

Wasshoku

Ausgabe Winter 2018 / 2019



Japanese culinary importer since 1992

Warenimport:

Foodex garantiert eine spezifische und sehr flexible Logistik, um den Transport der Waren von einem beliebigen Ort weltweit unter sichersten Bedingungen zu gewährleisten.

Unser einziges Ziel besteht darin, die **Qualität**, die **Frische** und die **Konservierung** der Produkte sicherzustellen und die Warenflüsse zu optimieren. Hierzu verwendet Foodex die jeweils am besten geeigneten Transportmittel: Flugzeuge, Schiffe, gekühlte Frachtschiffe ...

Lagerung:

Unsere 8 temperaturgeführten Warenlager in Europa (in Frankreich, Belgien, der Schweiz, Italien, Spanien und Polen) sind auf eine optimale Warenannahme und eine für jeden Produkttyp spezifische Lagerung ausgelegt.

Um unseren Kunden sichere und mit den regulatorischen (und ihren spezifischen) Vorgaben konforme Produkte zu garantieren, ist unsere Verteilplattform in Valenton im französischen Departement Ile-de-France nach **ISO 22000** zertifiziert.

Der schnelle Umschlag (weniger als 6 Wochen) der verschiedenen Produktpaletten ist ein Garant für Frische und lückenlose Rückverfolgbarkeit.

AGB:

Die in diesem Katalog genannten Artikelpreise können ohne vorherige Ankündigung geändert werden und verstehen sich als Richtpreise.

Manche Preise hängen von den Rohstoffpreisen und den Wechselkursen ab. Sämtliche Preise verstehen sich exklusive Steuern.

Die Fotos in diesem Katalog sind unverbindlich und nicht rechtswirksam. Bei den präsentierten Produkten handelt es sich um Beispiele.

Auswahl und Herkunft:

Weltweit – von den USA über Japan bis Europa – wählen die Einkäufer von Foodex die besten Produkte aus.

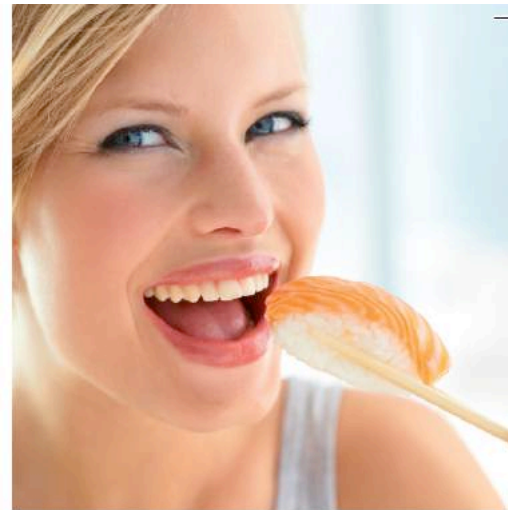
Dank unseres **«Qualitätslabels»** können wir die grössten und bekanntesten internationalen Marken vertreten. Alle unsere Produkte werden bewertet, getestet und sind uneingeschränkt mit der europäischen Gesetzgebung konform.

Verteilung:

Unsere europäischen Logistikzentren ermöglichen es uns, so nah wie möglich an unseren Kunden zu arbeiten, die Waren unter optimalen Bedingungen zu transportieren und einen hochstehenden Vertriebservice zu gewährleisten.

Die Auslieferung durch unsere Partner für den temperaturgeführten Transport erfolgt **durchschnittlich innert 24 bis 72 Std.**

Um Ihnen einen **Rundum-Service** bieten zu können und Ihren Anforderungen optimal gerecht zu werden, sind unsere mehrsprachigen Vertriebsteams montags bis freitags **von 8.30 bis 17 Uhr** für Sie da.





SEITE 5

SAKE 日本酒



SEITE 13

SPIRITUOSEN スピリッツ



SEITE 14

BIER ビール



SEITE 16

GETRÄNKE/TEEソフトドリンク



SEITE 18

SOJA SAUCEN 醤油



SEITE 19

MISO 味噌



SEITE 20

ESSIG/MIRIN 酢/みりん



SEITE 21

ALGEN 海苔



SEITE 22

REIS 米



SEITE 23

SAUCEN ソース
GEWÜRZE 調味料



SEITE 28

STREET FOOD ストリートフード



SEITE 30

NUDELN 麺



SEITE 32

RETAIL リテイル



SEITE 33

FISCH 魚



SEITE 34

SEAFOOD シーフード



SEITE 35

FRITTIERTES/ GYOZA



SEITE 37

SALATE サラダ



SEITE 38

DESSERTS デザート



SEITE 40

VERPACKUNGEN
プラスチック容器



SEITE 42

STÄBCHEN 調理器具



DIE GESCHICHTE DES SAKE

Die Ursprünge des Sake reichen weit zurück, und die ersten schriftlichen Aufzeichnungen stammen aus dem 8. Jahrhundert n. Chr. Einige Historiker nehmen jedoch an, dass Sake schon lange von den Japanern gebraut worden war, bevor er im 4. Jahrhundert n. Chr. – einer Zeit, in der sich die chinesischen Technologien und die chinesische Kultur im ganzen Land verbreiteten – am kaiserlichen Hof von Yamato eingeführt wurde. Als Sake schliesslich ab der Edo-Zeit vermarktet wurde (1603 - 1867), war er das Ergebnis einer Kombination der im ganzen Land entwickelten verschiedenen Brautechniken und des Herstellungsverfahrens für den kaiserlichen Sake.

In dieser Zeit tauchten die verschiedenen Sorten und Marken auf, die die Weichen für die moderne Welt des Sake stellten.

SAKE-KATEGORIEN

Es gibt mehrere Dutzend Sake-Kategorien, die jeweils von der Herstellungsart und der Rezeptur abhängen. Die Welt des Sake kann jedoch in zwei grosse Klassen unterteilt werden:

Futsushu („Standard, für die Tafel“): Hierbei handelt es sich um den am meisten konsumierten Sake. Für diese Kategorie gelten keinerlei Vorschriften bezüglich des Polierungsgrads der verwendeten Reiskörner oder der Zusatzstoffe. Er wird meist warm serviert.

Tokutei-meishoshu: Das Äquivalent unserer „kontrollierten Bezeichnung“, „von hoher Qualität“.

Insgesamt gibt es drei kontrollierte Bezeichnungen:

Honjozo-shu: Polierungsgrad der Reiskörner von mindestens 30 %, Koji-Anteil von 15 % und Zusatz von destilliertem Alkohol vor der Filtration. Hierbei handelt es sich um den meistverkauften Sake von hoher Qualität.

Junmai-shu („purer Reis“, „ohne Alkoholzusatz“): Früher war ein Polierungsgrad der Reiskörner von mindestens 30 % erforderlich, heute gibt es keine Vorgaben mehr (vorausgesetzt, der Grad wird auf der Verpackung angegeben).

Ginjo-shu, umfasst die Bezeichnungen von Sake der oberen Güteklasse: Ginjo-Sake und Daiginjo-Sake. Es gibt zahlreiche „Unterkategorien“, die sich untereinander vermischen, wie beispielsweise Yamahai, Kimoto, Nigori, Koshu, Genshu oder Muroka.

VERKOSTUNG

Es gibt verschiedene Arten für die Verkostung von Sake. Die Ginjo- und anderen hochwertigen Sake werden in der Regel kalt oder mit etwas zerstoßenem Eis serviert. Die Junmai-Sake schmecken aufgrund ihres etwas höheren Säuregehalts besonders gut bei Zimmertemperatur oder leicht erwärmt. Selbstverständlich ist jeder Sake einmalig und kann unterschiedlich genossen werden. Nachstehend werden die wichtigsten Varianten aufgeführt:

Hiya: Kalt servierter Sake (8 bis 12 °C), insbesondere für die Ginjo-Grand Crus.

Kan: Traditionell im Wasserbad erwärmter Sake.

Atsukan: Auf etwa 50 °C erwärmter Sake, in der Regel Tafel-Sake vorbehalten.

Hitohada: Wortwörtlich „bei Körpertemperatur“, d. h. bei 36 - 37 °C.

LAGERUNG

Sake ist ein handwerkliches Produkt, das aus einem subtilen Zusammenspiel zwischen der Arbeit des Brauers und der Qualität des Wassers und des Reises entsteht.

Er wird durch langsame und kontrollierte Gärung gewonnen und bleibt empfindlich. Sake behält seine geschmacklichen Eigenschaften, wenn er vor Licht und Feuchtigkeit geschützt aufbewahrt oder nach Möglichkeit sogar gekühlt gelagert wird.

Dies gilt insbesondere für die Namazakes (nicht pasteurisierte Sake), die noch grösserer Aufmerksamkeit bedürfen. Nach dem Öffnen muss er schnell innert 2 bis 3 Tagen verbraucht werden. Schliesslich muss noch darauf hingewiesen werden, dass Sake kein „lagerfähiger Wein“ ist und dass es bis auf sehr seltene Ausnahmen (Koshu) keine Jahrgangs-Sake gibt: Ein Sake wird maximal ein Jahr nach der Herstellung getrunken.



SAKE SHOCHIKUBAI CLASSIC JUNMAI

日本酒 松竹梅クラシック <純米>

Der traditionellste Sake aus dem Sortiment von Takara. Um sein volles Aroma zu geniessen, warm oder bei Zimmertemperatur servieren.

Passt hervorragend zu leicht gewürzten Speisen.

Alkoholgehalt 15%

Code 160190

18 L

pro Karton

„Koscher-Zertifikat“

Code 160210

180 ML x 24 / Karton

pro Flasche

„Koscher-Zertifikat“

Code 160200

750 ML x 12 / Karton

pro Flasche

„Koscher-Zertifikat“

SAKE SHOCHIKUBAI

TOKUBETSU JUNMAI

日本酒 松竹梅 <特別純米>

Dieser besondere Sake wird aus Reis mit einem Polierungsgrad von über 60 % gebraut. Das Ergebnis ist ein wunderbar ausgewogener Sake mit einer einmaligen weichen Textur.

Code 160980

720 ML x 12 / Karton

Alkoholgehalt 15%

„Koscher-Zertifikat“



SAKE KOSHU MASAMUNE

JUNMAI

日本酒 甲州正宗 <純米>

Traditioneller, sehr ausgewogener Sake.

Ideal zum Kochen.

Code 160120

18 L

Alkoholgehalt 14%

„Koscher-Zertifikat“

Code 200343

5 L

Alkoholgehalt 14%

„Koscher-Zertifikat“

SAKE JUNMAI GINJO

JUNMAI GINJO

日本酒 松竹梅 <純米吟醸>

Wird aus Reis mit einem Polierungsgrad von über 50 % bei niedriger Temperatur gebraut. Der Ginjo ist ein fruchtiger, reiner Sake mit einer seidigen Textur. Perfekt zum Aperitif oder zu Sashimi und Sushi

Code 160280

300 ML x 12

Alkoholgehalt 15%

„Koscher-Zertifikat“

SAKE SIERRA COLD

JUNMAI GINJO

日本酒 シエラ・コールド <純米吟醸>

Der Sierra Cold wird mithilfe von Spezialhefe gebraut, was dem Sake reichhaltige und üppige Aromen verleiht. Dieser leichte Sake wird zu einer Mahlzeit oder zum Aperitif gereicht.

Code 160250

300 ML x 12

Alkoholgehalt 12%

„Koscher-Zertifikat“



Karton



Karton

TAKARA USA - DIE BRAUEREI

Takara USA, eine Filiale des Unternehmens Takara Shuzo, braut seit 1982 Sake in den USA. Takara verwendet die besten Verfahren für die Sake-Herstellung, Reis von bester Qualität aus dem fruchtbaren Sacramento Valley und das reine Wasser aus der Sierra Nevada, und bietet eine vollständige Produktpalette an, vom Sho Chiku Bai Classic, ideal zu einer Mahlzeit und zum warmen oder kalten Genuss, bis zu dem feinen und raffinierten Ginjo, einem perfekten Aperitif.

Shirakabegura Sho Chiku Bai 白壁蔵 SAKE

SHIRAKABEGURA – DIE BRAUEREI

Das Unternehmen Takara Shuzo, dessen Geschichte über einhundert Jahre zurückreicht, ist in Japan sehr bekannt für seine Mirins, Shōchū und Sake.

Seine hochwertigen Sake werden alle in Nada (Hyogo) in einer brandneuen Brauerei hergestellt, in der ausnahmslos handwerklich gearbeitet wird.



SPARKLING SAKE "MIO"

SPARKLING JUNMAI
日本酒 松竹梅「白壁蔵」
「霽」スパークリング

Dieser Sake ist natürlich gesüsst und entföhrt Sie mit seinen feinen Perlen in das raffinierte Universum dieses Reisweins. Mit seinem milden und weichen, köstlich-fruchtigen Geschmack eignet sich der MIO ideal zum Aperitif oder zum Dessert!

Code 160590

300 ML / 12 Karton
Alkoholgehalt 5%

SPARKLING SAKE "MIO DRY"

SPARKLING JUNMAI
日本酒 松竹梅「白壁蔵」

「霽 <DRY>」スパークリング

Trockener, prickelnder Sake mit Birnen- und Traubenaroma.

Code 201007

300 ML / 12 Karton
Alkoholgehalt 5%

SAKE NIGORI JUNMAI

NIGORI JUNMAI

日本酒 松竹梅「にごり酒」<純米>

Sake mit geringem Alkoholgehalt. Mild und seidig im Gaumen, mit einem robusten Körper. Hierbei handelt es sich um einen NIGORI-Sake, was wortwörtlich so viel bedeutet wie „trüb“, also um eine ungefilterte Sake-Art. Vor dem Servieren schütteln.

Code 160140

240 ML x 12 / Karton
Alkoholgehalt 10,5%

SAKE DAIGINJO <MUROKA-GENSHU>

DAIGINJO

日本酒 松竹梅「白壁蔵」<大吟醸>

無濾過原酒

Die renommierteste Sake-Bezeichnung. Der Reis, der zum Brauen dieses Sake verwendet wird, besitzt einen Polierungsgrad von über 50 %. Zarte und komplexe Aromen, intensiv duftend, blumig und rassig.

Code 160000

640 ML x 6 / Karton
Alkoholgehalt 17%



SAKE KIMOTO JUNMAI

KIMOTO JUNMAI

日本酒 松竹梅「白壁蔵」<生もと純米>

Dieser Sake wird nach dem traditionellen Verfahren „Kimoto-Zukuri“ hergestellt, das bis in die Edo-Zeit zurückreicht. Ein langsames und sorgfältiges Brauverfahren verleiht ihm einen intensiven Geschmack, und die sanften und cremigen Reisaromen können sich bestens entfalten.

Code 160540

640 ML x 6 / Karton
Alkoholgehalt 15,5%

Code 160090

180 ML x 12 / Karton
Alkoholgehalt 15,5%

SAKE JUNMAI DAIGINJO

日本酒 松竹梅「白壁蔵」

<純米大吟醸>

Code 200247

640 ML x 6 / Karton
Alkoholgehalt 15%



WERBEMITTEL TAKARA
AUF ANFRAGE ERHÄLTICH BEI
KAUF VON TAKARA PRODUKTEN

Shirakabegura Sho Chiku Bai 白壁蔵 SAKE



SAKE SHOCHIKUBAI KYOTO

Dieser Sake richtet sich an eine grosse Zielgruppe. Er wird mit dem Quellwasser der Fushimizu-Quelle in Kyoto gebraut. Dieser Sake schmeckt hervorragend gekühlt oder lauwarm und ist der ideale Begleiter von Speisen aus aller Welt.

Code 160170
300 ML x 12 / Karton
Alkoholgehalt 13,5 %

Code 160160
1.8 L x 6 / Karton
Alkoholgehalt 13,5 %



SAKE TOKUBETSU JUNMAI

TOKUBETSU JUNMAI

日本酒 松竹梅「白壁蔵」<特別純米>

Ausgewogen, mit reichhaltigen und milden Aromen.

Der perfekte Begleiter aller japanischen Zubereitungen: Nabe, Shabu-shabu und Sushi.

Code 160110
180 ML x 12 / Karton
Alkoholgehalt 14,5%

SAKE SHO CHIKU BAI

<KAN-DOKKURI>

日本酒 松竹梅 <爛德利>

Kann in der Mikrowelle erwärmt werden.

Code 160180
200 ML x 20
Alkoholgehalt 14,5%



Karton



Karton

Fukucho

SAKE

NEW



SAKE FUKUCHO JUNMAI GINJO HATTANSO

Ein frischer Junmai Ginjo mit Ananas-Aromen - reich und kräftig mit einem erfrischenden Abgang. Aus Hattanso-Reis hergestellt, der schwierig anzubauen ist und nur von der Imada Shuzo Brauerei verwendet wird.

Code 202203
720 ML
Alkoholgehalt 16 %

NEW



SAKE FUKUCHO JUNMAI GENSHU "SEAFOOD"

Ein leichter Sake mit zarter Zitronen-Note, aufgrund des verwendeten weissen Koji und dem besonders weichen Wasser der Gegend um Hiroshima.

Idealer Begleiter von Meeresfrüchten, Weichkäse oder Fruchtdesserts.

Code 202204
720 ML
Alkoholgehalt 13 %

DIE BRAUEREI IMADA SHUZO

Gegründet in 1868, liegt die Brauerei Imada Shuzo direkt am Meer, im Bezirk Hiroshima, der für sein besonders weiches Wasser bekannt ist.

Im Haus Imada Shozu ist es eine Frau, die als Toji (Verantwortlicher Meister der Sake-Produktion) fungiert. Sie experimentiert mit traditionellen Produktionsmethoden wie dem Funeshibori (Filtration in Holzbottichen durch Jutesäcke), und passt sie in der heutigen Zeit an. Dabei verwendet sie zudem alte Reissorten, unter anderem den Hattanso-Reis (ein Vorläufer des heutigen Hattannishiki).

Die Brauerei Imada Shuzo vertreibt Ihre Sake unter dem Markennamen Fukucho. Es sind hochwertige Sake, von den natürlichen Ressourcen der Region inspiriert.



SAKE RIHAKU

JUNMAI

日本酒 純米「李白」

Cremiger Sake mit runden Aromen. Er hinterlässt einen wunderbaren, andauernden Geschmack im Mund und sorgt insgesamt für ein vollmundiges Umami, eine der fünf Qualitäten des Geschmackssinns, die der japanischen Kochkunst zugrunde liegen.

Code 161000

720 ML x 6 / Karton

Alkoholgehalt 14,8%



ROSÉ-SAKE CARO

NAMA CHOZO

日本酒「李白」生貯蔵 <華露>花酵母・黒米仕込

Mineralisch und leicht adstringierend. Eine schöne blassrosa Robe, leicht säuerliche, lebendige Aromen, die den Gaumen umschmeicheln. Wunderbar zum Aperitif oder zu Käse.

Code 200133

720 ML x 6 / Karton

Alkoholgehalt 15%

Reis : Gohyakumangoku und Kuromai



SAKE VERTRÄUMTE WOLKEN

NIGORI JUNMAI

日本酒 特別純米「李白」

<芳醇にこり>

Dieser Sake ist nicht gefiltert und hat somit einen natürlichen Bodensatz. Sanft, seidig und cremig im Mund, ein Sake mit Körper und einem starken Abgang.

Code 161010

720 ML x 6 / Karton

Alkoholgehalt 15,5%



SAKE DER FLÜCHTIGE POET

JUNMAI GINJO

日本酒 純米吟醸「李白」<超特撰>

Dieser Sake reift mehr als ein Jahr im Fass, bevor er in Flaschen abgefüllt wird. Blumige Nase, frisch und klar im Mund, mit einem langen und parfümierten Abgang. Besonders homogen und ausgewogen.

Code 161020

300 ML x 12 / Karton

Alkoholgehalt 15,2%

RIHAKU – DIE BRAUEREI

Die Brauerei Rihaku Shuzo wurde 1882 in der Stadt Matsue in der Präfektur Shimane gegründet, nahm jedoch erst 1928 den Namen „Rihaku“ an.

Der Sake dieser Brauerei ist im Allgemeinen weich und zeichnet sich durch seinen runden Geschmack aus. Er hinterlässt einen wunderbaren, langanhaltenden Geschmack im Mund und sorgt insgesamt für ein gutes „Umami“, einen vollmundigen Geschmack, eine der fünf grundlegenden Qualitäten des Geschmackssinns der japanischen Küche.

Rihaku braut verschiedene Sake-Typen, von dem frischen und klaren Junmai über den milden und weichen Nigori bis zu dem eleganten Junmai Ginjo. Das Know-how der Braumeister von Rihaku brachte dieser Brauerei mehrere Jahre in Folge zahlreiche Goldmedaillen ein.

Zur Geschichte: Rihaku war ein begnadeter und fleissiger Poet, der jahrelang am Hofe des Kaisers Hoang lebte, bevor er in dessen Ungnade fiel und daraufhin von Herberge zu Herberge durch das ganze Land zog. Li-Po gab sich voll und ganz seiner Leidenschaft für den Wein hin und erforschte den Taumel der Trunkenheit. «Ich trinke eine Flasche und kann hundert Gedichte schreiben», pflegte er gerne zu sagen. Der Legende nach starb er mit einundsechzig Jahren durch Ertrinken, als er versuchte, die Spiegelung des Mondes auf dem Wasser zu küssen.



特別純米
透明感のある
飲み口と柔軟性

SAKE HOMARE KIRIN

TOKUBETSU JUNMAI

日本酒 特別純米

「ほまれ麒麟」

Sehr leichtes Reis-Aroma, süsse Noten,
mittelkräftig.

Code 200137

720 ML

Alkoholgehalt 14,6%

Reis : Gohyakumangoku



純米吟醸《山田錦》
華やかな芳香と
ふくよかな深い味わい

SAKE KAMBARA

YAMADANISHIKI JUNMAI GINJO

蒲原 純米吟醸 山田錦

Vollmundig und besonders reich im
Geschmack, vor allem für einen Junmai Ginjo
von Niigata.

Melone- und Ananas-Noten, komplex,
mehrschichtig, moderate Säure, perfekt zu
Rohschinken.

Code 200139

720 ML

Alkoholgehalt 16,5%

Reis : Yamadanishiki

DIE BRAUEREI KAETSU SHUZO

Die Brauerei Kaetsu wurde 1880 in der Region Tsugawa-machi in der Präfektur Niigata an der Mündung der Flüsse Agano und Tokonami in das japanische Meer gegründet. Die Region ist für ihre Naturlandschaften und ihre Bergbäche bekannt.

Die Winter sind sehr kalt, und das reine Wasser genügt den Anforderungen des Reisanbaus und der Sake-Produktion.

Die wichtigste Sake-Marke der Brauerei heisst KIRIN. Dieser Name wurde nicht nur von der Nähe des Berges Kirin inspiriert, sondern auch von dem legendären chinesischen Fabelwesen Qilin, einem Symbol für Ausgeglichenheit und Wohlstand. Seit 2004 braut Kaetsu auch die Marke Kanbara, die nach einem nahegelegenen, sehr alten Ort benannt wurde. Sie ist in 2 Crus auf Basis der Reissorten Yamadanishiki («Die Flügel des Erfolges») und Gohyakumangoku («Die Ehefrau des Fuchses») erhältlich.

Gewinner der Goldmedaille beim nationalen Sake-Degustationswettbewerb 1999, 2000, 2001, 2003 und 2004. Das Wasser stammt aus einer Quelle, die unter dem Namen «Yakushi Shimizu» bekannt ist.

Shunichi Sato und sein Vater Heihachi Sato, der Präsident des Wettbewerbes, sind Experten für Sake und die verbundenen

Herstellungstechniken und dürfen sich in Japan mit dem Titel «offizieller Sake-Verkoster» schmücken. Durch die Kombination von traditionellen und modernen Techniken produziert die Brauerei jährlich maximal 3'600 «Koku» (eine traditionelle japanische Volumeneinheit), was circa 650 Kilolitern pro Jahr entspricht. Diese kleine Menge ermöglicht es, ein von grosser Sorgfalt geprägtes handwerkliches Savoir-faire sicherzustellen, das den Erwartungen der Kunden gerecht wird.

**SAKE HOMARE KIRIN**

JUNMAI DAIGINJO

純米大吟醸

「ほまれ麒麟」

Melonaroma, trocken und zart gleichzeitig, Duft von
Reis und Früchten. Perfekt mit Sashimi oder gegrilltem
Fisch

Code 200135

720 ML

Alkoholgehalt 15.6%

DIE BRAUEREI RYUJIN SHUZO

Die Brauerei Ryujiin Shuzo liegt in der Präfektur Gunma und stellt die Marke «Oze No Yukidoke» her. Sie gilt weithin als eine der besten Sake-Marken und produziert Sake mit raffinierten und eleganten Aromen, in denen die handwerkliche Seele dieser kleinen Brauerei mit 6 Angestellten und einer Jahresproduktion von 400 Koku zum Ausdruck kommt.



SAKE OZE NO YUKIDOKE

OHKARAKUCHI JUNMAI

尾瀬の雪どけ 大辛口純米

Code 200752

720 ML

Alkoholgehalt 16%



SAKE RYUJIN

KAKUSHI GINJO NAMAGENSU

龍神 隠し吟醸 生詰原酒

Code 200754

720 ML

Alkoholgehalt 16%



SAKE RYUJIN

JUNMAI DAIGINJO NAMAZUME

龍神 純米大吟醸 生詰

Code 200755

720 ML

Alkoholgehalt 15%

Kameizumi 亀泉

SAKE



SAKE KAMEIZUMI

JUNMAI GINJO GENSU KOIKU 63-GO,
NAMAZAKE

亀泉 純米吟醸原酒 高育63号 生酒

Code 200758

720 ML

Alkoholgehalt 16%

Unverdünnter Sake («Brut vom Fass») mit tollem Anis-Bouquet. Kräftig und pfeffrig am Gaumen, mit einer schönen Adstringenz, die einen tollen Kontrast zum langen, milden Abgang bildet.

DIE BRAUEREI KAMEIZUMI SHUZO

Die Brauerei Kameizumi wurde im Jahre 30 der Meiji-Zeit (1897) gegründet und liegt im Herzen der Präfektur Kôchi. Seit der Hansei-Epoche wird die Quelle Kameizumi oder Brunnen der 10'000 Jahre genannt, weil sie nicht versiegt. Wortwörtlich übersetzt bedeutet Kame Izumi «Quelle der Schildkröte». Die Brauerei liegt in den Hügeln nahe Tosa in der Bucht der Region Shikoku.

Interessierte Besucher sind in dieser traditionellen, stolzen Brauerei herzlich willkommen. Bereitwillig erklärt ihnen der Eigentümer, mit welchen Schwierigkeiten die Sake-Produktion in einer so warmen Region verbunden ist und dass daher eine besonders anspruchsvolle Technik nötig ist, um die Fermentation bei niedriger Temperatur zu gewährleisten. Ihre Junmai Ginjo sind trocken und charakteristisch für die Art von Sake auf der Insel, und können kalt oder warm serviert werden.



SAKE KOKUSHI MUSO

JUNMAI COCOO

国士無双(虚空)純米

Code 200741

500 ML

Alkoholgehalt 12,5%

BRAUEREI TAKASAGO SHUZO

Sie wurde 1899 in der Stadt Asahikawa (Hokkaido) unter dem Namen Kohiyama Shuzo gegründet und war eine der wenigen Brauereien, die die Sake-Produktion während des zweiten Weltkrieges fortsetzten. Die im Jahre 1909 erbaute Kura (Brauerei) gilt als eines der ältesten Gebäude Asahikawas.

Im Jahr 2000 erkannte die Brauerei, dass sie nicht mehr mit den grossen Brauern aus Nada und Fushimi mithalten konnte. Sie konzentrierte sich daher fortan auf die Herstellung von Tokutei meishoushu Sake (spezielle Bezeichnung für Sake von höherer Qualität), deren Aromen die örtlichen kulinarischen Spezialitäten wie Wagashi (japanische Kuchen) bestmöglich widerspiegeln. Um gleichbleibende Qualität zu gewährleisten, produziert die Brauerei nur 4'800 Koku pro Jahr, was 900 Kilolitern entspricht.

Jeden Winter, wenn die Temperaturen auf unter -10 ° C sinken, baut Takasago eine Eiskuppel vor der Kura. Die Temperaturen sind so niedrig, dass Bakterien keine Chancen haben, was eine perfekte Kontrolle der Fermentierung sicherstellt. Darauf folgt die Filtermethode Ichiya Shizuku – «Tropfen für Tropfen über Nacht» – bei der der Moromi (Sake-Most) in Stoffsäcke gefüllt wird, aus denen das gefilterte Endprodukt über Nacht langsam und ohne Druck heraustropft. Der auf diese Weise hergestellte Sake ist besonders rein und klar.

Marumoto Shuzo

SAKE



SAKE CHIKURIN - Karoyaka

Junmai Daiginjo

「竹林」<かろやか> 純米大吟醸

Sein reiches und kräftiges Bouquet wie sein rundes, leicht süsses Aroma erinnern an einen reifen Muscat. Zum Aperitif geniessen, mit Käse oder zum Dessert.

Alkoholgehalt 15%

Code 201771

720 ML

SAKE CHIKURIN - Karoyaka

<Yuuki> Junmai Ginjo

「竹林」<かろやか> 有機純米吟醸

Organische Zertifizierung durch das Japan Agricultural Standard. Ein Qualitätssake mit vielschichtigem Geschmack, stark erdige Aromen überlagern sich, trotz eines sehr klaren Abganges.

Alkoholgehalt 15%

Code 201770

720 ML

BRAUEREI MARUMOTO SHUZO

«Um gut zu sein, muss der Sake mit Reis von einer hohen Qualität gebraut werden.» Von diesem Prinzip ausgehend, baut die Brauerei Chikurin den Reis, der für die Herstellung seines Sakes bestimmt ist, selber an. Der gebrauchte Reis ist der Yamadanishiki Reis.

Seit seiner Gründung im Jahre 1867 sind diese Methoden ohne Unterbruch während mehr als 140 Jahren im Anbaugebiet von Okayama weitergeführt worden.

SHOCHU

Shōchū ist eine klare Spirituose, die Wodka ähnelt. Er besitzt einen Alkoholgehalt zwischen 20 und 45 % und wird aus verschiedenen Zutaten wie Süsskartoffeln, Reis, Gerste oder braunem Zucker destilliert. Shōchū erfreut sich in Japan grosser Beliebtheit und wird sowohl „straight“ als auch „on the rocks“ oder in Cocktails getrunken.

Anscheinend kam der Shōchū aus Südostasien über die Ryūkyū-Inseln (Okinawa) nach Japan, wo immer noch eine lokale Variante (Awamori) aus Langkornreis destilliert wird, während es sich bei dem in Japan angebauten Reis um einen Kurzkornreis handelt (Japanica). Die etwas weiter nördlich von Okinawa gelegene Region Kyushu gilt als Ursprungsregion des japanischen Shōchū. Hier wurde er jedoch aus Süsskartoffeln destilliert, einer typischen Erntefrucht der Region.

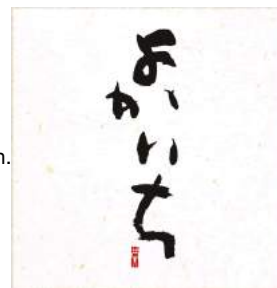
Heute gibt es ebenso viele Shōchū-Arten wie Getreide- oder Pflanzensorten; er wird beispielsweise aus Buchweizen, Shiso, Gerste, Reis oder Süsskartoffeln hergestellt.



SHOCHU YOKAICHI

REIS
本格焼酎「よかいち」<米・吟仕込>
Destilliert aus Reis.
Angenehmes Reis-Aroma.
„Straight“ oder „on the rocks“ geniessen.

Code 160430
500 ML
Alkoholgehalt 25%



SHOCHU TOWARI

BUCHWEIZEN
そば焼酎「十割」～そば全量～
Destilliert aus Buchweizen. Geräuchert
und torfig wie ein Single Malt.

Code 160830
500 ML
Alkoholgehalt 25%



SHOCHU IKKOMON

SÜSSKARTOFFEL
全量芋焼酎「一割者」
Destilliert aus Süsskartoffeln.
Komplexes Aroma, „straight“
oder „on the rocks“
geniessen.

Code 160490
500 ML
Alkoholgehalt 25%



SHOCHU JAPAN

焼酎「JAPAN」
Aus mehreren Zutaten
destilliert. Ideal für Cocktails.
Der japanische Wodka.

Code 160440
700 ML
Alkoholgehalt 25%



SHOCHU NIPPON

焼酎
Zusammenstellung von altem Shochu aus
dem Kirschkfass und dem traditionellen
Shochu.
Die japanischen Kirschblütenblätter
verleihen ihm einen einzigartigen Geschmack.

Code 201856
700 ML
Alkoholgehalt 25%

JAPANISCHE SPIRITUOSEN



TOGOUCHI WHISKY 9 JAHRE

Diese Mischung aus schottischem Maltwhisky und kanadischem Grainwhisky wird in Japan gelagert. Mit seinem sanften Aroma ist dieser Whisky wunderbar geeignet, sich mit dem japanischen Whisky vertraut zu machen.

Code 202135

700 ML

Alkoholgehalt 40% vol



NIKKA PURE Malt RED

ニッカピュアモルトレッド

Diese Mischung verschiedener Malzsorten enthält einen hohen Anteil Single Malt Sendai, was zur Finesse und zur Eleganz dieses grossen Klassikers von Nikka beiträgt. Der feine und cremige Geschmack schwankt zwischen leicht geräucherter, gemälzter Gerste und Honig. Der lange Abgang baut auf gemälzten und blumigen Noten auf.

Code 200259

500 ML

Alkoholgehalt 43%



JAPANISCHER RUM RYOMA

7 JAHRE

Code 200414

700 ML

Alkoholgehalt 40% vol

LIKÖRE & WEIN



Japanischer Weisswein

SOL LUCET KOSHU 2012

KOSHU 100%

Code 200767

Alkoholgehalt 12%

Dieser Wein zeichnet sich durch reine, natürliche und authentische Aromen aus. Seine zitronigen Noten erinnern an die japanischen Zitrusfrüchte Kabosu, Mikan und Yuzu. Das harmonische Gleichgewicht zwischen Fruchtigkeit und Säure sorgt für ein frisches Geschmackserlebnis. Ein frischer, feiner, trockener und komplexer Wein.



PFLAUMENWEIN

TAKARA PLUM

梅酒「タカラプラム」

Code 160230

750 ML x 6

Alkoholgehalt 10%



Code 160240

5 L

Alkoholgehalt 10%

Umeshu ist ein Likör aus den Früchten des Japanischen Pflaumenbaumes. Er wird trocken, mit Eiswürfeln (rokku, vom Englischen „rock“) oder mit Wasser (meistens mit kohlensäurehaltigem Mineralwasser) oder Soda verdünnt serviert. Umeshu wird wegen seines charakteristischen Dufts und seines fruchtigen und süssen Geschmacks sehr geschätzt.



TAKARA HANA SAKE «LITSCHI»

Code 160700

750 ML x 12 / Karton

Alkoholgehalt 8%



EIKUN - GINJO YUZU SHU

Yuzulikör auf Basis von Ginjo Sake

Code 200954

500 ML

Alkoholgehalt 12%



KYO YUZU

Yuzulikör

Code 202013

500 ML

Alkoholgehalt 12%

BIERE COEDO

Japanische Biere, aus Japan importiert



コ
エ
ド
ビ
ール

Auf Japanisch heisst COEDO wörtlich « das kleine Tokyo » nach dem alten Namen Tokyos Edo aus der Edo-Zeit (1603-1867).

Coedo wird auch die Stadt Kawagoe in der Präfektur Saitama, 30 Minuten Zugfahrt von Tokio genannt. Bevor das moderne Tokio entstand war Kawagoe eine florierende und einflussreiche Stadt der Künste und der Landwirtschaft.

Das Coedo Bier, gebraut in Kawagoe, verkörpert die Traditionen und Handwerke des alten Japans und trägt sie in die Moderne.

Durch ihr kulturelles und handwerkliches Wissen der alten Traditionen perfektionieren die Coedo Brauer ihr Know-how der Bierbrauerei. Seit 1970 ist die Firma Coedo Pionier der biologischen Produktion und Vermarktung landwirtschaftlicher Produkte.

Das Bier ist schön wie das Leben schön ist.

Coedo vereint die Ästhetik des japanischen Designs, des Handwerkes und des Geschmacks.
Shigeharu (Haru) Asagiri Präsident



BENIACA 7% vol.
Süsskartoffel, Gerste, Malz und Hopfen
小江戸ビール紅赤

Code 200021
24 x 333 ML
JAPAN

Ale
Imperial Sweet Potato Amber
Auf der Basis von gerösteten Kintoki-Süsskartoffeln aus der Präfektur Saitama gebraut.

Dieses «Imperial Amber» überzeugt durch sein perfektes Gleichgewicht zwischen dem grossen Reichtum und der erdigen Bitterkeit von Hopfen. Mit Noten von Karamell, Süsskartoffeln und Hopfen spricht Beniaka alle Sinne an.

Rohstoffe:
Malts: Pilsner Malt, Sauer Malt, Munich Malt, Amber Malt, Black Malt
gerösteten Kintoki-Süsskartoffeln

Hopfen: Merkur, Centennial, Citra

SHIKKOKU 5% vol.
Malz und Hopfen
小江戸ビール漆黒

Code 200208
24 x 333 ML
JAPAN

Lager
Black Lager

Shikkoku ist ein schönes tiefdunkles Bier mit Aromen von rauchigem Espresso und feinen Malznoten, die ein vollmundiges Geschmackserlebnis versprechen. Reichhaltig, mit Röstaromen, schön ausgewogen und mit einem hopfigen Abgang.

Rohstoffe :
Pilsner Malt, Munich Malt, Weizen Malt, Dinkel Malt, Black Malt, Chocolate Malt, KaramellMalt Dunkel, Sauer Malt

Hopfen: Aurora

SHIRO 5,5% vol.
Malz und Hopfen
小江戸ビール白

Code 200023
24 x 333 ML
JAPAN

Ale
White beer (Hefe Weizen)

Das Weissbier Shiro ist elegant, leicht, aber geschmackvoll, mit Noten von Banane, Nelken, tropischen Früchten und Weizen und einem hopfigen Abgang.

Rohstoffe :
Malts: Pilsner Malt, Weizen Malt, Sauer Malt

Hopfen: Saphir

RURI 5% vol.
Malz und Hopfen
小江戸ビール瑠璃

Code 200022
24 x 333 ML
JAPAN

Lager

Ein reines, klares japanisches Pils mit leichtem Körper und der ausgewogenen Bitterkeit von Hopfen. Genussempfehlung: Ideal zur Einstimmung auf eine Mahlzeit. Hervorragend zu Sushi.

Rohstoffe :
Malts: Pilsner Malt, Sauer Malt

Hopfen: Styrian Golding, Aurora, Merkur

KYARA 5,5% vol.
Malz und Hopfen
小江戸ビール伽羅

Code 200207
24 x 333 ML
JAPAN

Lager
India Pale Lager

Bernstein golden leuchtend mit feinem Geschmack von Malz, Hopfen, Honig und Zitrusfrüchten.

Im Munde leichte Noten von Honig und süssem Malz mit etwas erdigem bitteren Abgang.

Sehr erfrischend mit mittlerem Körper

Rohstoffe :
Malts: Pilsner Malt, Munich Malt, Carapils Malt, Caramunich, KaramellMalt Dunkel, Sauer Malt

Hopfen: Magnum, Nelson Sauvin, Motueka, Galaxy

KIRIN BIER 5% vol. Gemälztes und komplexes Bier

キリン 一番搾り 瓶

100% malt. first press beer.



Code 160380
330 ML x 24



Code 160400
330 ML x 24



KIRIN ICHIBAN STEEL KEG

Code 200712
30 L + Pfand für Fass



WERBEMITTEL KIRIN AUF ANFRAGE ERHÄLTICH BEI KAUF VON KIRIN PRODUKTEN

ASAHI BIER 5,2% vol. «SUPER DRY» Erfrischendes Bier

アサヒ スーパードライ

JAPAN'S #1 BEER



Code 202199
330 ML x 24



Code 202200
350 ML x 24



Code 202201
500 ML x 24

IKI BIER 4,5% vol. 生

SAPPORO BIER 5% vol.



IKI BIER 4,5% vol.
Yuzu und Sencha (Grüntee)
生(イキ)ビール
柚子・煎茶風味 瓶

Code 111301
330 ML x 24



IKI BIER 4,5% vol.
Ingwer und Sencha
生(イキ)ビール
ジンジャー・煎茶風味 瓶

Code 200092
330 ML x 24



SAPPORO

Code 160310
330 ML x 24

TEE-GETRÄNKE

POKKA



**JAPANISCHER GRÜNTEE
OHNE ZUCKER**
緑茶(無糖)
Code 171260
500 ML x 24



GRÜNTEE MIT JASMIN
ジャスミン緑茶
Code 171270
500 ML x 24



GRÜNTEE MIT MELONE
メロン緑茶
Code 171330
500 ML x 24



GRÜNTEE MIT LITSCHI
ライチ緑茶
Code 171310
500 ML x 24

NEW



**GRÜNTEE MIT JASMIN
OHNE ZUCKER**
ジャスミン緑茶(無糖)
Code 202340
500 ML x 24



GRÜNTEE MIT JASMIN
ジャスミン緑茶
Code 171240
300 ML x 24



**JAPANISCHER GRÜNTEE
OHNE ZUCKER**
緑茶(無糖)
Code 170260
300 ML x 24



OOLONG-TEE
ウーロン茶(無糖)
Code 170250
300 ML x 24

mangajo
happy, healthy days



ACAI-BEERENZ
アサイー&グリーンティー
Code 110130
250 ML x 12



GRANATAPFEL
ざくろ&グリーンティー
Code 110170
250 ML x 12



ZITRONE
レモン&グリーンティー
Code 110150
250 ML x 12



GOJI-BEERENZ
ゴージ&グリーンティー
Code 110160
250 ML x 12

NEW



KOMBUCHA MINZE
Code 201857
300 ML x 6

Getränk aus Bio-Pfefferminztee.
Mit Kombucha versetzt,
entwickelt die Bio-Minze ein
frisches, belebendes Aroma.

NEW



KOMBUCHA HOPFEN
Code 201858
300 ML x 6

Getränk aus grünem Tee und
Hopfen.
Der Hopfen gibt den weichen,
runden Geschmack und wirkt
Appetit anregend.

GETRÄNKE

PET 500 ML coming soon



RAMUNE JAPANISCHE LIMONADE
ラムネ

Code 144200
200 ML x 24

MATCHA RAMUNE
ラムネ

Code 201799
200 ML x 24
Hanabi

LITCHI RAMUNE
ラムネ

Code 201800
200 ML x 24
Hanabi

UME RAMUNE
ラムネ

Code 201801
200 ML x 24
Hanabi

GOGINGER-GETRÄNK BIO
MIT INGWER UND KURKUMA
Hergestellt in der Schweiz

Code 201554
250 ML x 24 Flaschen

ALOE-VERA-GETRÄNK
PFIRSICH

果肉入りアロエドリンク
(ピーチ果汁ベース)
Code 171390
300 ML x 24
Pokka



NEW



NEW



NEW



GRÜNER TEE HONIG ZITRONE
Code 200435
473 ML x 12

GRÜNER TEE PFIRSICH
Code 202437
473 ML x 12

HIMBEERLIMONADE
Code 202436
473 ML x 12

GRÜNER TEE INGWER
Code 200434
473 ML x 12

WEISSER TEE HEIDELBEER
Code 202440
473 ML x 12

LIMONADE TRADITION
Code 200436
473 ML x 12



other flavors coming soon

TEE



GRÜNTÉE / SENCHA
煎茶

Code 200221
1 KG

Code 200963
500 G



GRÜNTÉE-PULVER MATCHA BIO
抹茶

Code 200222
1 KG

Code 200966
500 G



GRÜNTÉE, BLÄTTER MIT MATCHA

抹茶入 煎茶《ギフト缶入》
Code 200968
50 G



GENMAI TEE MIT MATCHA
抹茶入 玄米茶《ギフト缶入》

Code 200969
50 G

NEW



TEE SENCHA SHIZUOKA

Code 138100
16 Teebeutel
„Koscher-Zertifikat“

NEW



TEE GENMAICHA SHIZUOKA

Code 138110
16 Teebeutel
„Koscher-Zertifikat“

Sencha wird 15 bis 45 Sekunden mit heissem Dampf behandelt, um die Oxidation zu stoppen. Anschliessend werden die Blätter gerollt und getrocknet. Der daraus resultierende Geschmack ist grüner als der von chinesischen Tees und erinnert fast an Gras oder Algen. Der Aufguss ist intensiv grün und ziemlich bitter.

Matcha ist sein sehr feines Pulver aus Grüntee, der zwischen zwei Steinen zerrieben wurde. Es wird für die japanische Teezeremonie verwendet sowie als natürlicher Farbstoff oder Aromastoff in Lebensmitteln wie Mochi, Soba, Eiscreme mit Grüntee und verschiedenen Wagashi.

SOJA SAUCEN



SOJASAUCE OHNE GVO
濃口醤油 (GMOフリー)
Koikuchi Shōyu
Code 132050
18 L
Shoda



SOJASAUCE LIGHT
減塩醤油
Gen-en Usukuchi Shōyu
Code 132110
18 L
Shoda



SOJASAUCE
濃口醤油 Koikuchi Shōyu
Code 200958
18 L
Yamasa
„Koscher-Zertifikat“



SOJASAUCE KIKKOMAN
Code 132080
20 L
Kikkoman
„Koscher-Zertifikat“



SOJASAUCE KIKKOMAN LIGHT
Code 132112
15,1 L
Kikkoman
„Koscher-Zertifikat“



SOJASAUCE OHNE GVO (JP)
濃口醤油 (GMOフリー)
Koikuchi Shōyu
Code 132090
1L
Shoda



SOJASAUCE SHODA OHNE GVO
濃口醤油 (GMOフリー)
Koikuchi Shōyu
Code 201748
150 ML
Shoda



SOJASAUCE KIKKOMAN LIGHT (USA)
Code 132120
148 ML
Kikkoman



SOJASAUCE KIKKOMAN
Code 132060
150 ML
Kikkoman



SOJASAUCE
濃口醤油 (GMOフリー)
Koikuchi Shōyu
Code 200367
150 ML x 6
Shoda



SÜSSE SOJASAUCE
甘口醤油
Code 200210
150 ML x 6
Shoda



YUZU-SOJASAUCE
ゆず醤油
Code 200632
145 ML x 6 Flaschen
Shoda



GLUTENFREIE SOJASAUCE
Code 201966
150 ML
Shoda

Minipack

10 ml



SOJASAUCE
濃口醤油
Koikuchi Shōyu
Code 200366
10 ML x 800
Shoda

Minipack

10 ml



SÜSSE SOJASAUCE
甘口醤油
Amakuchi Shōyu
Code 200365
10 ML x 800
Shoda



Karton



Karton



Karton



Karton



Karton



SOJASAUCE MINI PACK
Code 180030
6 ML x 500
Kikkoman
„Koscher-Zertifikat“



Karton



SOJASAUCE TAREBIN OHNE GVO
濃口醤油 (GMOフリー) たれびん
Code 132200
15 ML x 100
Shoda



SÜSSE SOJASAUCE TAREBIN
たれびん
Code 180150
15 ML x 100
Shoda



SOJASAUCE TAREBIN OHNE GVO

Code 150201
8 ML x 150
Shoda

SOJA SAUCEN



**GLUTENFREIE SOJASAUCE
TAMARI**
GLUTENフリー
Code 180570
500 ML
Ichibiki



HELLE SOJASAUCE
薄口醤油 Usukuchi Shōyu
Code 132010
1,8 L
Higashimaru



TONKATSU-SAUCE
とんかつソース
Code 133000
1,8 L
Bulldog



YAKISOBA-SAUCE
焼きそばソース
Code 133201
1,8 L
Tassya



TERIYAKI-SAUCE
照り焼きソース
Code 133140
2,5 L
Shoda



AAL SAUCE
うなぎのタレ
Code 192030
2 KG
Nihon Shokken



SÜSSE SOJASAUCE
すしソース
(うなぎ蒲焼のたれ)
Code 145840
1,9 L
Yamajirushi
„Koscher-Zertifikat“



TSUYU-SAUCE
つゆ(鰹一番だし)
Code 145870
1,9 L
Yamajirushi



YAKINIKU-SAUCE
焼き肉ソース
Code 133240
1,6 L
Tassya



**HIYASHI CHUKA
SAUCE FÜR KALTE RAMEN-
NUDELN UND GYOZA**
冷やし中華のタレ(※餃子のタレ兼用)
Code 201014
1 L
Shoda

MISO



MISO WEISS
白みそ Shiro miso
Code 132510
1 KG
„Koscher-Zertifikat“



MISO ROT
赤みそ Aka miso
Code 132530
1 KG
„Koscher-Zertifikat“



MISO WEISS
白みそ Shiro miso
Code 132500
20 KG
„Koscher-Zertifikat“



REISSERTIG SHIRAGIKU
米酢 白菊

Säuregehalt: 4,5 %
Der Reissig Shiragiku ist mild und kräftig im Geschmack und zeichnet sich durch ein volles Reisaroma aus. Er eignet sich perfekt für Sushi und zählt zu den beliebtesten Essigen von Küchenchefs.

Code 135000
20 L
Mizkan



GETREIDESSERTIG SUEHIRO
穀物酢 末広

Säuregehalt: 4,2 %
Der Getreideessig Suehiro schmeckt mild und leicht. Er wird für alle japanischen Zubereitungsarten verwendet, kommt aber auch in der westlichen und chinesischen Küche zum Einsatz.

Code 135010
20 L
Mizkan



ESSIGZUBEREITUNG FÜR SUSHI AWASEZU

合わせ酢 JS-47 Awasezu
Der beliebteste Sushi-Essig. Er ist bereits gebrauchsfertig und kann für alle Arten von Sushi verwendet werden. Für die besten Ergebnisse 200 ml Essig für Sushi Awasezu für 1 kg trockenen Reis verwenden.

Code 135091
18 L
Mizkan



REISSERTIG YUMAI

米酢 優米 (GMOフリー)
Zu 100 % aus Reis hergestellt. Mit reichhaltigen und milden Reisaromen. Ohne GVO.

Code 135060
20 L
Mizkan



REISSERTIG KOSCHER

米酢 コーシャー
Code 135050
20 L
Mizkan
„Koscher-Zertifikat“



REISSERTIG SAKURA TAMANOI

Hergestellt und importiert direkt aus Japan, dieser Essig sorgt für einen authentischen japanischen Geschmack und kann für Sushi sowohl auch für gekochte Gerichte verwendet werden.

Code 200653
20 L
Tamanoi



WUERZSAUCE AUF BASIS VON AKASU-REIS (BRAUNER ESSIG)

Code 202455
1,8 L
KISAICHI



TAKARA MIRIN 12% ALC.

タカラみりん
Mirin ist eine der meistverwendeten Zutaten in der japanischen Küche. Am bekanntesten ist er sicherlich als wichtigste Zutat der Teriyaki-Sauce. Er kann für gebratene Speisen verwendet werden und sorgt dafür, dass sich das Aroma der einzelnen Komponenten voll entfaltet. Er findet auch in zahlreichen Dressings oder Saucen Anwendung.

Code 134040
18 L
Takara
„Koscher-Zertifikat“



Code 134080
500 ML
Takara



TAKARA MIRIN-FUMI

タカラみりん風味
Alkoholgehalt: K/A

Code 134020
19 L
Takara
„Koscher-Zertifikat“



HONTERI MIRIN

ほんてり / みりん風味
Wird als Mirin für süsse Würzzubereitungen, Saucen, Yakitori und Teriyaki verwendet.

Code 134051
18 L
Mizkan



ALGEN YAKINORI MATSU - JAPAN
焼き海苔 大森屋「松」
Code 136350
100 Blätter



YAKI NORI UME - JAPAN
焼き海苔 大森屋「梅」
Code 136370
100 Blätter



YAKI NORI UME PRE CUT 1/2 - JAPAN
焼き海苔 大森屋「梅」半切り
Code 136380
200 Blätter



GERÖSTETE NORI-ALGEN SNACKS MIT SESAMSAMEN
ハローキティ ゴマのリチップス
Code 200925
8 G x 30 pack pro Karton
HELLO KITTY



ALGEN YAKINORI KLASSE A
焼き海苔 Aグレード CHINA

KLASSE A PRE-CUT 1/2 (MAKI)
Code 136300
200 Blätter



ALGEN YAKINORI KLASSE B
焼き海苔 Bグレード CHINA

Code 136450
50 Blätter



ALGEN YAKINORI PRE CUT 1/2 - KOREA

Code 202163
100 Blätter



DASHI KOMBU

だし昆布
Code 136110
1 KG



QUADRATISCHE REIS UND TAPIOKA BLÄTTER

Code 170341
17 cm x 17 cm
1 kg

NEW



KIZAMI NORI FEINGESCHNITTENE ALGEN
Code 136400
100 G

SOY CREPE :
BUNTE BLÄTTER AUF EIER- UND SOJABASIS FÜR MAKI
20 Blätter

SOY CREPE / ROSA SOJABLATT シート ピンク
Code 200977

SOY CREPE / GRÜNES SOJABLATT 豆シート グリーン
Code 200978

SOY CREPE / GELBES SOJABLATT □ シート イエロー
Code 200974

SOY CREPE / ORANGES SOJABLATT 豆シート オレンジ
Code 200976

SOY CREPE / SESAM-SOJABLATT □ シート ごま
Code 200979

SOY CREPE / CHILI-SOJABLATT 豆シート チリ
Code 145210





SHINJUMAI PREMIUM

イタリア米
Kurz Korn aus Italien.
Geschmackvoll, stabil, mit
einem hervorragenden Preis-
Leistungs-Verhältnis – der
beste Reis für Ihr Sushi.

Vakuumverpackt

Code 200248
10 KG



SHINJUMAI PREMIUM

イタリア米 プレミアム
Kurz Korn aus Italien.
Geschmackvoll, stabil, mit
einem hervorragenden
Preis-Leistungs-Verhältnis –
der beste Reis für Ihr Sushi.

Code 130001
20 KG



SHINJUMAI ROUGE MUSEMMAI

カリフォルニア米
カルローズ 赤【無洗米】
Mittelkornreis aus Kalifornien.
Ideal für grosse Einrichtungen
und grosse Produktionsvolumen.
Sehr einfache Zubereitung und
stabile Qualität.

Code 200058
22,68 KG



SHINJUMAI SILVER M401 MUSEMMAI

カリフォルニア米 M 401
シルバー【無洗米】
Mittelkornreis aus Kalifornien.
Die höchste Güteklasse bei
Shinjumai. Sehr gute
dauerhafte Beständigkeit, feine
und zarte Aromen.

Code 130020
22,68 KG



REIS 1KG

Abgepackt für den
Einzelhandel
和食好適品種米
Hanabi Reis 1 kg vakuumiert
abgepackt für den
Wiederverkauf

Code 200400
1 KG

SHINJUMAI ist die Reismarke von FOODEX.

SHINJUMAI bedeutet „Reisperle“, und die Reissorten werden mit grösster Sorgfalt ausgewählt und importiert. Der Shinjumai-Reis kommt aus Italien oder Kalifornien, ist vorgewaschen, hat mittlere oder kurze Körner und eignet sich für alle asiatischen oder japanischen Küchen.



BIO REIS

オーガニック米
Kurz Korn aus Italien.
Geschmackvoll, stabil, mit
einem hervorragenden Preis-
Leistungs-Verhältnis – der
beste Reis für Ihr Sushi.

Code 130040
10 KG



KOSHI HIKARI

コシヒカリ
Kurz Korn aus Kalifornien. Mit
besten Referenz aus der
japanischen Küche, sehr gut
geeignet für kalte sowohl auch
heisse Gerichte.

Code 130070
22.68 KG
„Koscher-Zertifikat“



BRAUNER REIS PREMIUM GENJIMAI

Code 200842
6,81 KG
„Koscher-Zertifikat“



SCHWARZER REIS VENERE

Code 200913
1 KG



WARMHALTETOPF TIGER *

米専用保温ジャー
Ohne Stromanschluss
Code : 152760

- 32 Tassen
- Volumen 5,7 L
- Lagerung: 6 Stunden



REISKOCHER CUCKOO KOREA SR-4600 *

Code : 200597

- Garvolumen 4,6 L
- Innenbehälter mit Anti-Haft-Beschichtung



REISKOCHER PANASONIC SR-UH36N *

Code 152780

- Garvolumen 3,6 L
- Innenbehälter mit Anti-Haft-Beschichtung

* Der
Kundenservice
wird von
Foodex nicht
übernommen



YUZU-SAFT
NICHT PASTEURISIERT
ゆずジュース
Code 133211
100 ML
Tosaaki no



WÜRZE AUF DER BASIS VON YUZU
SÄUERLICHE SAUCE AUS ZITRUSFRÜCHTEN
ゆず香汁
Code 145800
157 ML
Yamajirushi



PONZU SOY SAUCE
SÄUERLICHE SOJASAUCE AUF ZITRUS-BASIS
ぼん酢醤油 (ゆずぼん)
„Koscher-Zertifikat“
Code 145860
1,9 L
Yamajirushi
„Koscher-Zertifikat“



YUZU KOSHO «YUZU IT»
柚子こしょう (液体タイプ)
Sauce mit Yuzu und grünem Pfeffer
Code 145820
148 ML
Yamajirushi



DRESSING MIT WASABI UND YUZU
わさび&柚子風味
和風ドレッシング
Code 133030
1 L
Nihon Shoken



MANGO SAUCE
マンゴーソース
Code 175051
295 ML x 6



SESAM-DRESSING
ごまドレッシング
Code 133260
1 L
Nihon Shoken



JAPANISCHE MAYONNAISE
マヨネーズ
Code 145251
500 G
Kewpie



CHILI-SAUCE SRIRACHA
HOT CHILILI SAUCE
スリラチャ 辛口 チリソース
Code 170360
750 G
Golden Mountain



KIMCHI-SAUCE
SAUCE MIT KNOBLAUCH & CHILI
キムチの素 (業務用タイプ)
Code 133040
1,8 L
Tassya



OKONOMI-SAUCE
お好みソース
Code 133180
2,1 L
Otafuku



AUSTERNSAUCE
GESCHMACK VON AUSTERN
オイスターソース
Code 122720
2,27 KG
Lee Kum Kee



CHILISAUCE MIT KNOBLAUCH
SWEET CHILI SAUCE
ガーリック チリソース
Code 170390
375 ML
Lee Kum Kee



SHIRO DASHI
Suppenbasis
Code 200587
1,8 L
Yamaki



SANZOKU YAKI NO TARE
SCHWARZE PFEFFERSAUCE
Code 180760
2 KG



HOI SIN SAUCE
Code 200091
460 ML
Amoy

NEW



YASASHII NERIUME
PÜREE AUF PFLAUMENBASIS
Code 201914
340 G
Kaneku



YUZU MISO SAUCE
Code 200885
946 ML
Yamajirushi



SHIO KOJI SAUCE
UMAMI BOOSTER
Code 200883
1,18 KG
Cold Mountain
„Koscher-Zertifikat“

Zur Herstellung leckerer Saucen und Marinaden, oder als perfekter Begleiter von Makis, Onigiris und vielen Fleisch- und Fischgerichten

Geschmacksverstärker, Zartmacher und guter Salz-Ersatz

LEBENSMITTEL & WÜRZSTOFFE



SESAM WEISS GERÖSTET
 白ごま(コーシャー)
Code 140360
 1 KG
 Foreway
 „Koscher-Zertifikat“



SESAM SCHWARZ GERÖSTET
 黒ごま(コーシャー)
Code 140370
 1 KG
 Foreway
 „Koscher-Zertifikat“

NEW



SESAM WEISS GERÖSTET
 白ごま
Code 202082
 100 G x 12
 Hanabi

NEW



SESAM SCHWARZ GERÖSTET
 黒ごま
Code 202083
 100 G x 12
 Hanabi



2,6 g

MEERRETTICH, EINZELPORTIONEN
 練りわさび ミニパック
Code 180021
 2,6 G x 200
 Hanabi
 „Koscher-Zertifikat“



MEERRETTICH NATUR OHNE FARBSTOFF
 粉わさび
Code 200070
 1 KG
 House
 „Koscher-Zertifikat“



GUMPAI KANEKU KONAWASABI
 粉わさび
Code 200308
 1 KG
 Kaneku



GESCHNITTENE WAKAME-ALGEN
 カットわかめ
Code 136070
 200 G

Fuefue Wakame
Code 200386
 200 G
 Fuji



REINES SESAMÖL
 100 % KALTGEPRESST
 純正 ごま油(業務用タイプ)
Code 140200
 1,65 L
 Foreway
 „Koscher-Zertifikat“



SANCHO
 AALGEWÜRZ
 山椒粉 小瓶
Code 140120
 10 G
 Hachi



SHICHIMI
 MISCHUNG AUS 7 GEWÜRZEN
 七味唐辛子
Code 202033
 300 G
 Amarikoshin



SHICHIMI
 MISCHUNG AUS 7 GEWÜRZEN
 七味唐辛子 小瓶
 18 G x 10
Code 140100



HONDASHI
 ほんだし
Code 202463
 1 KG
 Ajinomoto



RAYU
 SESAMÖL MIT CHILI
Code 140180
 33 ML
 SB

NEW



GLUTAMAT
Code 122460
 454 G
 Ajinomoto



WEISSE SESAMPASTE
 あたりごま(白)小瓶
 ATARI GOMA
Code 200111
 240 G
 Foreway

NEW



SCHWARZE SESAMPASTE
 あたりごま(黒)小瓶
 ATARI GOMA
Code 200112
 240 G
 Foreway

LEBENSMITTEL & WÜRZSTOFFE



EINGELEGTER INGWER WEISS
ガリ生姜 色無し
Code 137190 (THAILAND)
1 KG x 10

Hanabi

Code 136980 (JAPAN)
1 KG x 10



EINGELEGTER INGWER ROSA
ガリ生姜 色付き
Code 137200 (THAILAND)
1 KG x 10
Hanabi



EINGELEGTER INGWER EINZELPORTIONEN
ガリ生姜 色無し ミニパック
Code 137010
4 G x 200
Endo Foods



MARINierter INGWER
ガリ生姜
Code 201841
190 G x 6
Hanabi



ROTER INGWER IN STREIFEN
BENI SHOGA
紅生姜 千切り
Code 137060
1 KG



Karton



EINGELEGTER RETTICH TAKUAN TARO
たくあん太郎
Code 137040
500 G



EINGELEGTER KÜRBIS IN STREIFEN
AJITSUKE KAMPYO
味付け かんぴょう
Code 141161
1 KG



UMEBOSHI „MARINIERTE PFLAUMEN“
梅干し
Code 137080
1 KG
Umeya



JAPANISCHE STOCKSCHWÄMMCHEN
NAMEKO
なめこ
Code 139010
400 G
Hashimoto



SHIITAKE-PILZE
しいたけ
Code 170080
3 KG

NEW



MEERRETTICH PASTE MIT WASABI, GEFROREN
Code 202284
300 G
Kinjirushi

NEW



KIZAMI WASABI GEFROREN
Würzpaste auf Basis von gehacktem Wasabi in Sojasauce mariniert
Code 139300
250 G
Kinjirushi

NEW



YUZU KOSHO GEFROREN
Würzpaste auf Basis von Yuzu und japanischem grünen Chilli
Code 201173
90 G
Kinjirushi

NEW



KIZAMI YUZU GEFROREN
Yuzu-Schale in Streifen
Code 202273
100 G
Kinjirushi

NEW



YUZUSAFT 100% GEFROREN
Nicht pasteurisiert
Code 202210
1 KG
Nishiji

NEW



PONZU SAUCE MIT SESAM
Code 202251
355 ML

NEW



PONZU SAUCE MIT KNOBLAUCH
Code 202252
355 ML

Diese Sauce mit gegrilltem Sesam passt besonders gut zu Shabu-Shabu, Poke Bowls und gebratenen Nudeln

Diese Sauce mit gegrilltem Knoblauch parfümiert Tofu, Salate, Gemüse, Fleisch und Fisch. Kann auch als Marinaden-Basis eingesetzt werden.

LEBENSMITTEL & WÜRZSTOFFE



HANA KATSUO
GETROCKNETE BONITO-
FLOCKEN
花かつお
Code 136060
500 G



UMAMIBUSHI
GETROCKNETE BONITO-FLOCKEN
FEIN GESCHNITTEN
Code 201922
20 G
Makurazaki



UMAMIBUSHI
GETROCKNETE BONITO-FLOCKEN
Code 201920
500 G
Makurazaki



UMAMIBUSHI
SCHEIBEN VON
ECHTEM BONITO
Code 201921
100 G
Makurazaki

Die Bonito Flocken fein geschnitten werden mehr als Topping verwendet, während sich die Scheiben eher für die Zubereitung der Dashi Suppe eignen. Die Bonito Flocken eignen sich für beides, sowohl für die Dashi Suppe wie auch als Garnitur.

Code 201965
20 G
Makurazaki



SHIRATAKI
(TARO-SUPPENNUDELN)
しらたき
Code 141120
200 G
Murakami

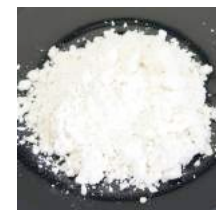


PANKO
パン粉

Code 201597
340 G
Murakami
„Koscher-Zertifikat“



Code 141011
9,07 KG
„Koscher-Zertifikat“



TEMPURAKO
天ぷら粉

Code 141001
22,68 KG

Code 145500
500 G



FRITTIERTER TOFU
AGE TOFU
Code 201035
1 KG



INARI SUSHI
いなり
Code 143010
40 Stk.
Maruki



FESTER TOFU
豆腐〈ハードタイプ〉
Code 141080
349 G x 12
Morinaga
„Koscher-Zertifikat“



Karton



YUZU-SCHALE
Streifen
Code 201610
1 KG

NEW



FURIKAKE GOMA
GEWÜRZ AUS WEISSEM
SESAM UND ALGEN
Code 200351
453 G

NEW



UMAMI TOPPERS WASABI
GERÖSTETER SESAM
GEWÜRZT MIT WASABI
Code 202142
300 G

NEW



UMAMI TOPPERS UME
GERÖSTETER SESAM MIT
PFLAUMEN-AROMA
Code 202141
300 G



JAPANISCHER CURRY (BLOCK)
ジャワカレー〈中辛〉
Code 145030
1 KG
House

LEBENSMITTEL & WÜRZSTOFFE



KAISO SALAT
ALGENMISCHUNG
海藻サラダ
Code 136340
100 G



ROTE ALGEN TOSAKA
Code 136240
500 G x 20 / Karton
Kaneryo



GRÜNE ALGEN TOSAKA
Code 136250
500 G x 20 / Karton
Kaneryo



WEISSE ALGEN TOSAKA
Code 136260
500 G x 20 / Karton
Kaneryo



WASABI-ERDNÜSSE
わさびピーナッツ
Code 145301
7,5 KG



WASABI-ERBSEN
わさびグリーン豆
Code 145280
5 KG



APEROGEBÄCK KOSAKI MIX
コサキ あられミックス
Code 200145
5 KG



SESAM-ERDNÜSSE
Code 145351
7 KG



DASHI BAGS
Dashi auf Fisch und Algenbasis
Code 202352
15 x 20 G Beutel
Kyuemon



SUPPENBASIS PAITAN
Suppenbasis für Ramen
vom Type Tonkotsu
Code 200952
1 KG
Somi



SUPPENBASIS KITANO MISO G
Suppenbasis vegan mit Miso-
Paste
Code 202400
1 KG
Somi



SUPPENBASIS SHOYU G
Suppenbasis vegan mit
Sojasauce und Gemüse
Code 202401
1 KG
Somi



**SUPPENBASIS SOBATSUYU
GINBUSHI**
Suppenbasis für Soba und
Ramen
Code 202402
1,8 L
Somi



FISCHSAUCE
Code 201901
700 G
Squid



MINI KETCHUP
ミニケチャップ
Code 107150
64 G x 60



PANCAKE MEHL
パンケーキ粉
Code 108130
2.27 KG



**RÖSTZWIEBELN
GLUTENFREI**
Code 201581
500 G
„Koscher-Zertifikat“



SPICY GARLIC SAUCE
Code 202421
580 G
Somi

Gua Bao

BROT



GUA BAO BROT 30 G

グアバオ

Brot auf Weizenmehlbasis

Code 200746

30 G x 10 stk.

GUA BAO BROT 60 G

グアバオ

Code 200796

60G x 20 stk.

GUA BAO BROT SCHWARZ 30 G

グアバオ

Code 201974

30 G x 20 stk.

Tiefgefrorenes Produkt

Kann gedämpft oder in der Mikrowelle erwärmt werden



Zutaten Foodex : Gua Bao, süsse Sojasauce

Andere Zutaten: Rippchen vom Schwein ohne Knochen, gepresster Knoblauch, frischer Ingwer, Gewürznelken, Gurke, Koriander, Erdnüsse geröstet und gehackt.

Zubereitung:

Kochen Sie die Schweinerippchen in einer Pfanne mit dem Knoblauch, dem Ingwer, den Gewürznelken und der süßen Sojasauce bis die Sauce karamellisiert ist.

Dämpfen Sie die gefrorenen Gua Bao 15 Minuten.

Füllen Sie die Brote mit dem karamellisierten Schwein, den Gurkenscheiben, dem Koriander und den gehackten Erdnüssen.

TAKOYAKI

TAKOYAKI GEKOCHTE UND TIEFGEFRORENE OKTOPUSBÄLLCHEN

Code 201021

55 Stk.

1,5 KG

Zutaten Foodex :

Takoyaki

Hanakatsuo

Beni shoga

Okonomiyaki Sauce

Mayonnaise QP

Andere Zutaten:

Frühlingszwiebeln

Öl

Getränk: Pokka Grüntee

Zubereitung:

Schneiden sie die Frühlingszwiebeln. Das Öl in einer Pfanne erhitzen und die Takoyaki Bällchen goldbraun braten. Geben Sie die Bällchen auf einen Teller und garnieren Sie mit Okonomiyaki-Sauce, Mayonnaise, Bonito-Flocken und den gehackten Frühlingszwiebeln.



POKE BOWL

Poke kommt ursprünglich aus Hawaii. Die Speise wird aus rohem Fisch hergestellt und schmeckt ausgezeichnet. Poke ist hawaiianisch und bedeutet „geschnitten“. Das Gericht besteht hauptsächlich aus rohen Fischwürfeln.

Zubereitung:

Zutaten Foodex:

Reis Reis kochen. Fisch und Avocado in Stücke schneiden und in eine Schüssel geben. Sojasauce, Reissessig, Rayu, Knoblauch und Zwiebeln hinzufügen und das ganze ca. 15 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

Reissessig

Hiyashi Wakame

Beni Shoga

Rayu

Sesam Öl

Sojasauce

Sesam

Andere Zutaten:

Frischer Thunfisch Zum Anrichten gekochten Reis in Schälchen geben und zunächst die Fisch-Avocado-Mischung darüber verteilen. Dann mit Hiyashi Wakame, Beni Shoga und Granatapfelkernen garnieren und mit Sesam bestreuen.

Avocado

Granatapfelkerne

Frisch gepresster Knoblauch

Gehackte Zwiebeln



ALLES FÜR IHREN POKE



BRAUNER REIS PREMIUM GENJIMAI
Code 200842
6,81 KG



SPICY GARLIC SAUCE
Code 202421
580 G
Somi



PONZU SAUCE SESAM
Code 202251
355 ML



PONZU SAUCE KNOBLAUCH
Code 202252
355 ML



YUZU KOSHO
柚子こしょう
Code 145820
148 ML
Yamajirushi



PONZU SOY SAUCE
SÄUERLICHE SOJASAUCE AUF ZITRUS-BASIS
ぼん酢醤油(ゆずぼん)
Code 145860
1,9 L
Yamajirushi



HIYASHI GOMA WAKAME
冷やしわかめ
Code 200233
1 KG



SOJABOHNEN, ENTHÜLST
MUKIMI EDAMAME
むきみ枝豆
Code 136751
500 G



KIZAMI NORI
Code 136400
100 G



DRESSING MIT WASABI UND YUZU
わさび&柚子風味和風ドレッシング
Code 133030
1 L
Nihon Shoken



MANGO SAUCE
マンゴーソース
Code 175051
295 ML x 6 pro Karton



FURIKAKE GOMA GEWÜRZ
GEWÜRZ AUS WEISSEN SESAM UND ALGEN
Code 200351
453 G



UMAMI TOPPERS WASABI
Code 202142
300 G



UMAMI TOPPERS UME
Code 202141
300 G



SESAM SCHWARZ GERÖSTET
黒ごま(コーシャー)
Code 140370
1 KG
Foreway
„Koscher-Zertifikat“



FESTER TOFU
豆腐(ハードタイプ)
Code 141080
349 G x 12
Morinaga
„Koscher-Zertifikat“

NUDELN



**UDON-NUDELN,
TIEFGEFROREN**
冷凍 讃岐うどん
Code 137510
(220 G x 5) / 6
Katokichi



Karton



**RAMEN-NUDELN,
TIEFGEFROREN**
冷凍 ラーメン
Code 137850
(200 G x 5) / 6
Katokichi



Karton



**RAMEN-NUDELN,
VAKUUMIERT**
焼きそば (真空パック生めん)
Code 142100
180 G x 30
Fami Fresha



Karton



SOBA-NUDELN
Code 201756
(200 G x 5) x 8
Hanabi



Karton



UDON-NUDELN
Code 201755
(250 G x 5) x 8
Hanabi



Karton

HAKUBAKU
authentic Japanese noodles

ORGANIC

めん

**CHASOBA-NUDELN
GRÜNTEE**
茶そば(乾めん)
Code 142001
200 G

SOBA-NUDELN
そば(乾めん)
Code 200132
270 G

UDON-NUDELN
うどん(乾めん)
Code 200131
270 G

gluten FREE



**GLUTENFREIE NUDELN
RAMEN**
Code 200858
128 G

gluten FREE



**GLUTENFREIE NUDELN
UDON**
Code 200859
128 G



**CHASOBA-NUDELN MIT
GRÜNTEE**
茶そば
Code 200819
250 G
Marutsune



Straight

RAMEN-NUDELN TOKYO STRAIGHT NOODLE

Garzeit: 60 bis 90 Sekunden

Ø 1,3 mm

Code 200569

140 G x 50



Wavy

RAMEN-NUDELN TOKYO WAVY NOODLE

Garzeit: 60 bis 90 Sekunden

Ø 1,3 mm

Code 200568

140 G x 50



NEW

RAMEN-NUDELN TEMOMI NOODLE

Garzeit: 2 bis 3 Minuten

Ø 1,7 / 2,4 mm

Code 202109

156 G x 50



Sun Noodle stellt seit 1981 Ramen-Nudeln für japanische Restaurants her, die mit frischen und authentischen Produkten arbeiten möchten.

ALLES FÜR IHREN RAMEN



SOJA-BRÜHE AUF POULETBASIS

100 % natürlich:
ohne Geschmacksverstärker
(Glutamat), ohne Farbstoffe, ohne
Konservierungsstoffe.

Code 200643

1 KG

Ariake

Verhältnis von
1 bis 10



SUPPENBASIS PAITAN

Suppenbasis für Ramen vom
Type Tonkotsu

Code 200952

1 KG

Somi

Verhältnis von
1 bis 8

NEW



SUPPENBASIS KITANO MISO

Suppenbasis vegan mit Miso-
Paste

Code 202400

1 KG

Somi

Verhältnis von
1 bis 6/7

NEW



SUPPENBASIS SHOYU

Suppenbasis vegan mit
Sojasauce und Gemüse

Code 202401

1 KG

Somi

Verhältnis von
1 bis 9



EINGELEGTE, GEWÜRZTE BAMBUSSPROSSEN MENMA

Code 200881

1 KG



NARUTO MAKI

Tiefgekühlte Fischpasteten-Rolle zum
Dekorieren (Ramen-, Udon- und Soba-
Suppe usw.)

Code 201034

160 G x 5



RÖSTZWIEBELN

Code 201581

500 G

NEW



SPICY GARLIC SAUCE

Code 202421

580 G

Somi

NEW



SUPPENBASIS SOBATSUYU GINBUSHI

Suppenbasis für Soba und
Ramen

Code 202402

1,8 L

Somi



**SOJASAUCE
OHNE GVO**
濃口醤油 (GMOフリー)
Koikuchi Shôyu
Code 132090
1L
Shoda



REIS
和食好適品種米

1 KG
Code 200400
Hanabi



TAKARA MIRIN (12% ALC.)
タカラみりん

Code 134080
500 ML
Takara



REISESSIG

Code 201519
150 ML x 6
Hanabi



MARINIERTER INGWER
ガリ生姜

Code 201841
190 G x 6
Hanabi



**GERÖSTETE NORI-ALGEN
SNACKS MIT SESAMSAMEN**
Snack
ハローキティ ゴマのリチップス
Code 200925
8 G x 30 pack
Hello Kitty



SOJASAUCE
濃口醤油 (GMOフリー)

Code 200367
150 ML x 6
Shoda UK



SÜSSE SOJASAUCE
甘口醤油 (GMOフリー)

Code 200210
150 ML x 6
Shoda UK



YUZU-SOJASAUCE
ゆず醤油 (GMOフリー)

Code 200632
145 ML x 6
Shoda UK



GLUTENFREIE SOJASAUCE
GLUTENフリー醤油(GMOフリー)

Code 201966
150 ML
Shoda UK



WASABI IN DER TUBE
練りわさび(チューブ入)

Code 200856
43 G x 10 Tuben
Hanabi



Karton



YAKINORI 10 BLÄTTER
焼のり

Code 200841
10 Blätter
Hanabi



Karton



SHICHIMI
MISCHUNG AUS 7 GEWÜRZEN
七味唐辛子 小瓶
18 G x 10
Code 140100



Karton



SANCHO
AALGEWÜRZ
山椒粉 小瓶
Code 140120
10 G
Hachi



Karton



RAYU
CHILISAUCE
Code 140180
33 ML
SB

NEW



SESAM WEISS GERÖSTET
白ごま
Code 202082
100 G x 12
Hanabi

NEW



SESAM SCHWARZ GERÖSTET
黒ごま
Code 202083
100 G x 12
Hanabi



HIYASHI GOMA WAKAME
冷やしわかめ
Gefroren
Code 200970
200 G
Hanabi



NATTO
SOJA FERMENTIERT
Gefroren
Code 201168
45 G x 3 Schachteln
Azuma





TAKO
KRAKE IN SCHEIBEN
タコスライス
Code 200231
8 G x 20 Scheiben
Uokichi



IKA
TINTENFISCH IN SCHEIBEN
イカスライス
Code 201001
140 G (20 Scheiben)
Uokichi



UNAGI SLICE
GEGRILLTER AAL IN SCHEIBEN
うなぎ蒲焼き スライス
Art: Japonica Art: Rostrata
Code 200052 Code 202335
8 G x 20 Scheiben 8 G x 20 Scheiben



UNAGI KABAYAKI
AALFILET, GEGRILLT
うなぎ蒲焼き
Art: Japonica Art: Rostrata
Code 200878 Code 202334
220 G 220 G



AALFILET, GEGRILLT
OHNE GLUTEN
うなぎ蒲焼き
Code 202024
255 G



SUSHI EBI
WITH HANGING MEAT
活きメ プレミアム 寿司エビ
《頭肉付き》
4L (9,5 - 10,5 CM)
Code 201000
20 Stk.



NOBASHI EBI GARNELE, ROH,
ZUM FRITTIEREN
伸ばしエビ
14 CM
Code 200999
20 Stk.



SUSHI EBI
SUSHI-GARNELE
寿司エビ
5L (9-9,5 CM)
Code 200998
30 Stk.
Uo Kichi



SUSHI EBI
SUSHI-GARNELE
寿司エビ
5L (8-8,5 CM)
Code 200996
30 Stk.
Uo Kichi



MUKIMI AMAEBI SÜSSWASSER-
GARNELE, ROH, GESCHÄLT
むき身 甘エビ
7,5 CM
Code 136534
30 Stk.



AMAEBI
SÜSSWASSER-GARNELE, ROH
甘エビ
70/90
Code 200565
1 KG



BARRAMUNDI IN SCHEIBEN
Code 200818
160 G (20 Stk.)



ANAGO KABAYAKI GEGRILLTER
MEERAAL MIT SAUCE
NIANAGO
煮あなご
Code 139450
150g - 200 g



EBI FRY
PANIERTE GARNELE
エビフライ
10,5 CM
Code 200334
10 Stk. x 20 Packungen
Uokichi



EBI TEMPURA
TEMPURA-GARNELE, GEGART
エビ天ぷら
Code 139730
10 Stk.



GINDARA-BLACK COD
KOHLFISCH
Ein Qualitätsprodukt:

- Mit Schleppnetzen im Nordpazifik gefangen
- MSC-Label
- Güteklasse Premium
- Der Fisch wird ohne Kopf verkauft.



KOHLENFISCHFILETS / BLACK COD
GINDARA
ぎんだら ファイル
Code 136471
1 Stück = circa 2,80 KG



TILAPIA IN SCHEIBEN
IZUMIDAI
Code 139671
8 G x 20 Stk.



GELBSCHWANZ IN SCHEIBEN
HAMACHI
はまち
Code 200144
20 Stk.



MARINIERTER MAKRELE
SHIME SABA IN SCHEIBEN
しめ鯖スライス
Code 202006
8 G x 20 Scheiben



TOBIKKO ORANGE
ROGEN VON
FLIEGENDEN FISCHEN
とびっこ オレンジ
Code 200844
500 G
Hanabi



TOBIKKO ORANGE
PREMIUM USA
Hochwertige Qualität
Code 136830
500 G



TOBIKKO WASABI
とびっこ わさび味
Code 200845
500 G
Hanabi



TOBIKKO GOLD
とびっこ ゴールド
Code 136910
500 G



TOBIKKO RED
Code 202249
500 G
Hanabi



TOBIKKO YUZU
Code 200846
500 G
Hanabi



TOBIKKO BLACK
Code 202244
500 G
Hanabi



KAPELAN-ROGEN
MASAGO
真砂
Code 136690
1 KG



KAPELAN-ROGEN WASABI
MASAGO
真砂
Code 200332
1 KG



IKURA
ALASKA-LACHS ROGEN«ALASKA»
IKURA
いくら (アラスカ産)
Code 200336
4 x 250 G pro Packung = 1 KG



HOKKIGAI
TROGMUSCHEL / CLAM
北寄貝
Code 136540
1 KG

Hokkigai ganz, zum selber
schneiden je nach Wunsch



UNI
SEEIGEL-ROGEN
うに
Code 136710
100 G

UNI (BLANCHIERT)
SEEIGEL-ROGEN
うに
Code 202130
100 G

NACH VERFÜGBARKEIT



HOTATE
JAKOBSMUSCHELN
ホタテ貝
20/30
Code 136661
1 KG

Krabben

SEAFOOD



20 cm

SURIMI FÜR HOSOMAKI

細巻き用 かにかまぼこ

Code 136940

500 G



SCHNEEKRABBFLEISCH

Ganze Beine und Fleisch

Gegart, geschält

ZUWAIGANI

ずわいがに肉

Code 136671

400 G



KRABBFLEISCH

ZUWAIGANI

ずわいがに肉

Code 136672

380 G



SCHNEEKRABBENBEINE, GEGART, UNGESCHÄLT

ポイルずわいがに らっきよ付

Code 202022

500 G

Der Preis dieses Produktes kann erheblichen Schwankungen unterliegen



SURIMI / STÄBCHEN MIT KREBSAROMA

KANIKAMABOKO

かにかまぼこ

Code 200230

500 G



BUTTERKREBS SOFT SHELL CRAB JUMBO

ソフトシェルクラブ

Code 200104

75/95 G

1 KG

Spiesse & frittierte Speisen

GERICHTE



POULET YAKITORI

焼き鳥 - もも肉

Poulet-Spiesschen mit japanischer Sauce, über dem Holzfeuer gegart.

Code 200317

(35 G x 50 Stk.) x 2 Pack.

Ajinomoto



Karton



TSUKUNE

つくね

Spiesse mit Poulet-Bällchen und japanischer Sauce

Code 137490

(40 G x 25 Stk.) x 4 Pack.

Ajinomoto



Karton



OKONOMIYAKI SPIESSE

お好み焼き

Code 202004

30 G x 15 Stk.



PANIERTE POULETSTREIFEN «SWEET & CHILI»

Code 201742

1 KG x 2



Karton



FRITTIERTES POULET JAPANISCHE ART

Karaage für Fritteuse oder Ofen

若鶏唐揚げ

Code 137700

24 Stk. (600 G)

Ajinomoto



TAKO AGE

たこ揚げ

Code 136611

500 G



TAKOYAKI OKTOPUSBÄLLCHEN

Code 201021

55 Stk.

1,5 KG

GYOZA & SHUMAI

NEW



HUHN GEMÜSE GYOZA (Thailand)
チキン 餃子 各種
Code 137720
30 Stk. (600 G)

Ajinomoto



HUHN GEMÜSE GYOZA (Polen)
チキン 餃子 各種
Code 200709
30 Stk. (600 G)

Ajinomoto



SCHWEIN GYOZA
豚餃子
Code 200708
30 Stk. (600 G)

Ajinomoto



GEMÜSE GYOZA
野菜 餃子 各種
Code 137481
30 Stk. (600 G)

Ajinomoto



APFEL GYOZA
りんご餃子
Code 200586
20 Stk. (400 G)

Ajinomoto

NEW



GYOZA MIT 5 GEMÜSEN
野菜 餃子 各種
Code 202189
30 Stk. (600 G)

Ajinomoto



HUHN GEMÜSE GYOZA (Polen)
チキン 餃子 各種
Code 200948
30 Stk. (600 G)

Hanabi



GARNELEN GYOZA
エビ
Code 136720
20 Stk. (400 G)

UoKichi



GYOZA TEIGBLÄTTER
餃子の皮
Code 202503
35 Blätter pro Packung



GARNELENTASCHEN
Ebi Shumai エビ シウマイ
Code 136730
20 Stk.
320 G

GYOZA POKE BOWL



Zutaten Foodex:

- Huhn Gemüse Gyoza
 - Sojasauce
 - Wasabi
 - Sesam
- ### Andere Zutaten:
- Quinoa
 - Karotte
 - Gurke
 - Rettich
 - Kirschtomaten
 - Granatapfelkerne
 - Roher Lachs

Zubereitung:

Den Quinoa kochen, abgiessen und erkalten lassen. Den Lachs in Würfel schneiden und in der Sojasauce marinieren. Karotten, Gurken, Radi und Tomaten kleinschneiden.
Die Gyoza braten. Den Quinoa in einzelne Schalen füllen, mit mariniertem, rohen Lachs, dem kleingeschnittenen Gemüse, Granatapfelkernen und Sesam garnieren.
Die Gyoza hinzufügen und mit einer Sauce aus Olivenöl, Limettensaft und Wasabi servieren.

ALLES FÜR IHRE Gyoza



HIYASHI CHUKA SAUCE FÜR KALTE RAMEN-NUDELN UND GYOZA
冷やし中華のタレ(※餃子のタレ兼用)
Code 201014
1 L



RAYU CHILISAUCE
Code 140180
33 ML
SB



SHICHIMI MISCHUNG AUS 7 GEWÜRZEN
七味唐辛子 小瓶
18 G x 10
Code 140100



SPICY GARLIC SAUCE
Code 202421
580 G
Somi

JAPANISCHE SALATE



HIYASHI GOMA WAKAME (TAIWAN)
冷やしわかめ
Code 200233
1 KG



HIYASHI GOMA WAKAME (CHINA)
冷やしわかめ
Code 200033
1,5 KG
„Koscher-Zertifikat“



HIYASHI GOMA WAKAME NATUR
冷やしわかめ
Code 137340
1 KG
„Koscher-Zertifikat“



HIYASHI GOMA WAKAME
冷やしわかめ
Code 200676
1 KG
Hanabi



HIYASHI GOMA WAKAME
Format Einzelhandel
冷やしわかめ
Code 200970
200 G
Hanabi



TINTENFISCH UND GEMÜSE
CHUKA IKA SANSAI
中華いか山菜
Code 137370
1 KG



OKTOPUS UND GEMÜSE
GARI TAKO SANSAI
ガリたこ山菜
Code 139870
1 KG



KLEINE OKTOPUSSE MIT SOJA
CHUKA IDAKO SALADA
中華いだこ
Code 137890
1 KG



BERGGEMÜSE
山くらげ中華
Code 139880
1 KG



HIJIKI UND LOTUS
ひじきサラダ
Code 137350
1 KG
„Koscher-Zertifikat“



ALGEN UND INGWER
生姜冷やしわかめ
Code 137620
1 KG



GEWÜRZTER SHIITAKE-SALAT
Code 201944
1 KG



EDAMAME SALAT
枝豆サラダ
Code 137360
1 KG

NEW



TINTENFISCH UND GEMÜSE
Code 202331
1KG



SOJA EDAMAME
枝豆 塩味
Code 136750
400 G



SOJABOHNEN, ENTHÜLST
MUKIMI EDAMAME
むきみ枝豆
Code 136751
500 G



TAMAGO SUSHI-OMELETTE
厚焼き卵
Code 136480
400 G



**MOCHI MIT SOJAPULVER
UND ROTEN BOHNEN**
きな粉大福 Kinako Daifuku
Code 200340
50 G x 4



**MOCHI MIT YOMOGI-AROMA
UND ROTEN BOHNEN**
よもぎ大福 Yomogi Daifuku
Code 200337
50 G x 4



**MOCHI NATUR MIT ROTEN
BOHNEN**
白大福 Shiro Daifuku
Code 200338
50 G x 4



**MOCHI MIT SCHWARZEM
SESAM UND ROTEN BOHNEN**
黒ごま大福 Kuro Goma Daifuku
Code 200339
50 G x 4



**MOCHI MIT KIRSCHBLÜTEN
UND ROTEN BOHNEN**
桜餅 Sakura Mochi
Code 200344
50 G x 6



**MINI CHEESE CAKE YUZU,
EINZELN VERPACKT**
ミニ 柚子チーズケーキ

Code 200461
24 Stk. x 45 G



Karton



**MINI CHEESE CAKE GRÜNTEE,
EINZELN VERPACKT**
ミニ 抹茶チーズケーキ

Code 200460
24 Stk. x 45 G



Karton



**FINANCIER-KUCHEN MIT
GRÜNTEE**
抹茶フィナンシェ

Code 137560
30 G x 50



Karton



**MINI FINANCIER-KUCHEN
MIT YUZU**

Code 201546
17 G x 104



Karton



SCHOKOLADE NAMA DAIFUKU
Schokoladencreme mit
Reisteigmantel

Code 200706
50 G x 4 Stk.

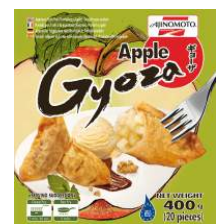


DORAYAKI
ROTE BOHNEN
どら焼き
Code 200341
60 G x 5
Sakaeya



SÜSSE ROTE BOHNEN
ゆで小豆

Code 139020
1 KG



APFEL Gyoza
りんご餃子

Code 200586
20 Stk. (400 G)



NEW

GRÜNTEE-EIS
抹茶 アイスクリーム
Code 200419 (2,5 L)

YUZU SORBET
柚子 シャーベット
Code 200398 (2,5 L)

HOJICHA EIS
ほうじ茶 アイスクリーム
Code 202420 (2,5 L)



SCHWARZER SESAM EIS
黒ごま アイスクリーム
Code 200421 (2,5 L)

WEISSER SESAM EIS
白ごま アイスクリーム
Code 200420 (2,5 L)

HIMBEER-SORBET MIT YUZU
ラズベリー柚子 シャーベット
Code 200812 (2,5 L)



UMESHU SORBET
梅酒 シャーベット
Code 200422 (2,5 L)

ROTE BOHNEN EIS
小倉 アイスクリーム
Code 200424 (2,5 L)

INGWER LIMETTEN SORBET
Code 200814 (2,5 L)



Certified
GF
Gluten-Free



Ice cream mochi
ハワイ産
もちアイスクリーム
8 Stück :
100 Stück:
„Koscher-Zertifikat“

Köstliche Eiscreme im feinen Reisteigmantel



GRÜNTEE
抹茶
Code 139130
100 Stück
Code 139131
8 Stück



VANILLE
バニラ
Code 139110
100 Stück
Code 139111
8 Stück



MANGO
マンゴー
Code 139280
100 Stück
Code 139281
8 Stück



HEIDELBEER
ブルーベリー
Code 139150
100 Stück
Code 139151
8 Stück



PISTAZIE
ピスタチオ
Code 139101
8 Stück



SCHOKOLADE- VANILLE
バニラ&チョコレート
Code 139120
100 Stück
Code 139121
8 Stück



KIRSCHBLÜTE
さくら
Code 139140
100 Stück
Code 139141
8 Stück



PASSIONSFRUCHT
パッションフルーツ
Code 139180
100 Stück
Code 139181
8 Stück



LITSCHI
ライチ
Code 139160
100 Stück
Code 139161
8 Stück



SCHOKOLADE UND KOKOSNUSS
チョコレート&ココナッツ
Code 139171
8 Stück

NEW



SCHOKOLADE UND CAFE
チョコレート&コーヒー
Code 202298
8 Stück

NEW



ERDBEERE
ストロベリー
Code 202300
8 pièces



SUSHI BOXEN aus Weizenfasern



BENTO MAKI (Basis + Deckel)
寿司容器 黒 巻き寿司用
500 Stück (220 x 90 x 22 mm)
Code 150351 (A-06)

BENTO MAKI (Basis + Deckel)
寿司容器 紅葉 巻き寿司用
500 Stück (220 x 90 x 22 mm)
Code 150321

GLEICH WIE BENTO SUSHI MAKI
220 x 90 x 20 mm
Code 202014 + 202015
800 Stk.

BENTO SUSHI 0,2 (Basis + Deckel)
寿司容器 黒 0,2合
1200 Stück (140 x 81 x 22 mm)
Code 150270 (A-09)

BENTO SUSHI 0,8
寿司容器 紅葉 0,8合
500 Stück (166 x 115 x 22 mm)
Code 150750

GLEICH WIE BENTO SUSHI 0.8
165 x 115 x 15 mm
Code 202016 + 202017
1000 Stk.

BENTO SUSHI 0,4 (Basis + Deckel)
寿司容器 黒 0,4合
800 Stück (165 x 90 x 22 mm)
Code 150560 (A-05)

BENTO SUSHI 1
寿司容器 紅葉 1合
500 Stück (189 x 129 x 22 mm)
Code 150301

GLEICH WIE BENTO SUSHI 1
185 x 130 x 15 mm
Code 202018 + 202019
800 Stk.

BENTO SUSHI 0,8 (Basis + Deckel)
寿司容器 黒 0,8合
500 Stück (166 x 115 x 22 mm)
Code 150760 (A-01)

BENTO SUSHI 1 (Basis + Deckel)
寿司容器 黒 1合
500 Stück (189 x 129 x 22 mm)
Code 150331 (A-02)

BENTO SUSHI 1,5
寿司容器 紅葉 1.5合
500 Stück (214 x 135 x 22 mm)
Code 150311

BENTO SUSHI 1,5 (Basis + Deckel)
寿司容器 黒 1.5合
500 Stück (214 x 135 x 22 mm)
Code 150341 (A-03)

BENTO SUSHI 2
寿司容器 紅葉 2合
400 Stück (230 x 155 x 22 mm)
Code 150280

GLEICH WIE BENTO SUSHI 1.5
213 x 133 x 15 mm
Code 202020 + 202021
800 Stk.

BENTO SUSHI 2 (Basis + Deckel)
寿司容器 黒 2合
400 Stück (230 x 155 x 22 mm)
Code 150290 (A-07)

BENTO SUSHI 3 (Basis + Deckel)
寿司容器 正方形 黒 3合
200 Stück (266 x 198 mm x 22mm)
Code 150890



BENTO-BOX 5 Fächer
仕切り弁当箱
300 Stück (200 x 260 x 60 mm)
Code 150410



BENTO-BOX VIERECKIG 5 Fächer
仕切り弁当箱
400 Stück (210 x 210 x 45 mm)
Code 150400



BENTO SUSHI GROSS
(Basis + Deckel)
寿司用 正方形 □
100 Stück (312 x 312 mm)
Code 150370

BENTO SUSHI 4 (Basis + Deckel)
寿司容器 正方形 黒 4合
200 Stück (265 x 265 mm)
Code 152540

BENTO SUSHI GRAND (Basis + Deckel)
寿司容器 正方形 黒 4合
100 Stück (275 x 325 mm)
Code 150420

NEW
NEW

Plastik

VERPACKUNGEN



SCHALE DOMBURI MOMIJI
并用 ポウル もみじ柄 小 (ふた付)
155 x 60 mm (Dia. x H)
600 Stück
Code 200214



SCHALE DOMBURI MOMIJI
并用 ポウル もみじ柄 大 (ふた付)
168 x 60 mm (Dia. x H)
400 Stück
Code 150360



SALATSCHALE
(Basis + Deckel)
サラダ用 容器
900 Stück (110 x 110 mm)
Code 150390



BECHER FÜR MISOSHIRU-SUPPE (Basis + Deckel)
味噌汁用カップ
味噌汁用カップのふた
1000 Stück (93 x 66 mm)
Code 152161 - UNTERTEIL
Code 152162 - DECKEL



RUNDE PLATTEN HANAOKE MARGARET
(Basis + Deckel)
寿司用 花桶

25 cm 450 Stück

Code 153050

30 cm 300 Stück

Code 153070

35 cm 200 Stück

Code 153040

40 cm 150 Stück

Code 153010

45 cm 100 Stück

Code 153060

KANN NICHT SEPARAT
VERKAUFT WERDEN

Karton

VERPACKUNGEN



SUSHI-SCHACHTELN AUS PAPPE
紙製寿司用 折箱
500 Stück (110x80x40 mm)
Code 200441



SUSHI-SCHACHTELN AUS PAPPE
紙製寿司用 折箱
400 Stück (220x90x40 mm)
Code 200442



SUSHI-SCHACHTELN AUS PAPPE
紙製寿司用 折箱
35 Stück (270x270x50 mm)
Code 200440



SUSHI-SCHACHTELN AUS PAPPE
紙製寿司用 折箱
400 Stück (185x130x40 mm)
Code 200443



SUSHI-SCHACHTELN AUS PAPPE
紙製寿司用 折箱
400 Stück (215x135x40 mm)
Code 200444

NEW



**TRANSPARENTE
EINWEGHANDSCHUHE
GRÖSSE M**
200 Stück
Code 202461

NEW



**TRANSPARENTE
EINWEGHANDSCHUHE
GRÖSSE L**
200 Stück
Code 202462

NEW



**WEICHE PAPIERTÜCHER
FÜR FISCH/FLEISCH**
2 Rollen - 250 Blätter
25 x 35 cm
Code 202043



BAMBUSMATTE „fein“
まきす(細)
1 Stück
Code 150610



BAMBUSMATTE „dick“
まきす(太)
1 Stück
Code 150611



BAMBUSBLÄTTER
AOSASA
青笹
Code 182150
100 Blätter



HANGIRI (JP)
はんぎり
Durchmesser : 60 cm
Code : 150630



**PLASTIKABDECKUNG
FÜR KAITEN**
150 x 60 mm
Code 190370



PAPIERTÜTEN
テイクアウト用 紙袋
260 x 175 x 245 cm
250 Stück
Code 190060



KUNSTSTOFFBLÄTTER
Yamagata Baran
山形バラ
1000 Blätter
Code 150580



REISNETZ Otsuka
ミオラネット
100 cm x 100 cm
1 Stück
Code 150600



TAREBIN LEER 6 ML
たれびん赤
100 Stück
Code 150140



TAREBIN LEER 15 ML
たれびん赤
100 Stück
Code 150150



TAREBIN LEER 33 ML
たれびん赤
50 Stück
Code 150210



Karton



**KLEINE DRESSINGBECHER
AUS PAPIER**
紙製 薬味カップ
5000 Becher
14 G = 1/2 OZ
Code 109140

pro Karton



Karton



KLEINE KUNSTSTOFFSCHALEN YAKUMIZARA
プラスチック薬味皿
12 000 Stück
7,5 x 5,5 x 1,5 cm

ROT
Code 201561

pro Karton




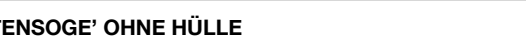

Karton



SCHWARZ
Code 202125



Karton

BEZEICHNUNG	VERPACKUNG Packung / Karton	CODE	PREIS / PACK
HOLZSTÄBCHEN 'JOKOBAN' MIT HÜLLE 割箸 上小判 袋入り 8寸 21cm 	100 Stück / 40	150050	
HOLZSTÄBCHEN 'JOKOBAN' OHNE HÜLLE 割箸 上小判 8寸 21cm 	100 Stück / 50	150060	
BAMBUSSTÄBCHEN 'TAKE TENSOGE' MIT HÜLLE 割箸 竹天削 袋入り 8寸 21cm 	100 Stück / 30	150120	
BAMBUSSTÄBCHEN 'TAKE TENSOGE' OHNE HÜLLE 割箸 竹天削 8寸 21cm 	100 Stück / 30	150020	
BAMBUSSTÄBCHEN 'TAKE TENSOGE' OHNE HÜLLE 割箸 竹天削 9寸 24cm 	100 Stück / 30	150070	
STÄBCHEN AUS KIEFERNHOLZ 'EZO TENSOGE' OHNE HÜLLE 割箸 エゾ天削 9寸 24cm 	100 Stück / 50	150030	
BAMBUSSPIESSE 10,5 CM 鉄砲串 Teppo Gushi 	100 Stück / 100	150461	
BAMBUSSPIESSE 15 CM 鉄砲串 Teppo Gushi 	100 Stück / 100	150470	
BAMBUSSPIESSE 25 CM 鉄砲串 Teppo Gushi 	100 Stück / 100	150540	
SPIESSE KENJI 9 CM 黒文字 Kuromoji 	100 Stück / 200	150480	
SPIESSE MIT KNOTEN 10,5 CM のし串 Noshi Gushi 	100 Stück / 100	150490	
DUO-SPIESSE 9 CM 松葉串 Matsubagushi 	200 Stück / 100	201527	

IZAKAYA CONCEPT

居酒屋

IZAKAYA ist eine typisch japanische Bar, die den spanischen Tapas-Bars, oder den englischen Pubs entspricht. Hauptsächlich zum „after work“ besucht, bieten diese Bars Bier, Sake und Shochu an, begleitet von vielen verschiedenen Gerichten in kleinen Portionen, in geselliger und entspannter Atmosphäre.



WASABI-ERDNÜSSE
Code 145301
7,5 KG



WASABI-ERBSEN
Code 145280
5 KG



**APEROGEBÄCK
KOSAKI MIX**
Code 200145
5 KG



SESAM-ERDNÜSSE
Code 145351
7 KG



**GERÖSTETE
NORI-ALGEN**
Code 200925
8 G x 30 pack



EDAMAME
Code 136750
400 G



**POULET GEMÜSE
Gyoza**
Code 200948
30 Stk. (600 G)



SCHWEIN Gyoza
Code 200708
30 Stk. (600 G)



GEMÜSE Gyoza
Code 137481
30 Stk. (600 G)



GARNELEN Gyoza
Code 136720
20 Stk. (400 G)



APFEL Gyoza
Code 200586
20 Stk. (400 G)



GARNELENTASCHEN
Ebi Shumai
Code 136730
20 Stk.
320 G



EBI FRY
PANIERTE GARNELE
10,5 CM
Code 200334
10 Stk. x 20 Packungen



EBI TEMPURA
Code 139730
10 Stk.



GUA BAO BROT
Code 200746
30 G x 10 Stk.



**GUA BAO BROT
SCHWARZ**
Code 201974
30 G x 20 Stk.



**RAMEN-NUDELN
FÜR YAKISOBA**
Code 142100
180 G x 30

Fami Fresha



FRITTIERTER TOFU
AGE TOFU
Code 201035
1 KG

IZAKAYA CONCEPT



POULET YAKITORI
Code 200317
(35 G x 50 Stk.) x 2 Pack.



TSUKUNE
Code 137490
(40 G x 25 Stk.) x 4 Pack.



**PANIERTE
POULETSTREIFEN**
Code 201742
1 KG x 2



**FRITTIERTES POULET
JAPANISCHE ART**
Code 137700
24 Stk. (600 G)



TAKO AGE
Code 136611
500 G



OKONOMIYAKI SPIESSE
Code 202004
30 G x 15 Stk.



**TAKOYAKI
OKTOPUSBÄLLCHEN**
Code 201021
55 Stk.
1,5 KG



**HIYASHI GOMA
WAKAME-SALAT**
Code 200676
1 KG



**TINTENFISCH-SALAT MIT
GEMÜSE**
Code 137370
1 KG



**OKTOPUS-SALAT MIT
GEMÜSE**
Code 139870
1 KG



**ALGEN-SALAT MIT
INGWER**
Code 137620
1 KG



**KLEINE OKTOPUS
IN SOJASAUCE**
Code 137890
1 KG



EDAMAME-SALAT
Code 137360
1 KG



BERGGEMÜSE-SALAT
Code 139880
1 KG



**HIJIKI-SALAT MIT
LOTUS**
Code 137350
1 KG



**SHIITAKE-SALAT MIT
GEWÜRZT**
Code 201944
1 KG





KONTOERÖFFNUNG

Vor jeder Lieferung muss ein Konto bei unserer Vertriebsabteilung eröffnet werden. Hierzu muss das Kontoeröffnungsformular ordnungsgemäss ausgefüllt und unterzeichnet an uns zurückgesandt werden, und das mindestens 48 Stunden vor der ersten Bestellung.

PREISE

Die Produkte werden mit dem zum Zeitpunkt der Bestellung gültigen Preis in Rechnung gestellt. Im Katalog genannte Preise verstehen sich exklusive MwSt. Letztere wird gemäss den geltenden Sätzen auf Ihrer Rechnung ausgewiesen. Die Preise der Artikel können ohne Vorankündigung geändert werden, da einige Preise stark von den Rohstoffpreisen und Wechselkursen abhängen.

LIEFERENGPÄSSE

Aufgrund von Verzögerungen beim Wareneingang oder Fehlbeständen bei unseren Lieferanten kann es zu Lieferengpässen kommen: Die bei der Bestellung fehlenden Produkte werden nicht automatisch nachgeliefert.

BEZAHLUNG

Der Rechnungsbetrag der ersten Bestellung ist vom neuen Kunden vor der Lieferung zu begleichen. Anschliessend sollte die Bezahlung einer Rechnung innerhalb von 30 Tagen per Banküberweisung erfolgen.

BESTELLUNGEN UND LIEFERUNGEN

Unser Lieferservice steht Ihnen in der gesamten Schweiz und in Liechtenstein zur Verfügung. Die Lieferungen erfolgen temperaturgeführt, d. h., trockene, gekühlte und tiefgekühlte Produkte werden mit einem einzigen LKW ausgeliefert. Für Bestellungen mit einem Bestellwert von mehr als CHF 500.- zzgl. MwSt.(CHF 800.- für Lieferungen nach Liechtenstein), die trockene, gekühlte und tiefgekühlte Produkte umfassen, ist die Lieferung kostenlos. Für Bestellungen mit einem niedrigeren Bestellwert wird eine Lieferpauschale von CHF 60.- (CHF 80.- für Liechtenstein) automatisch berechnet. Die Lieferung erfolgt bis zur Türschwelle.

Für die Lieferungen zwischen Genève und Lausanne :

Die Bestellungen müssen vor 15 Uhr aufgegeben werden, um am nächsten Werktag oder spätestens innert 24 bis 48 Stunden geliefert zu werden, abhängig vom Routenplan des Transporteurs (Wochenenden und Feiertage ausgenommen).

Postleitzahlen ab 1300 :

Die Bestellungen müssen vor 11 Uhr aufgegeben werden, um am nächsten Werktag oder spätestens innert 24 bis 48 Stunden geliefert zu werden, abhängig vom Routenplan des Transporteurs (Wochenenden und Feiertage ausgenommen).

An Feiertagen kann der Routenplan nicht garantiert werden. Der Kunde ist angehalten, sich bei unserem Kundenservice über Änderungen der Liefertage in Bezug auf die Feiertage seines Kantons zu informieren.

DPD

Kleine Lebensmittelbestellungen mit einem Gewicht unter 20 kg können per Post versandt werden. Der Kunde trägt die Versandkosten (CHF 18 pro Karton). Gekühlte und gefrorene Produkte sind vom Versand mit DPD ausgeschlossen. Kein Liefertag und keine Lieferzeit können garantiert werden. Foodex behält sich vor, den Versand von leicht zerbrechlichen Waren abzulehnen. Dies bezieht sich auf Sendungen die vor allem Reis und Glasverpackungen enthalten.

Kontrolle der Lieferung



Bei der Lieferung muss der Kunde eine Reihe von Kontrollen an der gelieferten Ware vornehmen. Hierzu muss der Empfänger die folgenden Dokumente verwenden:

Lieferetikette: auf dem gelieferten Karton aufgeklebt

Den Lieferschein (Frachtbrief des Auslieferers) für die gelieferten Produkte: zu stempelndes und zu unterschreibendes Dokument, in dem Vorbehalte erfasst werden müssen.

Anhand dieser Dokumente kann die Lieferung mit der aufgegebenen Bestellung abgeglichen werden.

Überprüfen Sie bei dieser Kontrolle bitten die folgenden 4 Punkte:

- den Allgemeinzustand der Verpackungen (vollständig eingeschweisste Palette, Karton ohne Dellen, ...)
- die Anzahl der physischen Pakete auf der Palette / der Lieferung
- die Übereinstimmung der Menge der Pakete mit der auf dem Lieferschein angegebenen Menge
- den Inhalt des Paketes/der Pakete bei Bestellung von einzelnen Produktpackungen Menge

Vorgehensweise bei Abweichungen:

- Vorbehalte bezüglich der Qualität der Verpackungen auf dem Lieferschein notieren
- Die Anzahl der tatsächlich erhaltenen Pakete auf dem Lieferschein notieren

Beispiel: Für eine Palette mit einem eingedrückten Karton muss auf dem Lieferschein Folgendes notiert werden: «VORBEHALTE: ein eingedrückter Karton auf einer eingeschweissten Palette».

Vorbehalte wie «Vorbehaltlich des Auspackens» oder «Vorbehaltlich der Kontrolle» haben keine Rechtsgültigkeit. Vorbehalte müssen eindeutig sein.

Bei der Lieferung müssen dem Fahrer sämtliche fehlenden Produkte, Vorbehalte, Makel oder Schäden unverzüglich mitgeteilt und auf dem Lieferschein erfasst werden. Andernfalls sind keine Erstattung und kein Umtausch möglich. Des Weiteren muss jede Warenrücksendung zuvor unbedingt telefonisch vom Kundenservice von Foodex bestätigt werden. Andernfalls ist keine Rückerstattung möglich.

RETOUREN

Die komplette Rückverfolgbarkeit unserer Produkte ist ein wichtiges Element, um eine konstante Qualität gewährleisten zu können. Um die empfindlichen Produkte, die bei wiederholtem Hin- und Rücktransport leicht Schaden nehmen, verfolgen zu können, wurden Kontrollmassnahmen eingeführt. Aus diesem Grund dürfen vom Chauffeur, ohne Rücksprache und Einverständnis von Foodex, keine Rücknahmen angenommen werden. Für Waren die in schlechtem Zustand oder bereits angebrochen zurückgegeben werden, erfolgt keine Rückerstattung. Die gefrorenen "Bubbies" mit Speiseeis sind aufgrund der Empfindlichkeit dieses Produktes von jeder Rücknahme durch Foodex ausgeschlossen. Foodex behält sich das Recht vor, dem Kunden die Rücknahme mit 20 CHF zu berechnen, wenn diese nicht aufgrund eines Fehlers von Foodex oder seines Auslieferers erfolgt.

*Die vollständigen allgemeinen Geschäftsbedingungen sind auf Anfrage erhältlich.

販売規約



口座開設

初回のお取引前には、まず弊社営業部を通して新規口座開設手続きが必要となります。これに伴い、弊社所定の口座開設書類に必要事項をご記入の上、追って当該書類をご返送していただきます。

価格表

本価格表は2019年01月01日から有効となります。表示価格には付加価値税(VAT)は含まれておりませんが、最終的にお支払いいただく税込価格は、弊社からの請求書にて別途ご確認いただけます。尚、商品価格は原料価格の高騰や為替の変動などに伴い予告なしに変更されることがありますので予めご了承願います。

弊社の商品サプライヤー側の在庫切れや、調達段階での不可抗力的要因による商品入荷遅延に伴い、まれに弊社取扱い商品に欠品が生じる場合がございますので、予めご了承願います。また欠品に伴い未届けとなった商品は自動的に再配達手配は行われませんことも重ねてお含みおきください。

支払い条件

初回のご注文時には、商品ご配達前に銀行振込によるご請求額の全額前払いをお願いしております。以降は、請求書発行日より必ず30日以内に銀行振込によってお支払い手続きを完了いただけますようお願い致します。お支払い期限を過ぎますと、遅延損害金として月1%の延滞利息が適用される場合もありますのでご注意願います。

注文・配達要領

商品の配送に際しましては、より一層便利な2温度帯配送車による常温品・冷凍品の混載一括納品となります。

ご発注合計金額が税抜で500スイスフラン以上から、送料は無料となります。上記金額に満たないご発注額の場合は、定額60スイスフランの送料を別途ご請求させていただきます。

<配達先 郵便番号 1000~1299 エリア> ~常温品・冷凍品はそれぞれ別配送業者による納品~

常温品・冷凍品共に、平日の15時前までに弊社受注センターまでご発注いただけますと、配送業者の配達エリアに伴うスケジュールに応じて、最短で翌日営業日(休祝日除く平日)あるいはご注文後24~48時間以内を目途にご配達可能となります。納品日の目安等詳しくは、弊社受注センターまでお問合せ下さい。

<配達先 郵便番号 1300~ エリア> ~常温品・冷凍品は単一配送業者による一括納品~

常温品・冷凍品共に、平日の11時前までに弊社受注センターまでご発注いただけますと、配送業者の配達エリアに伴うスケジュールに応じて、最短で翌日営業日(休祝日除く平日)あるいはご注文後24~48時間以内を目途にご配達可能となります。納品日の目安等詳しくは、弊社受注センターまでお問合せ下さい。

<DPD>

ご注文品の合計重量が「20kg以下」の小口発送で尚且つ常温品の場合は、郵便での発送も可能です。この場合の送料18スイスフラン/箱はお客様負担となりますことを予めご了承願います。

プロモーション

プロモーション実施時に於ける特別価格はNET価格となりますので、仮に通常適用されている一律割引条件などがある場合、これは適用されず重複しないことを予めご了承願います。

商品引渡し時の検査



配達の際、お客様に引渡された商品に対するいくつかの検査をお願いいたします。受理ご担当者は、当該検査を行なうのに次の書類を使用することになります。

配達品の荷物引渡し通知書: 引渡されたカートンのひとつに糊付けされた袋に、折りたたまれて入っています。

配達業者の貨物引換証: この書類に捺印、署名および留保条件を記入してください。

これらの書類によって、配達された商品がご注文内容に合っているかを確認することができます。

この検査では、次の3点をお調べください。

- 全体的な梱包の状態(パレット全体がフィルムが覆っているか、カートンに衝撃痕がないかなど)
- 実際にパレットに積載されている(あるいは実際に配達された)パッケージの数を数えてください
- 荷物引渡し通知書に記入されている数量と、パッケージの数が合っているかをご確認ください

検査の際これらの項目に違いのあった場合

- 梱包に問題がある場合は、留保を申し立ててください
- 実際にお受け取りになったパッケージの数量をご記入ください

例: あるパレット積載のカートンが潰れている場合。

荷物引渡し通知書に「留保: フィルムで覆われたパレットに載ったカートンがひとつ潰れている」とご記入ください。

配送運転手が出発した後、カートンの中身を調べてください。品物が傷んでいた場合、速やかに当方までご連絡ください留保条件の例: 「荷解きを条件として」「検査を条件として」などには、法的な有効性はありませぬ。留保条件には詳しい説明が示されなければなりません。

商品返品

弊社取扱商品の完全なトレーサビリティは、一定品質を保証するために必要不可欠な要素です。これに伴い、弊社側でも各商品の追跡手順を確立している中、商品が過度に繰返し輸送されることは商品品質の劣化に繋がる恐れもあることから、商品返品をご要望の際は弊社の事前審査と承認がない場合、配達担当者は返品を一切受け付けられないことをご了承願います。

また、弊社は返品手配に伴い発生する追加費用として20スイスフランをご請求する権利を留保します



FOODEX (Headquarters)

4, impasse des carrières
75016 Paris

FOODEX (Warehouse)

11, rue Alfred Kastler
94460 Valenton

commande@foodex.fr
+33 1 45 10 24 00

foodex.fr

FOODEX (South)

Zone Ecopole
2, rue Joseph Fourier
13310 Saint Martin de Crau

commande-sud@foodex.fr
+33 4 90 96 07 01

foodex-sud.fr

FOODEX (Belgium)

Brixtonlaan
UNIT 9B HALL 13
1930 Zaventem

commande@foodex.be
+32 2 721 14 21

foodex.be

FOODEX (Switzerland)

Main Office
Grand-Rue 38 A
1297 Founex / VD
022 960 80 80

Kölliken Rep. Office
Obermatten 5
5742 Kölliken

order@foodex.ch
www.foodex.ch

Present on 5 continents, Foodex offers you the best and tastiest flavours from all over the world.

Directly imported from its original country, each product has gone through careful research.

Foodex guarantees the highest standard of quality for its products.

We invite you to come and discover the most diverse range of products that will enhance your Japanese and Asian dishes.



Import and distribution



Fast delivery in try-temperature

FOODEX (Italy)

Foodex Srl, Via Galileo Galilei 12/14,
I-20875 Burago di Molgora (MB)

info@foodex.it
+ 39 039 626 08 66

foodex.it

Cominport Distribución,
SL Av. (Spain Main Office)
Marconi, 1 - 28021 Madrid

info@cominport.com
+34 915 413 750

cominport.com

Cominport Sp. Z.o.o. ul.
Raszynska 13,
05500 Piaseczno

info@cominport.pl
+48 22 7267 198

cominport.pl

FOODEX TEX MEX
14-16 Boulevard Arago
91320 Wissous

+ 33 1 64 47 54 74
order@foodex.fr

foodex-bistronomy.com