

# 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

**Preis CHF 113.00**

pro Karton

„Koscher-Zertifikat“

**Code 160210**

180 ML x 24 / Karton

**Preis CHF 3.30**

pro Flasche

„Koscher-Zertifikat“

**Code 160200**

750 ML x 12 / Karton

**Preis CHF 8.35**

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%

**Preis CHF 15.90 pro Flasche**

„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%

**Preis CHF 98.90 pro Karton**

„Koscher-Zertifikat“

**Code 200343**

5 L

Alkoholgehalt 14%

**Preis CHF 29.95**

pro Karton

„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%

**Preis CHF 100.80 pro Karton**

„Koscher-Zertifikat“



Karton

## 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%

**Preis CHF 82.80 pro Karton**

„Koscher-Zertifikat“



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%  
**Preis CHF** 6.50 pro Flasche

### 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%  
**Preis CHF** 6.50 pro Flasche

### 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%  
**Preis CHF** 7.25 pro Flasche

### 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%  
**Preis CHF** 21.90 pro Flasche



### 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%  
**Preis CHF** 19.30 pro Flasche

**Code** 160090  
180 ML x 12 / Karton  
Alkoholgehalt 15,5%  
**Preis CHF** 6.20 pro Flasche

### 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%  
**Preis CHF** 27.50 pro Flasche



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 %

**Preis CHF** 8.00 pro Flasche

**Code** 160160

1.8 L x 6 / Karton

Alkoholgehalt 13,5 %

**Preis CHF** 20.50 pro Flasche



## 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%

**Preis CHF** 68.80 pro Karton

## SAKE SHO CHIKU BAI

<KAN-DOKKURI>

日本酒 松竹梅 <爛徳利>

Kann in der Mikrowelle erwärmt werden.

**Code** 160180

200 ML x 20

Alkoholgehalt 14,5%

**Preis CHF** 102.00 pro 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 %

**Preis CHF** 29.95 pro Flasche

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 %

**Preis CHF** 23.95 pro Flasche

## 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」

Cremiter 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%

**Preis** CHF 28.05 pro Flasche



## 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

**Preis** CHF 28.75 pro Flasche



## 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%

**Preis** CHF 34.35 pro Flasche



## 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%

**Preis** CHF 18.00 pro Flasche

## 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

**Preis CHF** 19.90 pro Flasche

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

**Preis CHF** 27.50 pro Flasche**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%

**Preis CHF** 29.90 pro Flasche

## DIE BRAUEREI RYUJIN SHUZO

Die Brauerei Ryujin 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%  
**Preis CHF** 21.60 pro Flasche



**SAKE RYUJIN**  
KAKUSHI GINJO NAMAGENSU  
龍神 隠し吟醸 生詰原酒  
**Code** 200754  
720 ML  
Alkoholgehalt 16%  
**Preis CHF** 20.20 pro Flasche



**SAKE RYUJIN**  
JUNMAI DAIGINJO NAMAZUME  
龍神 純米大吟醸 生詰  
**Code** 200755  
720 ML  
Alkoholgehalt 15%  
**Preis CHF** 31.00 pro Flasche

# Kameizumi 亀泉



**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%  
**Preis CHF** 26.30 pro Flasche

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%

Preis CHF 13.30 pro Flasche

## 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

Preis CHF 20.95 pro Flasche



## 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

Preis CHF 26.95 pro Flasche

## 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.

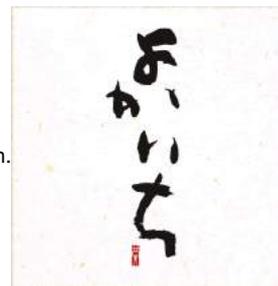
Heute gibt es ebenso viele Shōchū-Arten wie Getreide- oder Pflanzensorten; er wird beispielsweise aus Buchweizen, Shiso, Gerste, Reis oder Süsskartoffeln hergestellt.



### 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%  
**Preis** CHF 11.90 pro Flasche



### 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%  
**Preis** CHF 17.40 pro Flasche



### SHOCHU IKKOMON

SÜSSKARTOFFEL  
全量芋焼酎「一刻者」  
Destilliert aus Süsskartoffeln.  
Komplexes Aroma, „straight“  
oder „on the rocks“  
geniessen.

**Code** 160490  
500 ML  
Alkoholgehalt 25%  
**Preis** CHF 23.00 pro Flasche



### SHOCHU JAPAN

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

**Code** 160440  
700 ML  
Alkoholgehalt 25%  
**Preis** CHF 13.10 pro Flasche



### 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%  
**Preis** CHF 12.95 pro Flasche

# 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

**Preis CHF** 95.00 pro Flasche



## 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%

**Preis CHF** 56.00 pro Flasche



## JAPANISCHER RUM RYOMA

7 JAHRE

**Code** 200414

700 ML

Alkoholgehalt 40% vol

**Preis CHF** 59.90 pro Flasche

# LIKÖRE & WEIN



Japanischer Weisswein

## SOL LUCET KOSHU 2012

KOSHU 100%

**Code** 200767

Alkoholgehalt 12%

**Preis CHF** 17.50

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%

**Preis CHF** 6.90 pro Flasche



**Code** 160240

5 L

Alkoholgehalt 10%

**Preis CHF** 31.90 pro Karton

Umeshu ist ein Likör aus den Früchten des Japanischen Pflaumenbaumes.

Er wird trocken, mit Eiswürfeln (rokku, vom Englischen „rock“) oder mit Wasser (meistens mit kohlenstoffhaltigem 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%

**Preis CHF** 9.90 pro Flasche



## EIKUN - GINJO YUZU SHU

Yuzulikör auf Basis von Ginjo Sake

**Code** 200954

500 ML

Alkoholgehalt 12%

**Preis CHF** 19.95



## KYO YUZU

Yuzulikör

**Code** 202013

500 ML

Alkoholgehalt 12%

**Preis CHF** 15.50

# 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).

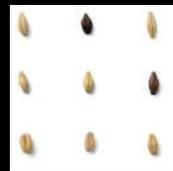
Coedo wird auch die Stadt Kawagoe in der Präfektur Saitama, 30 Minuten Zugfahrt von Tokio genannt. Bevor das moderne Tokio entstand war Kawagoe eine florierende und einflussreiche Stadt der Künste und der Landwirtschaft.

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  
Preis CHF 69.00  
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  
Preis CHF 66.00  
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, KaramelMalt 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  
Preis CHF 66.00  
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  
Preis CHF 66.00  
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  
Preis CHF 65.00  
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, KaramelMalt 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

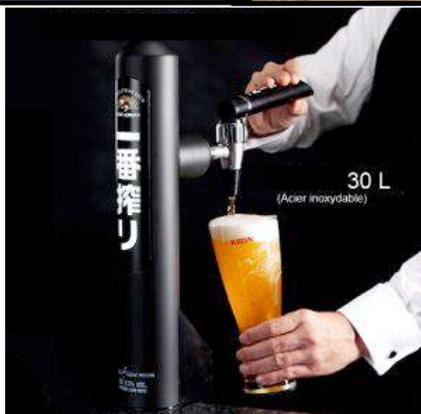
100% malt. first press beer.



Code 160380  
330 ML x 24  
Preis CHF 33.90



Code 160400  
330 ML x 24  
Preis CHF 32.50



**KIRIN ICHIBAN STEEL KEG**

Code 200712 + Pfand für Fass  
30 L 40.00  
Preis CHF 99.90



**KIRIN ICHIBAN  
一番搾り**



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  
Preis CHF 30.55



Code 202200  
350 ML x 24  
Preis CHF 32.80



Code 202201  
500 ML x 24  
Preis CHF 35.80

**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  
Preis CHF 47.95



**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  
Preis CHF 44.15



**SAPPORO**

Code 160310  
330 ML x 24  
Preis CHF 38.00

# TEE-GETRÄNKE

## POKKA



**JAPANISCHER GRÜNTÉE  
OHNE ZUCKER**  
緑茶(無糖)  
Code 171260  
500 ML x 24  
Preis CHF 29.95



**GRÜNTÉE MIT JASMIN**  
ジャスミン緑茶  
Code 171270  
500 ML x 24  
Preis CHF 29.95



**GRÜNTÉE MIT MELONE**  
メロン緑茶  
Code 171330  
500 ML x 24  
Preis CHF 29.95



**GRÜNTÉE MIT LITSCHI**  
ライチ緑茶  
Code 171310  
500 ML x 24  
Preis CHF 29.95



**GRÜNTÉE MIT JASMIN  
OHNE ZUCKER**  
ジャスミン緑茶(無糖)  
Code 202340  
500 ML x 24  
Preis CHF 29.95



**GRÜNTÉE MIT JASMIN**  
ジャスミン緑茶  
Code 171240  
300 ML x 24  
Preis CHF 25.20



**JAPANISCHER GRÜNTÉE  
OHNE ZUCKER**  
緑茶(無糖)  
Code 170260  
300 ML x 24  
Preis CHF 25.20



**OOLONG-TEE**  
ウーロン茶(無糖)  
Code 170250  
300 ML x 24  
Preis CHF 25.20

**mangajo**  
happy, healthy days



**ACAI-BEEREN**  
アサイー&グリーンティー  
Code 110130  
250 ML x 12  
Preis CHF 23.95



**GRANATAPFEL**  
ざくろ&グリーンティー  
Code 110170  
250 ML x 12  
Preis CHF 23.95



**ZITRONE**  
レモン&グリーンティー  
Code 110150  
250 ML x 12  
Preis CHF 23.95



**GOJI-BEEREN**  
ゴージ&グリーンティー  
Code 110160  
250 ML x 12  
Preis CHF 23.95

**NEW**



**KOMBUCHA MINZE**  
Code 201857  
300 ML x 6  
Preis CHF 14.50 pro Karton

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

**NEW**



**KOMBUCHA HOPFEN**  
Code 201858  
300 ML x 6  
Preis CHF 14.50 pro Karton

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  
Preis CHF 39.90

## MATCHA RAMUNE

ラムネ  
Code 201799  
200 ML x 24  
Preis CHF 39.90  
Hanabi

## LITCHI RAMUNE

ラムネ  
Code 201800  
200 ML x 24  
Preis CHF 39.90  
Hanabi

## UME RAMUNE

ラムネ  
Code 201801  
200 ML x 24  
Preis CHF 39.90  
Hanabi

## GOGINGER-GETRÄNK BIO MIT INGWER UND KURKUMA

Hergestellt in der Schweiz  
Code 201554  
250 ML x 24 Flaschen  
Preis CHF 56.95

## 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  
Preis CHF 25.20  
Pokka



NEW



NEW



NEW



## GRÜNER TEE HONIG ZITRONE

Code 200435  
473 ML x 12  
Preis CHF 25.00

## GRÜNER TEE PFIRSCH

Code 202437  
473 ML x 12  
Preis CHF 25.00

## HIMBEERLIMONADE

Code 202436  
473 ML x 12  
Preis CHF 25.00

## GRÜNER TEE INGWER

Code 200434  
473 ML x 12  
Preis CHF 25.00

## WEISSER TEE HEIDELBEER

Code 202440  
473 ML x 12  
Preis CHF 25.00

## LIMONADE TRADITION

Code 200436  
473 ML x 12  
Preis CHF 25.00



other flavors coming soon

# TEE



## GRÜNTÉE / SENCHA

煎茶  
Code 200221  
1 KG  
Preis CHF 24.00

Code 200963  
500 G  
Preis CHF 14.50



## GRÜNTÉE-PULVER MATCHA BIO

抹茶  
Code 200222  
1 KG  
Preis CHF 57.95

Code 200966  
500 G  
Preis CHF 30.95



## GRÜNTÉE, BLÄTTER MIT MATCHA

抹茶入 煎茶《ギフト缶入》  
Code 200968  
50 G  
Preis CHF 9.70



## GENMAI TEE MIT MATCHA

抹茶入 玄米茶《ギフト缶入》  
Code 200969  
50 G  
Preis CHF 9.70

NEW



## TEE SENCHA SHIZUOKA

Code 138100  
16 Teebeutel  
Preis CHF 3.20 pro Packung  
„Koscher-Zertifikat“



## TEE GENMAICHA SHIZUOKA

Code 138110  
16 Teebeutel  
Preis CHF 3.30 prp Packung  
„Koscher-Zertifikat“

NEW

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 Farb- 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  
**Preis CHF** 64.90  
Shoda

**SOJASAUCE LIGHT**  
減塩醤油  
Gen-en Usukuchi Shōyu  
**Code** 132110  
18 L  
**Preis CHF** 89.90  
Shoda

**SOJASAUCE**  
濃口醤油 Koikuchi Shōyu  
**Code** 200958  
18 L  
**Preis CHF** 82.95  
Yamasa  
„Koscher-Zertifikat“

**SOJASAUCE KIKKOMAN**  
**Code** 132080  
20 L  
**Preis CHF** 74.30  
Kikkoman  
„Koscher-Zertifikat“

**SOJASAUCE KIKKOMAN LIGHT**  
**Code** 132112  
15,1 L  
**Preis CHF** 87.90  
Kikkoman  
„Koscher-Zertifikat“



**SOJASAUCE OHNE GVO (JP)**  
濃口醤油 (GMOフリー)  
Koikuchi Shōyu  
**Code** 132090  
1L  
**Preis CHF** 7.50  
Shoda



**SOJASAUCE SHODA OHNE GVO**  
濃口醤油 (GMOフリー)  
Koikuchi Shōyu  
**Code** 201748  
150 ML  
**Preis CHF** 2.95 pro Flasche  
Shoda



**SOJASAUCE KIKKOMAN LIGHT (USA)**  
**Code** 132120  
148 ML  
**Preis CHF** 3.50 pro Flasche  
Kikkoman



**SOJASAUCE KIKKOMAN**  
**Code** 132060  
150 ML  
**Preis CHF** 2.90 pro Flasche  
Kikkoman



**SOJASAUCE**  
濃口醤油 (GMOフリー)  
Koikuchi Shōyu  
**Code** 200367  
150 ML x 6  
**Preis CHF** 16.50 pro Karton  
Shoda



**SÜSSE SOJASAUCE**  
甘口醤油  
**Code** 200210  
150 ML x 6  
**Preis CHF** 16.50 pro Karton  
Shoda



**YUZU-SOJASAUCE**  
ゆず醤油  
**Code** 200632  
145 ML x 6 Flaschen  
**Preis CHF** 19.50 pro Karton  
Shoda



**GLUTENFREIE SOJASAUCE**  
**Code** 201966  
150 ML  
**Preis CHF** 3.45 pro Flasche  
Shoda

Minipack

10 ml



**SOJASAUCE**  
濃口醤油  
Koikuchi Shōyu  
**Code** 200366  
10 ML x 800  
**Preis CHF** 79.90 pro Karton  
Shoda



Minipack

10 ml



**SÜSSE SOJASAUCE**  
甘口醤油  
Amakuchi Shōyu  
**Code** 200365  
10 ML x 800  
**Preis CHF** 79.00 pro Karton  
Shoda



Karton



Karton



Karton



**SOJASAUCE MINI PACK**  
**Code** 180030  
6 ML x 500  
**Preis CHF** 35.60 pro Karton  
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  
**Preis CHF** 24.50  
Shoda



**SÜSSE SOJASAUCE TAREBIN**  
たれびん  
**Code** 180150  
15 ML x 100  
**Preis CHF** 19.90 pro Packung  
Shoda



**SOJASAUCE TAREBIN OHNE GVO**  
**Code** 150201  
8 ML x 150  
**Preis CHF** 21.30 pro Packung  
Shoda

# SOJA SAUCEN



**GLUTENFREIE SOJASAUCE  
TAMARI**  
GLUTENフリー  
Code 180570  
500 ML  
Preis CHF 8.00  
Ichibiki



**HELLE SOJASAUCE**  
薄口醤油 Usukuchi Shōyu  
Code 132010  
1,8 L  
Preis CHF 14.90  
Higashimaru



**TONKATSU-SAUCE**  
とんかつソース  
Code 133000  
1,8 L  
Preis CHF 14.50  
Bulldog



**YAKISOBA-SAUCE**  
焼きそばソース  
Code 133201  
1,8 L  
Preis CHF 9.90  
Tassya



**TERIYAKI-SAUCE**  
照り焼きソース  
Code 133140  
2,5 L  
Preis CHF 24.15  
Shoda



**AAL SAUCE**  
うなぎのタレ  
Code 192030  
2 KG  
Preis CHF 20.95  
Nihon Shokken



**SÜSSE SOJASAUCE**  
すしソース  
(うなぎ蒲焼のたれ)  
Code 145840  
1,9 L  
Preis CHF 22.00  
Yamajirushi  
„Koscher-Zertifikat“



**TSUYU-SAUCE**  
つゆ(鰹一番だし)  
Code 145870  
1,9 L  
Preis CHF 21.30  
Yamajirushi



**YAKINIKU-SAUCE**  
焼き肉ソース  
Code 133240  
1,6 L  
Preis CHF 9.95  
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  
Preis CHF 9.60  
Shoda

# MISO



**MISO WEISS**  
白みそ Shiro miso  
Code 132510  
1 KG  
Preis CHF 6.90  
„Koscher-Zertifikat“



**MISO ROT**  
赤みそ Aka miso  
Code 132530  
1 KG  
Preis CHF 7.45  
„Koscher-Zertifikat“



**MISO WEISS**  
白みそ Shiro miso  
Code 132500  
20 KG  
Preis CHF 79.95  
„Koscher-Zertifikat“



## REISESSIG 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

Preis CHF 61.90



## GETREIDEESSIG 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

Preis CHF 43.90

Mizkan



## ESSIGZUBEREITUNG FÜR SUSHI AWASEZU

合わせ酢 JS-47 Awasezu

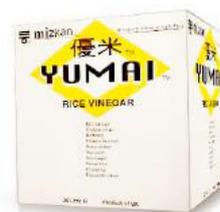
Der beliebteste Sushi-Essig. Er ist bereits gebrauchsfertig und kann für alle Arten von Sushi verwendet werden. Für die besten Ergebnisse 200 ml Essig für Sushi Awasezu für 1 kg trockenen Reis verwenden.

Code 135091

18 L

Preis CHF 60.65

Mizkan



## REISESSIG 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

Preis CHF 52.70

Mizkan



## REISESSIG KOSCHER

米酢 コーシャー

Code 135050

20 L

Preis CHF 65.20

Mizkan

„Koscher-Zertifikat“



## REISESSIG 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

Preis CHF 55.00

Tamanoi

NEW



## WUERZSAUCE AUF BASIS VON AKASU-REIS ( BRAUNER ESSIG)

Code 202455

1,8 L

Preis CHF 9.10

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

Preis CHF 118.40

Takara

„Koscher-Zertifikat“



Code 134080

500 ML

Preis CHF 5.90

Takara



## TAKARA MIRIN-FUMI

タカラみりん風味

Alkoholgehalt: K/A

Code 134020

19 L

Preis CHF 88.90

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

Preis CHF 63.35

Mizkan



**ALGEN YAKINORI MATSU - JAPAN**  
 焼き海苔 大森屋「松」  
 Code 136350  
 100 Blätter  
 Preis CHF 55.00



**YAKI NORI UME - JAPAN**  
 焼き海苔 大森屋「梅」  
 Code 136370  
 100 Blätter  
 Preis CHF 39.00



**YAKI NORI UME PRE CUT 1/2 - JAPAN**  
 焼き海苔 大森屋「梅」半切り  
 Code 136380  
 200 Blätter  
 Preis CHF 41.00



**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  
 Preis CHF 33.90 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  
 Preis CHF 19.90



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

Code 136450  
 50 Blätter  
 Preis CHF 13.90



**ALGEN YAKINORI PRE CUT 1/2 - KOREA**

Code 202163  
 100 Blätter  
 Preis CHF 9.00



**DASHI KOMBU**  
 だし昆布

Code 136110  
 1 KG  
 Preis CHF 22.50



**QUADRATISCHE REIS UND TAPIOKA BLÄTTER**

Code 170341  
 17 cm x 17 cm  
 1 kg  
 Preis CHF 6.00

**NEW**



**KIZAMI NORI FEINGESCHNITTENE ALGEN**

Code 136400  
 100 G  
 Preis CHF 11.55

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

**SOY CREPE / ROSA SOJABLATT** シート ピンク  
 Code 200977  
 Preis CHF 9.90

**SOY CREPE / GRÜNES SOJABLATT** 豆シート グリーン  
 Code 200978  
 Preis CHF 9.90

**SOY CREPE / GELBES SOJABLATT** □ シート イエロー  
 Code 200974  
 Preis CHF 9.90

**SOY CREPE / ORANGES SOJABLATT** 豆シート オレンジ  
 Code 200976  
 Preis CHF 9.90

**SOY CREPE / SESAM-SOJABLATT** □ シート ごま  
 Code 200979  
 Preis CHF 9.90

**SOY CREPE / CHILI-SOJABLATT** 豆シート チリ  
 Code 145210  
 Preis CHF 15.50





### 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

Preis CHF 17.90



### 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

Preis CHF 35.00



### SHINJUMAI ROUGE MUSENMAI

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

Preis CHF 51.00



### SHINJUMAI SILVER M401 MUSENMAI

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

Preis CHF 55.60



### 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

Preis CHF 2.55 pro 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

Preis CHF 29.95



### 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

Preis CHF 104.95

„Koscher-Zertifikat“



### BRAUNER REIS PREMIUM

#### GENJIMAI

Code 200842

6,81 KG

Preis CHF 19.90

„Koscher-Zertifikat“



### SCHWARZER REIS VENERE

Code 200913

1 KG

Preis CHF 5.25



### WARMHALTETOPF TIGER \*

#### 米専用保温ジャー

Ohne Stromanschluss

Code : 152760

Preis CHF 335.00

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



### REISKOCHER CUCKOO KOREA SR-4600 \*

Code : 200597

Preis CHF 249.00

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



### REISKOCHER PANASONIC SR-UH36N \*

Code 152780

Preis CHF 505.80

- 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  
**Preis CHF** 7.50  
Tosaaki no



**WÜRZE AUF DER BASIS  
VON YUZU**  
SÄUERLICHE SAUCE AUS  
ZITRUSFRÜCHTEN  
ゆず香汁  
**Code** 145800  
157 ML  
**Preis CHF** 6.65  
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  
**Preis CHF** 20.90  
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  
**Preis CHF** 6.90  
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  
**Preis CHF** 12.75  
Nihon Shoken



**MANGO SAUCE**  
マンゴーソース  
**Code** 175051  
295 ML x 6  
**Preis CHF** 19.80 pro Karton



**SESAM-DRESSING**  
ごまドレッシング  
**Code** 133260  
1 L  
**Preis CHF** 16.75  
Nihon Shoken



**JAPANISCHE  
MAYONNAISE**  
マヨネーズ  
**Code** 145251  
500 G  
**Preis CHF** 8.25  
Kewpie



**CHILI-SAUCE SRIRACHA**  
HOT CHILILI SAUCE  
スリラチャ 辛口 チリソース  
**Code** 170360  
750 G  
**Preis CHF** 5.80  
Golden Mountain



**KIMCHI-SAUCE**  
SAUCE MIT KNOBLAUCH & CHILI  
キムチの素 (業務用タイプ)  
**Code** 133040  
1,8 L  
**Preis CHF** 18.80  
Tassya



**OKONOMI-SAUCE**  
お好みソース  
**Code** 133180  
2,1 L  
**Preis CHF** 16.05  
Otafuku



**AUSTERNSAUCE**  
GESCHMACK VON AUSTERN  
オイスターソース  
**Code** 122720  
2,27 KG  
**Preis CHF** 15.90  
Lee Kum Kee



**CHILISAUCE MIT KNOBLAUCH**  
SWEET CHILI SAUCE  
ガーリック チリソース  
**Code** 170390  
375 ML  
**Preis CHF** 3.55 das Glas  
Lee Kum Kee



**SHIRO DASHI**  
Suppenbasis  
**Code** 200587  
1,8 L  
**Preis CHF** 18.90  
Yamaki



**SANZOKU YAKI NO TARE**  
SCHWARZE PFEFFERSAUCE  
**Code** 180760  
2 KG  
**Preis CHF** 28.50



**HOI SIN SAUCE**  
**Code** 200091  
460 ML  
**Preis CHF** 3.85  
Amoy

NEW



**YASASHII NERIUME**  
PÜREE AUF PFLAUMENBASIS  
**Code** 201914  
340 G  
**Preis CHF** 11.90  
Kaneku



**YUZU MISO SAUCE**  
**Code** 200885  
946 ML  
**Preis CHF** 13.15  
Yamajirushi



**SHIO KOJI SAUCE**  
UMAMI BOOSTER  
**Code** 200883  
1,18 KG  
**Preis CHF** 12.95  
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  
**Preis CHF** 7.90  
 Foreway  
 „Koscher-Zertifikat“



**SESAM SCHWARZ GERÖSTET**  
 黒ごま(コーシャー)  
**Code** 140370  
 1 KG  
**Preis CHF** 10.95  
 Foreway  
 „Koscher-Zertifikat“

NEW



**SESAM WEISS GERÖSTET**  
 白ごま  
**Code** 202082  
 100 G x 12  
**Preis CHF** 22.40  
 Hanabi

NEW



**SESAM SCHWARZ GERÖSTET**  
 黒ごま  
**Code** 202083  
 100 G x 12  
**Preis CHF** 25.95  
 Hanabi



2.6 g

**MEERRETTICH, EINZELPORTIONEN**  
 練りわさび ミニパック  
**Code** 180021  
 2,6 G x 200  
**Preis CHF** 12.75  
 Hanabi



**MEERRETTICH NATUR OHNE FARBSTOFF**  
 粉わさび  
**Code** 200070  
 1 KG  
**Preis CHF** 14.90  
 House  
 „Koscher-Zertifikat“



**GUMPAI KANEKU KONAWASABI**  
 粉わさび  
**Code** 200308  
 1 KG  
**Preis CHF** 21.50  
 Kaneku



**GESCHNITTENE WAKAME-ALGEN**  
 カットわかめ

**Code** 136070  
 200 G  
**Preis CHF** 5.90

Fuefue Wakame  
**Code** 200386  
 200 G  
**Preis CHF** 12.90  
 Fuji



**REINES SESAMÖL**  
 100 % KALTGEPRESST  
 純正 ごま油(業務用タイプ)  
**Code** 140200  
 1,65 L  
**Preis CHF** 21.10  
 Foreway  
 „Koscher-Zertifikat“



**SANCHO**  
 AALGEWÜRZ  
 山椒粉 小瓶  
**Code** 140120  
 10 G  
**Preis CHF** 4.60  
 Hachi



**SHICHIMI**  
 MISCHUNG AUS 7 GEWÜRZEN  
 七味唐辛子  
**Code** 202033  
 300 G  
**Preis CHF** 12.00  
 Amarikoshin



**SHICHIMI**  
 MISCHUNG AUS 7 GEWÜRZEN  
 七味唐辛子 小瓶  
 18 G x 10  
**Code** 140100  
**Preis CHF** 2.30



**HONDASHI**  
 ほんだし  
**Code** 202463  
 1 KG  
**Preis CHF** 35.50  
 Ajinomoto



**RAYU**  
 SESAMÖL MIT CHILI  
**Code** 140180  
 33 ML  
**Preis CHF** 2.95  
 SB

NEW



**GLUTAMAT**  
**Code** 122460  
 454 G  
**Preis CHF** 3.95  
 Ajinomoto



**WEISSE SESAMPASTE**  
 あたりごま(白)小瓶  
 ATARI GOMA  
**Code** 200111  
 240 G  
**Preis CHF** 4.60  
 Foreway

NEW



**SCHWARZE SESAMPASTE**  
 あたりごま(黒)小瓶  
 ATARI GOMA  
**Code** 200112  
 240 G  
**Preis CHF** 5.75  
 Foreway

# LEBENSMITTEL & WÜRZSTOFFE



**EINGELEGTER INGWER WEISS**  
ガリ生姜 色無し  
Code 137190 (THAILAND)  
1 KG x 10  
Preis CHF 7.85  
Hanabi

Code 136980 (JAPAN)  
1 KG x 10  
Preis CHF 9.80



**EINGELEGTER INGWER ROSA**  
ガリ生姜 色付き  
Code 137200 (THAILAND)  
1 KG x 10  
Preis CHF 7.90  
Hanabi



**EINGELEGTER INGWER EINZELPORTIONEN**  
ガリ生姜 色無し ミニパック  
Code 137010  
4 G x 200  
Preis CHF 18.90  
Endo Foods



**MARINierter INGWER**  
ガリ生姜  
Code 201841  
190 G x 6  
Preis CHF 8.90 pro Karton  
Hanabi



**ROTER INGWER IN STREIFEN**  
BENI SHOGA  
紅生姜 千切り  
Code 137060  
1 KG  
Preis CHF 9.90



**EINGELEGTER RETTICH TAKUAN TARO**  
たくあん太郎  
Code 137040  
500 G  
Preis CHF 6.90



**EINGELEGTER KÜRBIS IN STREIFEN**  
AJITSUKE KAMPYO  
味付け かんぴょう  
Code 141161  
1 KG  
Preis CHF 14.50



**UMEBOSHI „MARINIERTE PFLAUMEN“**  
梅干し  
Code 137080  
1 KG  
Preis CHF 23.75  
Umeya



**JAPANISCHE STOCKSCHWÄMMCHEN**  
NAMEKO  
なめこ  
Code 139010  
400 G  
Preis CHF 10.60  
Hashimoto



**SHIITAKE-PILZE**  
しいたけ  
Code 170080  
3 KG  
Preis CHF 99.00

NEW



**MEERRETTICH PASTE MIT WASABI, GEFROREN**  
Code 202284  
300 G  
Preis CHF 12.50  
Kinjirushi

NEW



**KIZAMI WASABI GEFROREN**  
Würzpaste auf Basis von gehacktem Wasabi in Sojasauce mariniert  
Code 139300  
250 G  
Preis CHF 13.90  
Kinjirushi

NEW



**YUZU KOSHO GEFROREN**  
Würzpaste auf Basis von Yuzu und japanischem grünen Chilli  
Code 201173  
90 G  
Preis CHF 6.95  
Kinjirushi

NEW



**KIZAMI YUZU GEFROREN**  
Yuzu-Schale in Streifen  
Code 202273  
100 G  
Preis CHF 8.90  
Kinjirushi

NEW



**YUZUSAFT 100% GEFROREN**  
Nicht pasteurisiert  
Code 202210  
1 KG  
Preis CHF 49.90  
Nishiji

NEW



**PONZU SAUCE MIT SESAM**  
Code 202251  
355 ML  
Preis CHF 5.35

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

NEW



**PONZU SAUCE MIT KNOBLAUCH**  
Code 202252  
355 ML  
Preis CHF 5.35

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  
Preis CHF 39.15



**UMAMIBUSHI**  
GETROCKNETE BONITO-FLOCKEN  
FEIN GESCHNITTEN  
Code 201922  
20 G  
Preis CHF 6.45  
Makurazaki



**UMAMIBUSHI**  
GETROCKNETE BONITO-FLOCKEN  
Code 201920  
500 G  
Preis CHF 48.95  
Makurazaki  
Code 201965  
20 G  
Preis CHF 3.95  
Makurazaki



**UMAMIBUSHI**  
SCHEIBEN VON  
ECHTEM BONITO  
Code 201921  
100 G  
Preis CHF 11.75  
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.



**SHIRATAKI**  
(TARO-SUPPENUDELN)  
しらたき  
Code 141120  
200 G  
Preis CHF 2.85  
Murakami



**PANKO**  
パン粉

Code 201597  
340 G  
Preis CHF 6.60  
Murakami  
„Koscher-Zertifikat“



Code 141011  
9,07 KG  
Preis CHF 73.65  
„Koscher-Zertifikat“



**TEMPURAKO**  
天ぷら粉

Code 141001  
22,68 KG  
Preis CHF 102.10  
Code 145500  
500 G  
Preis CHF 5.95



**FRITTIERTER TOFU**  
AGE TOFU  
Code 201035  
1 KG  
Preis CHF 15.95



**INARI SUSHI**  
いなり  
Code 143010  
40 Stk.  
Preis CHF 10.50  
Maruki



**FESTER TOFU**  
豆腐〈ハードタイプ〉  
Code 141080  
349 G x 12  
Preis CHF 29.95  
Morinaga  
„Koscher-Zertifikat“



Karton



**YUZU-SCHALE**  
Streifen  
Code 201610  
1 KG  
Preis CHF 45.95

NEW



**FURIKAKE GOMA**  
GEWÜRZ AUS WEISSEM  
SESAM UND ALGEN  
Code 200351  
453 G  
Preis CHF 19.95

NEW



**UMAMI TOPPERS WASABI**  
GERÖSTETER SESAM  
GEWÜRZT MIT WASABI  
Code 202142  
300 G  
Preis CHF 18.30

NEW



**UMAMI TOPPERS UME**  
GERÖSTETER SESAM MIT  
PFLAUMEN-AROMA  
Code 202141  
300 G  
Preis CHF 18.30



**JAPANISCHER CURRY (BLOCK)**  
ジャワカレー〈中辛〉  
Code 145030  
1 KG  
Preis CHF 16.00  
House

# LEBENSMITTEL & WÜRZSTOFFE



**KAISO SALAT**  
ALGENMISCHUNG  
海藻サラダ  
**Code** 136340  
100 G  
**Preis CHF** 24.55 pro Packung



**ROTE ALGEN TOSAKA**  
**Code** 136240  
500 G x 20 / Karton  
**Preis CHF** 10.50 pro Packung  
Kaneryo



**GRÜNE ALGEN TOSAKA**  
**Code** 136250  
500 G x 20 / Karton  
**Preis CHF** 10.50 pro Packung  
Kaneryo



**WEISSE ALGEN TOSAKA**  
**Code** 136260  
500 G x 20 / Karton  
**Preis CHF** 9.90 pro Packung  
Kaneryo



**WASABI-ERDNÜSSE**  
わさびピーナッツ

**Code** 145301  
7,5 KG  
**Preis CHF** 100.50



**WASABI-ERBSEN**  
わさびグリーン豆

**Code** 145280  
5 KG  
**Preis CHF** 62.00



**APEROGEBÄCK KOSAKI MIX**  
コサキ あられミックス

**Code** 200145  
5 KG  
**Preis CHF** 64.00



**SESAM-ERDNÜSSE**

**Code** 145351  
7 KG  
**Preis CHF** 120.50



**DASHI BAGS**  
Dashi auf Fisch und Algenbasis  
**Code** 202352  
15 x 20 G Beutel  
**Preis CHF** 22.55  
Kyuemon



**SUPPENBASIS PAITAN**  
Suppenbasis für Ramen vom Type Tonkotsu  
**Code** 200952  
1 KG  
**Preis CHF** 16.90  
Somi



**SUPPENBASIS KITANO MISO G**  
Suppenbasis vegan mit Miso-Paste  
**Code** 202400  
1 KG  
**Preis CHF** 13.65  
Somi



**SUPPENBASIS SHOYU G**  
Suppenbasis vegan mit Sojasauce und Gemüse  
**Code** 202401  
1 KG  
**Preis CHF** 9.15  
Somi



**SUPPENBASIS SOBATSUYU GINBUSHI**  
Suppenbasis für Soba und Ramen  
**Code** 202402  
1,8 L  
**Preis CHF** 19.90  
Somi



**FISCHSAUCE**  
**Code** 201901  
700 G  
**Preis CHF** 2.35  
Squid



**MINI KETCHUP**  
ミニケチャップ  
**Code** 107150  
64 G x 60  
**Preis CHF** 69.95 pro Karton



**PANCAKE MEHL**  
パンケーキ粉  
**Code** 108130  
2.27 KG  
**Preis CHF** 15.95 pro Packung



**RÖSTZWIEBELN**  
**GLUTENFREI**  
**Code** 201581  
500 G  
**Preis CHF** 4.45  
„Koscher-Zertifikat“



**SPICY GARLIC SAUCE**  
**Code** 202421  
580 G  
**Preis CHF** 8.20  
Somi

# Gua Bao

# BROT



## GUA BAO BROT 30 G

グアバオ

Brot auf Weizenmehlbasis

Code 200746

30 G x 10 stk.

Preis CHF 5.20

## GUA BAO BROT 60 G

グアバオ

Code 200796

60G x 20 stk.

Preis CHF 14.90

## GUA BAO BROT SCHWARZ 30 G

グアバオ

Code 201974

30 G x 20 stk.

Preis CHF 12.95



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

Preis CHF 12.50

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  
Reisessig  
Hiyashi Wakame  
Beni Shoga  
Rayu  
Sesam Öl  
Sojasauce  
Sesam

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

### Andere Zutaten:

Frischer Thunfisch  
Avocado  
Granatapfelkerne  
Frisch gepresster Knoblauch  
Gehackte Zwiebeln

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.



## ALLES FÜR IHREN POKE



**BRAUNER REIS PREMIUM GENJIMAI**  
Code 200842  
6,81 KG  
Preis CHF 19.90



**SPICY GARLIC SAUCE**  
Code 202421  
580 G  
Preis CHF 8.20  
Somi



**PONZU SAUCE SESAM**  
Code 202251  
355 ML  
Preis CHF 5.35



**PONZU SAUCE KNOBLAUCH**  
Code 202252  
355 ML  
Preis CHF 5.35



**YUZU KOSHO**  
柚子こしょう  
Code 145820  
148 ML  
Preis CHF 6.90  
Yamajirushi



**PONZU SOY SAUCE**  
SÄUERLICHE SOJASAUCE AUF ZITRUS-BASIS  
ぼん酢醤油 (ゆずぼん)  
Code 145860  
1,9 L  
Preis CHF 20.90  
Yamajirushi



**HIYASHI GOMA WAKAME**  
冷やしわかめ  
Code 200233  
1 KG  
Preis CHF 8.95



**SOJABOHNEN, ENTHÜLST**  
MUKIMI EDAMAME  
むきみ枝豆  
Code 136751  
500 G  
Preis CHF 3.40



**KIZAMI NORI**  
Code 136400  
100 G  
Preis CHF 11.55



**DRESSING MIT WASABI UND YUZU**  
わさび&柚子風味  
和風ドレッシング  
Code 133030  
1 L  
Preis CHF 12.75  
Nihon Shoken



**MANGO SAUCE**  
マンゴーソース  
Code 175051  
295 ML x 6  
Preis CHF 19.80  
pro Karton



**FURIKAKE GOMA**  
GEWÜRZ AUS WEISSEN SESAM UND ALGEN  
Code 200351  
453 G  
Preis CHF 19.95



**UMAMI TOPPERS WASABI**  
Code 202142  
300 G  
Preis CHF 18.30



**UMAMI TOPPERS UME**  
Code 202141  
300 G  
Preis CHF 18.30



**SESAM SCHWARZ GERÖSTET**  
黒ごま(コーシャー)  
Code 140370  
1 KG  
Preis CHF 10.95  
Foreway  
„Koscher-Zertifikat“



**FESTER TOFU**  
豆腐(ハードタイプ)  
Code 141080  
349 G x 12  
Preis CHF 29.95  
Morinaga  
„Koscher-Zertifikat“

# NUDELN



**UDON-NUDELN,  
TIEFGEFROREN**  
冷凍 讃岐うどん  
Code 137510  
(220 G x 5) / 6  
Preis CHF 49.50  
Katokichi



Karton

**RAMEN-NUDELN,  
TIEFGEFROREN**  
冷凍 ラーメン  
Code 137850  
(200 G x 5) / 6  
Preis CHF 36.40  
Katokichi



Karton

**RAMEN-NUDELN,  
VAKUUMIERT**  
焼きそば (真空パック生めん)  
Code 142100  
180 G x 30  
Preis CHF 43.50  
Fami Fresha



Karton

**SOBA-NUDELN**  
Code 201756  
(200 G x 5) x 8  
Preis CHF 59.95  
Hanabi



Karton

**UDON-NUDELN**  
Code 201755  
(250 G x 5) x 8  
Preis CHF 74.95  
Hanabi



Karton



Preis CHF 3.45 pro Packung



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



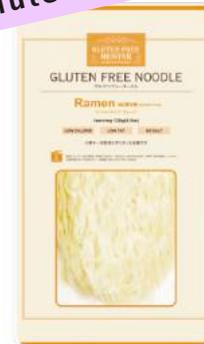
**SOBA-NUDELN**  
そば(乾めん)  
Code 200132  
270 G



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



gluten FREE



**GLUTENFREIE NUDELN  
RAMEN**  
Code 200858  
128 G  
Preis CHF 1.55 pro Packung

gluten FREE



**GLUTENFREIE NUDELN  
UDON**  
Code 200859  
128 G  
Preis CHF 1.55 pro Packung



**CHASOBA-NUDELN MIT  
GRÜNTEE**  
茶そば  
Code 200819  
250 G  
Preis CHF 1.90 pro Packung  
Marutsune



Straight

### RAMEN-NUDELN TOKYO STRAIGHT NOODLE

Garzeit: 60 bis 90 Sekunden

Ø 1,3 mm

Code 200569

140 G x 50

Preis CHF 42.90 pro Karton



Wavy

### RAMEN-NUDELN TOKYO WAVY NOODLE

Garzeit: 60 bis 90 Sekunden

Ø 1,3 mm

Code 200568

140 G x 50

Preis CHF 42.90 pro Karton



NEW

### RAMEN-NUDELN TEMOMI NOODLE

Garzeit: 2 bis 3 Minuten

Ø 1,7 / 2,4 mm

Code 202109

156 G x 50

Preis CHF 53.90 pro Karton



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

Preis CHF 18.25

Ariake

Verhältnis von  
1 bis 10



### SUPPENBASIS PAITAN

Suppenbasis für Ramen vom  
Type Tonkotsu

Code 200952

1 KG

Preis CHF 16.90

Somi

Verhältnis von  
1 bis 8

NEW



### SUPPENBASIS KITANO MISO

Suppenbasis vegan mit Miso-  
Paste

Code 202400

1 KG

Preis CHF 13.65

Somi

Verhältnis von  
1 bis 6/7

NEW



### SUPPENBASIS SHOYU

Suppenbasis vegan mit  
Sojasauce und Gemüse

Code 202401

1 KG

Preis CHF 9.15

Somi

Verhältnis von  
1 bis 9



### EINGELEGT, GEWÜRZTE BAMBUSSPROSSEN MENMA

Code 200881

1 KG

Preis CHF 11.50



### NARUTO MAKI

Tiefgekühlte Fischpasteten-Rolle zum  
Dekorieren (Ramen-, Udon-suppe usw.)

Code 201034

160 G x 5

Preis CHF 12.00



### RÖSTZWIEBELN

Code 201581

500 G

Preis CHF 4.45

NEW



### SPICY GARLIC SAUCE

Code 202421

580 G

Preis CHF 8.20

Somi

NEW



### SUPPENBASIS SOBATSUYU GINBUSHI

Suppenbasis für Soba und  
Ramen

Code 202402

1,8 L

Preis CHF 19.90

Somi



**SOJASAUCE  
OHNE GVO**  
濃口醤油 (GMOフリー)  
Koikuchi Shôyu  
**Code** 132090  
1L  
**Preis CHF** 5.60  
Shoda



**REIS**  
和食好適品種米  
1 KG  
**Code** 200400  
**Preis CHF** 2.55 pro Pack  
Hanabi



**TAKARA MIRIN (12% ALC.)**  
タカラみりん  
**Code** 134080  
500 ML  
**Preis CHF** 5.90  
Takara



**REISSESSIG**  
**Code** 201519  
150 ML x 6  
**Preis CHF** 14.00 pro Karton  
Hanabi



**MARINIERTER INGWER**  
ガリ生姜  
**Code** 201841  
190 G x 6  
**Preis CHF** 8.90 pro Karton  
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  
**Preis CHF** 33.90 pro Karton  
Hello Kitty



**SOJASAUCE**  
濃口醤油 (GMOフリー)  
**Code** 200367  
150 ML x 6  
**Preis CHF** 16.50 pro Karton  
Shoda UK



**SÜSSE SOJASAUCE**  
甘口醤油 (GMOフリー)  
**Code** 200210  
150 ML x 6  
**Preis CHF** 16.50 pro Karton  
Shoda UK



**YUZU-SOJASAUCE**  
ゆず醤油 (GMOフリー)  
**Code** 200632  
145 ML x 6  
**Preis CHF** 19.50 pro Karton  
Shoda UK



**GLUTENFREIE SOJASAUCE**  
GLUTENフリー醤油(GMOフリー)  
**Code** 201966  
150 ML  
**Preis CHF** 3.45 pro Flashe  
Shoda UK



**WASABI IN DER TUBE**  
練りわさび(チューブ入)  
**Code** 200856  
43 G x 10 Tuben  
**Preis CHF** 8.35 pro Karton  
Hanabi



**YAKINORI 10 BLÄTTER**  
焼のり  
**Code** 200841  
10 Blätter  
**Preis CHF** 1.95  
Hanabi



**SHICHIMI**  
MISCHUNG AUS 7 GEWÜRZEN  
七味唐辛子 小瓶  
18 G x 10  
**Code** 140100  
**Preis CHF** 2.30



**SANCHO**  
AALGEWÜRZ  
山椒粉 小瓶  
**Code** 140120  
10 G  
**Preis CHF** 4.60  
Hachi



**RAYU**  
CHILISAUCE  
**Code** 140180  
33 ML  
**Preis CHF** 2.95  
SB

NEW



**SESAM WEISS GERÖSTET**  
白ごま  
**Code** 202082  
100 G x 12  
**Preis CHF** 22.40  
Hanabi

NEW



**SESAM SCHWARZ GERÖSTET**  
黒ごま  
**Code** 202083  
100 G x 12  
**Preis CHF** 25.95  
Hanabi



**HIYASHI GOMA WAKAME**  
冷やしわかめ  
Gefroren  
**Code** 200970  
200 G  
**Preis CHF** 3.50 pro Becher  
Hanabi



**NATTO**  
SOJA FERMENTIERT  
Gefroren  
**Code** 201168  
45 G x 3 Schachteln  
**Preis CHF** 2.55  
Azuma



**TAKO**  
**KRAKE IN SCHEIBEN**

タコスライス  
Code 200231  
8 G x 20 Scheiben  
Preis CHF 7.80  
Uokichi



**IKA**  
**TINTENFISCH IN SCHEIBEN**

イカスライス  
Code 201001  
140 G ( 20 Scheiben)  
Preis CHF 5.80  
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  
Preis CHF 11.95 Preis CHF 10.55



**UNAGI KABAYAKI**  
**AALFILET, GEGRILLT**

うなぎ蒲焼き  
Art: Japonica Art: Rostrata  
Code 200878 Code 202334  
220 G 220 G  
Preis CHF 17.55 Preis CHF 15.55



**AALFILET, GEGRILLT**  
**OHNE GLUTEN**

うなぎ蒲焼き  
Code 202024  
255 G  
Preis CHF 17.95



**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.  
Preis CHF 6.90



**NOBASHI EBI GARNELE, ROH,**  
**ZUM FRITTIEREN**

伸ばしエビ  
14 CM  
Code 200999  
20 Stk.  
Preis CHF 8.95  
Uokichi



**SUSHI EBI**  
**SUSHI-GARNELE**

寿司エビ  
5L (9-9,5 CM)  
Code 200998  
30 Stk.  
Preis CHF 8.25  
Uo Kichi



**SUSHI EBI**  
**SUSHI-GARNELE**

寿司エビ  
5L (8-8,5 CM)  
Code 200996  
30 Stk.  
Preis CHF 5.25  
Uo Kichi



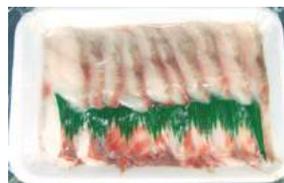
**MUKIMI AMAEBI SÜSSWASSER-**  
**GARNELE, ROH, GESCHÄLT**

むき身 甘エビ  
7,5 CM  
Code 136534  
30 Stk.  
Preis CHF 9.10



**AMAEBI**  
**SÜSSWASSER-GARNELE, ROH**

甘エビ  
70/90  
Code 200565  
1 KG  
Preis CHF 19.90



**BARRAMUNDI IN SCHEIBEN**

Code 200818  
160 G ( 20 Stk.)  
Preis CHF 7.95



**ANAGO KABAYAKI GEGRILLTER**  
**MEERAAAL MIT SAUCE**  
**NIANAGO**

煮あなご  
Code 139450  
150g - 200 g  
Preis CHF 11.95



**EBI FRY**  
**PANIERTE GARNELE**

エビフライ  
10,5 CM  
Code 200334  
10 Stk. x 20 Packungen  
Preis CHF 118.00 pro Karton  
Uokichi



**EBI TEMPURA**  
**TEMPURA-GARNELE, GEGART**

エビ天ぷら  
Code 139730  
10 Stk.  
Preis CHF 7.95



**KOHLFISCHFILETS / BLACK COD**  
**GINDARA**

ぎんだら ファイル  
Code 136471  
1 Stück = circa 2,80 KG  
Preis CHF 119.00 pro Fisch

**GINDARA-BLACK COD**  
**KOHLFISCH**  
Ein Qualitätsprodukt:

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



**TILAPIA IN SCHEIBEN**  
**IZUMIDAI**

Code 139671  
8 G x 20 Stk.  
Preis CHF 6.30



**GELBSCHWANZ IN SCHEIBEN**  
**HAMACHI**

はまち  
Code 200144  
20 Stk.  
Preis CHF 17.55



**MARINIERTER MAKRELE**  
**SHIME SABA IN SCHEIBEN**

しめ鯖スライス  
Code 202006  
8 G x 20 Scheiben  
Preis CHF 4.30



**TOBIKKO ORANGE**  
ROGEN VON  
FLIEGENDEN FISCHEN  
とびっこ オレンジ  
**Code** 200844  
500 G  
**Preis CHF** 14.55  
Hanabi



**TOBIKKO ORANGE**  
**PREMIUM USA**  
Hochwertige Qualität  
**Code** 136830  
500 G  
**Preis CHF** 25.50



**TOBIKKO WASABI**  
とびっこ わさび味  
**Code** 200845  
500 G  
**Preis CHF** 14.85  
Hanabi



**TOBIKKO GOLD**  
とびっこ ゴールド  
**Code** 136910  
500 G  
**Preis CHF** 20.00



**TOBIKKO RED**  
**Code** 202249  
500 G  
**Preis CHF** 14.55  
Hanabi



**TOBIKKO YUZU**  
**Code** 200846  
500 G  
**Preis CHF** 14.95  
Hanabi



**TOBIKKO BLACK**  
**Code** 202244  
500 G  
**Preis CHF** 14.55  
Hanabi



**KAPELAN-ROGEN**  
MASAGO  
真砂  
**Code** 136690  
1 KG  
**Preis CHF** 21.10



**KAPELAN-ROGEN WASABI**  
MASAGO  
真砂  
**Code** 200332  
1 KG  
**Preis CHF** 21.10



**IKURA**  
ALASKA-LACHS ROGEN«ALASKA»  
IKURA  
いくら (アラスカ産)  
**Code** 200336  
4 x 250 G pro Packung = 1 KG  
**Preis CHF** 79.95



**HOKKIGAI**  
TROGMUSCHEL / CLAM  
北寄貝  
**Code** 136540  
1 KG  
**Preis CHF** 31.70

Hokkigai ganz, zum selber  
schneiden je nach Wunsch



**UNI**  
SEEIGEL-ROGEN  
うに  
**Code** 136710  
100 G  
**Preis CHF** 24.40

**UNI (BLANCHIERT)**  
SEEIGEL-ROGEN  
うに  
**Code** 202130  
100 G  
**Preis CHF** 22.40

NACH VERFÜGBARKEIT



**HOTATE**  
JAKOBSMUSCHELN  
ホタテ貝  
20/30  
**Code** 136661  
1 KG  
**Preis CHF** 43.50

# Krabben

# SEAFOOD



20 cm

## SURIMI FÜR HOSOMAKI

細巻き用 かにかまぼこ

Code 136940

500 G

Preis CHF 4.85 pro Packung



## SCHNEEKRABBFLEISCH

Ganze Beine und Fleisch

Gegart, geschält

ZUWAIGANI

ずわいがに肉

Code 136671

400 G

Preis CHF 23.95 pro Packung



## KRABBFLEISCH

ZUWAIGANI

ずわいがに肉

Code 136672

380 G

Preis CHF 12.95 pro Packung



## SCHNEEKRABBENBEINE, GEGART, UNGESCHÄLT

ポイルずわいがに らっきよ付

Code 202022

500 G

Preis CHF 47.50 pro Packung

Der Preis dieses Produktes kann erheblichen Schwankungen unterliegen



## SURIMI / STÄBCHEN MIT KREBSAROMA

KANIKAMABOKO

かにかまぼこ

Code 200230

500 G

Preis CHF 10.20 pro Packung



## BUTTERKREBS SOFT SHELL CRAB JUMBO

ソフトシェルクラブ

Code 200104

75/95 G

1 KG

Preis CHF 38.80 pro 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.

Preis CHF 69.90 pro Karton Ajinomoto



Karton



## TSUKUNE

つくね

Spiesse mit Poulet-Bällchen und japanischer Sauce

Code 137490

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

Preis CHF 88.00 pro Karton Ajinomoto



Karton



## OKONOMIYAKI SPIESSE

お好み焼き

Code 202004

30 G x 15 Stk.

Preis CHF 6.00 pro Packung



## PANIERTE

POULETSTREIFEN

«SWEET & CHILI»

Code 201742

1 KG x 2

Preis CHF 27.20 pro Karton



Karton



## FRITTIERTES POULET

JAPANISCHE ART

Karaage für Fritteuse oder Ofen

若鶏唐揚げ

Code 137700

24 Stk. (600 G)

Preis CHF 13.20 Ajinomoto



## TAKO AGE

たこ揚げ

Code 136611

500 G

Preis CHF 12.95



## TAKOYAKI

OKTOPUSBÄLLCHEN

Code 201021

55 Stk.

1,5 KG

Preis CHF 12.50

# GYOZA & SHUMAI

NEW



**HUHN GEMÜSE GYOZA (Thailand)**  
チキン 餃子 各種  
Code 137720  
30 Stk. (600 G)  
Preis CHF 8.95  
Ajinomoto



**HUHN GEMÜSE GYOZA (Polen)**  
チキン 餃子 各種  
Code 200709  
30 Stk. (600 G)  
Preis CHF 7.95  
Ajinomoto



**SCHWEIN GYOZA**  
豚餃子  
Code 200708  
30 Stk. (600 G)  
Preis CHF 8.00  
Ajinomoto



**GEMÜSE GYOZA**  
野菜 餃子 各種  
Code 137481  
30 Stk. (600 G)  
Preis CHF 6.80  
Ajinomoto



**APFEL GYOZA**  
りんご餃子  
Code 200586  
20 Stk. (400 G)  
Preis CHF 4.60  
Ajinomoto

NEW



**GYOZA MIT 5 GEMÜSEN**  
野菜 餃子 各種  
Code 202189  
30 Stk. (600 G)  
Preis CHF 6.80  
Ajinomoto



**HUHN GEMÜSE GYOZA (Polen)**  
チキン 餃子 各種  
Code 200948  
30 Stk. (600 G)  
Preis CHF 5.95  
Hanabi



**GARNELEN GYOZA**  
エビ  
Code 136720  
20 Stk. (400 G)  
Preis CHF 7.75  
UoKichi



**GYOZA TEIGBLÄTTER**  
餃子の皮  
Code 202503  
35 Blätter pro Packung  
Preis CHF 3.95 pro Packung



**GARNELENTASCHEN**  
Ebi Shumai エビ シウマイ  
Code 136730  
20 Stk.  
320 G  
Preis CHF 7.60

## 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  
Preis CHF 9.60



**RAYU CHILISAUCE**  
Code 140180  
33 ML  
Preis CHF 2.95  
SB



**SHICHIMI MISCHUNG AUS 7 GEWÜRZEN**  
七味唐辛子 小瓶  
18 G x 10  
Code 140100  
Preis CHF 2.30



**SPICY GARLIC SAUCE**  
Code 202421  
580 G  
Preis CHF 8.20  
Somi

# JAPANISCHE SALATE



## HIYASHI GOMA WAKAME (TAIWAN)

冷やしわかめ  
Code 200233  
1 KG  
Preis CHF 8.95



## HIYASHI GOMA WAKAME (CHINA)

冷やしわかめ  
Code 200033  
1,5 KG  
Preis CHF 12.95  
„Koscher-Zertifikat“



## HIYASHI GOMA WAKAME NATUR

冷やしわかめ  
Code 137340  
1 KG  
Preis CHF 15.70  
„Koscher-Zertifikat“



## HIYASHI GOMA WAKAME

冷やしわかめ  
Code 200676  
1 KG  
Preis CHF 8.20  
Hanabi



## HIYASHI GOMA WAKAME

Format Einzelhandel  
冷やしわかめ  
Code 200970  
200 G  
Preis CHF 3.50  
Hanabi



## TINTENFISCH UND GEMÜSE

CHUKA IKA SANSAI  
中華いか山菜  
Code 137370  
1 KG  
Preis CHF 19.80



## OKTOPUS UND GEMÜSE

GARI TAKO SANSAI  
ガリたこ山菜  
Code 139870  
1 KG  
Preis CHF 27.80



## KLEINE OKTOPUSSE MIT SOJA

CHUKA IDAKO SALADA  
中華いかだこ  
Code 137890  
1 KG  
Preis CHF 36.30



## BERGGEMÜSE

山くらげ中華  
Code 139880  
1 KG  
Preis CHF 19.20



## HIJIKI UND LOTUS

ひじきサラダ  
Code 137350  
1 KG  
Preis CHF 19.90  
„Koscher-Zertifikat“



## ALGEN UND INGWER

生姜冷やしわかめ  
Code 137620  
1 KG  
Preis CHF 16.90



## GEWÜRZTER SHIITAKE-SALAT

Code 201944  
1 KG  
Preis CHF 11.95



## EDAMAME SALAT

枝豆サラダ  
Code 137360  
1 KG  
Preis CHF 16.50

NEW



## TINTENFISCH UND GEMÜSE

Code 202331  
1KG  
Preis CHF 13.80



## SOJA EDAMAME

枝豆 塩味  
Code 136750  
400 G  
Preis CHF 2.10



## SOJABOHNEN, ENTHÜLST MUKIMI EDAMAME

むきみ枝豆  
Code 136751  
500 G  
Preis CHF 3.40



## TAMAGO SUSHI-OMELETTE

厚焼き卵  
Code 136480  
400 G  
Preis CHF 5.20



**MOCHI MIT SOJAPULVER  
UND ROTEN BOHNEN**

きな粉大福 Kinako Daifuku

Code 200340

50 G x 4

Preis CHF 3.90



**MOCHI MIT YOMOGI-AROMA  
UND ROTEN BOHNEN**

よもぎ大福 Yomogi Daifuku

Code 200337

50 G x 4

Preis CHF 3.90



**MOCHI NATUR MIT ROTEN  
BOHNEN**

白大福 Shiro Daifuku

Code 200338

50 G x 4

Preis CHF 3.90



**MOCHI MIT SCHWARZEM  
SESAM UND ROTEN BOHNEN**

黒ごま大福 Kuro Goma Daifuku

Code 200339

50 G x 4

Preis CHF 3.90



**MOCHI MIT KIRSCHBLÜTEN  
UND ROTEN BOHNEN**

桜餅 Sakura Mochi

Code 200344

50 G x 6

Preis CHF 6.20



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

Code 200461

24 Stk. x 45 G

Preis CHF 38.70



Karton



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

Code 200460

24 Stk. x 45 G

Preis CHF 38.70



Karton



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

Code 137560

30 G x 50

Preis CHF 72.50



Karton



**MINI FINANCIER-KUCHEN  
MIT YUZU**

Code 201546

17 G x 104

Preis CHF 72.50



Karton



**SCHOKOLADE NAMA DAIFUKU**  
Schokoladencreme mit  
Reisteigmantel

Code 200706

50 G x 4 Stk.

Preis CHF 3.60



**DORAYAKI**  
ROTE BOHNEN  
どら焼き

Code 200341

60 G x 5

Preis CHF 4.90

Sakaeya

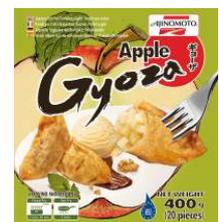


**SÜSSE ROTE BOHNEN**  
ゆで小豆

Code 139020

1 KG

Preis CHF 14.80



**APFEL Gyoza**  
りんご餃子

Code 200586

20 Stk. (400 G)

Preis CHF 4.60

Ajinomoto



**NEW**

**GRÜNTEE-EIS**  
抹茶 アイスクリーム  
Code 200419 (2,5 L)  
Preis CHF 23.50



**YUZU SORBET**  
柚子 シャーベット  
Code 200398 (2,5 L)  
Preis CHF 23.50



**HOJICHA EIS**  
ほうじ茶 アイスクリーム  
Code 202420 (2,5 L)  
Preis CHF 23.50



**SCHWARZER SESAM EIS**  
黒ごま アイスクリーム  
Code 200421 (2,5 L)  
Preis CHF 23.50



**WEISSER SESAM EIS**  
白ごま アイスクリーム  
Code 200420 (2,5 L)  
Preis CHF 23.50



**HIMBEER-SORBET MIT YUZU**  
ラズベリー柚子 シャーベット  
Code 200812 (2,5 L)  
Preis CHF 23.50



**UMESHU SORBET**  
梅酒 シャーベット  
Code 200422 (2,5 L)  
Preis CHF 23.50



**ROTE BOHNEN EIS**  
小倉 アイスクリーム  
Code 200424 (2,5 L)  
Preis CHF 23.50



**INGWER LIMETTEN SORBET**  
Code 200814 (2,5 L)  
Preis CHF 23.50



Ice cream mochi  
ハワイ産  
もちアイスクリーム  
8 Stück : 10.80 .-  
100 Stück: 115.-  
„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)  
 Preis CHF 112.90

**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  
 Preis CHF 123.20

**GLEICH WIE BENTO SUSHI MAKI**  
 220 x 90 x 20 mm  
 Code 202014 + 202015  
 800 Stk.  
 Preis CHF 184.00

**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)  
 Preis CHF 169.90

**BENTO SUSHI 0,8**  
 寿司容器 紅葉 0,8合  
 500 Stück (166 x 115 x 22 mm)  
 Code 150750  
 Preis CHF 128.60

**GLEICH WIE BENTO SUSHI 0.8**  
 165 x 115 x 15 mm  
 Code 202016 + 202017  
 1000 Stk.  
 Preis CHF 252.00

**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)  
 Preis CHF 158.00

**BENTO SUSHI 1**  
 寿司容器 紅葉 1合  
 500 Stück (189 x 129 x 22 mm)  
 Code 150301  
 Preis CHF 131.60

**GLEICH WIE BENTO SUSHI 1**  
 185 x 130 x 15 mm  
 Code 202018 + 202019  
 800 Stk.  
 Preis CHF 202.00

**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)  
 Preis CHF 123.80

**BENTO SUSHI 1 (Basis + Deckel)**  
 寿司容器 黒 1合  
 500 Stück (189 x 129 x 22 mm)  
 Code 150331 (A-02)  
 Preis CHF 124.00

**BENTO SUSHI 1,5**  
 寿司容器 紅葉 1.5合  
 500 Stück (214 x 135 x 22 mm)  
 Code 150311  
 Preis CHF 146.80

**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)  
 Preis CHF 138.40

**BENTO SUSHI 2**  
 寿司容器 紅葉 2合  
 400 Stück (230 x 155 x 22 mm)  
 Code 150280  
 Preis CHF 173.80

**GLEICH WIE BENTO SUSHI 1.5**  
 213 x 133 x 15 mm  
 Code 202020 + 202021  
 800 Stk.  
 Preis CHF 225.00

**BENTO SUSHI 2 (Basis + Deckel)**  
 寿司容器 黒 2合  
 400 Stück (230 x 155 x 22 mm)  
 Code 150290 (A-07)  
 Preis CHF 169.90

**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  
 Preis CHF 92.00



**BENTO SUSHI 4 (Basis + Deckel)**  
 寿司容器 正方形 黒 4合  
 200 Stück (265 x 265 mm)  
 Code 152540  
 Preis CHF 120.00

**BENTO-BOX 5 Fächer**  
 仕切り弁当箱  
 300 Stück (200 x 260 x 60 mm)  
 Code 150410  
 Preis CHF 199.30

**BENTO-BOX VIERECKIG 5 Fächer**  
 仕切り弁当箱  
 400 Stück (210 x 210 x 45 mm)  
 Code 150400  
 Preis CHF 196.50

**BENTO SUSHI GROSS**  
 (Basis + Deckel)  
 寿司用 正方形  
 100 Stück (312 x 312 mm)  
 Code 150370  
 Preis CHF 152.50

**BENTO SUSHI GRAND (Basis + Deckel)**  
 寿司容器 正方形 黒 4合  
 100 Stück (275 x 325 mm)  
 Code 150420  
 Preis CHF 99.00

# Plastik

# VERPACKUNGEN



**SCHALE DOMBURI MOMIJI**  
 井用 ポウル もみじ柄 小 (ふた付)  
 155 x 60 mm (Dia. x H)  
 600 Stück  
**Code 200214**  
**Preis CHF 249.00**



**SCHALE DOMBURI MOMIJI**  
 井用 ポウル もみじ柄 大 (ふた付)  
 168 x 60 mm (Dia. x H)  
 400 Stück  
**Code 150360**  
**Preis CHF 178.40**



**SALATSCHALE**  
 (Basis + Deckel)  
 サラダ用 容器  
 900 Stück (110 x 110 mm)  
**Code 150390**  
**Preis CHF 196.50**



**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**

**Preis TOTAL CHF 249.30**  
 KANN NICHT SEPARAT  
 VERKAUFT WERDEN



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

25 cm 450 Stück

**Code 153050**  
**Preis CHF 435.00**

30 cm 300 Stück

**Code 153070**  
**Preis CHF 420.00**

35 cm 200 Stück

**Code 153040**  
**Preis CHF 348.60**

40 cm 150 Stück

**Code 153010**  
**Preis CHF 412.00**

45 cm 100 Stück

**Code 153060**  
**Preis CHF 400.00**

# Karton

# VERPACKUNGEN



**SUSHI-SCHACHTELN AUS PAPPE**  
 紙製寿司用 折箱  
 500 Stück (110x80x40 mm)  
**Code 200441**  
**Preis CHF 95.00**



**SUSHI-SCHACHTELN AUS PAPPE**  
 紙製寿司用 折箱  
 400 Stück (220x90x40 mm)  
**Code 200442**  
**Preis CHF 103.00**



**SUSHI-SCHACHTELN AUS PAPPE**  
 紙製寿司用 折箱  
 35 Stück (270x270x50 mm)  
**Code 200440**  
**Preis CHF 134.00**



**SUSHI-SCHACHTELN AUS PAPPE**  
 紙製寿司用 折箱  
 400 Stück (185x130x40 mm)  
**Code 200443**  
**Preis CHF 119.90**



**SUSHI-SCHACHTELN AUS PAPPE**  
 紙製寿司用 折箱  
 400 Stück (215x135x40 mm)  
**Code 200444**  
**Preis CHF 129.90**

NEW



**TRANSPARENTE  
EINWEGHANDSCHUHE  
GRÖSSE M**  
200 Stück  
Code 202461  
Preis CHF 7.50

NEW



**TRANSPARENTE  
EINWEGHANDSCHUHE  
GRÖSSE L**  
200 Stück  
Code 202462  
Preis CHF 7.50

NEW



**WEICHE PAPIERTÜCHER  
FÜR FISCH/FLEISCH**  
2 Rollen - 250 Blätter  
25 x 35 cm  
Code 202043  
Preis CHF 49.95



**BAMBUSMATTE „fein“**  
まきす(細)  
1 Stück  
Code 150610  
Preis CHF 2.80



**BAMBUSMATTE „dick“**  
まきす(太)  
1 Stück  
Code 150611  
Preis CHF 3.15



**BAMBUSBLÄTTER**  
AOSASA  
青笹  
Code 182150  
100 Blätter  
Preis CHF 5.63



**HANGIRI (JP)**  
はんぎり  
Durchmesser : 60 cm  
Code : 150630  
Preis CHF 465.00



**PLASTIKABDECKUNG  
FÜR KAITEN**  
150 x 60 mm  
Code 190370  
Preis CHF 4.20 pro Stück



**PAPIERTÜTEN**  
テイクアウト用 紙袋  
260 x 175 x 245 cm  
250 Stück  
Code 190060  
Preis CHF 65.00 pro Karton



**KUNSTSTOFFBLÄTTER**  
Yamagata Baran  
山形バラ  
1000 Blätter  
Code 150580  
Preis CHF 5.90



**REISNETZ Otsuka**  
ミオラネット  
100 cm x 100 cm  
1 Stück  
Code 150600  
Preis CHF 34.00



**TAREBIN LEER 6 ML**  
たれびん赤  
100 Stück  
Code 150140  
Preis CHF 4.80



**TAREBIN LEER 15 ML**  
たれびん赤  
100 Stück  
Code 150150  
Preis CHF 6.60



**TAREBIN LEER 33 ML**  
たれびん赤  
50 Stück  
Code 150210  
Preis CHF 7.10



Karton



**KLEINE DRESSINGBECHER  
AUS PAPIER**  
紙製 薬味カップ  
5000 Becher  
14 G = 1/2 OZ  
Code 109140  
Preis CHF 93.80  
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  
Preis CHF 423.80  
pro Karton



Karton



**SCHWARZ**  
Code 202125  
Preis CHF 423.80



Karton

| BEZEICHNUNG   | VERPACKUNG<br>Packung / Karton | CODE   | PREIS /<br>PACK |
|---|--------------------------------|--------|-----------------|
| <b>HOLZSTÄBCHEN 'JOKOBAN' MIT HÜLLE</b><br>割箸 上小判 袋入り 8寸 21cm<br>                | 100 Stück / 40                 | 150050 | 4.17            |
| <b>HOLZSTÄBCHEN 'JOKOBAN' OHNE HÜLLE</b><br>割箸 上小判 8寸 21cm<br>                   | 100 Stück / 50                 | 150060 | 2.97            |
| <b>BAMBUSSTÄBCHEN 'TAKE TENSOGE' MIT HÜLLE</b><br>割箸 竹天削 袋入り 8寸 21cm<br>         | 100 Stück / 30                 | 150120 | 5.40            |
| <b>BAMBUSSTÄBCHEN 'TAKE TENSOGE' OHNE HÜLLE</b><br>割箸 竹天削 8寸 21cm<br>            | 100 Stück / 30                 | 150020 | 5.16            |
| <b>BAMBUSSTÄBCHEN 'TAKE TENSOGE' OHNE HÜLLE</b><br>割箸 竹天削 9寸 24cm<br>            | 100 Stück / 30                 | 150070 | 5.56            |
| <b>STÄBCHEN AUS KIEFERNHOLZ 'EZO TENSOGE' OHNE HÜLLE</b><br>割箸 エゾ天削 9寸 24cm<br> | 100 Stück / 50                 | 150030 | 6.42            |
|   |                                |        |                 |
| <b>BAMBUSSPIESSE 10,5 CM</b><br>鉄砲串 Teppo Gushi<br>                             | 100 Stück / 100                | 150461 | 1.80            |
| <b>BAMBUSSPIESSE 15 CM</b><br>鉄砲串 Teppo Gushi<br>                               | 100 Stück / 100                | 150470 | 2.45            |
| <b>BAMBUSSPIESSE 25 CM</b><br>鉄砲串 Teppo Gushi<br>                               | 100 Stück / 100                | 150540 | 5.00            |
| <b>SPIESSE KENJI 9 CM</b><br>黒文字 Kuromoji<br>                                   | 100 Stück / 200                | 150480 | 4.18            |
| <b>SPIESSE MIT KNOTEN 10,5 CM</b><br>のし串 Noshi Gushi<br>                        | 100 Stück / 100                | 150490 | 3.85            |
| <b>DUO-SPIESSE 9 CM</b><br>松葉串 Matsubagushi<br>                                 | 200 Stück / 100                | 201527 | 4.45            |

# 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  
Preis CHF 100.50



**WASABI-ERBSEN**  
Code 145280  
5 KG  
Preis CHF 62.00



**APEROGEBÄCK  
KOSAKI MIX**  
Code 200145  
5 KG  
Preis CHF 64.00



**SESAM-ERDNÜSSE**  
Code 145351  
7 KG  
Preis CHF 120.50



**GERÖSTETE  
NORI-ALGEN**  
Code 200925  
8 G x 30 pack  
Preis CHF 33.90 / Karton



**EDAMAME**  
Code 136750  
400 G  
Preis CHF 2.10



**POULET GEMÜSE  
Gyoza**  
Code 200948  
30 Stk. (600 G)  
Preis CHF 5.95



**SCHWEIN Gyoza**  
Code 200708  
30 Stk. (600 G)  
Preis CHF 8.00



**GEMÜSE Gyoza**  
Code 137481  
30 Stk. (600 G)  
Preis CHF 6.80



**GARNELEN Gyoza**  
Code 136720  
20 Stk. (400 G)  
Preis CHF 6.80



**APFEL Gyoza**  
Code 200586  
20 Stk. (400 G)  
Preis CHF 4.60



**GARNELENTASCHEN**  
Ebi Shumai  
Code 136730  
20 Stk.  
320 G  
Preis CHF 7.60



**EBI FRY**  
**PANIERTE GARNELE**  
10,5 CM  
Code 200334  
10 Stk. x 20 Packungen  
Preis CHF 118.00 / Karton



**EBI TEMPURA**  
Code 139730  
10 Stk.  
Preis CHF 7.95



**GUA BAO BROT**  
Code 200746  
30 G x 10 Stk.  
Preis CHF 5.20



**GUA BAO BROT  
SCHWARZ**  
Code 201974  
30 G x 20 Stk.  
Preis CHF 12.95



**RAMEN-NUDELN  
FÜR YAKISOBA**  
Code 142100  
180 G x 30  
Preis CHF 43.50  
Fami Fresha



**FRITTIERTER TOFU**  
AGE TOFU  
Code 201035  
1 KG  
Preis CHF 15.95

# IZAKAYA CONCEPT



**POULET YAKITORI**  
Code 200317  
(35 G x 50 Stk.) x 2 Pack.  
Preis CHF 59.90 / Karton



**TSUKUNE**  
Code 137490  
(40 G x 25 Stk.) x 4 Pack.  
Preis CHF 79.85 / Karton



**PANIERTE  
POULETSTREIFEN**  
Code 201742  
1 KG x 2  
Preis CHF 27.20 / Karton



**FRITTIERTES POULET  
JAPANISCHE ART**  
Code 137700  
24 Stk. (600 G)  
Preis CHF 13.20



**TAKO AGE**  
Code 136611  
500 G  
Preis CHF 12.15



**OKONOMIYAKI SPIESSE**  
Code 202004  
30 G x 15 Stk.  
Preis CHF 6.00



**TAKOYAKI  
OKTOPUSBÄLLCHEN**  
Code 201021  
55 Stk.  
1,5 KG  
Preis CHF 12.50



**HIYASHI GOMA  
WAKAME-SALAT**  
Code 200676  
1 KG  
Preis CHF 8.20



**TINTENFISCH-SALAT MIT  
GEMÜSE**  
Code 137370  
1 KG  
Preis CHF 19.80



**OKTOPUS-SALAT MIT  
GEMÜSE**  
Code 139870  
1 KG  
Preis CHF 27.80



**ALGEN-SALAT MIT  
INGWER**  
Code 137620  
1 KG  
Preis CHF 16.90



**KLEINE OKTOPUS  
IN SOJASAUCE**  
Code 137890  
1 KG  
Preis CHF 33.60



**EDAMAME-SALAT**  
Code 137360  
1 KG  
Preis CHF 16.50



**BERGGEMÜSE-SALAT**  
Code 139880  
1 KG  
Preis CHF 19.20



**HIJIKI-SALAT MIT  
LOTUS**  
Code 137350  
1 KG  
Preis CHF 19.90



**SHIITAKE-SALAT MIT  
GEWÜRZ**  
Code 201944  
1 KG  
Preis CHF 11.95





## 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