



# ÍNDICE

<b>HUEVAS DE PESCADO</b> ..... .08 魚卵	<b>ALGAS NORI</b> ..... .39 海苔 / ごま
<b>MARISCOS / PROD MSC</b> ..... .09 魚介類	<b>KAISO ALGAS / SÉSAMO</b> ..... .40 海苔 / ごま
<b>PESCADOS</b> ..... .12 鮮魚	<b>MISO / TOFU</b> ..... .41 味噌 / 豆腐
<b>CARNES / POLLO</b> ..... .14 肉類	<b>CURRY</b> ..... .43 カレー
<b>GYOZAS / BAOS</b> ..... .16 ギョーザ	<b>ENSALADAS</b> ..... .45 サラダ
<b>POSTRES</b> ..... .19 デザート	<b>TÉ / INFUSIONES</b> ..... .46 お茶
<b>SOJA / VINAGRE</b> ..... .22 醤油 酢	<b>SAKE</b> ..... .47 日本酒
<b>SALSAS</b> ..... .26 ソース	<b>BEBIDAS</b> ..... .53 ドリンク
<b>CONSERVAS / HARINAS</b> ..... .30 加工品	<b>LICORES Y DEST. / SHOCHU</b> ..... .54 焼酎
<b>ARROZ / TEMPURAKO</b> ..... .31 米	<b>APERITIVOS Y SNACKS</b> ..... .56 おやつ
<b>FIDEOS / PASTAS</b> ..... .32 麺類	<b>CERVEZA</b> ..... .58 ビール
<b>VERDURAS / JENGIBRE</b> ..... .34 野菜	<b>UTENSILIOS</b> ..... .62 厨房用品
<b>WASABI / MOSTAZA</b> ..... .35 わさび	<b>PALILLOS / BROCHETAS</b> ..... .66 箸 / 串
<b>ESPECIAS / OTROS</b> ..... .37 スパイス ・ その他	<b>ENVASES TAKE AWAY</b> ..... .67 容器



# ALASKA

**SALVAJE, NATURAL Y SOSTENIBLE**



**Salmón Real y Sockeye**



**Bacalao Negro**



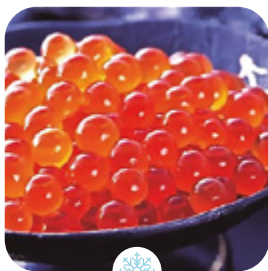
**Huevas de salmón (Ikura)**



**Vieiras del Pacífico**



# HUEVAS DE PESCADO



## Huevas de salmón Keta

いくら (アラスカ産)

Ikura de Alaska

Código 200336

1 kg.



## Huevas de pez volador

とびこ オレンジ

Tobiko naranja

Código 200844 (Islandia) 500 gr.

Código 136460 (TW) 500 gr.



## Huevas de pez volador

とびこ わさび

Tobiko Wasabi

Código 136490 (TW) 500 gr.

Código 203653 500 gr.



## Huevas de pez volador

とびこ ゴールド

Tobiko gold

Código 203620 (TW) 500 gr.



## Huevas de pez volador

とびこ ゆず

Tobiko yuzu

Código 203619 (TW)

500 gr.



## Huevas de pez volador

とびこ ブラック

Tobiko Negro

Código 136920 (TW)

500 gr.



## Huevas de pez volador

とびこ 赤

Tobiko rojo

Código 136950 (TW)

500 gr.



## Huevas de erizo gallegas

ガリシア産 生うに

Código 201386

1 kg.



## Huevas de capelán

真砂

Código 203189

500 gr.

Sin colorante azoico

Código 203789

500 gr.



## Huevas de capelán

真砂 わさび味

Masago negro

Código 204175

500 gr.



## Huevas de capelán

真砂 わさび味

Wasabi

Código 203790

500 gr.



## Huevas de Erizo

冷凍うに

Código 136710 (Canadá) 100 gr.

Código 202130 (Islandia) 100 gr.



## Pasta huevas de abadejo picantes

明太子

Mentaiko

Código 203999

500g



## Huevas de Erizo gallego en conserva

ガリシア産うに缶

Código 201387

120 gr.



# MARISCOS



## Langostino cocido Sushi

寿司エビ

Sushi Ebi

Código 200264 Talla: 3L 8-8,5cm 30pcs

Código 200266 Talla: 5L 9-9,5cm 30pcs



## Colas de langostinos Black Tiger

(peladas y desvenadas)

尾付きむき海老

Código 201353 16/20 (40P)

Código 201092 21/25 (50P) 1kg.



## Langostino para tempura

伸ばしエビ

Nobashi Ebi

Código 201352 5L (20 pcs 21,5 gr/pza)

Código 201615 4L (20 pcs 18 gr/pza)



## Langostinos tigre

ブラックタイガー

Black Tiger 16/20

Código 201094 800 gr.



## Langostinos Ebi Chili

エビチリ

Código 204088

1 kg.



## Langostino con hilo de patata

エビポテトロール

Código 201618 10 ud. 250 gr.



## Langostino prefrito tempura

エビ天ぷら

Código 201356 Grande 250 gr. Bandeja 10ud.

Código 201357 Mediano 190 gr. Bandeja 10ud.



## Langostino con panko

エビフライ

Ebi Fry

Código 201354 Grande 390 gr. Bandeja 10ud.

Código 201355 Mediano 250 gr. Bandeja 10ud.

Código 203308 1 kg. Caja 40ud.



## Rollito de langostino en pasta filo

エビ春巻き

Código 202303 40 pcs / 800 gr.



## Hamburguesa prefrita langostino

海老バーガーパテ

Código 201826 70 gr. x 10



## Bogavante carne crudo KG

ロブスター

Cola + Pinzas + codos

Código 201384 (113 a 142 gr.) Large

Código 203639 (93 a 112 gr.) Small

6 piezas paquete



## Ostra francesa 1/2 concha nº 2

フランス産 牡蠣

Crassostrea gigas

Código 201505 48 piezas caja



## Vieira del Pacífico 1/2 concha

太平洋ホタテ

Código 203642 Bandeja 6 ud.



# MARISCOS



## Palitos de surimi 18 cm

かにかま

Kanikamaboko

Código 203696 1 kg.

Código 200191 500 gr.



## Vieira patagonia

ホタテ貝

Kobashira

Código 201953 4,5 gr/pieza 2 kg.



## Snow crab patas

ボイルずわいがに 足

Código 201349

kg.

Código 204149 500 gr.

(Carne de Snow Crab)



## Narutomaki

なると巻き 紀文

Pastel de Pescado

Código 204126 160 gr.



## Pastel de pescado

なると巻き

Naruto maki

Código 201034 160 gr. x 5 piezas



## Salmón en lonchas

サーモン 寿司ネタ

Salmón sushi neta

Código 201153 8 gr. x 20 piezas



## Calamar en lonchas

いか 寿司ネタ

Ika neta

Código 200236 80 gr. x 20 piezas



## Pulpo en lonchas

たこ 寿司ネタ

Tako sushi neta

Código 136820 8 gr. x 20 piezas



## Almeja roja

北寄貝

Código 136540

kg.



## Unagi kabayaki en lonchas

うなぎ 寿司ネタ

Sushi neta

Código 200052 8 gr. x 20 piezas



## Congrio Preparado

あなご蒲焼

Anago kabayaki

Código 202343 9 oz 250 gr.



## Unagi kabayaki filete

うなぎ蒲焼き

Anguila preparada

Código 200878 8 oz 250 gr.

Código 201503 250-300 gr. Sin gluten

Código 136603 9 oz 250 gr.

Código 202011 10 oz

Código 136601 7 oz 200 gr.



## Caballa marinada

しめ鯖スライス

Shime Saba

Código 202006 8 gr. x 20 piezas

Origen: China

Código 200101 160 gr. x 20 piezas

Origen: Thailandia

## DESTACADOS



## SOFT SHELL CRAB - CANGREJO DE CONCHA BLANDA

ソフトシェルクラブ

Hotel

Código 136550 1 kg.

55 gr. (18 P)

Primes

Código 200277 1 kg.

80 gr. (14 P)

Jumbo

Código 200104 1 kg.

10 gr. (12 P)

Medium

Código 201621

Whales

Código 200738



## Anguila ahumada

うなぎの燻製

Anguila preparada

Código 202562

Filete 500 gr.

Código 203089

Entera kg.



## Anguila asada sin salsa

うなぎの白焼き

Unagi Shirayaki

Código 202563

Filete 180/220 gr.



## Anguila semi curada

うなぎ 半生

Chapadillo anguila

Código 203058

Filete 150 gr.

aprox. 2 pzas x paquete



# PESCADOS-MARISCOS MSC Y ASC



## Kanikama Sushi

かにかま 寿司ネタ

Código 200230 64 pcs. 500 gr.



## Langosta cruda Tristan

イセエビ

Código 201627 310 a 460 gr.



## Filete Tilapia

イズミダイ

Izumidai

Código 201151

Caja 5 kg.



## Merluza negra patagonian toothfish

銀むつ

Eviscerado, sin cabeza, sin cola

Código 201362 4 a 6 kg./pieza

Código 203749 Filete



## Kani carne de cangrejo

ずわいかに肉

Snow crab (opilio)

Zuwaigani

Código 201925

320 gr.

Código 201674 "Kiwami" 320 gr.



## Sushi Ebi

寿司エビ

Código 201735 Talla : 3L 8-8,5cm

30 pcs



## Vieiras

ホタテ貝

Hotate. "Congelación a bordo, calidad sashimi".

Código 200045 10/20 (33P)

Código 136661 20/30 (45-50P) 1 kg.



# PESCADOS

## SALMÓN



### Salmón rojo Sockeye salvaje de Alaska H&G

天然アラスカ産サーモン

*Oncorhynchus nerka*

Código 201144 kg.



### Salmón en filete "Regal King"

サーモン

Origen: Nueva Zelanda

Código 203566 kg.



NEW

### Dados De Salmón Noruego

ノルウェーサーモン角切り

Código 204049 1 kg.



### Salmón noruego

ノルウェー産サーモン

*Salmo salar*

Código 201103 kg.



ノルウェーサーモン フィレ

Filete Salmón Noruego Código 201700 kg.

Filete Salmón Noruego TrimC (con piel) Código 202572 kg.

Filete Salmón Noruego TrimE Código 202847 kg.

Filete Salmón Noruego TrimE Vacío Código 202912 kg.

Filete Salmón Noruego Poke Código 203080 kg.



### Salmón real salvaje de Alaska en filetes

アラスカ産 天然紅鮭

*Oncorhynchus nerka*

Código 204001 kg.

## ATÚN



### Lomo y ventresca del mejor atún Bluefin

本まぐろ

*Thunnus thynnus*

Código 201059 kg.



### Atún "migas"

まぐろ中落ち

*Thunnus thynnus*

Código 201737 kg.



### Atún dados

*Thunnus albacares*

冷凍まぐろ 角切り

Código 201159 2 kg.



### Atún lomo

*Thunnus albacares*

冷凍まぐろ 赤身

Código 201507 kg.



### Tuna Saku 250-300 gr./pz

まぐろ 柵切り

*Thunnus albacares*

Código 203262 kg.



Consulta para otros cortes de atún ultracongelados: morrillo, carrillera, galete, osobuco, saku, parpatana.

## HAMACHI



### Hamachi filete

ハマチ フィレ

ヒラマサ フィレ

*Seriola lalandi*

Código 200551 Japón

Código 201619 Hiramasa Australia



### Hamachi filete

ヒラマサ

*Seriola lalandi*

Hiramasa

Código 201073 kg.



### Hamachi entero

ハマチ

*Seriola lalandi*

Hiramasa

Código 201074 kg.

# PESCADOS

## BLACK COD - BACALAO NEGRO



### Gindara de Alaska

銀鱈

Bacalao Negro Salvaje  
Eviscerado y sin cabeza

Código 201623 5-7 Lbs  
kg.

Código 136470 +7 Lbs  
kg.

Código 203699 +4/5 Lbs  
kg.

## LUBINA



### Lubina semisalvaje entera

すずき

*Dicentrarchus labrax*

Código 202514 2000-2500 gr.

## ESCOLAR NEGRO



### Escolar negro lomo

バターフィッシュ

*Lepidocybium flavobrunneum*

Pez mantequilla

Código 201065 kg.

## PULPO / CALAMAR



### Pulpo entero cocido al vapor

蒸しタコ

Mushi tako

Código 201350 kg.



### Bocaditos de pulpo rebozado

タコ竜田揚げ

Tako Tatsuta Age

Código 201626 1 kg.



### Takoyaki

たこ焼き

Buñuelos de pulpo

Código 201021 1,5 kg. (50 Uds X 30 gr.)

Origen: China

Código 203766 1,2 kg. (40 Uds X 30 gr.)

Origen: Vietnam



### Okonomiyaki brochetas

お好み焼きスティック

Código 202004 450 gr.  
(15 Uds x 30 gr.)

# CARNE / POLLO



**Brochetas de pollo asadas al carbón con salsa yakitori**  
 焼き鳥・もも肉  
 Yakitori de pollo  
 Código 137730  
 (40 gr. x 50 brochetas) x 2 paq.  
 Código 203285  
 Kiwami 40 x 40 gr.



**Brocheta de bolitas de pollo a la parrilla con salsa yakitori.**  
 つくね  
 Tsukune  
 Código 137490  
 (40 gr. x 25 brochetas) x 4 paq.  
 Código 203847  
 (40 gr. x 25 brochetas) x 4 paq.



**Alitas de pollo al sésamo**  
 ごま手羽  
 Código 137750  
 43 grs x 20 piezas



**Bocaditos de pollo con especias japonesas**  
 若鶏唐揚げ  
 Tori karaage  
 Código 137700 600 gr.



**Bocaditos de pollo con especias japonesas**  
 若鶏唐揚げ (レンジ対応)  
 Tori karaage  
 Microondas  
 Código 137670 500 gr.



**Tori karaage "Kiwami"**  
 若鶏唐揚げ  
 Código 202711 2 kg.



**Tiras de pollo asadas**  
 焼きチキンストリップ  
 Código 202478 2,5 kg.



**"Bandidos" de pollo «sweet & chili»**  
 若鶏唐揚げ  
 Código 100980 2 kg.



**"Gringos" de pollo**  
 鶏 フィンガーフライ  
 Código 201506 2 kg.



**Chasu Panceta de cerdo marinada**  
 豚バラチャーシュー  
 Código 202864 500 gr.



**Pollo pechuga asada**  
 鶏むね肉  
 Código 202479 110-130 gr.  
 2,5 kg.



**Carne pato confitado desmigada**  
 鴨肉のコンフィ ほぐしめ  
 Código 201093 2,5 kg.



**Pato deshuesado**  
 鴨肉 骨なし  
 Código 201132 650 gr.

**WASHUGYU**  
 La carne de Washugyu cuya traducción es: mejor carne de vacuno japonesa, está producida siguiendo los mismos métodos japoneses, y un programa de alimentación y cuidado único.



**Foie escalopes**  
 フォアグラ エスカロップ  
 Código 201091 1 kg.



**Foie mi-cuit 98%**  
 フォアグラ・ミ・キュイ  
 Lata  
 Código 201089 1 kg.



**Magret de pato**  
 マグレカナル  
 Entero  
 Código 201090 kg.

**Wagyu Lomo Kagoshima (Japón)**

和牛テンダーロイン 鹿児島  
 Refrigerado  
 Código 202679 A4 kg.  
 Código 203955 A5 kg.



**Hamburguesas**

ハンバーガーパテ  
 Código 201071 180 gr.



CHIMEI  
奇美食品

# 刈包

Gua Bao



## CHIMEI Gua Bao

Nuestro Gua Bao está elaborado con una técnica especial de amasado que hace que la textura sea tierna y húmeda. Para rellenar el Gua Bao, puede poner panceta de cerdo estofada china con hojas de mostaza en escabeche o pollo frito occidental con lechuga para realzar el sabor de la comida.

# GYOZAS / BAOS



NEW

## Burger bao

刈包 パオバーガー

Código 201762 100 gr. x 10 ud.



## Pan « GWA BAO » negro

割包 パオ 黒

Código 201974 30 gr. x 20 pza

Código 201975 60 gr. x 20 pza



## Pan « GWA BAO » mini

割包 パオ ミニ

Código 201976 10 ud. x 30 pza.



## Pan « GWA BAO »

割包 パオ

Código 203469 30 gr. x 10 pza.

Código 203470 60 gr. x 20 pza.



NEW

## Bao relleno Vegetales/ Jengibre

刈包 パオバーガー

Código 203811 32 gr. x 6 ud.



## Shumai de cerdo

エビ焼売

Empanadillas de cerdo

Código 203774 20 pcs. (400 gr.)



## Rollitos de primavera vegetales

野菜春巻き

Código 202435 10 pcs. (25 gr.)



## Hagkao de marisco

海老蒸し餃子

Empanadillas de marisco

Código 201622 20 pcs. (500 gr.)



## Nems de langostino y verdura

ベトナム春巻き ネム

Rollitos vietnamitas

Código 202081 10 pza. x 20 gr.

Bandeja



## Samosas de pollo al curry

チキンサモサ カレ-味

Código 201096 12 pcs. (325 gr.)



## Croqueta japonesa calabaza

かぼちゃコロッケ

Kabocha Korokke

Código 202693 8 pcs. (400 gr.)



## Samosas de pollo al curry

チキンカレーサモサ

Código 204052 20 ud.



## Pasta rollo primavera

春巻きの皮

Código 202078 30 hojas 21,5 cm.

Código 202152 30 hojas 25 cm.



## Pasta de Gyoza

餃子の皮

Gyoza No Kawa

Código 201162 24 ud.

Código 202242 50 ud. (305 gr.)



## Pasta pato Pekín

北京ダックの皮 カオヤーピン

Código 201616 130 mm

17 Paq. x 6 Pza.



## Pasta de Wonton

ワンタンの皮

Código 201133 200 gr.



## Pasta Gyoza

餃子の皮 グルテンフリー

Código 204227 22 hojas x 30





# GYOZAS / BAOS



## Gyozas pollo y verduras "Hamamatsu"

チキン&野菜餃子

Código 202394 30 pcs. (600 gr.)



## Gyoza de cerdo "Cominport"

豚餃子

Empadillas de cerdo y verduras

Código 201098 20 pcs. (460 gr.)



## Gyozas de pollo "Hamamatsu"

焼餃子 鶏

"Pre-doradas"

Código 202587 30 pcs. (570 gr.)



## Gyozas vegetales "Hamamatsu"

焼き餃子 野菜

Código 203668 30 pcs. (600 gr.)



## Gyozas de langostino

エビ餃子

Código 201101 20 pcs. (400 gr.)



## Gyoza de Edamame

枝豆餃子

Código 202658 22 gr. x 30 ud.



## Gyoza de tofu y verdura

豆腐と野菜餃子

Código 202630 22 gr. x 30 ud.



## Gyoza gamba y jengibre

海老生姜餃子

Código 201624 8 pcs. (240 gr.)

Rápidas y fáciles de preparar.  
¡Sin necesidad de descongelarlas  
y están listas en 5 minutos!



Pan Fry



Steam Fry



Boil



Deep Fry



## Gyozas de pollo y verduras "Ajinomoto"

チキン&野菜餃子

Código 137720 30 pcs. (600 gr.)



## Gyozas de cerdo "Ajinomoto"

豚餃子

Código 200708 30 pcs. (600 gr.)



## Gyoza verde espinaca 5 verduras "Ajinomoto"

ほうれん草入り野菜餃子

Código 202189 30 pcs. (600 gr.)



## Gyoza katsu curry "Ajinomoto"

チキンカツカレー餃子

Código 203074 30 pcs. (600 gr.)



## Gyozas de pato "Ajinomoto"

鴨餃子

Código 202190 30 pcs. (600 gr.)



## Gyozas "rosa de langostinos" "Ajinomoto"

海老餃子

Código 201625 30 pcs. (600 gr.)



## Gyozas manzana "Ajinomoto"

りんご餃子

Código 200586 20 pcs. (400 gr.)



## Gyoza yasai de verduras "Ajinomoto"

野菜餃子

Código 137481 30 pcs. (600 gr.)



NEW



## Gyozas de ternera y verdura "Ajinomoto"

牛肉と野菜の餃子

Código 203783 30 pcs. (600 gr.)



Avda. Marconi, 1-PAE Neisa Sur 28021



91 541 37 50



pedidos.madrid@cominport.com

# little MOONS

HELADO MOCHI



helados  
de otro  
mundo



# POSTRES



## Mochi helado de coco

もち ココナッツ

Código 201341 32 gr. x 6 ud.



## Mochi Ganache de chocolate

もち チョコレート

Código 201785 32 gr. x 6 ud.



## Mochi helado de frambuesa

もち ラズベリー

Código 202053 32 gr. x 6 ud.



## Mochi cheesecake de fresa

もち ストロベリーチーズケーキ

Código 201782 32 gr. x 6 ud.



## Mochi helado de fresas con nata

もち クリームとイチゴ

Código 203686 32 gr. x 6 ud.



## Mochi helado de pistacho

もち ピスタチオ

Código 202472 32 gr. x 6 ud.



## Mochi cheesecake de mango

もち マンゴーチーズケーキ

Código 201815 32 gr. x 6 ud.



## Mochi helado fruta de la pasión y mango

もち パッションフルーツとマンゴー

Código 202471 32 gr. x 6 ud.



## Mochi cheesecake frambuesa / chocolate blanco

もち ストロベリーチーズケーキ

ホワイトチョコ

Código 203736 32 gr. x 6 ud.



## Mochi helado de mango

もち マンゴー

Código 201987 32 gr. x 6 ud.



## Mochi de judía roja y flor de cerezo

桜餅

Sakura Mochi

Código 203820 50 gr. x 6 ud.



# MOCHI CREAM

UNA VEZ DESCONGELADO,  
PUEDE MANTENERSE  
REFRIGERADO 3DÍAS.



SIN  
LACTOSA



**Mochi Cream  
Yuzu**

Código 202248 40 gr. x 6 ud.



**Mochi Cream Té Verde**

もち抹茶

Código 202527 40 gr. x 6 ud.



**Mochi Cream Fresa**

もちストロベリー

Código 202540 40 gr. x 6 ud.



**Mochi Cream  
Choco & Banana**

もちチョコ&バナナ

Código 202537 40 gr. x 6 ud.



**Mochi Cream Sésamo**

もち黒ごま

Código 202542 40 gr. x 6 ud.



**Mochi Cream Café**

もちコーヒー

Código 202539 40 gr. x 6 ud.



**Mochi Cream Mango**

もちマンゴー

Código 202538 40 gr. x 6 ud.



**Mochi Cream  
Caramelo & Almendras**

もちキャラメル&アーモンド

Código 202541 40 gr. x 6 ud.



**Mochi Cream  
Piña & Coco**

もちココナッツ&パイナップル

Código 202532 40 gr. x 6 ud.



**Mochi Cream Castaña**

もちマロン

Código 202543 40 gr. x 6 ud.



**Mochi Cream Vainilla**

もちバニラ

Código 202544 40 gr. x 6 ud.



**Mochi Cream  
Chocolate Cream**

もちチョコレート

Código 203729 40 gr. x 6 ud.



**Mochi Cream  
Shiro-an Matcha**

もち抹茶あんクリーム

Código 203759 40 gr. x 6 ud.

# POSTRES



**Mochi crepe blanco**

もちクレープ 白

Código 201160 120 p. x 27,5 gr.



**Trufas de sake**

チョコレートトリフ 酒

Código 201391 kg.



**Trufas de té verde**

チョコレートトリフ 抹茶

Código 201392 kg.



**Tiramisú de té verde**

抹茶ティラミス

Código 201047 Por ud.



**Matcha Cheesecake**

抹茶チーズケーキ

Código 203444 1 kg.



**Judía dulce Koshi-An**

こしあん 赤練り

Aka-Neri  
Código 203437 3 kg.



**Dorayaki sin relleno**

どら焼きの皮

Código 202241 (15 gr. x 2) x 70



**Dorayaki de judía roja**

どら焼き

Código 200341 60 gr. x 5 ud.



**Dorayaki de chocolate**

どら焼きチョコレート

Código 201174 60 gr. x 5 ud.



**Dorayaki de yuzu**

どら焼き柚子

Código 201165 60 gr. x 5 ud.

## HELADOS Y SORBETES



**Helado de té verde**

抹茶 アイスクリーム

Código 201040 1 L.

Código 203312 4 L.



**Helado de sésamo**

黒ごま アイスクリーム

Código 203315 1 L.

Código 203313 4 L.



**Helado de judía roja**

小倉 アイスクリーム

Código 203314 1 L.

Código 201042 4 L.



**Helado violeta**

バイオレットアイスクリーム

Código 201046 4 L.



**Helado de vainilla**

バニラアイスクリーム

Código 201048 4 L.



**Sorbete de wasabi**

わさびシャーベット

Código 201049 4 L.



**Sorbete de lima**

ライム シャーベット

Código 201045 4 L.



**Sorbete sake**

酒シャーベット

Código 201044 4 L.



**Sorbete de coco y yuzu**

ココナッツとゆず  
シャーベット

Código 203849 4 L.



**Sorbete de melón Furano**

富良野メロンシ  
ャーベット

Código 203859 4 L.



**Helado Shio Koji vainilla**

塩麹とヴァニラの  
アイスクリーム

Código 203930 4 L.



Ctra. Madrid km.4 Nave 18 a 21 Mercalicante 03007 Alicante



966 146 846



pedidos.alicante@cominport.com

# SOJA / VINAGRE



SHODA SHOYU CO.,LTD.



## Salsa de Soja Premium Tatsumi

天然醸造 "巽" 丸大豆醤油 濃口  
Código 203730 720 ml.

## Salsa de Soja doble fermentación

丸大豆醤油 二段熟成  
Código 202491 300 ml.

## Salsa de Soja

濃口醤油 (GMOフリー)

Koikuchi Shōyu  
Formato BIB con grifo  
Código 132050 18 L.  
Código 132090 1 L.

## Salsa de Soja baja en sal

減塩醤油

Gen-en Shōyu  
Formato BIB con grifo  
Código 132110 18 L.  
Código 201439 1 L.

## Salsa de Soja

濃口醤油 (GMOフリー)

Koikuchi Shōyu  
Código 201525 20 L.  
Código 202787 1,8 L.

## Salsa de Soja

Dispensador 150 ml.

濃口醤油 (GMOフリー)  
Koikuchi Shōyu  
Código 132030 Normal  
Gen-en Shōyu  
Código 201526 Baja en sal

## KiWAMI®



## Salsa de Soja sobres "Kiwami"

ミニ醤油 小袋 '極'  
Código 201716 15 ml x 400 Pza..  
Código 203281 10 ml x 100 Pza.  
Baja en sal



## Salsa de Soja Oscura "LKK"

醤油 LKK  
Código 204301 8 L.

Los sobres de soja se pueden personalizar con su logo/colores corporativos y/o nombre comercial. Consultanos pedido mínimo, tiempo de espera y precio.



## Salsa de Soja mini Shoyu en bolsitas

濃口醤油 (GMOフリー) ミニパック  
Código 180000 (15 ML x 250 Pcs) x 2

## Salsa de Soja mini Shoyu en bolsitas

濃口醤油 (GMOフリー) ミニパック  
Código 180050 6,8 ml x 200 Pcs

## Salsa de Soja Tamari

たまり醤油  
Tamari Shoyu "Ichibiki"  
Código 201795 300 ml.  
Código 201441 1,8 L.

## Salsa de Soja

濃口醤油 (GMOフリー)  
Koikuchi Shōyu  
Código 180570 500 ml.



## Salsa de Soja "Kiwami"

ミニ醤油 小袋 '極'  
Código 203364 18 L.



## Salsa de Soja "Kiwami"

ミニ醤油 小袋 '極'  
Baja en sal  
Código 202554 18 L.



## Salsa de Soja

ヤマサ 濃口醤油  
Código 200958 18 L.  
Yamasa



## Salsa de Soja Tamari

ヤマサ たまり醤油(グルテンフリー)  
Yamasa  
Código 202095 500 ml.



## Salsa de Soja clara salad

ヒガシマル 薄口醤油  
Usukuchi Shōyu  
Código 201186 1,8 L.  
Hihashimaru



## Salsa de Soja Extra

正田醤油 特選醤油  
Código 203866 18 L.  
Shoda Tokusen



## Hon Mirin

タカラみりん  
Alcohol 12%  
Código 134080 500 ml.  
Código 202233 700 ml.



## Hon Mirin "Takara"

タカラみりん  
Origen: USA  
Alcohol 12%  
Código 134040 18 L.



## Mirin Fu "Takara"

タカラ みりん風  
Código 134200 19 L.



## Hon Mirin "Takara"


本みりん  
Origen: Japón  
Alcohol 12%  
Código 203195 20 L.

## • MIRIN •

Es un sake dulce para cocinar, dorado y de rica textura. Suele tener 14% de grado alcohólico, aunque también existe otro tipo con 1%. Puede sustituir al azúcar y añade un exquisito sabor en la preparación de los platos. Cuando se utiliza con salsa de soja, la base para la salsa teriyaki, da lugar a un delicioso sabor caramelizado.



Cominport.



# TAMANOI VINEGAR



**Vinagre de arroz Sakura**

タマノイ 米酢 さくら

Origen: Japón

Tamanoi

Código 201202

20 L.



**Vinagre de arroz Kinari**

タマノイ 米酢 生成

Origen: Japón

Tamanoi

Código 202387

20 L.



**Vinagre preparado para sushi**

タマノイ すし酢 TA-EU

Origen: Japón

Tamanoi

Código 203960

20 L.



**Vinagre negro de arroz Kurozu**

タマノイ 黒酢

Origen: Japón

Tamanoi

Código 202226

500ml



**Vinagre de arroz**

タマノイ 米酢

Origen: Japón

Tamanoi

Código 202227

500ml



**Vinagre preparado para sushi**

タマノイ すし酢

Origen: Japón

Tamanoi

Código 202225

360ml



二百  
200  
AÑOS DE  
DESTREZA  
JAPONESA

Libere  
el  
Espíritu

del 白菊™  
SHIRAGIKU™

DISEÑADO PARA SU IMAGINACIÓN



El perfecto equilibrio entre el sabor umami y la suave acidez del Shiragiku combinan perfectamente en caldos, salsas, aliños para ensaladas, encurtidos, adobos y más.



HONTERI MIRIN  
MIZKAN 18L  
Código 134051



VINAGRE GINMAI  
MIZKAN 20L  
Código 201360



VINAGRE SUEHIRO  
MIZKAN 20L  
Código 135010



VINAGRE  
PREPARADO PARA  
SUSHI MIZKAN 18L  
Código 135091



VINAGRE ARROZ  
SHIRAGIKU MIZKAN  
20L  
Código 135000

NUEVO DISEÑO

[mizkan.com/es](http://mizkan.com/es)

  
mizkan  
Bringing Flavour to Life™





**mizkan**<sup>TM</sup>  
Bringing Flavour to Life<sup>TM</sup>

二百  
200  
YEARS OF  
JAPANESE  
CRAFT



BAJO CONTENIDO  
EN ALCOHOL  
ESTILO MIRIN  
CONDIMENTO DULCE\*  
Código: 203864

PONZU PREMIUM  
CONTIENE 4%  
ZUMO PURO DE YUZU  
Código: 203863

VINAGRE ELABORADO  
CON POSOS DE SAKE\*\*  
Código:203862

En Mizkan, tenemos un objetivo muy simple, fabricar vinagres y condimentos japoneses que aportan sabor a la vida al equilibrar el gusto y el aroma, haciendo de cada plato lo mejor que puede ser.

\*Disponible en 1.8L & 18L \*\*Disponible en 1.8L & 20L

**DALE SABOR A LA VIDA**

Mizkanchef.com @mizkan\_chef\_uk f Mizkan Chef UK

# SALSAS



**Aceite de sésamo 100%**  
純正 ごま油 (業務用タイプ)  
Goma Abura  
Código 140210 550 ml.



**Aceite de sésamo 100%**  
純正 ごま油 (業務用タイプ)  
Código 140200 1,65 L.



**Aceite de sésamo 100%**  
純正 ごま油 (業務用タイプ)  
Código 201952 18 L.



**Aceite de Nabina al Yuzu "Kinjirushi"**  
柚子オイル  
Código 204360 138 gr.



**Aceite al aroma de trufa negra**  
黒トリュフオイル  
Código 201461 250ml.



**Kimuchi No Moto "Momoya"**  
キムチの素  
Origen: Japón  
Código 200692 450 gr.  
Código 201780 1,2 kg.  
Código 201645 20 kg.



**Aceite de chile picante**  
ラー油  
Código 201379 185 ml.



**Salsa de pescado**  
ニョクマム (魚醤)  
Código 201449 725 ml.



**Salsa Yakiniku con Sriracha "Daisho"**  
焼き肉のたれ シラチャ  
Salsa barbacoa con Sriracha  
Código 201955 1,22 kg.



**Salsa Yakiniku "Daisho"**  
焼肉のたれ  
Salsa Barbacoa  
Código 202286 575 gr.  
Código 133249 1,15 kg.



**Salsa de Algas y aceite de chile**  
潮ソースラー油風味  
Ushio  
Código 203723 250 gr.



**Salsa Sriracha Verde "Flying Goose"**  
シラチャソース グリーン  
Código 203869 455ml



**Salsa Sriracha "Flying Goose"**  
シラチャソース  
Código 203739 730 ml.



**Salsa Black Pepper**  
ブラックペッパーソース "日本食研"  
"Nihon Sokken"  
Código 203095 2 kg.



**Salsa de sésamo**  
ごまだれ  
Goma Dare  
Código 201652 1,1 kg.



**Salsa Poke**  
ポケソース  
Código 203475 1,13 kg.



**Aojiso Dressing**  
青じそドレッシング  
Salsa de Shiso  
Código 203425 1 L.



**Dressing Yuzu/Wasabi**  
わさび&柚子風味 和風ドレッシング  
Origen: Japón  
Yuzu / Wasabi  
Código 133030 1 L.



**Dressing de sésamo**  
ごまドレッシング  
Nihon Shoken  
Código 133260 1 L.

## · ESPECIAL ENSALADAS ·



# SALSAS



### Salsa Chili Garlic

ガーリック チリソース

Código 201480 368 gr.



### Salsa Black Pepper

黒胡椒ソース

Código 201481 350 gr.



### Salsa Pato Pekín

北京ダックソース

Código 201482 383 gr.



### Salsa Toban Jan

豆板醤

Código 201375 368 gr.



### Salsa Hoisin

海鮮醬 ホイシンソース

Código 201682 397 gr.

Código 122720 2,27 kg.



### Salsa de ostras

オイスターソース

Código 201376 907 gr.

Código 201655 2,27 kg.



# kewpie

· LA AUTÉNTICA MAYONESA ·  
HECHA EN JAPÓN



### Dressing de sésamo

ごま ドレッシング

Código 201201 1 L.



### Mayonesa japonesa QP

マヨネーズ

Origen: Japón

Código 145251 500 gr.

Auténtica mayonesa  
"hecha en Japón"



### Mayonesa Kewpie

マヨネーズ グルテンフリー

Origen: EU

Código 203997 2,4L

# SALSAS



**Zumo de Yuzu 100%**  
ゆず 100% 果汁  
Código 201233 1,8 L.



**Zumo de Yuzu**  
ゆず果汁  
Código 203438 1 L.  
Código 203681 20 L.



**Yuzu It**  
柚子こしょう (液体タイプ)  
Yuzu con guindilla  
Código 145820 148 ml.



**Yuzu Miso Salsa "Kenko"**  
味噌ソース ゆず風味  
Origen: Japón  
Código 204225 540 gr.



**Salsa Worcester**  
ウスター ソース  
Bulldog  
Código 133010 1,8 L.  
Código 203304 20 L.



**Salsa Tonkatsu**  
とんかつソース  
Código 133190 20 L.  
Código 133000 1,8 L.  
Código 201196 500 ml.



**Vinagre de cítricos**  
ぼん酢  
Ponzu  
Código 145850 1,9 L.



**Salsa Unagi Tare esesa "Kiwami" / Sushi Sauce**  
うなぎのタレ  
Código 203225 2,23 kg.



**Salsa agridulce ciruela**  
スイートプラムソース  
Código 201377 920 gr.



**Salsa de chile dulce**  
スイートチリソース  
Especial carne y pollo  
Código 201794 4 kg.  
Código 170360 920 gr.



**Salsa Teriyaki "Daisho"**  
照り焼きソース  
Código 203577 1,25 Kg.  
Código 203578 180 gr.



**Salsa Tsuyu No Moto**  
(Para tempura, sopa...)  
つゆの素  
Marutomo  
Código 203463 1,8 L.



**Salsa Yakitori**  
焼き鳥ソース  
Código 201644 3 kg.  
Código 201823 15 kg.



**Salsa Taberu Layu "Momoya"**  
Código 204275 400 gr.



**Salsa Teriyaki esesa**  
照り焼きソース  
Código 202901 2,5 L.

PRÓXIMAMENTE

PARA CARNES Y PESCADOS



**Salsa Kabayaki Teriyaki**  
照り焼きソース  
Código 201643 2,5 L.



Otafuku Sauce Co., Ltd. ofrecemos las salsas y harinas japonesas. Nuestra misión es compartir los sabores de Japón en todo el mundo.



**Salsa Okonomi**  
お好みソース  
Código 200595 1,2 kg.



**Salsa Yakisoba**  
焼そばソース  
Código 201198 1,2 kg.  
Código 204156 24 kg.



**Salsa Okonomi**  
お好みソース  
Código 201195 500 gr.



**Salsa Yakisoba**  
焼そばソース  
Código 201190 500 gr.



**Ajijon**  
味付けぽん酢  
Código 203694 1,8 L.



**Ponzu**  
ぽん酢  
Código 203695 1,8 L.



**Salsa Chilli Picante**  
スパイシーチリソース  
Código 202375 1,15 kg.



**Salsa de Yuzu**  
ゆずソース  
Código 203248 1,1 kg.

# CONSERVAS / HARINAS



## Ajo negro

黒にんにく  
Código 201272 3 ud. x caja



## Lychees en almibar

ライチ缶  
Código 201378 565 gr.



## Nameko champiñones

なめこ  
Código 139010 400 gr.



## Judía roja dulce

ゆであずき  
Yude Azuki  
Código 139020 1 kg.



## Brotes de bambú

筍  
Código 201146 3 kg.



## Kimchi preparado

キムチ漬け  
Código 203640 1 kg.



## Pasta de ciruela

ねり梅  
Neri Ume  
Código 201216 480 gr.



## Ciruelas aliñadas

梅干し  
Umeboshi japonés  
Código 201213 1 kg.



## Atún al natural

ツナフレーク  
En conserva  
Código 201372 650 gr.



## Kimchi repollo "Wang"

白菜キムチ  
Código 202443 410 gr.



## Pasta de arroz

切り餅  
Kirimochi  
Código 201264 1 kg.



## Harina de Kuzu

くず粉  
Código 201270 150 gr.



## Harina para Okonomiyaki / Takoyaki

お好み焼き/たこ焼き粉  
Código 203430 180 gr.



## Harina especial frituras

からあげ粉  
Karaage Ko  
Código 203432 1 kg.



## Migas de tempura crujiente

天かす  
Tenkasu  
Código 201244 1 kg.



## Papel de arroz

ライスパーパー  
Código 201107 400 gr. - 22 cm.  
35 ud. aprox.



## Almidón de patata

片栗粉  
Katakuriko  
Código 201237 1 kg.  
Código 204246 25 kg.



## Batata morada en polvo

紫芋パウダー  
Código 203215 1 kg.



## Harina arroz

白玉粉  
Shiratamako  
Código 203513 kg.



## Harina arroz glutinoso

もち粉  
Mochiko  
Código 201710 1 kg.



## Oblato

オブラート  
Obleas de almidón de patata  
Código 201184 200gr X 100 hojas

# ARROZ / PANKO / TEMPURAKO



## Arroz Shinjumai

イタリア米

Variedad: Selenio.  
Origen: Italia.  
Grano corto. Sabroso, estable, excelente relación calidad precio.

Código 200395 20 kg.



## Arroz Shinjumai

イタリア米

Variedad: Selenio.  
Origen: Italia.  
Grano corto. Sabroso, estable, excelente relación calidad precio. Envasado al vacío.

Código 200248 10 kg.



## Arroz Shinjumai rojo Musenmai

カリフォルニア米  
カルローズ 赤

Variedad: Calrose.  
Origen: California.  
Grano medio. Arroz prelavado, fácil de preparar, estable en calidad.

Código 203027 20 kg.



## Arroz para Sushi premium "Kiwami"

寿司用米 '極'

Origen: Vietnam.  
Grano corto cultivado en el norte de Vietnam siguiendo técnicas y control de calidad japonés. Excelente relación calidad precio.

Código 203127 20 kg.



## Arroz Shinju-Prime

Código 200944 20 kg.

## Arroz Japonés "Takumi blend"

Cultivado con mimo, este arroz es producto de la combinación de granos cortos y esponjosos de las regiones arroceras más famosas de Japón y reúne las características dulces, firmes y nutritivas de cada cultivo individual, al mismo tiempo que garantiza la auténtica suavidad que caracteriza al arroz koshihikari. Excelente relación calidad/precio para aquellos que buscan experimentar la excelencia del arroz japonés, disfrutar de un delicioso sushi, donburi, curry y más todos los días.



## Arroz Japonés "Takumi blend"

日本産米 匠ブレンド  
Variedad: Koshihikari.  
Origen: Japón.

Código 204053 10 kg.



## Arroz para Sushi Hanabi

イタリア米  
Variedad: Selenio.  
Origen: Italia.  
Arroz de grano corto italiano. Envasado al vacío.

Código 200400 1 kg.



## Arroz Japonés de Niigata

新潟県産 こしひかり  
Variedad: Koshihikari.  
Origen: Japón.

Código 201185 5 kg.  
Código 203925 10 kg.



## Arroz negro Venere

イタリア黒米

Origen: Italia  
Arroz integral de grano largo. No valido para sushi. Ideal para guarnición.

Código 200913 1 kg.



## Arroz Jazmín "Thai Hom Mali"

ジャスミンライス

Largo y aromático

Código 200910 20 kg.



## Quinoa roja

キヌア 赤

Código 202192 1 kg.



## Quinoa roja con arroz integral

キヌア 赤 玄米入り

Largo y aromático

Código 202914 1 kg.



## Masago Arare

真砂あられ

Perlas de arroz

Código 201248 300 gr.



## Panko Gluten free

グルテンフリーパン粉

Pan rallado estilo japonés

Código 203237 1 kg.



## Panko "Kiwami"

パン粉

Pan rallado estilo japonés

Código 203300 10 kg.  
Código 203310 1 kg.



## Tempurako

天ぷら粉

Origen: USA  
Harina de tempura

Código 141001 22,68 kg.



## Tempurako "Welna"

天ぷら粉

Origen: Japón  
Harina de tempura

Código 201245 20 kg.  
Código 201242 10 kg.  
Código 191400 600 gr.

# FIDEOS / PASTAS

## · FIDEOS SOBA ·

Los fideos soba están elaborados con harina de alforfón, que les da su característico color oscuro. Este tipo de fideos se pueden preparar fríos o calientes, en sopa o a la plancha. Exquisitos y muy sanos.

## · FIDEOS UDON ·

Están hechos de trigo. Son fideos largos y gruesos que retienen su firmeza incluso después de haberlos cocinado. Muy apreciados.

## · FIDEOS SOMEN ·

Están hechos de trigo. Son fideos muy finos que se toman fríos en verano.



**Fideo Udon Kiwami**  
うどん "極"  
Código 203821 3X 200 gr.



**Fideos Udon**  
じゃんぼううどん  
Código 201346 3 x 200 gr.



**Fideos Udon Takara**  
冷凍うどん  
Código 201205 5 x 200 gr.



**Fideos planos secos**  
うどん (乾めん)  
Hoshi Udon "Kaku"  
Código 201271 300 gr.



**Fideos de Alforfón**  
日本そば  
Nihon Soba  
Código 201251 250 gr.



**Fideos al té verde**  
茶そば  
Cha soba  
Código 201249 450 gr.



**Fideos finos de trigo**  
そうめん  
Somen  
Código 201252 250 gr.



**Fideos Ramen sin gluten**  
グルテンフリー ラーメン  
Código 201612 100 gr.



**Fideo huevo 1mm**  
卵麺 1MM  
Código 201476 400 gr.



**Fideos de arroz**  
ビーフン  
Wai Wai  
Código 201452 500 gr.



**Fideos de Soja**  
春雨  
Fideos Vermicelli de judía mungo  
Código 120390 1 kg.



**Tallarines de arroz**  
米麺  
Código 201454 5mm 375 gr.



**Tallarines Wok n°2**  
中華麺 Wok 用  
Código 201957 Caja 7 kg.



**Chukasoba**  
中華麺  
Ramen - Origen: Japón  
Código 201255 180 gr.



**Chukasoba Mie Asli**  
ラーメン麺  
Origen: Indonesia  
Código 201116 200 gr.



**Yakisoba fresco "Kiwami"**  
焼きそば麺  
Origen: Japón  
Código 201685 5 x 150 gr.  
Origen Japón  
Código 201347 5 x 150 gr.  
Origen Taiwan



**Yakisoba con verduras**  
野菜焼きそば (電子レンジ対応)  
Código 202172 12 x 280 gr.  
Código 139950 24 x 255 gr.



**Ramen instantáneo Miso "Ajinomoto"**  
冷凍ラーメン 味噌  
Código 204139 12 X 350 gr.



# FIDEOS



## NOODLES RAMEN ARTESANALES SUN NOODLES RAMEN ラーメン



**Sapporo Noodle**  
札幌ちぢれ麺  
1,2 min de cocción  
Código 200570  
130 gr. x 5 Ø 1,43 mm.



**Tokyo Wavy Noodle**  
東京縮れ麺  
1,35 min de cocción  
Código 203529  
141 gr. x 5 Ø 1,3 mm.



**Tokyo Wavy Straight**  
東京 ストレート麺  
1,35 min de cocción  
Código 203530  
141 gr. x 5 Ø 1,3 mm.



**Temomi Noodle**  
手もみ麺  
2,5 min de cocción  
Código 202109 156 gr. x 5  
El mas grueso, ideal para  
Ramen sin caldo en verano.



**Matsu Noodle**  
まつ 九州博多麺  
30 seg. de cocción  
Código 200786 130 gr. x 5  
Perfecto con caldo de cerdo  
"Tonkatsu"



**Ramen caldo Shang Tang "Somi"**  
創味 ラーメンスープ 北の塩  
Código 201670 1 kg.



**Ramen caldo Paitan "Somi"**  
創味 ラーメンスープ 白湯  
Código 203533 1 kg.= 9 L. de caldo



**Ramen caldo Kitano Miso "Somi"**  
創味 ラーメンスープ 北の味噌  
Código 202400 1 kg.= 9 L. de caldo



**Ramen caldo Shoyu G "Somi"**  
創味ラーメンスープ 醤油G  
Código 202401 1 kg.= 9 L. de caldo



**Caldo Ramen Shio "Somi"**  
創味ラーメンスープ 醤油G  
Código 204101 1 kg.= 9 L. de caldo



**Caldo Ramen Paitan**  
創味ラーメンスープ 醤油G  
Código 204155 1,18 kg.

# VERDURAS Y JENGIBRE



## Jengibre blanco encurtido

ガリ生姜 無着色

Origen: China

Código 137910

1 kg.

Origen: Japón

Código 136980

1 kg.



## Jengibre rosa encurtido

ガリ生姜 ピンク

Origen: China

Código 137200

1 kg.



## Jengibre encurtido bolsita

ガリ生姜 色無し ミニパック

Mini Gari

Código 200335

Rosa

Código 200416

Blanco

6 gr. x 100 pcs



## Palitos de jengibre

はじかみ

Hajikami

Código 201212

50 pcs.



## Jengibre rojo rallado encurtido

紅生姜 千切り

Beni Shoga

Código 137060

1 kg.



## Tiras calabaza preparadas

味付け かんぴょう

Ajitsuke Kampyo

Origen: China

Código 141160

1 kg.

Origen: Japón

Código 201253

1 kg.



## Setas Shiitake desecadas

乾燥しいたけ

Código 201136

3 kg.



## Setas oreja de madera laminada "Kikurage"

乾燥木耳 細切り

Código 202002

3 kg.



## Bambú cortado y condimentado

味付けメンマ

Menma Ajitsuke

Código 200881

1 kg.



## Nabo amarillo encurtido

たくあん

Takuwan (Oshinko)

Código 201653

340 gr.



## Cebolla frita

フライドオニオン

Código 122470

500 gr.



## Cebolla frita "Cominport"

フライドオニオン グルテンフリー

Código 201688

1 kg.



## Hojas de arce japoneses comestibles

食べられるもみじ葉

Código 202272

Bandeja 100 ud.



## Hojas de bambú

青笹

Aosasa

Código 182150

100 pcs.



## Hoja de magnolia seca

朴葉

Hooba

Código 201942

20 pcs.



## Piel de bambú

竹皮

Takekawa

Código 202026

100 pcs.

# WASABI Y MOSTAZA



## Wasabi en polvo "Kiwami"

粉わさび

Código 140140

1 kg.



## Salsa de Wasabi

わさびソース

Código 201246

170 gr.



## Mini Wasabi

練りわさび ミニパック

En sobrecito

Código 201850

2,6 gr. x 500



## Wasabi en pasta (tubo)

チューブわさび

Neri Wasabi

Código 201851

43 gr.



### ¿QUÉ ES EL WASABI?

Raíz originaria de Japón. Crece silvestre en las laderas de las montañas y se cultiva en terrenos húmedos y fríos. De sabor fuerte, su picante final es muy popular.

Uso: como condimento del sushi, aplicando un poco en el pescado o entre el arroz y el pescado.



## Wasabi en polvo (lata)

粉わさび

Código 201078

30 gr.



## Mostaza en pasta (tubo)

練りからし

Neri Karashi

Código 201864

45 gr.



## Mostaza en polvo

からし粉

Karashi Ko

Código 201230

300 gr.



## Wasabi en pasta

練りわさび

Neri Wasabi

Código 202550

1 kg.





KINJIRUSHI  
BRAND



KINJIRUSHI WASABI



**Kona Wasabi Bits**  
«Kinjirushi»

粉わさび ビッツ

Con Trozitos

Código 201238

1 kg.



**Kona Wasabi**

金印粉わさび

Código 201753

1 kg.



**Wasabi natural 100% rallado**

本わさび

Hon Wasabi

Código 201164

200 gr.



**Wasabi natural rallado**

生おろしわさび

Código 201172

300 gr.



**Wasabi natural picado**  
(Tallo y hoja)

きざみわさび

Kizami Wasabi

Código 139300

250 gr.



**Wasabi sobre congelado**

小袋わさび

Código 203094

2,5 X200 gr.

**Wasabi sobre**

小袋わさび

Código 180020

2,5 X200 gr.



**Piel Yuzu rayada**

きざみ柚子

Kizami Yuzu

Código 201178

100 gr.



**Pasta piel Yuzu y chile**

ゆずコショウ

Yuzu Kosho

Código 201173

90 gr.



**Sal Wasabi**

«Kinjirushi»

わさび塩

Código 203724

100 gr.

Por un mundo más sabroso y saludable  
con auténtico wasabi de Japón.

# ESPECIAS Y OTROS



**Furikake Noritamago**  
ふりかけ のりたまご  
Con alga y huevo  
Código 201961 500 gr.



**Furikake Kaori**  
ふりかけ かおり(青シソ)  
Shisho Verde  
Código 202536 200 gr.



**Furikake Yukari**  
ふりかけゆかり (赤しそ)  
Shisho Morado  
Código 201256 60 gr.



**7 especias picantes**  
七味唐辛子  
Shichimi tougarashi  
Código 201783 300 gr.



**7 especias picantes**  
七味唐辛子 小瓶  
Shichimi tougarashi  
Código 201228 15 gr.



**Pimienta Sansho**  
山椒粉 小瓶  
Sansho Ko  
Código 201235 8 gr.



**Kaoru Yuzu**  
かおる柚子  
Condimento en polvo  
Código 203860 12 gr.



**Kakeru Shoga**  
かける生姜  
Condimento en polvo  
Código 203861 12 gr.



**Filamentos de guindilla**  
糸唐辛子  
Ito Tougarashi  
Código 201225 100 gr.



**Aceite guindilla con ajo frito**  
食べるラー油  
Layu Taberu  
Código 202206 110 gr.  
Código 203303 800 gr.



**Pasta de especias japonesas**  
生七味  
Nama Shichimi  
Código 201217 55 gr.



**Caldo de bonito**  
だしの素  
Marutomo  
Código 200057 1 kg.



**Caldo de bonito**  
だしの素  
Shimaya  
Código 203580 40 gr.



**Konbu Dashi**  
シマヤ だし昆布風味  
Shimaya Dashi  
Código 201359 1 kg.



**Polvo de bonito seco ahumado**  
鰹出汁パック  
Dashi Pack  
Código 202205 10 x 50 gr.



**Dashi No Moto Yamaki**  
だしの素 ヤマキ  
Código 204106 1 kg.



**Bonito seco en polvo**  
かつおぶし粉末  
Katsuobushi-ko  
Código 201959 500 gr.



**Anchoa en polvo**  
にぼし粉末  
Niboshi en polvo  
Código 201958 1 kg.



**Copos de pulpo ahumado**  
蛸節  
Takobushi  
Código 202054 20 gr.



**Itogaki**  
糸賀喜 かつおぶし  
Virutas bonito seco ahumado  
Código 202118 20 gr.



**Bonito seco en virutas**  
花かつお  
Katsuobushi  
Código 201647 500 gr.  
Código 200390 40 gr.

# ESPECIAS Y OTROS



## Sal Japonesa

伯方の塩  
Hakata No Shio  
Código 203725 1 kg.



## Glutamato monosódico

味の素  
Ajinomoto  
Código 122460 454 gr.  
Código 204152 10 kg.



## Azúcar japonés blanco

上白糖  
Código 201323 1 kg.



## Azúcar japonés moreno

三温糖  
Código 201324 1 kg.



## Azúcar de palma

バームシュガー  
Código 201732 500 gr.



## Trehalosa

トレハロース  
Código 201088 20 kg.



## Leche de coco brick Premium

ココナッツミルク  
Origen Tailandia  
Código 201792 1 L.



## Leche de coco "Coco Xim"

ココナッツミルク "Coco Xim"  
Origen Vietnam  
Código 203297 20 L.  
Código 203291 1 L.



## Leche de coco

ココナッツミルク  
Código 201451 400 ml.



## Leche de coco dulce

ココナッツミルク  
Código 170090 400 ml.



## Queso crema

クリームチーズ  
Mlekovita  
Código 203996 1 kg.



## Paté de trufa negra

トリュフペースト  
Código 203568 500 gr.



## Pasta de Sate en polvo

サテペースト  
Código 201140 500 gr.



## Yuzu No Kawa

ゆず粉末  
Piel de yuzu en polvo  
Código 201232 9 gr.



## Tamarindo

タマリンドペースト  
Código 201106 454 gr.  
Código 204244 Concentrado 5 kg.



## Polvo de Pollo

チキンストックパウダー  
Ajinomoto  
Código 202525 1 kg.



## Gochu Jang

コチュジャン  
Hot pepper paste  
Pasta picante coreana  
Código 201109 500 gr.



## Perlas de Tapioca

タピオカパール  
Código 202293 400 gr.



## Momiji Oroshi

紅葉おろし  
Código 201240 180 gr.

Nabo rallado con guindilla.  
Se usa como condimento picante y suele acompañar a platos de pescado a la plancha, frituras y al vapor.



## Miora

ミオラ 炊飯用  
Condimento para arroz  
Código 203164 1 kg.

Se añade al agua para cocer el arroz de sushi. Absorbe mejor el vinagre preparado y da más brillo y textura al arroz

# ALGAS NORI



## Alga Yakinori Grado Super A

焼き海苔 プレミアム  
Código 136420 50 hojas



## Alga Yakinori Grado A

焼き海苔 A グレード  
Código 136440 100 hojas  
Código 200841 10 hojas



## Alga Yakinori Grado B

焼き海苔 B グレード  
Código 136450 50 hojas



## Alga Yakinori Grado C

焼き海苔 C グレード  
Código 136330 50 hojas



## Alga Yakinori Araki

日本産 特選焼き海苔  
Origen Japón  
Código 201651 50 hojas  
Código 201210 100 hojas



## Alga Yakinori Miyabi

焼き海苔 雅  
Origen Japón  
Código 200507 50 hojas



## Alga Yakinori 1/2

焼き海苔 半切  
Código 201366 2 00 hojas



## Kizami Nori

刻み海苔  
Cortado en tiras  
Código 201848 100 gr.



## Nori Cup Tartaletas de alga nori

海苔カップ  
Código 204180 240 uds.



## Yakinori Kiwami

日本産 特選焼き海苔  
Código 201370 50 hojas



HOJAS ELABORADAS CON HUEVO Y PROTEINAS DE SOJA



## Hojas de soja rosa

豆のりシート ピンク  
Mame Nori  
Código 145160 20 hojas



## Hojas de soja verde

豆のりシート グリーン  
Mame Nori  
Código 145170 20 hojas



## Hojas de soja amarilla

豆のりシート イエロー  
Mame Nori  
Código 145180 20 hojas



## Hojas de soja con sésamo

豆のりシート ごま  
Mame Nori  
Código 145200 20 hojas



## Hojas de soja con Shiso

豆のりシート 紫蘇  
Mame Nori  
Código 202315 20 hojas



## Hojas de soja roja

豆のりシート 赤  
Mame Nori  
Código 202441 20 hojas

# KAISO\_ALGAS



## Alga verde en polvo

海苔粉末

Ao Nori Ko

Código 201847 200 gr.



## Alga Hijiki

芽ひじき

Código 201203 1 kg.



## Cut Wakame

カットわかめ

Para ensalada, sopa...

Código 136070 200 gr.

Código 136090 500 gr.

Código 201390 5 kr.



## Alga Konbu

昆布

Código 201389 1 kg.



## Algas Tosaka verde en sal

青とさか

Código 202961 1 kg.



## Algas Tosaka roja en sal

青とさか

Código 202962 1 kg.



## Algas Tosaka blanca en sal

白とさか

Código 202963 1 kg.



## Algas variadas secas

海藻サラダ

Kaiso saladá

Código 201669 100 gr.

· IDEAL ENSALADAS Y GUARNICIÓN ·

# SÉSAMO



## Pasta de sésamo

練り胡麻

Neri Goma Shiro

Código 200111 240 gr.

Código 202186 3 kg.



## Sésamo blanco tostado

白ごま

Shiro Goma

Código 140360 1 kg.

Código 200015 100 gr.



## Sésamo negro tostado

黒ごま

Kuro Goma

Código 140370 1 kg.

Código 200016 91 gr.



## Sésamo tostado al wasabi

わさびごま

Código 140280 100 gr.



## Sésamo tostado a la ciruela Ume

梅ごま

Código 201962 80 gr.



## Sésamo tostado al Kimuchi

キムチごま

Código 202012 80 gr.

Código 203311 1 kg.



# MISO Y TOFU

## • MISO •

El miso es un condimento consistente en una pasta aromatizante, hecha con semillas de soja o cereales y sal marina fermentada con el hongo koji. Durante siglos fue considerado un alimento curativo en China y Japón. Su consumo empezó a popularizarse hace tan sólo unos 100 años.



### Tofu frito

味付けいなり

Ajitsuke Inari

Código 203809 60 pza. 1,17kg.



### Saikyo Miso dulce

西京みそタイプ 白みそ

Saikyo Shiro Miso

Código 201169 500 gr.



### Miso

赤出しみそ

Akadashi

Código 201501 1 kg.



### Tofu extra firme Morinaga

豆腐〈ハードタイプ〉

Caja 12 brick

Código 202622 349 gr.



### Tofu firme Morinaga

豆腐 ソフトタイプ

Caja 12 brick

Código 141080 349 gr.



# 味噌

# MISO



## ¿Qué es el Miso?

El miso es una pasta de soja fermentada, elaborada con habas de soja, arroz o cebada, sal marina y koji (fermento de arroz). El color marca el tipo de soja y arroz utilizados, así como el grado de fermentación.

Los tipos de miso que hay son los siguientes:

**Aka Miso:** El miso rojo tiene un 70% de habas de soja y 30% de arroz o cebada. El largo período de fermentación, entre un año y año y medio, produce un color oscuro y un sabor más fuerte y salado.

**Shiro Miso:** El miso blanco es de color beige. El período de fermentación es más corto y es algo menos salado que el Aka miso, siendo un sabor más suave.

**Saikyo Shiro Miso:** Elaborado con más arroz y menos soja. Tiene color pálido, sabor dulce y contiene 77% de sal. Es más adecuado para marinar pescados y verduras.



**Miso Blanco**  
"Marukome"

白みそ

Shiro miso

Código 203256

1 kg.

**Miso Rojo**  
"Marukome"

赤みそ

Aka miso

Código 203257

1 kg.

**Miso Blanco**  
"Marukome"

白みそ

Shiro miso

Código 203258

20 kg.

**Miso Rojo**  
"Marukome"

赤みそ

Aka miso

Código 203259

20 kg.

**Sopa instantánea**

料亭の味 インスタント味噌汁

Sopa Miso wakame & tofu

Código 203464 8 unidades X 152 gr.

**Nama Shio-Koji**  
"Marukome"

塩糀

Sopa Miso Shio Koji

Código 203465

500 gr.

# CURRY

## · CURRY THAI ·

El curry tailandés es un plato de la cocina tailandesa elaborado con pasta de curry, leche de coco o agua, carne, mariscos, verduras o frutas y hierbas. El curry de Tailandia se diferencia principalmente del curry de la India en el uso de ingredientes como hierbas y hojas aromáticas sobre una mezcla de especias.



### Pasta de Curry Rojo Thai

レッド

Código 201456 1 kg.



### Pasta de Curry Verde Thai

グリーン

Código 201453 1 kg.



### Pasta de Curry Amarillo Thai

イエロー

Código 201459 1 kg.

## · CURRY JAPONÉS ·

El curry japonés es singular por su rica textura debido a la adición de harina. También es más dulce debido a la adición de frutas y verduras. Se diferencia del curry hindú y thai en que es más suave, menos picante y aromático. El curry japonés preparado está disponible en pasta, tabletas o copos. Las variantes que hay son: dulce, picante y medio picante.



### Tasty curry "S&B"

とろけるカレー 辛口

Picante  
Código 203391 200 gr.



### Tasty curry "S&B"

とろけるカレー 中辛

Medio Picante  
Código 203390 200 gr.



### Tasty curry "S&B"

とろけるカレー 甘口

Suave  
Código 203389 200 gr.



### Golden curry «S&B»

ゴールデンカレー 辛口  
Karakuchi picante

Código 203748 1 kg.



### Golden curry «S&B»

ゴールデンカレー 辛口  
Karakuchi picante

Código 201263 220 gr.



### Java curry «House»

ジャワカレー <中辛>

En tableta  
Código 145030 1 kg.



### Tasty curry mix Flakes

とろけるカレーフレーク 中辛  
Copos de curry

Código 201161 1 kg.



# RECETAS RECOMENDADAS

## Salmón asiático picante.



### Ingredientes.

- 1 trozo de jengibre fresco.
- 2 dientes de ajo.
- 1 cebolla roja.
- 1 cucharada de salsa de soja Kiwami
- 2 limas.
- 1 cucharada de Salsa de Sriracha Flying Goose.
- 4 rodajas de Salmón en filete Regal King.
- 1 cucharada de especias picantes Shichimi Tougarashi.
- Pimienta negra.
- Aceite oliva.
- Sésamo tostado Shiro Goma.
- Calabacín.

### Preparación del salmón al estilo asiático picante.

Pre-calentamos el horno a 225°

#### Paso 1.

Pelamos el trozo de jengibre, el ajo, la cebolla y lo troceamos. A continuación, lo echamos en el vaso de la batidora junto con cucharada de Salsa de Sriracha.

#### Paso 2.

Exprimimos el zumo de las 2 limas y lo incorporamos al vaso, para a continuación triturarlo hasta conseguir una pasta acuosa.

#### Paso 3.

Ponemos la salsa sobre una fuente de barro o de cristal y añadimos un chorrito de aceite de oliva. Colocamos el salmón salpimentado sobre la salsa con la piel hacia arriba.

#### Paso 4.

Espolvoreamos con la mezcla de las especias y la pimienta negra. Ahora es el momento de meterlo al horno unos 18 minutos a 225°. A media cocción sacamos el salmón del horno y despegamos la piel y continuamos el horneado.

Servimos en el plato sobre una cama de calabacín cortado en juliana y salteado. Para finalizar decoramos con unas rodajas de lima y unas semillas de sésamo tostado.

## Pollo Teriyaki.

### Ingredientes (2 raciones)

- 4 contramuslos de pollo deshuesados.
- 2,5 cucharadas de salsa de soja Kiwami.
- 2 cucharadas de Sake para cocinar Koshu Masamune.
- 2 cucharadas de Mirin.
- Sésamo tostado Shiro Goma.
- 1 cucharada de azúcar moreno.
- 2 rodajitas de jengibre.
- 1 cebolleta.
- Aceite de girasol.

### Preparación de la salsa Teriyaki.

En un cazo mezclamos la salsa de soja, el Sake, el Mirin y el azúcar. A continuación, lo ponemos a fuego alto mezclando durante un par de minutos hasta que se disuelva el azúcar. Apagamos el fuego y reservamos.

**Preparación.** Troceamos los contramuslos de pollo deshuesados para que se cocinen de manera uniforme. Ponemos dos cucharadas de aceite a una sartén y salteamos el pollo a fuego medio-alto para que se dore por todas partes y se selle. Añadimos la cebolleta cortada por la parte verde y la salteamos junto al pollo. Añadimos el jengibre pelado para que el aporte sabor al pollo.

Una vez tengamos el pollo dorado, retiramos el jengibre y añadimos la salsa teriyaki dejando que se reduzca a la mitad, este proceso nos llevará unos 10 minutos. Removemos la salsa junto al pollo hasta que la salsa espese y se impregne en el pollo aportándole brillo al pollo y este totalmente cocinado. Para su presentación serviremos el pollo en un cuenco y espolvorearemos semillas de sésamo tostado.



# ENSALADAS



## Goma wakame

冷やしわかめ  
Ensalada preparada  
de algas y sésamo

Código 200676 (Hanabi)

Código 201036 Natural sin colorante



## Hijiki y raíz de loto

ひじきとれんこんのサラダ

Ensalada preparada de hijiki y  
raíz de loto

Código 137350 1 kg.



NEW



## Ensalada de hijiki y quinoa

ひじきとキヌアのサラダ

Código 201574 1 kg.



NEW



## Ensalada hijiki

ひじきサラダ

Código 204089 1 kg.



## Ensalada de cangrejo río

カニサラダ

Ensalada preparada de can-  
grejo de río, calamar, patata,  
masago.

Código 201533 500 gr.



NEW



## Ensalada de salmón ahumado

スモークサーモンサラダ

Código 204087 500 gr.



## Ensalada preparada de calamares y verduras

中華いか山菜

Chuka ika Sansai

Código 201530 1 kg.

Código 137370 1 kg.



## Lámina de tortilla japonesa

薄焼き卵シート

Tamago roll  
Kinshi / Chakin Egg Sheet  
Código 201104 40cm x 20cm hoja  
145 gr. X 25 ud.



## Tortilla japonesa

厚焼き卵

Tamago yaki  
Atsuyaki Tamago

Código 201309 400 gr.



## Edamame precocido

枝豆 塩味

Habas de soja verde

Código 136750

Nissui

Código 200591

Hanabi

400 gr.



## Edamame pelado "Hanabi"

むき枝豆

Habas de soja verde

Código 202845

500 gr.



## Edamame pelado "Nissui"

むき枝豆

Habas de soja verde

Código 136751

500 gr.



## Hoja de lima

ライムリーフ

Código 201465 114 gr.



NEW

## Vegetales de montaña

山菜水煮

Sansai Mizuni

Código 203879

300 gr.



## Hoja de plátano

バナナの葉

Hoja de banano

Código 201463

454 gr.



## Raíz de loto cortada

レンコンスライス

Renkon slice

Código 201134

500 gr.



## Soja fermentada

納豆

Natto

Código 201168

45 gr. x 4 Paq.



## Hojas de shiso

大葉

Oba

Código 201075

Bandeja 15 ud.  
.45

# TÉ E INFUSIONES



## Sencha

煎茶

Té verde

Código 138000

1 kg.



## Genmaicha Té con arroz integral y Matcha

抹茶入り玄米茶

Té Genmaicha Matcha Iri

Código 201220

1 kg.



## Matcha Té verde en polvo

抹茶

Matcha para helado, ceremonia

Código 138050

1 kg.



### · TÉ JAPONÉS ·

Hay muchas variedades de té en Japón, todas son igual de beneficiosas para el organismo. El té japonés es diurético, regula el tráfico intestinal, etc. El té japonés es verde y no fermentado.

### TIPOS DE TÉ JAPONÉS:

#### · GENMAICHA ·

Una mezcla de Sen-Cha y arroz tostado que le aporta un sabor muy característico.

#### · MATCHA ·

El Matcha es un té en polvo, utilizado para la tradicional 'Ceremonia del Té'. Más que una infusión, se toma con el polvo en suspensión. Está elaborado con hojas de té Gyokuro de la mejor calidad. También se utiliza para la elaboración de postres y helados.

#### · SEN-CHA ·

Té en hojas de calidad. Uno de los más populares y consumidos en Japón. se divide en categorías según el momento en que es recolectado. El mejor Sen-Cha se produce en la cosecha de mayo. Tiene agradable y suave sabor amargo. En su proceso de elaboración va quedando un polvo que se conoce como Kona-Cha.



## Oishi Ocha

緑茶 缶

Té verde en lata

Código 201224

340 gr.



## Infusión de cebada

麦茶

Mugi Cha

Código 201218

10 gr. x 52 bolsitas



## Nama Cha Té verde

生茶

Código 201739

525 ml.

# SAKE

## HISTORIA DEL SAKE

Los orígenes de sake son muy antiguos y los primeros escritos sobre él se remontan al siglo VIII. Sin embargo, algunos historiadores piensan que el sake ya se fabricaba desde hacía tiempo por los japoneses antes incluso que fuera presentado a la corte imperial del Yamato en el siglo IV, en la época en la que la cultura y las tecnologías chinas se difundieron por todo el país. Cuando el sake empezó a comercializarse a partir de la época Edo (1603-1867), era el resultado de la combinación de múltiples técnicas de fabricación desarrolladas a través del país y del proceso de fabricación del sake imperial.

Es en esa época, numerosas variedades y diferentes marcas emergieron anunciando el mundo moderno del sake.



## TIPOS DE SAKE

Existen varias decenas de categorías de sake que dependen cada una del modo de fabricación y de su composición, sin embargo podemos dividir el mundo del sake en 2 grandes clases:

**Futsushu "estándar de mesa":** es el sake más consumido, no se le aplica ninguna restricción en cuanto a la tasa de pulido del arroz, ni de aditivos. Se consume normalmente caliente.

**Tokutei-meishoshu:** equivalente a nuestra denominación controlada de calidad superior.

Las denominaciones controladas son 3:

**Honjozo-shu:** pulido del arroz de al menos 30%, proporción de Koji 15% y añadido alcohol destilado antes de la filtración. Es el más vendido de los sakes superiores.

**Junmai-shu** ("puro arroz, sin alcohol añadido"): anteriormente obligado a un pulido del arroz del 30% mínimo, ahora es libre (con la condición de especificar la tasa en el etiquetado).

**Ginjo-shu**, que agrupa las denominaciones superiores de sake: Ginjo sake y Daiginjo sake. Existen numerosas "sub-categorías" que se combinan unas con otras, tal como: Yamahai, Kimoto, Kosu, Genshu; Muroka...



## DEGUSTACIÓN

El sake se puede disfrutar de varias maneras: los Ginjo y otros sakes de calidad se toman normalmente frescos; los Jumai, por ser algo más ácidos, son muy agradables a temperatura ambiente o ligeramente calentados. Claro que, cada sake es único y se puede tomar de diferentes maneras, estas son las principales:

**Hiya:** Sake frío (de 8 a 12°C), sobre todo los reservas Ginjo.

**Kan:** sake calentado, de forma tradicional al baño María.

**Atsukan:** sake calentado a unos 50°C, normalmente reservado al sake de mesa.

**Hitohada:** literalmente "a temperatura corporal", a unos 36-37°C.



## CONSERVACIÓN

El sake es un producto artesanal, fruto de una sutil alquimia entre el trabajo del artesano y la calidad del agua y del arroz. Se extrae de una fermentación lenta y controlada y sigue siendo frágil. El sake conservará todas sus propiedades gustativas si se almacena protegido de luz y humedad, y si es posible refrigerado.

Es el caso en particular de los Namazake (sake no pasteurizados) que necesitan todavía más atención, después de abrirlo hay que consumirlo rápido, en los 2-3 días siguientes. Hay que tener en cuenta que el sake no es como un vino que se conserva y que a parte de algunas raras excepciones (Koshu) hay que consumirlo en un máximo de 1 año después de su fabricación.



純米大吟醸  
**白壁蔵**  
杉竹梅

Shirakabegura  
"Junmai Daiginjo"

Exclusivamente con "Arroz de Yamadanishiki" que es la mejor clase dentro de Shuzo kotekimai en la Prefectura de Hyogo. Junmai Daiginjo elaborado con arroz pulido al 45%. Fragancia de ginjo que recuerda al plátano y que extiende el rico sabor del arroz en cada trago.

Código 200247  
640ml  
Alcohol 15.5%



大吟醸  
無濾過原酒  
**白壁蔵**  
杉竹梅

Shirakabegura  
"Daiginjo" Muroka-Genshu

Exclusivamente Shuzo kotekimai de "Arroz de Gohyakumangoku". Daiginjo Muroka-Genshu elaborado con mimo, embotellado sin filtrar ni agregando agua, con arroz pulido al 50%. Sus características son fragancia de ginjo, fresca como la manzana y un sabor condensado por no ser filtrado.

Código 160000  
640ml  
Alcohol 17.5%

SHOCHIKUBAI SHIRAKABEGURA  
杉竹梅白壁蔵 **零** mio dry



"MIO" Sparkling Sake  
Shirakabegura

Código 201775  
750ml  
Alcohol 5%

Código 160590  
300ml  
Alcohol 5%

Sparkling Sake de nueva creación con espuma agradable y refrescante. Sabor con equilibrio entre dulzor suave y acidez moderada.

"MIO" significa canal de agua y también significa "Mi" en italiano y español. Especialmente destinado a los nuevos amantes del Sake.

SHOCHIKUBAI SHIRAKABEGURA  
杉竹梅白壁蔵 **零** mio  
SPARKLING SAKE



"MIO DRY" Sparkling Sake  
Shirakabegura

Código 201007  
300ml  
Alcohol 5%



生酛吟醸  
**白壁蔵**  
杉竹梅

Shirakabegura  
"Kimoto Ginjo"

Sake Ginjo para tomar frío, elaborado con el método tradicional de Sake, "Método de Kimoto" utilizando hábilmente la función de microorganismos, tanto las bacterias del ácido láctico como la levadura. La fragancia elegante y el sabor suave fácil de beber lo caracterizan.

Código 201008  
640ml  
Alcohol 15.5%



生酛純米  
**白壁蔵**  
杉竹梅

Shirakabegura  
"Kimoto Junmai"

Sake Junmai para tomar frío, elaborado según el método tradicional de Sake, "Método de Kimoto" utilizando hábilmente la función de microorganismos, tanto las bacterias del ácido láctico como la levadura. La característica del sabor es que la sensación en la boca es suave aunque tiene sabores complejos y condensados.

Código 160540  
640ml  
Alcohol 15.5%



Bodega galardonada con el distintivo de Oro del Premio Anual de Sake Japonés 2019

# SHO CHIKU BAI SHIRAKABEGURA



**Primero, empezamos a construir una bodega de Sake (*Kura*).**

La bodega "*Shirakabegura*" que está situada en *Nada*, en la ciudad de *Kobe*, cuenta con nuevas y modernas instalaciones donde se reproduce la elaboración del Sake según el estilo tradicional artesano.

En dichas instalaciones se elabora Sake de alta calidad a través de un delicado proceso.

Además, el buen Sake necesita que el artesano sea meticuloso en su trabajo.

Trabaja de buena fe, pensando siempre en la persona que lo toma.

¿Qué Sake sería mejor y más auténtico? Como resultado de volver a lo básico en la elaboración de Sake, llegamos a "*Shirakabegura*", que es una fusión de la "técnica moderna" y la "elaboración tradicional".



# VARIEDADES DE SAKE



## Sake Ginjo

日本酒吟醸

- Esta variedad de Sake tiende a tener un sabor limpio, seco y aroma elegante.

## Sake Premium

プレミアム日本酒

- Junmai Daiginjo**  
Arroz pulido a por lo menos 50% de su tamaño original.

### Junmai Ginjo

Arroz pulido a por lo menos 60% de su tamaño original.

### Junmai

Junmai = «Arroz puro». Junmai sake se compone de sólo arroz, agua, koji y levadura. No se agregó alcohol.

## Sake Junmai

純米酒

- La característica de este Sake es que tiende a tener el cuerpo y sabor seco.

### Daiginjo

Arroz pulido a por lo menos 50% de su tamaño original. Añadido alcohol.

### Ginjo

Arroz pulido a por lo menos 60% de su tamaño original. Añadido alcohol.

### Honjozo

Arroz pulido a por lo menos 70% de su tamaño original. Añadido alcohol.

### Futsu Shu

Hecho de arroz, agua, koji y la levadura. Añadido alcohol. Significa «Sake normal»

# SAKE



### Ninki Ichi Gold

ゴールド人気 純米大吟醸  
Junmai Daiginjo. Alcohol 15%  
Código 202007 720 ml.



### Ninki Ichi Sparkling

瓶内発酵 スパークリング  
純米吟醸  
Junmai Ginjo. Alcohol 7%  
Código 201754 300 ml.



### Ninki Ichi Junmai Genshu

人気一 純米原酒  
Junmai Muroka. Alcohol 11%  
Código 202008 720 ml.



### · NINKI ICHI ·

Pequeña bodega en el norte de Japón (Fukushima), que elabora Sake de forma tradicional.



# SAKE



## Kyoka Gold

鏡花 純金箔入  
Junmai Ginjo.  
Sake puro de ginjo de arroz con un sabor ligero y suave. Arroz pulido al 60%. Alcohol 13%

Código 201314 370 ml.



## Koroobi Dodo

黒帯 堂々  
Yamari Junmai.  
Alcohol 15%

Código 201709 720 ml.



## Kuroobi Sansan

黒帯 燦々  
Junmai.  
Alcohol 16%

Código 201708 720 ml.



## Kagatobi Yamahai Junmai Cho Katakuchi

加賀 山麩純米 超辛口  
Yamahai Junmai.

Código 202320 720 ml.



## Kagatobi Junmai Daiginjo

加賀 純米大吟醸  
Daiginjo.

Un sake con aromas frutales y perfil suave, con un final limpio. Mejor servir frío. Alcohol 15%

Código 201313 300 ml.



## Kagatobi Yamahai Junmai Honkaku Karakuchi

加賀 山麩純米 本格辛口  
Yamahai Junmai.  
Mezcla de arroz Yamadanishiki (25%) y Gohyakumangoku (75%). El pulido del arroz es del 65%. Es una clase de sake seco y con mucha fuerza. Se puede tomar frío o caliente. Especial para pescado crudo, sushi, verduras cocidas y carpacho de carne.

Código 201319 720 ml.



## Kazeyo Mizuyo Hitoyo

風よ水よ人よ 純米  
Junmai.

Para tomar frío. Ligero y de excepcional Suavidad, perfecto para acompañar Mariscos o entrantes ligeros. Sake muy fácil de beber y bien estructurado, elaborado con tres variedades de arroz distintas: Yamadanishiki, Kimmonnishiki y Gohyakumangoku. Alcohol 12,3%

Código 201317 300 ml.



## Kuroobi Yuyu

黒帯 悠々 特別純米

Tokubetsu junmai. Para tomar frío o caliente (en este último caso resulta más potente en boca). Sinfonía de sabores debido a que en su elaboración se utilizan dos tipos de arroz: Yamada Nishiki y Kinmon Nishiki. Especial para pescado crudo y sushi.

Código 201316 300 ml.

Código 201320 720 ml.



## Fukumitsuya Chouki Jukusei 20 años

福光屋 長期熟成純米酒 百々登勢二十年

Arroz / Yamadanishiki 25%, Gohyakumangoku 75%.

Proporción de pulido de arroz / 70%

Alcohol 18°

Código 202322 720 ml.



FUKUMITSUYA SAKÉ BREWERY  
KANAZAWA JAPAN SINCE 1625



## Rihaku "Poeta Errante"

李白 純米 李白酒造  
Junmai Ginjo. Alcohol 15%

Código 161020 300 ml.



## Fukuju

福寿 純米吟醸 神戸酒心館  
Ginjo. Alcohol 15%

Código 201330 720 ml.

Bodega de más de 250 años, del distrito de Nada en Kobe, utiliza arroz local y agua de las frías montañas Rokko. Con arroz pulido un 40%, sake aromático y elegante. Aroma y sabor bien equilibrado. Para tomar frío. 15% alcohol

# SAKE



NEW

## Sake SCB Taru

上撰松竹梅「樽酒」吉野杉  
樽の香り

Alcohol 15%

Código 200613

300 ml.



## Kyoto fushimizu Junmai

松竹梅 京都伏水仕立て

Elaborado con agua especial en Kyoto llamada Fushimizu. Ideal para amantes del sake seco. Alcohol 13,5%

Código 160170

300 ml.

Código 160160

1,8 L.



## Gokai seco

松竹梅「豪快」辛口

Ligero y seco fermentado con levadura propia Hanbei de nuestra fábrica. Sabores Gokai vienen a la vida cuando se calienta. Alcohol 15%

Código 201206

1,8 L.



## Baisho

松竹梅 焙炒造り 佳撰

Zukuri Kazen  
Sorprendentemente fuerte y seco. Exclusivo método de tostado. Limpio y fácil de beber. Es aún más delicioso degustado frío (5~15°C). Alcohol 14%

Código 203670

1,8 L.



## Daiginjo

L'Atelier du Sake  
Alcohol 17,5%

Código 202722

500 ml.



## Sho Chiku Bai

松竹梅クラシック <純米>

Classic Junmai

El sake más tradicional de la gama Takara. Para apreciarlo completamente, servirlo caliente o a temperatura ambiente. Es ideal para los platos sazonados. Alcohol 15%

Código 160190

18 L.

Código 160200

750 ml.

Código 160210

180 ml.



## Koshu Masamune

甲州正宗 <純米>

Junmai

Sake tradicional y bien equilibrado. Perfecto para la cocina. Alcohol 14%

Código 160120

18 L.



## Sake Ryoriyo Seishu

料理用清酒 酒菜

Origen: Japón

Alcohol 14%

Código 203274

18 L.



## Sake Takara Ryori No Tame de cocina

料理のための清酒

Origen: Japón

Alcohol 14%

Código 203267

500 ml.

**TakaRa**  
— 宝酒造 —



NEW

## Tosatsuru Ginjo Azure

土佐鶴 純米吟醸アジュール  
Alcohol 15°

Código 203757

720 ml.



## Nanbu Bijin

南部美人 <特別純米>

Tokubetsu Junmai. Sake de aroma intenso y afrutado. Alcohol 15,5°

Código 202145

720 ml.



## Naruto Tai

鳴門鯛 吟醸しぼりたて生原酒

Ginjo Nama Genshu  
Alcohol 18,5°

Código 203121

720 ml.



NEW

## Sake Wakaze

ゆず酒

Alcohol 13%

Código 203841

750 ml.



NEW

## Sake Ispahan Rose

イスパハン

Alcohol 13%

Código 203842

750 ml.



# BEBIDAS



**Ramune original**  
ラムネ オリジナル  
Código 201786 200 ml.



NEW

**Ramune de naranja**  
Código 204279 200 ml.



**Ramune de fresa**  
ラムネ イチゴ味  
Código 201267 200 ml.



**Ramune de melón**  
ラムネ メロン味  
Código 201268 200 ml.



**Ramune de lychee**  
ラムネ ライチ  
Código 201863 200 ml.



**Ramune de piña**  
ラムネ パイン味  
Código 202393 200 ml.



**Limón & té verde**  
レモン & グリーンティー  
Código 110150 250 ml. x 12



**Bayas Goji & té verde**  
ゴージ & グリーンティー  
Código 110160 250 ml. x 12



**Granada & té verde**  
ざくろ & グリーンティー  
Código 110170 250 ml. x 12

## Mangajo

Alianza de sabores.

Té verde fresco e ingredientes 100% naturales hacen la combinación perfecta entre MangaJo, poké o sushi.



# LICORES Y DESTILADOS



## Licor de Matcha

宇治抹茶

Alcohol 12,4%

Código 203556 700 ml.

## Licor de Yuzu

柚子のきもち

Alcohol 12,4%

Código 203554 700 ml.

## Licor de fresa

福岡あまおう

Alcohol 12,4%

Código 203555 700 ml.

## Licor de melocotón

山梨白桃

Alcohol 12,4%

Código 203553 700 ml.

## Furano licor melón

富良野メロン

Alcohol 12%

Código 203086 720 ml.



· LIMITED EDITION ·

## Whisky japonés Fujisan

日本産ウイスキー富士山

Alcohol 40%

Código 202000 700 ml.



## Kuro Mirin Fukumitsuya 7 años

黒みりん 福光屋

Alcohol 14%

Código 202321 370 ml.



## Vino de ciruela

梅酒

Takara Plum.

El Umeshu es un licor de ciruela del Japón. Servido solo, con hielos (roky, del inglés rock) o diluido con agua (la mayoría de las veces con gas) o con soda, el Umeshu es muy apreciado por sus características de fragancia y filtrado, sabor dulce. Vino de ciruela. Alcohol 10%

Código 160230 750 ml.

Código 160240 5 L.

# OTRAS BEBIDAS ALCOHÓLICAS



## Melocotón de Yamanashi

日本の農園から 山梨もも

Chu-Hai. Alcohol 4% vol.

Código 203560 350 ml.



## Yuzu de Kochi

日本の農園から 高知ゆず

Chu-Hai. Alcohol 4% vol.

Código 203561 350 ml.



## Manzana Aomori

日本の農園から 青森りんご

Chu-Hai. Alcohol 4% vol.

Código 203562 350 ml.

# SHOCHU

## 焼酎

El Shochu es una bebida alcohólica muy similar al vodka. Entre 20° y 45°, el Shochu es destilado a partir de diferentes ingredientes como la batata dulce, el arroz, la cebada o el azúcar moreno. Esta bebida es muy famosa en Japón y se puede beber "straight", "on the rocks" o en cocktails.

Se cree que el Shochu llegó de Asia del Sur por las islas Ryu-Kyu (Okinawa), que continúa destilando un Shochu local llamado Awamori, elaborado con arroz de grano largo, mientras que el arroz cultivado en Japón es un arroz de grano corto (Japónica). Un poco más al norte de Okinawa, Kyushu constituye el terreno original del Shochu japonés pero en este momento se destila a base de batata dulce, una cultura emblemática de la región.

A día de hoy, hay numerosos Shochu en función de los diferentes cereales o plantas utilizadas para sus destilación: alforfón, shiso, cebada, arroz, batata...



### Shochu Hamada

「海童」 祝の赤

"Kaido aka"

Se usa una batata de Kagoshima (USA), arroz malteado y agua 100% del fondo del mar. Su aroma es dulce de batata y frutas. Produce una sensación de agua en la boca, suavemente dulce pero al final es seco. Combina bien con cualquier tipo de comida. Muy recomendable con pescado crudo y frituras. Se puede tomar solo, con hielo o con agua caliente. Alcohol 25%

Código 201331 720 ml.

Código 201733 300 ml.



### Shochu Hamada

「隠し蔵」

"Kakushigura"

Se usa una batata de Kagoshima (USA), arroz malteado y agua 100% del fondo del mar. Su aroma es dulce de batata y frutas. Produce una sensación de agua en la boca, suavemente dulce pero al final es seco. Combina bien con cualquier tipo de comida. Muy recomendable con pescado crudo y frituras. Se puede tomar solo, con hielo o con agua caliente. 25% Alcohol

Código 201332 720 ml.



### Shochu envejecido "Sassyu Tamashi"

薩州魂

Alcohol 40%.

Código 201560 700 ml.



### Shochu "Japan"

焼酎 japan

Alcohol 25%.

Código 160440 700 ml.



### Shochu "Nippon"

Alcohol 25%.

焼酎 nippon

Código 201856 700 ml.



### Shochu Imo Kurokama de batata

黒麹本格芋焼酎 黒麴

Alcohol 25%.

Código 201328 720 ml.

# — LICORES KYOTO

## Kyoto Matcha

京都宇治抹茶



- ㉔ Kyoto Uji Matcha 50ml
- Imo kurokama Shochu 50ml
- Vodka vainilla 20ml
- Doble crema 10ml
- 2 gotas de bitter Vainilla
- Sirope de caña de azúcar 5ml

Batir todo y adornar con Matcha en polvo



## Kyoto Yuzu

京都ゆず

- ㉔ Kyoto Yuzu 50ml
- Exprimir medio limón fresco
- 2 cucharadas de bitter limón
- Sirope de caña de azúcar 10ml
- Batir todo y espolvorear Mio
- Adornar con Hojiso o flores comestibles



# — APERITIVOS Y SNACKS



### Guisantes al wasabi

わさびグリーン豆

Wasabi peas. Origen: Japón

Código 201266 1 kg.



### Chips de gambas

えびせんべい

Código 201105 200 gr.



### Aperitivo japonés de arroz

あられミックス

Mixed Arare

Código 200145 7 kg.



### Chips de alga Nori

海苔チップ

Código 201677 30 gr.



### Dulce de judía roja

練り羊羹

Neri Yokan

Código 201258 150 gr.



スーパードライ



JAPAN'S No.1 BEER  
Asahi

BEER

ASAHI BREWERIES LIMITED  
SUPER  
"DRY"

Asahi

ASAHI SUPER DRY IS BREWED WITH PRECISION TO VERY HIGH QUALITY STANDARDS. UNDER THE SUPER MASTER BREWERS, OUR ADVANCED TECHNIQUES DELIVER A DRY, CRISP TASTE AND QUICK, CLEAN FINISH. WE CALL IT KARAKUCHI TASTE.

辛口

スーパードライ  
アサヒビール

330ml e

BEYOND EXPECTED

# CERVEZAS



## Cerveza Iki Yuzu y Té verde

ikiビール 柚子とグリーン  
ティ

Alcohol 4,5 % vol.

Código 111301 330 ml.



## Cerveza Iki Jengibre y Té verde

ikiビール 生姜とグリーン  
ティ

Alcohol 5,5 % vol.

Código 200092 330 ml.



## Cerveza Iki Zero y Té verde

ikiビール グリーンティ  
ゼロ

Alcohol 0% vol.

Código 203718 330 ml.



## Stout

スタウト (黒ビール)

Origen Japón  
Alcohol 7 % vol.

Código 201182 330 ml.



## Cerveza Asahi

アサヒビール

Alcohol 5,2 % vol.

Código 202199 330 ml. x 24



## Cerveza Asahi

Alcohol 5,2 % vol.

Código 202198 500 ml. x 20



## Cerveza Asahi

Alcohol 5,2 % vol.

Código 203338 330 ml. x 24



## Koshihikari

こしひかり越後ビール

Origen Japón  
Alcohol 5 % vol.

Código 201181 500 ml.



## Cerveza Coedo Kyara

coedoビール 伽羅

Origen Japón

Alcohol 5,5 % vol.

Código 200207 333 ml.



## Cerveza Coedo Ruri

coedoビール 瑠璃

Origen Japón

Alcohol 5 % vol.

Código 200022 333 ml.



## Cerveza Coedo Beniaka

coedoビール 紅赤

Origen Japón

Alcohol 7 % vol.

Código 200021 333 ml.



## Cerveza Coedo Shiro

coedoビール 白

Origen Japón

Alcohol 5,5 % vol.

Código 200023 333 ml.



## Kirin Free

キリンフリー

Alcohol 0 % vol.

Código 204262 24 x 33 cl.



## Kirin Ichiban lata

キリン一番 缶

Código 160400 24 x 33 cl.



## Barril de acero inoxidable

キリンドラフト

Código 200712 30 L.



## Kirin Ichiban botella

キリン一番

Código 160390 20 x 50 cl.



## Kirin Ichiban botella

キリン一番

Código 160380 24 x 33 cl.



## Kirin Ichiban botella pack retail (5% vol.)

キリン一番

Código 203200 4 x 6 bot. x 33 cl.





**KIRIN ICHIBAN**



**KIRIN FREE**  
0.0% ALCOHOL



# **KIRIN**

## HEART OF JAPAN

# Cerveza artesanal japonesa super premium



200021 COEDO 紅赤 -Beniaka-

Ale Premium caracterizada por su color ámbar rojizo y sabor dulce. Una cerveza única realizada con malta de alta calidad y patata dulce Satsuma (horneado de la patata dulce Satsuma tipo Kintoki de Koedo Kawagoe Bushuu). La hemos bautizado "Beniaka" por el color y el sabor de la patata dulce Satsuma. Este producto se embotella sin filtrar. Al ser cruda y sin filtrar podrás disfrutar del rico sabor único del "Japan Kawagoe Original Ale".



200022 COEDO 瑠璃 -Ruri-

Una cerveza Pilsner de primera calidad con un color dorado claro y un suave contraste de burbujas blancas, refrescante al paladar. Mientras disfrutas de su sabor ligero, es un placer gozar su equilibrio entre un sabor profundo su aroma y amargura del lúpulo. Es una cerveza que no cansa y se adapta a cualquier comida. La bautizamos "Ruri" por su característica translucidez.



200023 COEDO -Shiro-

Una cerveza de trigo caracterizada por un color blanco turbio, brillante y suave, exclusivo de la cerveza sin filtro. El dulce aroma producido por la malta de trigo y la levadura especialmente elegida recuerda a la fruta. Con una textura suave, profunda y refrescante es muy agradable al paladar. La hemos bautizado "Shiro" por su sabor con carácter, pero al mismo tiempo suave y envolvente y su color.



200207 COEDO 伽羅 -Kyara-

Una cerveza con un color marrón amarillento profundo y rojizo. El aroma a lúpulo, con reminiscencias a uvas blancas y cítricos, se extiende en la boca con un amargor vivo y hermoso. Su formulación de malta cuidadosamente seleccionada y un contenido de alcohol ligeramente superior le dan realce al sabor y generan un cuerpo medio redondeado. Su levadura lager fermentada a baja temperatura le da carácter y un regusto cómodo y claro.

Emblema familiar de Marihana COEDO, Koedo. A la ciudad de Kawagoe en Saitama, que prosperó como la cocina de Edo, se la conoce como "Koedo" (la pequeña Edo). Los artesanos de COEDO elaboran cerveza cada día siguiendo la tradición heredada. La elaboración de la cerveza comenzó en este lugar en 1996. Esta posibilidad apareció gracias a la utilización efectiva de los cultivos locales. Ese deseo tomó forma y todavía hoy en día se mantiene vivo en la cerveza tradicional de Kawagoe, Beniaka, elaborada con la patata dulce satsuma.



iki  
B E E R

## Descubre un mundo de sabores

iKi Beer ha nacido de los encuentros y las experiencias adquiridas durante viajes a países lejanos. Así nació iKi Beer: en el monasterio de Tenri-kyo, en Japón, donde un neerlandés ávido de viajes se quedó durante tres años. Regresó a Europa lleno de sabiduría y con la idea de la iKi Beer. Es una cerveza repleta de sabores del mundo, ya que además de la malta de cebada, el lúpulo y la levadura, durante el proceso de elaboración también se le añaden hojas frescas de té Sencha. Por ese motivo, en la iKi se puede saborear ese toque Zen tan necesario en estos tiempos. Disponible en tres sorprendentes sabores: Ginger, Yuzu y Zero.

Y hay más buenas noticias, porque la iKi Beer no solo es ecológica, sino también vegana.



### Cerveza IKI Jengibre y Té verde

Alcohol 5,5 % vol.  
Código 200092 330 ml.

### Cerveza IKI Yuzu y Té verde

Alcohol 4,5 % vol.  
Código 111301 330 ml.

### Cerveza Zero IKI Té verde

Alcohol 0,0 % vol.  
Código 203718 330 ml.

# UTENSILIOS Y VARIADOS



## Adorno plástico Montaña

山形バラ

Baran Yamagata

Código 150580

1000 piezas



## Adorno plástico Langostino

海老型バラ

Baran Ebigata

Código 201274

1000 piezas



## Adorno plástico Hoja de Shiso

大葉 バラ

Baran Oba

Código 201273

500 piezas



## Esterilla de bambú

まきす (太)

Makisu

Código 201859

24 cm.

Código 201122

27 cm.



## Lata para conservar nori

海苔缶

Nori can zen kei

Código 201371

Grande

Código 201714

Mediana



## Gas para soplete

ガスボンベ

Código 201064

Unidad



## Pistola soplete

ガスバーナー

Código 201393



## Pinzas gin no tsume III

骨抜き 銀の爪

Honenuki

Código 202025

10,85 cm.



## Pinzas para pescado

骨抜き

Honenuki

Código 201287



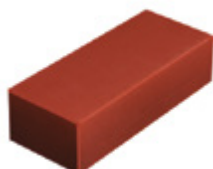
## Brocha de cocina

料理刷毛

Ryori Hake

Código 203747

20 cm.



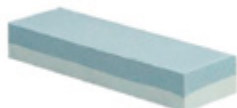
## Piedra de afilar grande

中砥 大

Nakato

Código 200329

23 x 10 x 8 cm.



## Piedra de afilar doble cara

コンビ砥石

Konbi Toishi

Código 201297

20,5 x 5 x 2,5 cm.



## Cuchillo Usuba

薄刃包丁

Para verdura

Código 201288

18 cm.



## Cuchillo Deba

出刃包丁

Para cortar cabeza y limpiar pescado

Código 200324

16,5 cm.

Código 201290

19,5 cm.



## Cuchillo Yanagiba

柳刃包丁

Para sushi y sashimi

Código 200328

27 cm.

Código 201293

30 cm.



## Mandolina japonesa

ペンリナー 野菜スライサー

Sin recogedor

Código 200320

320 x 100 mm.



## Rallador de verduras

-かつらむき

Katsura Muki

Código 201294



## Rallador de verduras

-かつらむきS

Chiba Katsura Muki CKT01

Código 203457



## Palillos Agebashii

揚げ箸

Para tempura

Código 201291

35 cm. Unidad



## Palillos Moribashi

盛箸

Para cocinar - Metal

Código 201715

15 cm. Unidad

## Juego de 4 cuchillas de repuesto

Código 202555

## Cuchillas de repuesto

Código 203551

# UTENSILIOS Y VAJILLA



## Vitrina hoshizaki

冷蔵 ネタケース

Tecnología japonesa especial para pescado fresco

Código 201126	1,20 m
Código 201127	1,50 m
Código 201128	1,80 m
Código 201129	2,10 m



## Tabla de corte japonesa

合成ゴムまな板 クッキング

グトップ

1200 x 450 x 20 mm.

Código 202431  
Consultar otros tamaños



## Cono de madera pino

木製コーン(松)

Código 201723	120 mm. 50 uds.
Código 201087	170 mm. 50 uds.



## Congeladores - 60°

冷凍庫 -60°

Varios tamaños a consultar

Código 201637	LFT325
Código 201638	LFT425



## Plato de madera

木皿

Código 201085	14 x 14 cm. 100 pcs.
---------------	-------------------------



## Barco de madera pino

舟形経木

Código 201084	18 cm. 100 uds.
---------------	--------------------

Código 202103	7,7 cm. 100 uds.
---------------	---------------------



## Mantel de papel

ペーパーマット

Código 201718	100 ud.
---------------	---------



## Dispensador mayonesa "Magic 5"

マジックファイブ マヨネーズディスペンサー

Tamaño especial - Negro

Código 201231	500 cc.
---------------	---------



## Sujetapalillos

お箸サポート

Colores surtidos

Código 201123  
bolsa 100 unidades



NEW

## Batidor Bambú

茶筌

Para Matcha

Código 203850  
Caja con 10 cajitas  
Cajita de 25 unidades



## Hojas madera

木製シート

Hojas madera para cocinar

Código 201086	300 uds.
---------------	----------



## Rallador para wasabi

鯰皮削

Piel de tiburón

Código 201276	18,2 x 8,8 cm.
---------------	----------------



## Servilleta negra

紙ナプキン 黒

20 x 20 cm.

Código 202035	Caja 3200 ud.
---------------	---------------



## Servilleta kraft

紙ナプキン 黒

40 x 40 cm.

Código 201552	Caja 2000 ud.
---------------	---------------



## Papel Titusec

食品保鮮ペーパー

Especial pescado

Código 201102	1 paquete 2 rollos
---------------	--------------------

El **papel Titusec** es especial para envolver pescado y conseguir una óptima conservación. Permite una gran absorción de la humedad, deja respirar el producto y no se queda pegado. Un papel especial que alarga la vida útil del producto, manteniendo su calidad intacta.



# UTENSILIOS Y VAJILLA



## Cocedera eléctrica arroz Japón

炊飯器 “タイガー”

Tiger

Código 152780 3,6 L.



## Bol metálico interior. Cocedera eléctrica arroz

炊飯器 内釜 タイガー炊飯器用

Tiger

Código 202332 3,6 L.



## Cocedera eléctrica de arroz Korea

炊飯器

Cuckoo

Código 200597 4,6 L.



## Termo para conservar arroz

米専用保温ジャー JAPON

Tiger

Código 152850 3,9 L.  
Código 152760 5,7 L.



## Termo para conservar arroz

米専用保温ジャー TAIWAN

Jelco

Código 201721 6 L.



## Termo de madera para arroz

おひつ

Ohitsu

Código 201282 24 x 15 cm.



## Vaporera bambú

せいろ

Varios diámetros

Código 201722 21 cm.  
Código 201712 15 cm.



## Hangiri de madera

はんぎり

Código 150630 66 cm.

Código 201300 48 cm.

Código 201301 33 cm.

Código 202717 Plástico 60 cm.



## Sartén para tortilla

玉子焼き器 蓋つき

Tamagoyaki Pan

Código 201928 18 cm.



## Recipiente metal para salsa

タレ入れ

Tare Ire

Código 203877 10x10x9 cm.



## Cubiertos de madera

木製カトラリー

Set de cubiertos con funda de tela.

Código 203848

Juego en bolsa plástica individual



## Molinillo japonés

ごますり器

Manual para sésamo

Código 201277



## Escamador

ウロコ取り

De metal

Código 201303 21 cm.

Código 201304 19 cm.



## Espátula de madera

宮島

Para mezclar arroz

Código 201286 45 cm.

Código 201298 57 cm.



## Espátula Shamoji

しゃもじ

Tyger

Código 203573 23,5 cm.



## Papel para tempura

天ぷら敷紙

Código 201295 50 hojas

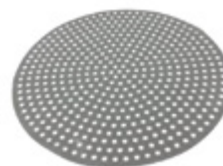


## Red

炊飯ネット

Para arrocera

Código 201305 105 x 100 cm.



## Goma

炊飯シート

Para arrocera - Suihan Sheet

Código 201307 25,5 cm.



## Molde para Oshisushi

押し寿司の型

Oshisushi No Kata

Código 201310 145 x 54 x 50 mm.



# UTENSILIOS Y VAJILLA



## Carbón Binchotan

備長炭  
Código 201502 Caja 12 kg.



## Barbacoa

飛騨コンロ 黒  
Hida Konro/Kuro Dai  
14 x 12 cm  
Código 203721 14 X 12 cm.  
(No incluye bandeja)



## Barbacoa

飛騨コンロ  
Hida Konro  
Código 201717 14,5 cm.



## Plato negro

平皿 黒祥  
Plato Kokusho  
Código 203514 23 cm.



## Plato marrón

平皿 赤茶備前  
Plato Akacha Bizen  
Código 203515 24,6 cm.



## Dispensador de soja

醤油差し  
Takeya  
Código 201280 180 mm.



## Platito para soja

醤油皿  
Código 201312 9,5 cm.



## Jarrita de sake

徳利  
Sabi marrón  
Código 201284 200 ml.



## Chupito de sake

猪口  
Sabi  
Código 201285 50 ml.



## Jarrita para soja

醤油差し  
Tesa Marrón  
Código 201283 200 ml.



## Vaso cerámica té

湯呑み  
Yunomi 9 cm  
Código 201302



## Cuenco de Ramen

ラーメンどんぶり  
Ramen bowl  
Código 201774 Negro 28,5 x 7,5 cm.  
Código 201985 Blanco 28,5 x 7,5 cm.



## Cuchara de bambú

竹 レンゲ  
Cuchara para Ramen  
Código 201972 21 cm.



## Plato Sanma Mokume

サンマ皿木目  
Código 201278 33 X 10 cm.



## Plato Hakuyu Nagasara

白釉 長皿  
Código 202464 34 X 11 cm.



## Hashioki posapapillos ceramica

箸置き  
Código 201731 Unidad



## Cuenco Sopa madera

木製 汁碗  
Código 204093 11,7 x 6,7cm  
(6 uds)



## Cuenco kikkowan

亀甲椀  
Negro Para Sopa  
Código 201275



## Temaki stand triple

手巻きスタンド  
Código 201311



## Bandeja Bento

幕の内弁当箱  
Makunoichi Bento  
5 compartimentos  
Código 201428 23,5 cm.



## Virutas de cerezo

Sakura para ahumar  
スモークチップ サクラ  
Código 204228 500 gr.

Use estas astillas de madera para obtener un sabor increíble y único a cualquier plato. Diseñado cuidadosamente para quemar cada astilla de madera creando un aroma ahumado fuerte y consistente. Crea una poderosa fragancia para ahumar cerdo, cordero y carnes de caza.

# PALILLOS Y BROCHETAS

La funda de los palillos se puede personalizar con su logo/colores corporativos.  
Consultanos pedido mínimo, tiempo de espera y precios.



## Palillos lacados para comer

塗り箸

Código 201681

Unidad



## Palillos reutilizables Alloy

業務用 エコ箸

Código 203317

10 Pares



## Palillos de bambú sin funda - 21 cm

塗り箸

Código 150020

Take 100 Pares

Código 151100

Twin 100 Pares



## Palillos de bambú con funda - 21 cm

割箸 竹天削 袋入り

Código 150120

Take 100 Pares

Código 201684

Twin 100 Pares



## Palillos de bambú sin funda oscuros - 21 cm

割箸 炭化 竹天削

Código 201114

100 Pares



## Palillos Twin bambú oscuros - 21 cm

割箸 炭化 竹双生

Código 201115

100 Pares



## Palillos sin funda 24 cm

割箸 エゾ天削 9寸 24cm

Ezo Pino

Código 150030

100 Pares



## Palillos Rikyu - 24 cm

割箸 利休

Código 201691

100 Pares

Dos puntas con vitola

Código 201692

100 Pares

carbonizado

Dos puntas sin vitola



## Palillos Jokoban con funda - 21 cm

割箸 上小判 袋入り

Código 150050

100 Pares



## Palillos Jokoban sin funda

割箸 上小判

Código 150060

100 Pares



## Palillos Take bambú 24 cm

割箸 竹天削

Código 201117

100 Pares



## Palillos bambú con funda plástica cerrada

プラスチック袋入り割り箸

Código 201686

100 Pares



## Palillos madera con funda cerrada

プラスチック袋入り割り箸

Código 201079

100 Pares



## Palillos Nabashi

菜箸

Para cocinar - Bambú

Código 201702

100 Pares



## Palillos Bambú 2 puntas - 8 cm

松葉串

Matsuba Gushi

Código 201698

10 Bolsitas x 100 ud.



## Brocheta Bambú

竹串

Takegushi

Código 201695

12 cm.

Código 201694

15 cm.

Código 201119

18 cm.

2000 ud.



## Brocheta pistola Bambú

鉄砲串

Teppo Gushi

Código 201120

12 cm.

Código 201696

15 cm.

Código 201697

18 cm.

250 ud.



## Palillos Lazo - 9 cm

のし串

Noshi Gushi

Código 201121

100 ud.

# ENVASES TAKE AWAY



## Sushi Yoki 0.6

寿司容器 黒 巻き寿司用

Tamaño largo - Negro

Código 201729 (A-06)

50 piezas (217 x 90 mm)

## Sushi Yoki 0.8

寿司容器 黒 0.8合

Tamaño pequeño - Negro

Código 201730 (A-01)

50 piezas (165 x 114 mm)

## Sushi Yoki 1

寿司容器 黒 1合

Tamaño normal - Negro

Código 201726 (A-02)

50 piezas (185 x 129 mm)

## Sushi Yoki 1.5

寿司容器 黒 1.5合

Tamaño medio - Negro

Código 201727 (A-03)

50 piezas (216 x 135 mm)

## Sushi Yoki 2

寿司容器 黒 2合

Tamaño grande - Negro

Código 201821 (A-07)

50 piezas (230 x 155 mm)

## Sushi Yoki 0.4

寿司容器 黒 0.4合

Tamaño pequeño - Negro

Código 201725 (A-05)

50 piezas (165 x 90 x 18 mm)

## Sushi Yoki 0.2

寿司容器 黒 0.2合

Tamaño muy pequeño - Negro

Código 201820 (A-09)

50 piezas (140 x 81 mm)

## Sushi Yoki 4

寿司容器 正方形 黒 4合

Tamaño gigante - Negro

Código 201819 (A-10)

50 piezas (265 x 265 mm)



## Sushi Yoki

サラダ用 容器

Tamaño especial - Madera

Código 201488

(140 x 115 x 50 mm)



## Bol para sopa

味噌汁用カップ

Código 152161

50 piezas (93 x 66 mm)



## Tarrina transparente YP605

透明容器

Código 201880

50 piezas



## Sushi Oke P-14

寿司桶

45 x 310 mm

Código 201489 25 pcs.



## Taberin

たれびん赤

Mini botellita de plástico

Código 150150 100 piezas  
15 ml.

Código 150210 50 piezas  
30 ml.

Código 201486 100 piezas  
20 ml.



## Tarrina para salsa 2 oz

透明プラスチックカップ

Con tapa - Blanco

Código 201816 125 piezas

Código 201824 100 piezas



## Envase Mochi 2 pzas

デザートケース モチ2個用

Tamaño especial - Negro

Código 201834 50 pcs.



## Domburi para microondas

井用 ボウル もみじ柄 小 (ふた付)

Código 200214 "S" 15 cm x 50 uds (rojo/ negro)

Código 201818 "M" 17 cm x 50 uds (rojo/ negro)

Código 202057 "S" 15 cm x 50 uds (negro)

Código 202363 "M" 17 cm x 50 uds (negro)



## Sushi Oke

寿司用 正方形 黒

Plástico. 312 x 312 x 40 mm

Código 201495 25 pcs.



## Yakumizara

プラスチック薬味皿

7,5 x 5,5 x 1,5 cm

Código 201817 250 piezas

Rojo/Plata

Código 180790 250 piezas

Negro



## Envase Ramen (base)

ラーメン用容器

Envase especial transparente  
para transporte Ramen

Código 202473 50 ud.

## Envase Ramen (interior)

ラーメン用容器

Envase especial transparente  
para transporte Ramen

Código 202474 50 ud.

## Envase Ramen (tapa)

ラーメン用容器

Envase especial transparente  
para transporte Ramen

Código 202475 25 ud.

## Bento box

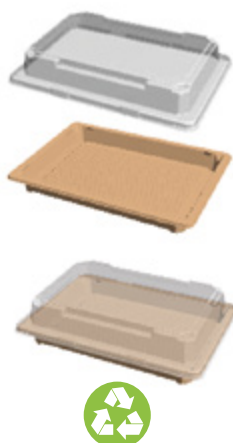
仕切り弁当箱

Plástico. 265 x 205 x 45 mm

Código 201822 50 pcs.



# ENVASES rPET TAKE AWAY



**A02 - 185 x 120 x 20 mm**

リサイクル寿司容器

Caja: 616 piezas

Código 203624 Base  
Código 203625 Tapa



**A03 - 213 x 134 x 20 mm**

リサイクル寿司容器

Caja: 540 piezas

Código 203626 Base  
Código 203627 Tapa

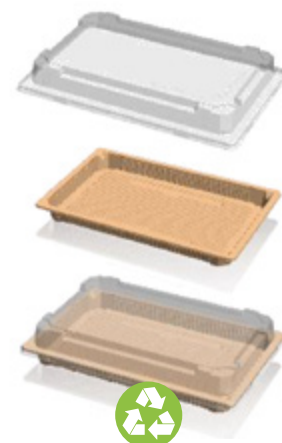


**A06 - 217 x 87 x 20 mm**

リサイクル寿司容器

Caja: 720 piezas

Código 203630 Base  
Código 203631 Tapa

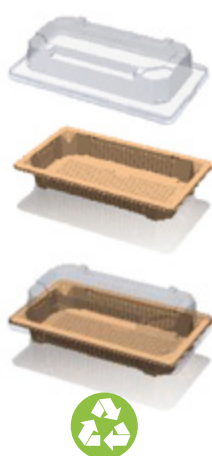


**A07 - 224 x 150 x 20 mm**

リサイクル寿司容器

Caja: 432 piezas

Código 203632 Base  
Código 203633 Tapa



**A09 - 136 x 80 x 20 mm**

リサイクル寿司容器

Caja: 1350 piezas

Código 203634 Base  
Código 203635 Tapa



**A10 - 257 x 257 x 20 mm**

リサイクル寿司容器

Caja: 280 piezas

Código 203636 Base  
Código 203637 Tapa



**A01 - 166 x 115 x 20 mm**

リサイクル寿司容器

Caja: 720 piezas

Código 203622 Base  
Código 203623 Tapa



**A05 - 171 x 91 x 20 mm**

リサイクル寿司容器

Caja: 810 piezas

Código 203628 Base  
Código 203629 Tapa



## TRANSICIÓN A LA ECONOMÍA CIRCULAR

Una estrategia ecosostenible:

2025: Al menos 55% de todos los envases plásticos deberán ser reciclados.  
2030: Todos los envases plásticos en el mercado europeo deberán ser reutilizables.



## NUEVA GAMA

Cominport ha desarrollado una gama de envases para sushi y otros alimentos. Plástico rPET: 100% reciclado / reciclable e innovador. Imagen diferenciadora local (fabricado en EU).



# ENVASES TAKE AWAY



## Eco envase pulpa 0.4

オーガニック寿司容器 0.4合

Tamaño pequeño

Código 202442 Bases

Código 202444 Tapas

50 piezas (165 x 90 x 18 mm)

## Eco envase pulpa 0.6

オーガニック寿司容器

Tamaño largo

Código 202395 Bases

Código 202396 Tapas

50 piezas (217 x 90 mm)

## Eco envase pulpa 1

オーガニック寿司容器1合

Tamaño normal

Código 202254 Bases

Código 202255 Tapas

50 piezas (185 x 129 mm)

## Eco envase pulpa 1.5

オーガニック寿司容器1.5合

Tamaño medio

Código 202271 Bases

Código 202288 Tapas

50 piezas (216 x 135 mm)

## Eco envase pulpa 2

オーガニック寿司容器2合

Tamaño grande

Código 202379 Bases

Código 202316 Tapas

50 piezas (230 x 155 mm)



## Eco box negro (carton)

エコボックス 黒

Código 203227

Código 203229 Tapas PRO3 - F

50 ud. (150 x 105 x 25 mm)

## Eco box negro (carton)

エコボックス 黒

Código 203223

Código 203226 Tapas PRO2 - F

50 ud. (215 x 77 x 25 mm)

## Eco box negro (carton)

エコボックス 黒

Código 203230

Código 203232 Tapas PRO5 - F

50 ud. (175 x 120 x 25 mm)

## Eco box negro (carton)

エコボックス 黒

Código 203234 PRO7 - F

Código 203235 Tapas

50 ud. (205 x 128 x 25 mm)



## Eco box kraft (carton)

エコボックス クラフト

Código 203228

Código 203229 Tapas PRO3 - F

50 ud. (150 x 105 x 25 mm)

## Eco box kraft (carton)

エコボックス クラフト

Código 203224

Código 203226 Tapas PRO2 - F

50 ud. (215 x 77 x 25 mm)

## Eco box kraft (carton)

エコボックス クラフト

Código 203231

Código 203232 Tapas PRO5 - F

50 ud. (175 x 120 x 25 mm)

## Eco box kraft (carton)

エコボックス クラフト

Código 203233

Código 203235 Tapas PRO7 - F

50 ud. (205 x 128 x 25 mm)

## Eco box kraft (carton)

エコボックス クラフト

Código 203236

Código 203238 Tapas PRO9 - F

50 ud. (220 x 135 x 25 mm)

Nuevos envases ecológicos con base de cartón y tapa de pet transparente 100% reciclable. No aptos para microondas.



## Eco bowl 32 oz pulpa

エコ ボウル

Código 202034 Bases

Código 201667 Tapas

50 piezas



## Bento box eco pulpa

エコ 弁当

Código 203156 Bases

Código 203157 Tapas

50 piezas (20,3 cm)



## Salad box kraft (carton)

エコ サラダボール クラフト

Código 203458 750 ml.

Código 203459 1000 ml.

Código 203460 Tapas Pet

Código 203461 1300 ml.

Código 203462 Tapas Pet

50 ud.



# KiWAMi®

## CONOCE NUESTRA LÍNEA EXCLUSIVA DE PRODUCTOS

MÁS ALLÁ DE LA EXCELENCIA, NUESTROS PRODUCTOS SON EL RESULTADO DE UNA CUIDADOSA SELECCIÓN DE INGREDIENTES DE ALTA CALIDAD Y UNA METICULOSA ELABORACIÓN EN CADA PASO DEL PROCESO.



**ATRÉVETE A PROBAR LO MEJOR CON KIWAMI**

# LOS IMPRESCINDIBLES



## Poke bol

ポケボウル

### ㉡ Base

Arroz Shinjumai Italia  
Arroz Shinjumai California  
Arroz Japón Koshihikari  
Arroz Negro Venere  
Arroz Kiwami Premium

### ㉡ Toppings

Shichimi Togarashi  
Sésamo  
Kizami nori  
Ao nori ko  
Cebolla frita  
Furikake noritama  
Furikake kaori  
Furikake yukari  
Beni shoga  
Tobiko (naranja, rojo, negro, yuzu, wasabi)  
Ikura (Huevas salmón)  
Ensalada Wakame  
Tenkasu (migas tempura)

### ㉡ Salsas

Mayonesa japonesa  
Dressing "QP" de sésamo  
Salsa de Soja "Shoda"  
Ponzu  
Ajipon  
Teriyaki  
Yakiniku (Barbacoa)  
Sriracha  
Aceite de Sésamo  
Salsa Yuzu

### ㉡ Proteína

Atún fresco  
Atún congelado  
Salmón Fresco  
Salmón Ora King Congelado  
Filete Salmón Noruego cong.  
Lubina fresca  
Escolar Negro (Pez Mantequilla)  
Hamachi  
Filete Hamachi fresco y congelado  
Tofu Firme  
Tofu Frito  
Surimi cangrejo  
Tiras de pollo Sweet & Chili  
Tiras de pollo asadas

## Ramen

ラーメン



El secreto del ramen es utilizar un buen fideo elaborado específicamente para este plato y tenemos los mejores: Sun Noodles elaboran fideos artesanales con distintos grosores, formas y texturas; puedes elegir el fideo ideal dependiendo del tipo de ramen que quieras preparar. Para preparar los fideos, debes ponerlos en agua hirviendo el tiempo indicado en cada tipo, que va desde los 35s hasta los 2m 30s.

Una vez elegido el mejor fideo, toca hacer un buen caldo... Te facilitamos el laborioso trabajo con los caldos concentrados. Tenemos 4 sabores distintos y son muy fáciles de hacer; únicamente diluye el concentrado elegido en la proporción de agua indicada en el envase y ponlo a cocer (podrás encontrar las 4 variedades de fideos y concentrados en la **pág. 33**).

A continuación, elige un bol cerámico y cuchara de bambú (**pág. 64**) o el envase específico para take away (**pág. 66**), para presentarlo y terminarlo con los toppings elegidos, como por ejemplo: una 1/4 hoja de nori, un par de rodajas de naruto maki o kamaboko, un poco de tori karaage, tofu firme o tofu frito, edamame, menma (bambú), benishoga (jengibre), huevo cocido y algo de verdura fresca.

Un plato sabroso y nutritivo para combatir el apetito y el frío.



# Cominport®

LOS MEJORES SABORES DE JAPÓN DESDE 1995

## SHOWROOM COMINPORT

Disponemos de una amplia cocina totalmente equipada y preparada para eventos, cursos, presentaciones...

Contacta con nosotros para más información.

Catálogo



Newsletter



Ser cliente





# SÍGUENOS EN REDES SOCIALES

Encuentra todas nuestras noticias, recetas y más... en nuestras páginas de Instagram y Facebook:   **Cominport Spain.**



# Nuestras Marcas



SHINJU MAÏ

Cominport trabaja en colaboración con los mejores proveedores para ofrecer a sus clientes productos de la más alta calidad de la cocina japonesa.

# Nuestros Partners





  
**COMINPORT MADRID**  
 (Oficina principal España)  
 Avda.Marconi, 1-PAE  
 NEISA SUR 28021 Madrid  
 pedidos.madrid@  
 cominport.com  
 +34 915 413 750  
 www.cominport.com

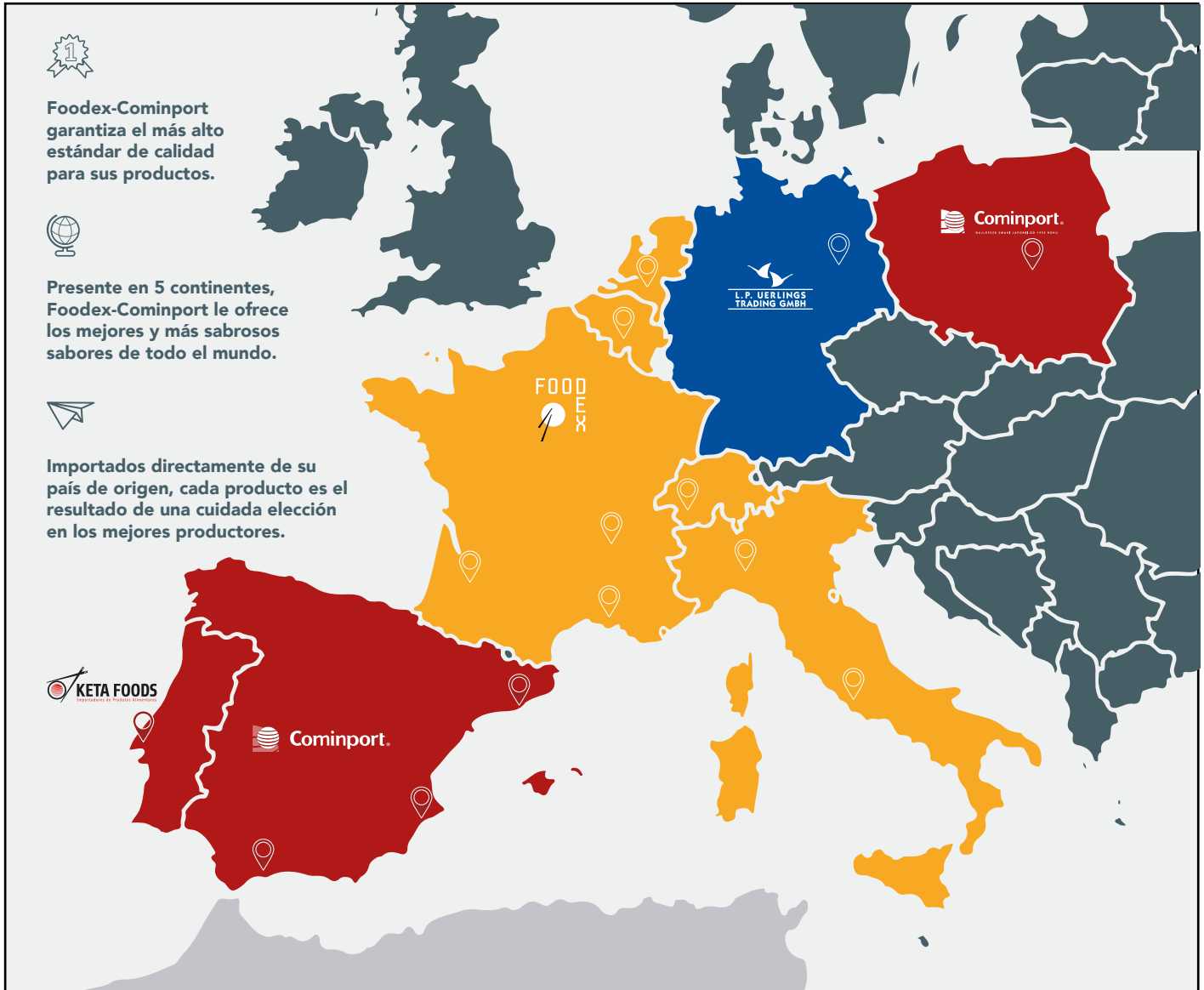
  
**COMINPORT BARCELONA**  
 C/Pintor Joan Miró, 22  
 (Pol.Can Humet Dalt)  
 08213 Polinya. Barcelona  
 pedidos.barcelona@  
 cominport.com  
 +34 937 133 541  
 www.cominport.com

  
**COMINPORT ALICANTE**  
 Ctra. Madrid km.4  
 Nave 18 a 21 Mercalicante  
 03007 Alicante  
 pedidos.alicante@  
 cominport.com  
 +34 966 146 846  
 www.cominport.com

  
**AMARAN**  
 C/ Malta, 9  
 Poligono Santa Teresa  
 29004 Málaga  
 +34 952 320 063  
 www.amaran.es

  
**KETA FOODS PORTUGAL**  
 Lisboa  
 info@ketafoods.com  
 +351 219 246 688  
 ketafoods.com

  
**COMINPORT POLONIA**  
 Varsovia  
 biuro@cominport.pl  
 +48 22 726 71 98  
 cominport.pl

**1**

Foodex-Cominport garantiza el más alto estándar de calidad para sus productos.

Presente en 5 continentes, Foodex-Cominport le ofrece los mejores y más sabrosos sabores de todo el mundo.

Importados directamente de su país de origen, cada producto es el resultado de una cuidada elección en los mejores productores.



  
**FOODEX FRANCIA**  
 Valenton  
 commande.valenton@  
 foodex.fr  
 +33 1 45 10 24 00  
 Combs-la-Ville  
 commande.combs@  
 foodex.fr  
 +33 1 73 05 21 00  
 Bruges (Bordeaux)  
 commande.bruges@  
 foodex.fr  
 +33 5 40 25 25 25

  
**FOODEX FRANCIA SUR**  
 Saint Martin de Crau  
 commande.stmartin@  
 foodex.fr  
 +33 4 90 96 07 01  
 foodex-sud.fr

  
**FOODEX GROUP HQ**  
 París  
 info@foodex.fr  
 +33 1 46 47 44 39  
 foodex-group.eu

  
**L.P. UERLINGS TRADING ALEMANIA**  
 Berlín  
 order@uerlings.com  
 +49 30 13 00 83 47  
 uerlings.com

  
**FOODEX BÉLGICA**  
 Bruselas  
 commande@  
 foodex.be  
 +32 2 721 14 21  
 foodex.be

  
**FOODEX HOLANDA**  
 Rotterdam  
 order@  
 foodex.nl  
 +31 15 364 7217  
 foodex.nl

  
**FOODEX SUIZA**  
 Ginebra  
 order@foodex.ch  
 +41 22 960 80 80  
 foodex.ch

  
**FOODEX ITALIA**  
 Milán | Roma  
 info@foodex.it  
 +39 039 626 08 66  
 foodex.it