UMAMI

Le meilleur de l'épicerie fine japonaise en direct des artisans

- CATALOGUE DE PRODUITS JAPONAIS -



Notre équipe commerciale est à votre disposition pour tout renseignement par email à **pro@umamiparis.com** ou par téléphone au **01 43 94 97 91**

UMAMI SAS - 2, avenue Jean Moulin 94120 Fontenay-sous-Bois
Tel : +33 (0)1 43 94 97 91 - pro@umamiparis.com - www.umamiparis.com
SAS au capital de 305 000 euros - RCS 802 704 072 Créteil - SIRET : 802 704 072 00015 - TVA : FR25 802 704 072

UMAMI, FOURNISSEUR DES PROFESSIONNELS DES MÉTIERS DE BOUCHE

Nous sélectionnons et importons depuis le Japon, en relation directe avec plus de 130 artisans, le meilleur de l'épicerie et de l'art de la table. Nous contrôlons toute la logistique, depuis les sites de production artisanaux jusqu'à nos entrepôts en région parisienne. Nos produits sont importés en conteneur réfrigéré afin de préserver toutes leurs saveurs. Umami met à votre disposition une équipe commerciale réactive pour vous conseiller, des tarifs adaptés à votre activité ainsi que des expéditions en colis, palette ou affrètement.

VOUS ÊTES DISTRIBUTEUR ?

Une sélection de produits japonais de qualité est un plus indéniable à votre offre. Nous vous proposons de vous accompagner dans l'élaboration de celle-ci à l'aide des +1000 références à notre catalogue.

VOUS ÊTES PROFESSIONNEL DE LA RESTAURATION ?

L'équipe Umami est à votre disposition pour vous conseiller sur les produits japonais et leurs utilisations, qu'ils soient des classiques ou des produits rares et innovants.
Nous vous orienterons vers un distributeur de notre réseau au plus près, pour des commandes et livraisons adaptées à vos besoins.

VOUS ÊTES PROFESSIONNEL DE L'ÉPICERIE FINE ?

Umami vous accompagne dans l'élaboration de votre gamme de produits japonais gourmets. Nous avons quantité de recettes et d'idées d'utilisation que vous pourrez partager avec votre clientèle.

VOUS ÊTES ARTISAN OU PRODUCTEUR ?

Nous vous proposons des ingrédients de qualité, en formats adaptés aux professionnels. Notre relation directe avec les producteurs japonais nous permet traçabilité et flexibilité, et dans certaines conditions, de faire un produit à votre marque directement au Japon.

VOUS ÊTES UN CE OU ÊTES SPÉCIALISÉ DANS LES BOX ?

Nos coffrets cadeaux se prêtent à toutes les occasions, et si vous ne trouvez pas chaussure à votre pied, nous pouvons vous accompagner dans la création d'un coffret personnalisé.

Notre équipe commerciale est à votre disposition pour tout renseignement par email à **pro@umamiparis.com** ou par téléphone au **01 43 94 97 91**

UMAMI SAS - 2, avenue Jean Moulin 94120 Fontenay-sous-Bois
Tel : +33 (0)1 43 94 97 91 - pro@umamiparis.com - www.umamiparis.com
SAS au capital de 305 000 euros - RCS 802 704 072 Créteil - SIRET : 802 704 072 00015 - TVA : FR25 802 704 072

DÉCOUVREZ NOTRE NOUVELLE APP POUR PASSER COMMANDE !

Interface intuitive, accès 24h/24 au catalogue et à vos tarifs personnalisés, visibilité des stocks en temps réel, centralisation de vos informations : l'application est conçue pour simplifier la gestion de vos commandes. Plus besoin de nous contacter par mail ou téléphone pour commander : tout se fait directement dans l'app, quand vous voulez, où vous voulez ! Vos produits japonais préférés ne sont plus qu'à portée de clic.

Téléchargez dès maintenant l'application Orderlion en scannant le QR code :



Notre équipe commerciale est à votre disposition pour tout renseignement par email à **pro@umamiparis.com** ou par téléphone au **01 43 94 97 91**

UMAMI SAS - 2, avenue Jean Moulin 94120 Fontenay-sous-Bois
Tel : +33 (0)1 43 94 97 91 - pro@umamiparis.com - www.umamiparis.com
SAS au capital de 305 000 euros - RCS 802 704 072 Créteil - SIRET : 802 704 072 00015 - TVA : FR25 802 704 072



Nouveaux produits 1/3

NOUVEAU



818 - Pâte d'umeboshi - 150 g

contenant : doypack **- origine :** Japon

Ingrédients : Prune Ume (76,65%), Saumure (Sirop d'amidon réduit (12%), Sel (5%), Tréhalose (3%), Alcool (2%), Vinaigre brassé (1%), Acidifiant (E330) (0,2%), Edulcorant (E955) (0,15%). Description : L'umeboshi, aussi appelée prune salée, est une variété de prune japonaise proche de l'abricot. La pâte d'umeboshi est un condiment très populaire et apprécié au Japon. Cette pâte au goût élégant et raffiné possède une faible teneur en sel (5%), fabriquée sans conservateurs ni colorants. Utilisation : Utiliser comme ingrédient secret dans la sauce à steak aromatisée aux prunes, la sauce soja aux prunes, la sauce aux prunes, la mayonnaise aux prunes, la vinaigrette, etc.
Saveur : Une pâte légèrement salée et acidulée, fidèle à la saveur des prunes japonaises.
Conservation : Conserver à température ambiante et à l'abri de la lumière. Après ouverture, conserver au réfrigérateur.

NOUVEAU



814 - Yuzu kosho vert bio - 200 g

contenant : doypack **- origine :** Japon

Ingrédients : Yuzu bio (73%), Piment vert bio (15%), Sel (12%). Description : Le yuzu kosho vert est un condiment japonais associant du yuzu et du piment vert relevés avec du sel, particulièrement apprécié pour son parfum intense et sa saveur fraîche et piquante. Élaboré à partir de yuzu et de piment cultivés par le producteur, ce yuzu kosho contient de petits morceaux de yuzu qui apportent une belle présence aromatique. Sa texture et son goût permettent de l'utiliser en petite quantité pour relever facilement de nombreux plats. Utilisation : Parfait pour accompagner des nouilles, fondues japonaises, viandes grillées, légumes, yakitori, sashimi, soupes, ou intégrer dans une sauce, vinaigrette ou marinade. Saveur : Très aromatique et frais, ce yuzu kosho développe d'abord les notes vives et citronnées du yuzu vert, suivies par une chaleur pimentée. Son goût est relevé, mais laisse une place importante aux arômes du yuzu. Conservation : Conserver à l'abri du soleil, de la chaleur et de l'humidité.

NOUVEAU



813 - Coupelles en algue nori grillée à garnir - 24 pièces

contenant : doypack **- origine :** Japon

Ingrédients : Nori séché (100%). Description : Ces coupelles en algue nori grillée sont de petites bouchées croustillantes à garnir selon vos envies. Fabriquées à partir de nori grillé, elles permettent de présenter et de déguster facilement une garniture tout en apportant une délicate saveur marine. Pratiques et originales, elles sont particulièrement adaptées à la préparation de bouchées apéritives, amuse-bouches et petites portions dans un bento. Une façon simple de remplacer les contenants classiques par une coupelle qui se déguste entièrement. Saveur : Saveur légèrement iodée et umami, accompagnée d'une texture fine et croustillante. Utilisation : À garnir juste avant de servir afin de préserver leur croustillant. Elles peuvent accueillir aussi bien des préparations froides que des légèrement chaudes : tartare de poisson, sashimi, riz à sushi, légumes, tofu, salades ou préparations à base de fromage frais. Conservation : Conserver à température ambiante avant ouverture. Après ouverture, consommer rapidement. L'humidité peut endommager le produit et altérer sa saveur.

NOUVEAU



812 - Sésame noir torréfié bio - 1 kg

contenant : doypack **- origine :** Japon

Ingrédient : Sésame noir bio.
Description : Le sésame noir a un goût plus prononcé que le sésame blanc. Le sésame noir possède aussi divers bienfaits (fer, vitamines, antioxydants..) et permet d'apporter à vos plats un parfum et une couleur. Saveur : Saveur douce, torréfiée avec un goût d'arachide.
Utilisation : On l'utilise pour les salades composées, les légumes poêlés, les desserts tels que les mousses, les biscuits, les cakes... Le sésame noir s'intègre dans de nombreux plats autant salés que sucrés.
Conservation : A conserver dans un endroit sec et frais, à l'abri de la lumière.

NOUVEAU



811 - Shiokoji en pâte - koji fermenté au sel - 180 g

contenant : doypack **- origine :** Japon

Ingrédients : Eau (46,4%), Riz (22%), Koji de riz (20,4%), Sel (11,2%). Description : Le shiokoji est un condiment universel, composé de 3 ingrédients : du koji de riz, de sel et d'eau. Il possède des propriétés magiques : il révèle la saveur des aliments, augmente l'umami et attendrit les chairs. C'est aussi une sorte de "sel intelligent et sain" : sa saveur salée est douce, ce qui en fait un excellent choix pour les personnes qui réduisent leur consommation de sel. Le koji contribue également à l'équilibre de la flore intestinale. Saveur : Salé doux et rond, presque velouté, umami profond et savoureux, et une pointe de douceur naturelle lactée. Son intérêt repose davantage aux saveurs qu'il révèle chez d'autres aliments qu'à sa saveur propre. Utilisation : Marinez vos viandes ou poissons dans la pâte (1 c. à s. par portion) et laissez reposer avant cuisson : une nuit entière pour la viande et 30 min pour le poisson. Vous pouvez également l'utiliser mélangé à des légumes pour des pickles express ou ajouté à une soupe ou à un mijoté pour en approfondir les saveurs. Conservation : Conserver dans un endroit frais, à l'abri de la lumière. Après ouverture, conserver au réfrigérateur et consommer dans le mois.

NOUVEAU



809 - Poudre de koji de riz pour la cuisine (sans sel) - 100 g

contenant : sachet plastique **- origine :** Japon

Ingrédients : Riz (99,9%),Tane-koji (spores de koji) (0,1%). Description : Cette poudre est le ferment à l'état pur, séché à basse température puis broyé. Pour la fabriquer, du riz cuit à la vapeur est ensemencé avec le champignon *Aspergillus oryzae*, puis placé dans un environnement chaud et humide. Le champignon colonise chaque grain et libère des enzymes qui transforment l'amidon en sucres et les protéines en acides aminés, source de l'umami. Sans sel, contrairement au *shiokoji*, elle permet de doser librement l'assaisonnement. Riche en vitamines B et minéraux, elle facilite la digestion et soutient le système immunitaire. Saveur : Doux et légèrement sucré. Utilisation : Saupoudrez-la sur vos salades, toasts, soupes ou vinaigrettes, ou côté sucré sur des glaces et pâtisseries. Pour attendrir la chair et développer l'umami, incorporez-la dans vos marinades de viandes et poissons. Ajoutez une cuillère à soupe dans une pâte à pain ou à gâteau pour enrichir la texture et les arômes. Elle sert aussi de base pour préparer votre shiokoji, miso ou amazake maison. Conservation : A conserver dans un endroit frais, à l'abri de la lumière. Après ouverture, conserver au réfrigérateur et consommer dans le mois.

UMAMI SAS - 2, avenue Jean Moulin 94120 Fontenay-sous-Bois
Tel : +33 (0)1 43 94 97 91 - pro@umamiparis.com - www.umamiparis.com
SAS au capital de 305 000 euros - RCS 802 704 072 Créteil - SIRET : 802 704 072 00015 - TVA : FR25 802 704 072

NOUVEAU



808 - Sauce soja à l'algue Aosa - 150 ml

contenant : bouteille en verre **- origine :** Japon

Ingrédients : Sauce soja (Eau, Soja dégraissé, Blé, Sel) (81,2%), Sucre (11,1%), Algue Aosa (Monostroma nitidum) (2,6%), Sel (2,3%), Alcool (1,7%), Exhausteurs de goût (E621, E635) (1,1%). Description : Rencontre entre la sauce soja d'Ise et l'aosa, algue verte emblématique de la côte d'Ise-Shima. La préfecture de Mie en est de loin la première productrice du pays, avec 70% de la production nationale : une fierté locale que le sommet du G7 d'Ise-Shima en 2016 a contribué à faire rayonner. Une sauce qui ancre le savoir-faire de la maison Kojiya (fondée en 1816 face au célèbre sanctuaire Ise-Jingû) dans son terroir côtier. Saveur : Moelleuse et légèrement douce, avec le parfum iodé intense de l'aosa.
Utilisation : Utilisez-la en sauce de table pour vos sashimis, tofu, pickles et mochi, ou en assaisonnement pour des nouilles sautées yakisoba et yakiudon. Elle rehausse également un riz nature, des œufs ou des légumes vapeur.
Conservation : Conserver dans un endroit frais, à l'abri de la lumière. Après ouverture, conserver au réfrigérateur et consommer dans le mois.

NOUVEAU



810 - Nigari - Coagulant pour tofu - 5 ml x 48 sachets

contenant : sachet plastique **- origine :** Japon

Ingrédients : Eau (85,1%), Chlorure de magnésium (8,6%), Sulfate de magnésium (3,6%), Chlorure de sodium (1,7%), Chlorure de potassium d'eau de mer.
Description : Le sachet de Jun-nigari est un coagulant naturel pour le tofu. Il réagit aux protéines présentes dans le lait, il faut donc un lait particulièrement riche en matière sèche, comme le lait Banrai.
Utilisation : Ajoutez 1 sachet de 5ml pour 125ml de lait de soja Banrai.
Conservation : Conserver à température ambiante, avant et après ouverture.

NOUVEAU



807 - Umeshu « Inazumi » vieilli 12 ans - 500 ml

contenant : bouteille en verre **- origine :** Japon **- 12,5°**

Ingrédients : Saké (Eau, Riz, Koji de riz), Prune Ume (28%), Sucres.
Description : Cet umeshu est produit à partir de prunes "Himi Inazumi", une variété cultivée dans les régions enneigées de Toyama, aux fruits petits mais charnus, à l'acidité modérée et à la saveur prononcée. Les prunes macèrent dans le saké brassé par le producteur lui-même puis la liqueur vieillit ensuite 12 ans, ce qui lui confère une texture ronde et soyeuse, une douceur délicate et une profondeur rare pour un umeshu. Saveur : Bouche ronde et soyeuse, avec une acidité franche portée par un umami charnu, équilibrée par une douceur délicate qui ne masque pas le caractère du fruit. Finale longue et profonde, avec une richesse concentrée héritée de 12 ans de vieillissement. Utilisation : À servir en apéritif ou après le repas.Tel quel pour en saisir la complexité, sur glace ou allongé d'un peu d'eau pétillante. À déguster à température ambiante à légèrement fraîche, dans un verre à whisky ou un tumbler.
Conservation : À conserver dans un endroit frais, à l'abri du soleil.

NOUVEAU



806 - Yuzushu de Shogawa - Saké au yuzu - 500 ml

contenant : bouteille en verre **- origine :** Japon **- 12,5°**

Ingrédients : Eau, Saké (Eau, Riz, Koji de riz), Jus de yuzu (15%), Alcool, Sucres.
Description : Ce yuzushu est un pur produit du terroir de la préfecture de Toyama, fabriqué à partir de jus pressé à cru de yuzu cultivé dans la vallée de Shogawa (ville de Tonami) et d'eau de source pure de la rivière locale du même nom. Cette région est réputée comme étant le "terroir ultime du yuzu" : le yuzu s'y distingue par une peau plus épaisse et irrégulière, un parfum plus intense et une acidité franche. Le jus de yuzu est associé à du saké fabriqué par la brasserie elle-même, brassé avec les eaux souterraines de la rivière Shogawa. Saveur : Nez éclatant, vif et lumineux. Bouche ronde, acidité fraîche, douceur discrète et amertume maîtrisée. Équilibre aérien et digeste, loin des liqueurs de yuzu trop sucrées. Finale nette et précise. Utilisation : À boire légèrement frais, dans un verre à vin ou un petit verre, nature, sur glace ou allongé d'eau pétillante. En apéritif, en digestif pour rafraîchir le palais, ou en accord avec une cuisine iodée ou des desserts. Conservation : À conserver dans un endroit frais, à l'abri du soleil.

NOUVEAU



804 - Bouillon dashi instantanée à la prune ume et paillettes d'or - 10 g

contenant : sachet papier **- origine :** Japon

Ingrédients : Sel (43%), Sucre (34%), Exhausteur de goût (E621,E635)(13,5%), Poudre de kombu (3%), Thé vert (2%), Acidifiant (E330, E296) (2,27%), Pulpe de prune lyophilisée (prune, sel, vinaigre de prune, liquide de shiso rouge) (1,03%), Poudre de shiso rouge salée (1%), Arôme (0,2%), Colorant (E175 or) (0,022%). Description : Élaboré dans la préfecture d'Ishikawa, réputée pour son artisanat d'exception et sa tradition de l'or, ce bouillon dashi instantané associe l'élégance des paillettes d'or comestibles à la délicatesse d'un dashi au kombu de Rishiri. Rehaussé d'une touche de thé vert et de prune ume, il offre un équilibre harmonieux entre umami, douceur végétale et fraîcheur fruitée. Saveur : Une saveur douce et profonde de kombu, subtilement équilibrée par la douceur et la fraîcheur du thé vert, offrant une expérience à la fois réconfortante et raffinée.
Utilisation : À offrir ou déguster pour accompagner un moment de détente après le repas.
Conservation : Conserver à l'abri de la lumière, de la chaleur et de l'humidité.

NOUVEAU

803 - Flocons de feuilles d'or alimentaires (2 mm) - 0,03 g

contenant : tube carton **- origine :** Japon

Ingrédients : Feuilles d'or (Colorant E175) 100%.
Description : Le travail de la feuille d'or est le symbole de l'artisanat traditionnel de la ville de Kanazawa dans la préfecture d'Ishikawa, et se retrouve dans différents domaines, notamment en cuisine. Traditionnellement utilisés pour garnir certains plats spéciaux, ces flocons de feuille d'or sont comestibles. Ils se présentent sous la forme d'un tube, et permettent d'ajouter une touche de couleur sophistiquée à vos différentes préparations.
Utilisation : Ces flocons de feuille d'or se saupoudrent simplement aussi bien sur les plats, les boissons que les desserts. Ajoutez de la couleur et donnez un côté plus festif à vos chirashi sushi ainsi qu'à vos cocktails et à tartes aux fruits.
Conservation : Conserver à l'abri de l'humidité.

NOUVEAU



802 - Saké Ryusei Kimoto Junmai Daiginjo Bekkakuhin Hattan - 720 ml

contenant : bouteille en verre **- origine :** Japon **- 15°**

Ingrédients : Eau, Riz, Koji de riz.
Description : Ce saké Junmai Daiginjo d'exception a été élaboré par la brasserie Fujii Shuzo à Hiroshima, avec le riz de la variété « Hattan 35 », produit localement et poli à 40%. Variété originelle dont est issu le célèbre riz Hattan Nishiki, le Hattan 35 se distingue par des grains légèrement plus petits et plus fragiles, à la structure particulièrement délicate. Brassé selon la méthode traditionnelle « kimoto » et avec des levures propres à la brasserie, ce saké offre une texture très délicate, une douceur subtile et un équilibre précis entre acidité et rondeur. Saveur : Le nez est discret et délicat. En bouche, une acidité fine et ciselée vient souligner une douceur souple et naturelle. La texture est pure et cristalline, avec une belle sensation de légèreté. Utilisation : Il accompagnera bien le poulet mijoté à la crème, les huîtres en tempura ou encore l'œuf mayonnaise. Il se déguste froid (10-12°C), tempéré (15-18°) ou chaud (40-45°). Conservation : À conserver dans un endroit frais et à l'abri de la lumière. Après ouverture, conserver au réfrigérateur.

UMAMI SAS - 2, avenue Jean Moulin 94120 Fontenay-sous-Bois
Tel : +33 (0)1 43 94 97 91 - pro@umamiparis.com - www.umamiparis.com
SAS au capital de 305 000 euros - RCS 802 704 072 Créteil - SIRET : 802 704 072 00015 - TVA : FR25 802 704 072



Nouveaux produits 2/3

NOUVEAU



801 - Saké Ryusei Kimoto Junmai Daiginjo Bekkakuhin Hattan Nishiki - 720 ml **contenant :** bouteille en verre **- origine :** Japon **- 15°**

Ingrédients : Eau, Riz, Koji de riz.
Description : Ce saké Junmai Daiginjo a été élaboré par la brasserie Fujii Shuzo à Hiroshima, avec le riz de la variété « Hattan Nishiki », produit localement et poli à 50%. Brassé avec l'eau douce de Takehara, il révèle une texture souple et élégante, précise et généreuse dans ses arômes. Le riz Hattan Nishiki permet d'obtenir un saké à la fois net, structuré et harmonieux. Saveur : Au nez, ce saké dévoile des arômes de fruits secs, de châtaigne et de patate douce rôtie. En bouche, l'attaque est douce et enveloppante, puis la texture devient soyeuse : l'umami caractéristique du Hattan Nishiki se déploie avec élégance. Utilisation : Il accompagnera aussi bien des crevettes sautées au gingembre que des plats plus riches comme un poulet de Bresse à la crème et aux morilles. Il se déguste froid (10-12°C), tempéré (15-18°) ou chaud (40-45°).
Conservation : À conserver dans un endroit frais et à l'abri de la lumière. Après ouverture, conserver au réfrigérateur.

NOUVEAU



797 - Vinaigre pour assaisonnements Sunomono - 180 ml **contenant :** bouteille en verre **- origine :** Japon

Ingrédients : Vinaigre de riz (Eau, Riz) (49%), Isomalte oligosaccharide (25%), Sucre (14%), Mirin (Riz, Koji de riz, Alcool, Sucres) (3%), Sel (3%), Extrait de kombu (Kombu, Sirop de maltose, Sel, Sucre, Extrait de levure) (2,5%), Tréhalose (2,5%), Eau (1%).
Description : Ce vinaigre pour Sunomono (salades japonaises de légumes et d'algues) est un vinaigre d'assaisonnement doux et équilibré, élaboré à partir d'un vinaigre de riz pur certifié JAS, fabriqué avec du riz « Akitakomachi » d'Akita et de l'eau naturelle, et assaisonné avec de l'extrait de kombu, du mirin, du sirop et du sel. Saveur : Une acidité douce et ronde, équilibrée par des notes légèrement sucrées et une subtile touche umami apportée par le kombu.
Utilisation : Plus doux qu'un vinaigre classique, il convient aussi bien aux plats japonais que occidentaux : légumes marinés, salades, crudités, poissons ou pickles maison.
Conservation : Conserver dans un endroit frais et à l'abri de la lumière. Au réfrigérateur après ouverture.

NOUVEAU



796 - Kinzanji miso - Miso en grains aux morceaux de gingembre et kombu - 150 g **contenant :** boîte plastique **- origine :** Japon

Ingrédients : Orge (49,96%), Sirop d'amidon (18,67%), Soja (14,99%), Sel (7,49%), Alcool (3,65%), Sucre (2,99%), Kombu assaisonné (Kombu, Vinaigre brassé) (1,42%), Gingembre (0,83%). Description : Le Kinzanji Miso est un miso artisanal originaire de la préfecture de Wakayama. Contrairement aux miso utilisés pour les soupes ou les sauces, il se déguste tel quel, comme un accompagnement. Élaboré à partir d'orge et de soja fermentés, il est enrichi de légumes et d'aromates. Dans cette version, on retrouve du gingembre, du kombu et un peu de sirop de maltage. Saveur : Sa texture est épaisse, rustique, avec des morceaux, et son goût à la fois salé, riche en umami et légèrement sucré, aux arômes profonds et raffinés.
Utilisation : Traditionnellement servi en accompagnement du riz (simple ou onigiri, ochazuke), il se déguste aussi sur du tofu, des légumes (chou, concombre), des œufs, sur une tranche de pain. Il peut également être utilisé comme condiment pour apporter texture et saveur à des plats simples.
Conservation : Conserver dans un endroit frais, à l'abri de la lumière. Après ouverture, conserver au réfrigérateur et consommer dans les 3 mois.

NOUVEAU



795 - Mame Miso - Miso maturé 18 mois en foudre de cèdre - 250 g **contenant :** boîte plastique **- origine :** Japon

Ingrédients : Soja (51,70%), Eau (36,91%), Sel (10,86%), Kinako (poudre de soja torréfié) (0,52%), Koji (0,01%).
Description : Ce miso est un miso de soja maturé plus d'un an et demi en fûts de cèdre japonais, dans la région de Aichi. Sa fermentation naturelle développe un umami riche et équilibré, avec toute la profondeur et la douceur caractéristiques d'un miso de qualité et bénéficie d'une durée de conservation relativement longue. 100 % naturel, sans gluten, vegan et sans additifs, il combine authenticité et simplicité.
Saveur : Un goût profond et généreux, à la fois doux et complexe, révélant toute la richesse du soja fermenté. Son umami naturel et sa rondeur en font un miso raffiné et réconfortant, parfait pour sublimer vos recettes. Utilisation : Idéal pour préparer des soupes miso, sauces ou marinades, il suffit de l'incorporer directement dans vos plats pour apporter profondeur et umami. Conservation : Conserver à température ambiante, à l'abri du soleil et de la chaleur. Après ouverture, conserver au réfrigérateur et consommer dans les 6 mois.

NOUVEAU



794 - Mame Miso - Miso maturé au dashi (bouillon japonais) - 200 g **contenant :** boîte plastique **- origine :** Japon

Ingrédients : Miso (Soja (29,47%), Eau (21,04%), Sel (6,19%), Kinako (poudre de soja torréfié) (0,3%), Koji (0,0057%)) (57%), Eau (25,85%), Bouillon dashi de Kombu (Extrait de kombu, Sirop d'amidon réduit, Sel, Extrait de levure, Eau, Alcool, Stabilisant (E415)) (8,15%), Sucre (6%), Alcool (2%), Sel (1%). Description : Ce Mame Miso au dashi est un miso 100 % naturel, élaboré à partir de miso de soja maturé en fût en bois et de kombu de Hokkaido, reconnu pour sa richesse en umami. Saveur : Un goût salé, rond et généreux, où la saveur du soja se mêle à l'umami naturel du kombu.
Utilisation : Diluer simplement 15 g de miso dans 150 ml d'eau chaude pour obtenir un bol de soupe miso rapide et savoureux. Il peut également enrichir sauces, marinades ou plats mijotés, apportant profondeur et umami à vos recettes.
Conservation : Conserver à température ambiante, à l'abri du soleil et de la chaleur. Après ouverture, conserver au réfrigérateur et consommer dans les 6 mois.

NOUVEAU



793 - Suji Aonori - Poudre d'algue aonori séchée - 15 g **contenant :** sachet plastique avec zip **- origine :** Japon

Ingrédients : Algue aonori 100%. Description : Le suji aonori est la variété d'algue nori la plus aromatique et haut de gamme, réputée pour son parfum intense et frais, et considérée comme la « reine des algues vertes ». Cultivé grâce à une méthode unique de culture terrestre en eau de mer souterraine, pure et riche en minéraux, ce suji aonori est est récolté frais puis séché rapidement. Présenté ici en poudre fine, il est facile à utiliser au quotidien.
Saveur : Parfum intense mais délicat, aux notes fraîches, végétales et subtilement iodées, à la sensation élégante et enveloppante. En bouche, le goût est net, long et équilibré, avec une forte présence d'umami naturel qui rehausse les plats. Utilisation : Utilisée comme épice de finition, la poudre de suji aonori peut être saupoudrée sur des bols de riz, des nouilles, des légumes ou des œufs, mais aussi sur des poissons et fruits de mer. Elle s'exprime particulièrement bien avec les plats à base d'huile ou de friture, ainsi qu'avec les préparations au beurre ou à la crème, comme des pâtes, une purée ou un risotto. Conservation : Conserver dans un endroit frais, à l'abri du soleil, de la chaleur et de l'humidité.

UMAMI SAS - 2, avenue Jean Moulin 94120 Fontenay-sous-Bois
Tel : +33 (0)1 43 94 97 91 - pro@umamiparis.com - www.umamiparis.com
SAS au capital de 305 000 euros - RCS 802 704 072 Créteil - SIRET : 802 704 072 00015 - TVA : FR25 802 704 072

NOUVEAU



339 - Saké tokubetsu junmai « Ento » - 720 ml

contenant : bouteille verre **- origine :** Japon **- 15°**

Ingrédients : Eau, Riz, Koji de riz.
Description : Ce saké est un Tokubetsu Junmai c'est-à-dire pur riz avec un caractère « spécial » : il est produit à partir d'un riz premium de la variété « Yamadanishiki » cultivée à Arita et poli à 60 %, pour un profil plus élégant et aromatique qu'un Junmai classique. Il se distingue par une sensation de fraîcheur et de vivacité, semblable à celle d'un jus de fruit fraîchement pressé.
Saveur : Son arôme et sa saveur rappellent subtilement l'ananas, avec un équilibre délicat entre douceur et acidité.
Utilisation : Il se marie bien avec les plats de fruits de mer qui mettent en valeur les saveurs naturelles des ingrédients.
Conservation : À conserver dans un endroit frais, à l'abri de la lumière et au réfrigérateur après ouverture.

NOUVEAU



340 - Saké Fukukomachi junmai daiginjo « Hyakuden 40 » - 720 ml

contenant : bouteille verre **- origine :** Japon **- 16°**

Ingrédients : Eau, Riz, Koji de riz.
Description : Ce saké Junmai Daiginjo a été élaboré à 100% avec le riz « Hyakuden » poli à 40%, une nouvelle variété de riz de brassage originaire de la préfecture d'Akita. Élaboré avec soin, il s'agit d'un produit d'exception pensé pour incarner un saké hautement performant de nouvelle génération, et appelé à représenter fièrement la préfecture d'Akita.
Saveur : Arômes riches et raffinés, expression pure, nette et d'une grande élégance. Utilisation : Il se marie bien avec des plats élaborés à partir d'ingrédients au goût délicat et subtil tels que risotto aux Saint-Jacques, sashimi ou carpaccio de fruits de mer, et accompagne très bien les fruits comme la pêche.
Conservation : À conserver dans un endroit frais, à l'abri de la lumière et au réfrigérateur après ouverture.

NOUVEAU



341 - Saké Fukukomachi junmai ginjo - 720 ml

contenant : bouteille verre **- origine :** Japon **- 15,5°**

Ingrédients : Eau, Riz, Koji de riz.
Description : Élaboré exclusivement à partir de riz à saké de la préfecture d'Akita, ce saké Junmai Ginjo présente un taux de polissage de riz de 55 %. La brasserie fait appel à la levure « Kyōkai 1801 », reconnue pour offrir une expression aromatique nette, élégante et précise.
Saveur : Un équilibre harmonieux entre arômes fruités et douceur en bouche, pour un profil délicat et séduisant.
Utilisation : Parfait avec les carpaccios de poissons et autres préparations crues aux saveurs fines.
Conservation : À conserver dans un endroit frais, à l'abri de la lumière et au réfrigérateur après ouverture.

NOUVEAU



342 - Saké Fukukomachi junmai karakuchi - 720 ml

contenant : bouteille verre **- origine :** Japon **- 15,5°**

Ingrédients : Eau, Riz, Koji de riz.
Description : Poli à 70%, ce saké Junmai est un saké simple, net et agréable, pensé pour accompagner les repas sans dominer les saveurs.
Saveur : Ce saké Junmai sec offre un léger arôme fruité et une saveur umami parfaitement équilibrée.
Utilisation : Son équilibre en fait un excellent saké d'accompagnement, idéal notamment avec la cuisine japonaise, comme les tempura de légumes ou l'omelette japonaise.
Conservation : À conserver dans un endroit frais, à l'abri de la lumière et au réfrigérateur après ouverture.

NOUVEAU



718 - Jus de yuzu de Shimane - 1,8 L

contenant : bouteille verre **- origine :** Japon

Ingrédients : Jus de yuzu 100%.
Description : Ce jus de yuzu est élaboré exclusivement à partir de yuzu provenant de l'association de producteurs de Mito, garantissant un produit local et authentique. Les fruits, récoltés à maturité en novembre, sont pressés entiers pour obtenir un jus intégral.
Saveur : Ce jus offre une acidité douce et délicate.
Utilisation : Il s'utilisera en remplacement du citron aussi bien dans vos préparations salées que sucrées : en sorbet, dans vos salades de fruits ou dans vos cocktails. Il s'intégrera également à merveille dans vos sauces pour accompagner poissons et fruits de mer.
Conservation : À conserver à l'abri de la lumière avant ouverture. Après ouverture, garder au réfrigérateur et consommer dans le mois.

NOUVEAU



786 - Furikake à la bonite Katsuo « Nihon Kaisui » - 45 g

contenant : sachet plastique avec zip **- origine :** Japon

Ingrédients : Sésame blanc torréfié (36,83%), Sésame noir torréfiée (18,42%), Bonite séchée (14,16%), Sucre (12,35%), Sel (6,77%), Exhausteurs de goût (E621, E631) (4,56%), Assaisonnement fermenté de riz (Sirop d'amidon, Riz, Alcool, Koji de riz, Sel, Eau) (3,26%), Nori grillé (2,1%), Sauce soja (Soja dégraissé, Blé, Sel, Sucre, Alcool, Eau) (1,51%), Antioxydant (E306) (0,03%).
Description : Le furikake est un condiment à base d'algue et de sésame, véritable essentiel de la cuisine japonaise du quotidien. Ce furikake est aromatisé à la bonite séchée, ingrédient lui aussi incontournable au Japon. Saveur : Saveur riche en umami. Utilisation : Le furikake se saupoudre traditionnellement sur du riz mais vous pouvez également l'inclure dans vos pâtes, sur vos viandes et poissons. Il s'utilise aussi en touche finale sur des salades ou pour enrober des onigiri. Conservation : Conserver à température ambiante, à l'abri du soleil, de la chaleur et de l'humidité.

NOUVEAU



787 - Furikake à la bonite Katsuo « Nihon Kaisui » - 500 g

contenant : sachet aluminium **- origine :** Japon

Ingrédients : Sésame blanc torréfié (36,83%), Sésame noir torréfiée (18,42%), Bonite séchée (14,16%), Sucre (12,35%), Sel (6,77%), Exhausteurs de goût (E621, E631) (4,56%), Assaisonnement fermenté de riz (Sirop d'amidon, Riz, Alcool, Koji de riz, Sel, Eau) (3,26%), Nori grillé (2,1%), Sauce soja (Soja dégraissé, Blé, Sel, Sucre, Alcool, Eau) (1,51%), Antioxydant (E306) (0,03%).
Description : Le furikake est un condiment à base d'algue et de sésame, véritable essentiel de la cuisine japonaise du quotidien. Ce furikake est aromatisé à la bonite séchée, ingrédient lui aussi incontournable au Japon. Saveur : Saveur riche en umami. Utilisation : Le furikake se saupoudre traditionnellement sur du riz mais vous pouvez également l'inclure dans vos pâtes, sur vos viandes et poissons. Il s'utilise aussi en touche finale sur des salades ou pour enrober des onigiri. Conservation : Conserver à température ambiante, à l'abri du soleil, de la chaleur et de l'humidité.

UMAMI SAS - 2, avenue Jean Moulin 94120 Fontenay-sous-Bois
Tel : +33 (0)1 43 94 97 91 - pro@umamiparis.com - www.umamiparis.com
SAS au capital de 305 000 euros - RCS 802 704 072 Créteil - SIRET : 802 704 072 00015 - TVA : FR25 802 704 072



Nouveaux produits 3/3

NOUVEAU



788 - Furikake Noritama (algue nori & oeuf) « Nihon Kaisui » - 60 g **contenant :** sachet plastique avec zip **- origine :** Japon

Ingrédients : Sésame blanc torréfié (30,96%), Flocons d'oeuf (Lactose, Sucre, Oeuf (2,65%), Sel, Colorant (E161b), Huile de palme, Antioxydant (E306)) (26,5%), Granules au goût d'oeuf (Farine de blé, Amidon de maïs, Glucose, Huile de palme, Huile de palme hydrogénée, Protéine de soja (Soja dégraissé, Lécithine de soja), Sel, Colorant (E160a)) (19,52%), Granules au goût de matcha (Sel, Lactose, Dextrine, Thé vert en poudre Matcha) (10,8%), Exhausteur de goût (E621) (4,73%), Nori grillé (3%), Sucre (2,89%), Assaisonnement fermenté de riz (Sirop d'amidon, Riz, Alcool, Koji de riz, Sel, Eau) (1,03%), Algue Aosa (0,31%), Sauce soja (Soja dégraissé, Blé, Sel, Sucre, Alcool, Eau) (0,26%). Description : Le furikake est un condiment à base d'algue et de sésame, véritable essentiel de la cuisine japonaise du quotidien. Ce furikake est aromatisé à l'oeuf. Utilisation : Le furikake se saupoudre traditionnellement sur du riz mais vous pouvez également l'inclure dans vos pâtes, sur vos viandes et poissons. Il s'utilise aussi en touche finale sur des salades ou pour enrober des onigiri. Conservation : Conserver à température ambiante, à l'abri du soleil, de la chaleur et de l'humidité.

NOUVEAU



789 - Furikake au Yuzu kosho « Nihon Kaisui » - 50 g **contenant :** bocal en verre **- origine :** Japon

Ingrédients : Sésame torréfié (42,67%), Lactose (34,37%), Sucre (4,09%), Sel (3,48%), Poudre de yuzu kosho (Écorce de yuzu, Piment vert, Sel, Dextrine) (2,86%), Assaisonnement fermenté (Sirop d'amidon, Riz, Alcool, Koji de riz, Sel, Eau) (2,8%), Amidon de maïs (2,6%), Exhausteurs de goût (E621, E631) (2,46%), Poudre d'épinard (2,18%), Sauce soja (Soja dégraissé, Blé, Sel, Sucre, Alcool, Eau) (1,12%), Arômes (0,5%), Thé vert en poudre Matcha (0,44%), Vitamine C (0,22%), Poudre de potimarron (0,22%). Description : Le furikake est un condiment à base d'algue et de sésame, véritable essentiel de la cuisine japonaise du quotidien. Ce furikake est aromatisé au yuzu kosho, pâte pimentée au yuzu. Utilisation : Le furikake se saupoudre traditionnellement sur du riz mais vous pouvez également l'inclure dans vos pâtes, sur vos viandes et poissons. Il s'utilise aussi en touche finale sur des salades ou pour enrober des onigiri. Conservation : Conserver à température ambiante, à l'abri du soleil, de la chaleur et de l'humidité.

NOUVEAU



790 - Furikake aux cinq légumes « Nihon Kaisui » - 50 g **contenant :** bocal en verre **- origine :** Japon

Ingrédients : Sésame blanc torréfié (48,1%), Granules au goût d'épinard (Lactose, Sel, Amidon de maïs, Poudre d'épinard (0,75%), Thé vert en poudre Matcha, Poudre de potimarron (0,08%), Vitamine C) (15%), Granules au goût de tomate (Lactose, Amidon de maïs, Poudre de tomate (3%), Sel, Colorant (E160c)) (15%), Radis assaisonné (Feuilles de radis (4,74%), Sel, Sucre, Exhausteur de goût (E621)) (9%), Sucre (4,49%), Flocons de carotte (Carotte (1,2%), Lactose, Amidon de pomme de terre, Colorants (E160a, E160c)) (3%), Flocons de potimarron (Lactose, Amidon de pomme de terre, Potimarron (0,59%), Carotte (0,31%), Épaississant (E415), Colorant (E160a)) (3%), Sauce soja (Soja dégraissé, Blé, Sel, Sucre, Alcool, Eau) (1,2%), Assaisonnement fermenté (Sirop d'amidon, Riz, Alcool, Koji de riz, Sel, Eau) (0,8%), Sel (0,4%). Description : Ce furikake est aromatisé aux cinq légumes : épinard, tomates, carotte, radis et potimarron. Utilisation : Saupoudrer sur du riz ou onigiri, pâtes, viandes, poissons, salades. Conservation : Conserver à température ambiante, à l'abri du soleil, de la chaleur et de l'humidité.

NOUVEAU



791 - Furikake Curry japonais « Nihon Kaisui » - 45 g **contenant :** sachet plastique et alu avec zip **- origine :** Japon

Ingrédients : Flocons au goût de curry (Protéine de soja, Huile de palme, Sucres (Sucre, Fructose), Exhausteurs de goût (E621, E635), Sel, Poudre d'oignon sauté (Dextrine, Oignon, Soja, Huile de palme), Graisse végétale (Huile de maïs, Sirop d'amidon, Protéine de pois), Colorants (E150d, E160c), Épices (Cumin, Ail, Curcuma) (0,65%), Arômes, Poudre d'extrait de levure (Extrait de levure, Dextrine), Poudre de champignon (Dextrine, Champignon), Antioxydant (E306), Poudre d'extrait de gingembre (Dextrine, Extrait de gingembre)) (54%), Sésame blanc torréfié (32,36%), Flocons de carotte (Carotte, Lactose, Amidon de pomme de terre, Colorants (E160a, E160c)) (4,5%), Flocons de potimarron (Lactose, Amidon de pomme de terre, Potimarron, Carotte, Épaississant (E415), Colorant (E160a)) (4,5%), Sucre (3,02%), Sauce soja (Soja dégraissé, Blé, Sel, Sucre, Alcool, Eau) (0,81%), Assaisonnement fermenté de riz (Sirop d'amidon, Amidon de patate douce, Riz, Alcool, Koji de riz, Sel) (0,54%), Sel (0,27%). Description : Ce furikake au curry est à l'effigie de Kumamon, mascotte officielle de la préfecture de Kumamoto. Utilisation : Saupoudrer sur du riz, pâtes, pizzas, tacos, toasts et salades. Conservation : Conserver à température ambiante, à l'abri du soleil, de la chaleur et de l'humidité.

NOUVEAU



792 - Furikake Ail & Ra-yu « Nihon Kaisui » - 45 g **contenant :** sachet plastique et alu avec zip **- origine :** Japon

Ingrédients : Flocons au goût d'ail et d'huile pimentée Ra-yu (Protéine de soja, Huile de palme, Dextrine, Exhausteurs de goût (E621, E635)), Sucre, Poudre d'ail torréfié (3,25%), Huile de colza (Huile de colza, Ail, Extrait de romarin), Huile de sésame, Sel, Poudre de miso (Soja, Sel, Riz), Poudre d'oignon sauté (Dextrine, Oignon, Soja, Huile de palme), Arômes, Poudre d'extrait de levure (Extrait de levure, Dextrine), Colorants (E150d, E160c), Poudre d'ail (0,33%), Poudre de piment rouge (0,33%), Poudre de champignon (Dextrine, Champignon), Antioxydant (E306), Acidifiant (E330), Poudre d'extrait de gingembre (Dextrine, Extrait de gingembre)) (65%), Sésame blanc torréfié (28,86%), Sucre (2,69%), Piment rouge (2%), Sauce soja (Soja dégraissé, Blé, Sel, Sucre, Alcool, Eau) (0,72%), Assaisonnement fermenté de riz (Sirop d'amidon, Amidon de patate douce, Riz, Alcool, Koji de riz, Sel) (0,48%), Sel (0,24%) Description : Ce furikake à l'ail et à l'huile pimentée "Ra-yu" est à l'effigie de Kumamon, mascotte officielle de la préfecture de Kumamoto. Utilisation : Saupoudrer sur du riz, pâtes, pizzas, tacos, toasts et salades. Conservation : Conserver à température ambiante, à l'abri du soleil, de la chaleur et de l'humidité.

NOUVEAU



781 - Sanuki udon - nouilles de blé larges - 500 g **contenant :** sachet plastique **- origine :** Japon

Ingrédients : Farine de blé (96,4%), Sel (3,6%).
Description : Si au Japon il existe différents types d'udon, ces pâtes japonaises de blé tendre, les Sanuki udon sont les plus consommées. Nés dans la région de Kagawa (autrefois Sanuki) il y a plus de 300 ans, les Sanuki udon sont tout particulièrement appréciés des japonais car ils ont la particularité d'être plus épais et fermes que les autres udon. Mode d'emploi : Faire cuire les udon dans un grand volume d'eau bouillante 13 minutes selon votre préférence. On les mange généralement dans un bon bouillon dashi ou froids avec de la sauce mentsuyu. Conservation : Conserver à température ambiante, à l'abri du soleil. Après ouverture, bien refermer le sachet et conserver dans un endroit frais, à l'abri du soleil.

UMAMI SAS - 2, avenue Jean Moulin 94120 Fontenay-sous-Bois
Tel : +33 (0)1 43 94 97 91 - pro@umamiparis.com - www.umamiparis.com
SAS au capital de 305 000 euros - RCS 802 704 072 Créteil - SIRET : 802 704 072 00015 - TVA : FR25 802 704 072



Yuzu et autres agrumes japonais 1/3 (voir tarifs page 1)



016 - Jus de yuzu biologique - 150 ml

contenant : bouteille en verre **- origine :** Japon

Ingrédient : Jus de yuzu bio (100%)
Description : Le yuzu est un agrume japonais de couleur jaune d'environ 100 g. Ce jus non pasteurisé conserve toutes les propriétés et le goût des yuzus frais. Saveur : Il a un parfum subtil et complexe entre la mandarine et le cédrat.
Utilisation : Il s'utilisera en remplacement du citron aussi bien dans vos préparations salées que sucrées : en sorbet, dans vos salades de fruits, dans vos cocktails. Il s'intégrera à merveille à vos sauces pour accompagner poissons et fruits de mer...
Conservation : A conserver au réfrigérateur.



017 - Jus de yuzu biologique - 720 ml

contenant : bouteille en verre **- origine :** Japon

Ingrédient : Jus de yuzu bio (100%)
Description : Le yuzu est un agrume japonais de couleur jaune d'environ 100 g. Ce jus non pasteurisé conserve toutes les propriétés et le goût des yuzus frais. Saveur : Il a un parfum subtil et complexe entre la mandarine et le cédrat.
Utilisation : Il s'utilisera en remplacement du citron aussi bien dans vos préparations salées que sucrées : en sorbet, dans vos salades de fruits, dans vos cocktails. Il s'intégrera à merveille à vos sauces pour accompagner poissons et fruits de mer...
Conservation : A conserver au réfrigérateur.



168 - Jus de yuzu biologique - 1,8 L

contenant : bouteille en verre **- origine :** Japon

Ingrédient : Jus de yuzu bio (100%)
Description : Le yuzu est un agrume japonais de couleur jaune d'environ 100 g. Ce jus non pasteurisé conserve toutes les propriétés et le goût des yuzus frais. Saveur : Il a un parfum subtil et complexe entre la mandarine et le cédrat.
Utilisation : Il s'utilisera en remplacement du citron aussi bien dans vos préparations salées que sucrées : en sorbet, dans vos salades de fruits, dans vos cocktails. Il s'intégrera à merveille à vos sauces pour accompagner poissons et fruits de mer...
Conservation : A conserver au réfrigérateur.



015 - Jus de yuzu biologique - 18 L

contenant : poche aseptique **- origine :** Japon

Ingrédient : Jus de yuzu bio (100%)
Description : Le yuzu est un agrume japonais de couleur jaune d'environ 100 g. Ce jus non pasteurisé conserve toutes les propriétés et le goût des yuzus frais. Saveur : Il a un parfum subtil et complexe entre la mandarine et le cédrat.
Utilisation : Il s'utilisera en remplacement du citron aussi bien dans vos préparations salées que sucrées : en sorbet, dans vos salades de fruits, dans vos cocktails. Il s'intégrera à merveille à vos sauces pour accompagner poissons et fruits de mer...
Conservation : A conserver au réfrigérateur.



647 - Jus de yuzu bio de Miyazaki - 18 L

contenant : BIB **- origine :** Japon

Ingrédient : Jus de yuzu bio 100%. Description : Ce jus est produit à 100% à partir de yuzu biologiques récoltés à la main. Les fruits de Kagura no sato sont récoltés dans les montagnes de Shiromi à Kyushu, à l'ouest de la préfecture de Miyazaki. Le brouillard qui y plane, bénédiction des kami ou divinités de la région, ainsi que ses grandes différences de température participent à la production d'un yuzu de très bonne qualité. Riche en vitamines et en acide citrique, ce jus de yuzu pourrait même aider à combattre la fatigue. Saveur : Le climat de Shiromi aboutit à un yuzu particulier, plus plat qu'un yuzu ordinaire, mais également plus acide et sucré.
Utilisation : Le jus de yuzu bio remplace aisément le jus de citron dans les préparations salées et sucrées. Ses arômes puissants, plus acides et sucrés que d'autres yuzu ordinaires, apportent punch et profondeur à des vinaigrettes, marinades ou à des préparations sucrées : tartes, sabayons, sorbets etc. Conservation : A conserver dans un endroit frais et sec à l'abri de la lumière, au réfrigérateur après ouverture.



655 - Jus de yuzu de Miyazaki - 180 ml

contenant : bouteille en verre **- origine :** Japon

Ingrédient : Jus de yuzu 100%. Description : Le yuzu est un agrume japonais de couleur jaune utilisé pour ses arômes subtiles et sa saveur unique. Les fruits de Kagura no sato sont récoltés dans les montagnes de Shiromi à Kyushu, à l'ouest de la préfecture de Miyazaki. Le brouillard qui y plane, bénédiction des kami ou divinités de la région, ainsi que ses grandes différences de température, participent à la production d'un yuzu de très bonne qualité, plus plat et plus acide que les yuzus ordinaires. Pour assurer sa conservation à température ambiante, le jus est pasteurisé et mis en bouteille dans un verre foncé permettant ainsi une plus longue conservation.
Saveur : Le jus obtenu en pressant l'intégralité de la peau de l'agrume a une saveur plus intense et rafraîchissante, entre la mandarine et le cédrat. Utilisation : Ce jus de yuzu est parfait pour relever les plats de viande et de poisson, ajouter une touche acidulée à une salade ou être utilisé dans une boisson rafraîchissante. Ses arômes puissants, plus acides et sucrés que ceux des yuzu ordinaires, apportent punch et profondeur à des vinaigrettes, marinades ou à des préparations sucrées : tartes, sabayons, sorbets, etc. Conservation : Conserver dans un endroit frais et à l'abri du soleil,au réfrigérateur après ouverture.



656 - Jus de yuzu de Miyazaki - 900 ml **contenant :** bouteille en verre **- origine :** Japon

Ingrédient : Jus de yuzu 100%. Description : Le yuzu est un agrume japonais de couleur jaune utilisé pour ses arômes subtils et sa saveur unique. Les fruits de Kagura no sato sont récoltés dans les montagnes de Shiromi à Kyushu, à l'ouest de la préfecture de Miyazaki. Le brouillard qui y plane, bénédiction des kami ou divinités de la région, ainsi que ses grandes différences de température, participent à la production d'un yuzu de très bonne qualité, plus plat et plus acide que les yuzus ordinaires. Pour assurer sa conservation à température ambiante, le jus est pasteurisé et mis en bouteille dans un verre foncé permettant ainsi une plus longue conservation.
Saveur : Le jus obtenu en pressant l'intégralité de la peau de l'agrume a une saveur plus intense et rafraîchissante, entre la mandarine et le cédrat. Utilisation : Ce jus de yuzu est parfait pour relever les plats de viande et de poisson, ajouter une touche acidulée à une salade ou être utilisé dans une boisson rafraîchissante. Ses arômes puissants, plus acides et sucrés que ceux des yuzu ordinaires, apportent punch et profondeur à des vinaigrettes, marinades ou à des préparations sucrées : tartes, sabayons, sorbets, etc. Conservation : Conserver dans un endroit frais et à l'abri du soleil,au réfrigérateur après ouverture.



068 - Jus de yuzu pressé à la main - 100 ml **contenant :** bouteille en verre **- origine :** Japon

Ingrédient : Jus de yuzu (100%)
Description : Le yuzu est un agrume japonais de couleur jaune d'environ 100 g.
Saveur : Il a un parfum subtil et complexe entre la mandarine et le cédrat.
Utilisation : Il s'utilisera en remplacement du citron aussi bien dans vos préparations salées que sucrées : en sorbet, dans vos salades de fruits, dans vos cocktails. Il s'intégrera à merveille à vos sauces pour accompagner poissons et fruits de mer...
Conservation : A conserver dans un endroit frais et sec à l'abri de la lumière, au réfrigérateur après ouverture.



069 - Jus de yuzu pressé à la main - 200 ml **contenant :** bouteille en verre **- origine :** Japon

Ingrédient : Jus de yuzu (100%)
Description : Le yuzu est un agrume japonais de couleur jaune d'environ 100 g.
Saveur : Il a un parfum subtil et complexe entre la mandarine et le cédrat.
Utilisation : Il s'utilisera en remplacement du citron aussi bien dans vos préparations salées que sucrées : en sorbet, dans vos salades de fruits, dans vos cocktails. Il s'intégrera à merveille à vos sauces pour accompagner poissons et fruits de mer...
Conservation : A conserver dans un endroit frais et sec à l'abri de la lumière, au réfrigérateur après ouverture.



070 - Jus de yuzu - 720 ml **contenant :** bouteille en verre **- origine :** Japon

Ingrédient : Jus de yuzu (100%)
Description : Le yuzu est un agrume japonais de couleur jaune d'environ 100 g.
Saveur : Il a un parfum subtil et complexe entre la mandarine et le cédrat.
Utilisation : Il s'utilisera en remplacement du citron aussi bien dans vos préparations salées que sucrées : en sorbet, dans vos salades de fruits, dans vos cocktails. Il s'intégrera à merveille à vos sauces pour accompagner poissons et fruits de mer...
Conservation : A conserver au réfrigérateur.



071 - Jus de yuzu - 1,8 L **contenant :** bouteille en verre **- origine :** Japon

Ingrédient : Jus de yuzu (100%)
Description : Le yuzu est un agrume japonais de couleur jaune d'environ 100 g.
Saveur : Il a un parfum subtil et complexe entre la mandarine et le cédrat.
Utilisation : Il s'utilisera en remplacement du citron aussi bien dans vos préparations salées que sucrées : en sorbet, dans vos salades de fruits, dans vos cocktails. Il s'intégrera à merveille à vos sauces pour accompagner poissons et fruits de mer...
Conservation : A conserver au réfrigérateur.



027- Jus de yuzu pressé à la main - 18 L **contenant :** poche aseptique **- origine :** Japon

Ingrédient : Jus de yuzu (100%)
Description : Le yuzu est un agrume japonais de couleur jaune d'environ 100 g.
Saveur : Il a un parfum subtil et complexe entre la mandarine et le cédrat.
Utilisation : Il s'utilisera en remplacement du citron aussi bien dans vos préparations salées que sucrées : en sorbet, dans vos salades de fruits, dans vos cocktails. Il s'intégrera à merveille à vos sauces pour accompagner poissons et fruits de mer...
Conservation : A conserver au réfrigérateur.



306 - Jus de yuzu sauvage - 200 ml **contenant :** bouteille en verre **- origine :** Japon

Ingrédients : Jus de yuzu sauvage 100%.
Description : Le jus de yuzu sauvage provient d'arbres qui ont poussé naturellement et qui ne sont pas greffés. Vivaces, ces arbres poussent aléatoirement le long des chemins de la préfecture de Tokushima. Les yuzus de ces arbres sont rares car il ne reste plus que 5000 arbres dans toute la préfecture.
Les yuzus sauvages donnent un jus au parfum plus intense et sucré. Utilisation : Il s'utilise en remplacement du citron aussi bien dans vos préparations salées que sucrées : sorbet, salades de fruits, cocktails. Il s'intégrera aussi à merveille à vos sauces pour accompagner poissons et fruits de mer.
Saveur : Un parfum puissant et acidulé, entre la mandarine et le cédrat, légèrement plus sucré que le jus de yuzu traditionnel.
Conservation : A conserver dans un endroit frais et sec à l'abri de la lumière, au réfrigérateur après ouverture.



Yuzu et autres agrumes japonais 2/3 (voir tarifs page 1)

NOUVEAU



718 - Jus de yuzu de Shimane - 1,8 L

contenant : bouteille verre **- origine :** Japon

Ingrédients : Jus de yuzu 100%.
Description : Ce jus de yuzu est élaboré exclusivement à partir de yuzu provenant de l'association de producteurs de Mito, garantissant un produit local et authentique. Les fruits, récoltés à maturité en novembre, sont pressés entiers pour obtenir un jus intégral.
Saveur : Ce jus offre une acidité douce et délicate.
Utilisation : Il s'utilisera en remplacement du citron aussi bien dans vos préparations salées que sucrées : en sorbet, dans vos salades de fruits ou dans vos cocktails. Il s'intégrera également à merveille dans vos sauces pour accompagner poissons et fruits de mer.
Conservation : À conserver à l'abri de la lumière avant ouverture. Après ouverture, garder au réfrigérateur et consommer dans le mois.



615 - Jus de yuzu de JA Higashi Tokushima - 360 ml

contenant : bouteille en verre **- origine :** Japon

Ingrédients : Jus de yuzu 100%. Description : Le yuzu est un agrume jaune de la famille des rutacées très résistant principalement cultivé en Asie. Après Kôchi, Tokushima est le deuxième producteur japonais de yuzu. Le yuzu est un agrume apprécié des plus grands chefs pour son incroyable équilibre entre acidité et douceur. Ce jus de yuzu résulte de la presse des fruits d'une coopérative de 400 petits agriculteurs. Saveur : Un parfum puissant entre la mandarine et le cédrat. Utilisation : Son parfum intense et sa belle acidité en font l'ingrédient parfait pour donner du relief à vos assaisonnements tels que les vinaigrettes, les marinades, votre vinaigre pour sushi, etc. Réalisez un ponzu maison en le mélangeant à un peu de sauce soja et de vinaigre. Le jus de yuzu remplace le jus de citron dans les préparations salées mais aussi sucrées : cake au yuzu, mousse, chantilly, etc.
Conservation : A conserver dans un endroit frais et sec à l'abri de la lumière, au réfrigérateur après ouverture.



616 - Jus de yuzu de JA Higashi Tokushima - 1,8 L

contenant : bouteille en verre **- origine :** Japon

Ingrédients : Jus de yuzu 100%. Description : Le yuzu est un agrume jaune de la famille des rutacées très résistant principalement cultivé en Asie. Après Kôchi, Tokushima est le deuxième producteur japonais de yuzu. Le yuzu est un agrume apprécié des plus grands chefs pour son incroyable équilibre entre acidité et douceur. Ce jus de yuzu résulte de la presse des fruits d'une coopérative de 400 petits agriculteurs. Saveur : Un parfum puissant entre la mandarine et le cédrat. Utilisation : Son parfum intense et sa belle acidité en font l'ingrédient parfait pour donner du relief à vos assaisonnements tels que les vinaigrettes, les marinades, votre vinaigre pour sushi, etc. Réalisez un ponzu maison en le mélangeant à un peu de sauce soja et de vinaigre. Le jus de yuzu remplace le jus de citron dans les préparations salées mais aussi sucrées : cake au yuzu, mousse, chantilly, etc.
Conservation : A conserver dans un endroit frais et sec à l'abri de la lumière, au réfrigérateur après ouverture.



013 - Jus de sudachi biologique - 150 ml

contenant : bouteille en verre **- origine :** Japon

Ingrédient : Jus de sudachi bio (100%)
Description : Le sudachi est un agrume japonais de couleur verte, spécialité de la préfecture de Tokushima.
Saveur : Son arôme complexe est plus acide que celui du yuzu. Ce jus non pasteurisé conserve toutes les propriétés et le goût des sudachis frais.
Utilisation : Il s'utilisera en remplacement du citron aussi bien dans vos préparations salées que sucrées : en sorbet, dans vos salades de fruits, dans vos cocktails. Il s'intégrera à merveille à vos sauces pour accompagner poissons et fruits de mer...
Conservation : A conserver au réfrigérateur.



014 - Jus de sudachi biologique - 720 ml

contenant : bouteille en verre **- origine :** Japon

Ingrédient : Jus de sudachi bio (100%)
Description : Le sudachi est un agrume japonais de couleur verte, spécialité de la préfecture de Tokushima.
Saveur : Son arôme complexe est plus acide que celui du yuzu. Ce jus non pasteurisé conserve toutes les propriétés et le goût des sudachis frais.
Utilisation : Il s'utilisera en remplacement du citron aussi bien dans vos préparations salées que sucrées : en sorbet, dans vos salades de fruits, dans vos cocktails. Il s'intégrera à merveille à vos sauces pour accompagner poissons et fruits de mer...
Conservation : A conserver au réfrigérateur.



617 - Jus de sudachi de JA Higashi Tokushima - 360 ml

contenant : bouteille en verre **- origine :** Japon

Ingrédients : Jus de sudachi 100%. Description : Le sudachi est l'agrume phare et caractéristique de Tokushima, où l'on retrouve 98% de la production nationale. Il a une acidité rafraîchissante unique très appréciée des japonais. D'ailleurs, Tokushima est le 1er consommateur de sudachi et la consommation de citron y est la plus basse du Japon. Ce jus de sudachi pur et sans additif est issu de la presse des sudachi des producteurs de la coopérative récoltés à la fin de l'été. Saveur : Un arôme complexe à l'acidité fraîche, qui rappelle le citron vert. Utilisation : Très riche en vitamine C et acide citrique, son parfum rafraîchissant sublime les sashimi, les poissons et champignons grillés. Il donne du relief aux tofu, légumes en sunomono, sauces de nabe et bouillons avec de la sauce soja et du mirin par exemple. Vous pouvez l'intégrer à un ponzu maison ! L'acidité du sudachi se marie très bien avec l'alcool tel que le saké, le shochu ou dans un cocktail. Conservation : A conserver dans un endroit frais et sec à l'abri de la lumière, au réfrigérateur après ouverture.



680 - Jus de sudachi bio - 18 L **contenant :** BIB **- origine :** Japon

Ingrédient : Jus de sudachi bio (100%)
Description : Le sudachi est un agrume japonais de couleur verte, spécialité de la préfecture de Tokushima.
Saveur : Son arôme complexe est plus acide que celui du yuzu. Ce jus non pasteurisé conserve toutes les propriétés et le goût des sudachis frais.
Utilisation : Il s'utilisera en remplacement du citron aussi bien dans vos préparations salées que sucrées : en sorbet, dans vos salades de fruits, dans vos cocktails. Il s'intégrera à merveille à vos sauces pour accompagner poissons et fruits de mer.
Conservation : A conserver au réfrigérateur.



622 - Jus de yuko de JA Higashi Tokushima - 360 ml **contenant :** bouteille en verre **- origine :** Japon

Ingrédient : Jus de yuko (100%). Description : Le yuko est un agrume japonais de couleur jaune, plus gros qu'une clémentine. Très peu cultivé à l'heure actuelle, on en retrouve notamment au cœur des montagnes de la préfecture de Tokushima dans les villes de Kamikatsu et Kamiyama. Saveur : Un arôme plus rond que le sudachi, une saveur douce, légèrement amère, entre l'orange et le pamplemousse. Utilisation : Autrefois, le yuko était utilisé à la place du vinaigre pour apporter de l'acidité. Il s'utilise en remplacement du citron dans vos assaisonnements, et sauces pour accompagner poissons et fruits de mer mais aussi en sorbet, salade de fruit ou cocktails. Combiné à du jus de yuzu, il gagnera en rondeur et changera subtilement le goût de vos pâtisseries habituellement au citron. Conservation : A conserver dans un endroit frais et sec à l'abri de la lumière, au réfrigérateur après ouverture.



245 - Vinaigre au yuzu - 200 ml **contenant :** bouteille en verre **- origine :** Japon

Ingrédients : Jus de yuzu (31%), Sucre (30%), Eau, Miel (5%), Vinaigre de pomme (Eau, Pomme), Vitamine C
Description : Au Japon, les vinaigres à boire sont très populaires pour leurs bienfaits sur la santé. Ce sont des vinaigres qui ont été adoucis pour être consommés avec de l'eau en remplacement des sirops trop sucrés.
Utilisation : Ce vinaigre, au goût frais et légèrement acidulé, met parfaitement en valeur le parfum délicat du yuzu. Il s'utilisera en boisson, dans vos cocktails, dans les salades de fruits mais aussi en cuisine pour réaliser sauces et déglaçages.
Conservation : A conserver dans un endroit sec et frais, à l'abri de la lumière. Au réfrigérateur après ouverture.



665 - Sirop concentré de sudachi et concombre - 270 ml **contenant :** bouteille en verre **- origine :** Japon

Ingrédients : Sucre (60%), jus de sudachi (24%), concombre (13%), vinaigre de pomme (jus de pomme, alcool) (3%). Description : Cette fusion inattendue entre le sudachi et le concombre, tous deux produits à Tokushima, donne naissance à ce sirop, frais et acidulé. Il contient plus de 20 % de jus de sudachi, un agrume emblématique de la région, qui rappelle le citron vert. Combiné à la fraicheur du sudachi, du vinaigre de pomme est également utilisé pour apporter de la douceur et équilibrer le sucré du sirop. Saveur : Sucrée, avec des notes acidulées et fraiches d'agrumes et un bon goût de concombre.
Utilisation : Diluer 2 cuillères de sirop dans un verre d'eau plate ou pétillante, pour une boisson légèrement aromatisée et fraîche. Ce sirop sera idéal pour une base de cocktail ou dans une salade de fruits. Il peut aussi s'incorporer dans des recettes de desserts, et peut vous servir de sirop pour parfumer de la glace pilée à la manière d'un kakigori japonais.
Conservation : Conserver à température ambiante et à l'abri du soleil, de la chaleur et de l'humidité. Après ouverture, conserver au réfrigérateur.



666 - Sirop concentré de yuzu - 270 ml **contenant :** bouteille en verre **- origine :** Japon

Ingrédients : Sucre (60%), jus de yuzu (37%), vinaigre de pomme (jus de pomme, alcool) (3%).
Description : Ce sirop naturel est préparé avec du yuzu cultivé dans la préfecture de Tokushima. Le yuzu a un parfum complexe et puissant, entre la mandarine et le cédrat. Il est combiné à du sucre et du vinaigre de pomme, qui apporte de la douceur et de la fraîcheur au sirop. Saveur : Sucrée, avec un arôme intense de yuzu. Utilisation : Diluer 2 cuillères de sirop dans un verre d'eau plate ou pétillante, pour une boisson légèrement aromatisée et fraîche. Ce sirop sera idéal pour une base de cocktail ou dans une salade de fruits. Il peut aussi s'incorporer dans des recettes de desserts, et peut vous servir de sirop pour parfumer de la glace pilée à la manière d'un kakigori japonais.
Conservation : Conserver à température ambiante et à l'abri du soleil, de la chaleur et de l'humidité. Après ouverture, conserver au réfrigérateur.



018 - Ecorces de yuzu sucrées - 30 g **contenant :** sachet doypack **- origine :** Japon

Ingrédients : Yuzu, sucre, sirop de glucose réduit, vitamine C.
Description : Le yuzu est un agrume japonais de couleur jaune et d'une centaine de grammes.
Saveur : Le sucre de ces écorces relève le parfum subtil du yuzu et enlève en grande partie l'amertume du zeste.
Utilisation : Les écorces s'utilisent tant dans la cuisine salée que dans les gâteaux et glaces. Elles peuvent aussi être consommées comme une confiserie.
Conservation : A conserver dans un endroit sec et frais, à l'abri de la lumière.



019 - Ecorces de yuzu sucrées - 1 kg **contenant :** sachet plastique **- origine :** Japon

Ingrédients : Yuzu, sucre, sirop de glucose réduit, vitamine C.
Description : Le yuzu est un agrume japonais de couleur jaune et d'une centaine de grammes.
Saveur : Le sucre de ces écorces relève le parfum subtil du yuzu et enlève en grande partie l'amertume du zeste.
Utilisation : Les écorces s'utilisent tant dans la cuisine salée que dans les gâteaux, glaces. Elles peuvent aussi être consommées comme une confiserie.
Conservation : A conserver dans un endroit sec et frais, à l'abri de la lumière.



Yuzu et autres agrumes japonais 3/3 (voir tarifs page 1)



011 - Ecorces de iyokan sucrées - 30 g — **contenant :** sachet en plastique **- origine :** Japon

Ingrédients : Iyokan (citrus iyo), sucre, sirop de glucose réduit, vitamine C.
Description : Le iyokan est un agrume japonais ressemblant à une petite orange maturée 60 jours après la récolte. Écorces sèches et confites issues d'un savoir faire propre au producteur. La pulpe de l'iyokan est charnue et très juteuse, sucrée et un peu acide.
Saveur : Saveur subtile entre la mandarine et l'orange, légère acidité, sucrée.
Utilisation : Elles accompagneront vos pâtisseries dans un cake, salade de fruits, mousse au chocolat. Les écorces peuvent aussi être grignotées comme une confiserie. Conservation : Conserver à température ambiante.



012 - Ecorces de iyokan sucrées - 1 kg — **contenant :** sachet en plastique **- origine :** Japon

Ingrédients : Iyokan (citrus iyo), sucre, sirop de glucose réduit, vitamine C.
Description : Le iyokan est un agrume japonais ressemblant à une petite orange maturée 60 jours après la récolte. Écorces sèches et confites issues d'un savoir faire propre au producteur. La pulpe du iyokan est charnue est très juteuse, sucrée et un peu acide.
Saveur : Saveur subtile entre la mandarine et l'orange, légère acidité, sucrée.
Utilisation : Elles accompagneront vos pâtisseries dans un cake, salade de fruits, mousse au chocolat. Les écorces peuvent aussi être grignotées comme une confiserie. Conservation : Conserver à température ambiante.



066 - Poudre de jus de yuzu - 20 g — **contenant :** sachet doypack **- origine :** Japon

Ingrédients : Dextrine (76,8%), jus de yuzu (23,2%). Description : Le yuzu est un agrume japonais de couleur jaune et d'une centaine de grammes à la saveur puisssante et acidulée entre la mandarine et le cédrat. Cette poudre est le résultat du séchage du jus de yuzu par atomisation. Elle est produite par notre producteur d'agrume situé dans la région de Tokushima, réputée pour la production d'agrumes d'exception. Saveur : Le yuzu a un parfum subtil et complexe entre la mandarine et le cédrat. Cette poudre a le goût du jus sans aucune amertume. Utilisation : La poudre de jus de yuzu a la particularité de totalement s'intégrer à vos préparations sans en modifier la texture. En pâtisserie, elle est idéale pour apporter la saveur si caractéristique du yuzu à vos préparations notamment sèches comme des coques de macaron ou de la pâte à choux mais aussi pour la réalisation de crèmes, mousses ou encore pour parfumer votre beurre. Conservation : A conserver dans un endroit sec et frais, à l'abri de la lumière. Au réfrigérateur après ouverture.



067 - Poudre de jus de yuzu - 200 g — **contenant :** sachet doypack **- origine :** Japon

Ingrédients : Dextrine (76,8%), jus de yuzu (23,2%). Description : Le yuzu est un agrume japonais de couleur jaune et d'une centaine de grammes à la saveur puisssante et acidulée entre la mandarine et le cédrat. Cette poudre est le résultat du séchage du jus de yuzu par atomisation. Elle est produite par notre producteur d'agrume situé dans la région de Tokushima, réputée pour la production d'agrumes d'exception. Saveur : Le yuzu a un parfum subtil et complexe entre la mandarine et le cédrat. Cette poudre a le goût du jus sans aucune amertume. Utilisation : La poudre de jus de yuzu a la particularité de totalement s'intégrer à vos préparations sans en modifier la texture. En pâtisserie, elle est idéale pour apporter la saveur si caractéristique du yuzu à vos préparations notamment sèches comme des coques de macaron ou de la pâte à choux mais aussi pour la réalisation de crèmes, mousses ou encore pour parfumer votre beurre. Conservation : A conserver dans un endroit sec et frais, à l'abri de la lumière. Au réfrigérateur après ouverture.



308 - Poudre d'écorce de yuzu bio - 50 g — **contenant :** sachet alu **- origine :** Japon

Ingrédients : Écorces de yuzu bio 100%. Description : Le yuzu est un petit agrume japonais qui produit peu de jus et a une écorce très parfumée, entre la mandarine et le cédrat. Cette poudre bio a été réalisée à partir d'écorce de yuzu bio lentement séchée à l'air chaud puis réduite en une poudre riche de saveur pour profiter de l'arôme acidulé du yuzu sans mouiller vos préparations. Elle est produite par notre producteur d'agrume bio situé dans la région de Tokushima, réputée pour la production d'agrumes d'exception. Saveur : Tout le parfum subtil et complexe du yuzu, parfaitement équilibré entre la mandarine et le cédrat, avec une amertume agréable en fin de bouche.
Utilisation : Elle est idéale pour donner le goût acidulé du yuzu à vos beurres, sels et pour créer de beaux mélanges d'épices ou de thé. La poudre sera parfaite dans vos cocktails, marinades et sauces, mélangée à votre chapelure pour paner un poisson par exemple ou saupoudrée en touche finale sur vos grillades et salades. Conservation : Dans un endroit frais et sec, à l'abri de la lumière.



307 - Poudre d'écorce de yuzu bio - 100 g — **contenant :** sachet alu **- origine :** Japon

Ingrédients : Écorces de yuzu bio 100%. Description : Le yuzu est un petit agrume japonais qui produit peu de jus et a une écorce très parfumée, entre la mandarine et le cédrat. Cette poudre bio a été réalisée à partir d'écorce de yuzu bio lentement séchée à l'air chaud puis réduite en une poudre riche de saveur pour profiter de l'arôme acidulé du yuzu sans mouiller vos préparations. Elle est produite par notre producteur d'agrume bio situé dans la région de Tokushima, réputée pour la production d'agrumes d'exception. Saveur : Tout le parfum subtil et complexe du yuzu, parfaitement équilibré entre la mandarine et le cédrat, avec une amertume agréable en fin de bouche.
Utilisation : Elle est idéale pour donner le goût acidulé du yuzu à vos beurres, sels et pour créer de beaux mélanges d'épices ou de thé. La poudre sera parfaite dans vos cocktails, marinades et sauces, mélangée à votre chapelure pour paner un poisson par exemple ou saupoudrée en touche finale sur vos grillades et salades. Conservation : Dans un endroit frais et sec, à l'abri de la lumière.



300 - Yuzu frais - sur demande **origine :** Japon

Ingrédient : Yuzu frais
Description : Le yuzu est un agrume japonais de couleur jaune d'environ 100 g.
Saveur : Il a un parfum subtil et complexe entre la mandarine et le cédrat.
Utilisation : Il s'utilisera en remplacement du citron aussi bien dans vos préparations salées que sucrées : en sorbet, dans vos salades de fruits, dans vos cocktails. Il s'intégrera à merveille à vos sauces pour accompagner poissons et fruits de mer...
Conservation : A conserver au réfrigérateur.



302 - Préparation au yuzu de Kito - 210 g **contenant :** pot en verre **- origine :** France

Ingrédients : Yuzu (56%), sucre, jus de citron, gélifiant (pectine de fruits). Description : Cette préparation est réalisée exclusivement à partir des yuzu de Kito importés directement par Umami. La recette a été élaborée en collaboration avec Stephan Perrotte, Champion du Monde de la Confiture en 2015. Beaucoup moins sucrée qu'une confiture classique, on y retrouve le parfum complexe et puissant du yuzu ainsi que de beaux morceaux d'écorce qui donnent un peu de mâche à cette préparation à la texture souple. Saveur : Fruitée avec une grande complexité aromatique entre la mandarine et le cédrat, typique du yuzu. Utilisation : Délicieuse sur du pain ou dans du yaourt, elle peut bien sur s'utiliser dans toutes les préparations sucrées.Très souple et peu sucrée, elle accompagnera également à merveille vos magrets de canard et foie gras. Vous pouvez l'utiliser en cuisine pour assaisonner ou déglacer à la manière d'une confiture d'orange. Conservation : A conserver dans un endroit sec et frais, à l'abri de la lumière. Au réfrigérateur après ouverture.



058 - Jus de mikan 100% - 180 ml **contenant :** bouteille en verre **- origine :** Japon

Ingrédient : Mikan. Description : La mikan, autrefois le fruit le plus consommé au Japon, est une variété de mandarine douce et sucrée. Les mikan utilisées pour faire ce jus sont cultivées dans la région de Wakayama, région connue dans tout le Japon pour ses mikan. Les fruits sont épluchés un à un de sorte qu'il ne reste que la fine peau qui retient la chair des fruits lors de la presse. Cette technique particulière permet d'obtenir un jus au goût franc, doux et onctueux, très peu acide comme si l'on mangeait le fruit lui même. Saveur : Douce et onctueuse, non amère, non acide. Utilisation : Vous pouvez le déguster tel quel, dilué avec de l'eau ou en cocktail, mais aussi l'utiliser dans la confection de vos fonds de sauce ou en pâtisserie (gelées, mousses, glaces, etc.) Conservation : Conserver dans un endroit frais et sec, au réfrigérateur après ouverture.



021 - Jus de mikan 100% - 720 ml **contenant :** bouteille en verre **- origine :** Japon

Ingrédient : Mikan. Description : La mikan, autrefois le fruit le plus consommé au Japon, est une variété de mandarine douce et sucrée. Les mikan utilisées pour faire ce jus sont cultivées dans la région de Wakayama, région connue dans tout le Japon pour ses mikan. Les fruits sont épluchés un à un de sorte qu'il ne reste que la fine peau qui retient la chair des fruits lors de la presse. Cette technique particulière permet d'obtenir un jus au goût franc, doux et onctueux, très peu acide comme si l'on mangeait le fruit lui même. Saveur : Douce et onctueuse, non amère, non acide. Utilisation : Vous pouvez le déguster tel quel, dilué avec de l'eau ou en cocktail, mais aussi l'utiliser dans la confection de vos fonds de sauce ou en pâtisserie (gelées, mousses, glaces, etc.) Conservation : Conserver dans un endroit frais et sec, au réfrigérateur après ouverture.



Sauces soja japonaises 1/3 (voir tarifs page 2)



076 - Sauce soja premium bio - 250 ml — **contenant :** bouteille en verre **- origine :** Japon

Ingrédients : Soja biologique, blé biologique, sel. Description : Cette sauce soja koikuchi est produite à partir de soja et de blé biologiques provenant du Japon et a été maturée 2 ans. La maison Morita produit depuis 1903 des sauces soja à partir d'ingrédients japonais issus principalement de la région de Shimane où l'hiver rude et long est propice à la production de produits fermentés de qualité tels que les sauces soja, le miso ou le saké. Saveur : Son goût est typique des koikuchi: profond, long, rond en bouche et très riche en umami. Utilisation : Elle s'utilisera dans toutes vos préparations à la place du sel, on privilégiera un usage en touche finale (sushi, sashimi, sauces de salade…) plutôt qu'en cuisson pour un produit de cette qualité.
Conservation : A conserver dans un endroit frais et sec, à l'abri de la lumière.



169 - Sauce soja maturée 3 ans - 150 ml — **contenant :** bouteille en verre **- origine :** Japon

Ingrédients : Soja, blé, sel.
Description : Cette sauce soja est une sauce soja Saishikomi fermentée naturellement, sans additif et maturée trois ans dans des fûts en bois de cyprès japonais. Elle est produite à partir de soja et de blé japonais ainsi que de sel séché au soleil.
Saveur : Son goût est typique des saishikomi : profond, long, rond en bouche et très riche en umami. Utilisation : Elle s'utilisera dans toutes vos préparations à la place du sel, on privilégiera un usage en touche finale (sushi, sashimi, sauces de salade...) plutôt qu'en cuisson pour un produit de cette qualité.
Conservation : A conserver dans un endroit sec et frais, à l'abri de la lumière. Au réfrigérateur après ouverture.



177 - Sauce soja non pasteurisée Shiho No Shizuku - 300 ml — **contenant :** bouteille en verre **- origine :** Japon

Ingrédients : Soja dégraissé, blé, sel.
Description : Cette sauce de soja koikuchi de grande qualité est non pasteurisée.
Saveur : Son goût est profond, long, rond en bouche et très riche en umami.
Utilisation : Cette sauce soja ravira les fins connaisseurs. Elle s'utilisera dans toutes vos préparations à la place du sel, on privilégiera un usage en touche finale (sushi, sashimi, sauces de salade…) plutôt qu'en cuisson pour un produit de cette qualité.
Conservation : A conserver dans un endroit sec et frais, à l'abri de la lumière.



180 - Sauce soja premium Ohitachi - 100 ml — **contenant :** bouteille en verre **- origine :** Japon

Ingrédients : Soja, blé, sel.
Description : Cette sauce de soja koikuchi de première qualité est fabriquée avec des grains de soja entiers de premier choix. Elle est fermentée pendant plus d'un an dans des fûts en bois de plus de 100 ans. Saveur : Son goût est profond, long, rond en bouche et très riche en umami.
Utilisation : Cette sauce soja ravira les fins connaisseurs. Elle s'utilisera dans toutes vos préparations à la place du sel, on privilégiera un usage en touche finale (sushi, sashimi, sauces de salade…) plutôt qu'en cuisson pour un produit de cette qualité.
Conservation : A conserver dans un endroit sec et frais, à l'abri de la lumière.



179 - Sauce soja premium Ohitachi - 500 ml — **contenant :** bouteille en verre **- origine :** Japon

Ingrédients : Soja, blé, sel.
Description : Cette sauce de soja koikuchi de première qualité est fabriquée avec des grains de soja entiers de premier choix. Elle est fermentée pendant plus d'un an dans des fûts en bois de plus de 100 ans. Saveur : Son goût est profond, long, rond en bouche et très riche en umami.
Utilisation : Cette sauce soja ravira les fins connaisseurs. Elle s'utilisera dans toutes vos préparations à la place du sel, on privilégiera un usage en touche finale (sushi, sashimi, sauces de salade…) plutôt qu'en cuisson pour un produit de cette qualité.
Conservation : A conserver dans un endroit sec et frais, à l'abri de la lumière.



173 - Sauce soja moins salée Yagisawa - 500 ml — **contenant :** bouteille plastique **- origine :** Japon

Ingrédients : Soja dégraissé, blé, sel, sirop de glucose-fructose, soja, alcool.
Utilisation : Cette sauce soja artisanale et naturelle est produite avec une quantité de sel réduite afin de convenir à une alimentation moins riche en sel. C'est une sauce soja saishikomi, c'est à dire fermentée deux fois. Son goût équilibré permettra un usage au quotidien aussi bien dans vos cuissons qu'en assaisonnement (plats mijotés, poulets rôtis, sauces de salade, crudités, etc)
Conservation : A conserver dans un endroit sec et frais, à l'abri de la lumière.



174 - Sauce soja moins salée Yagisawa - 1,8 L **contenant :** bouteille plastique **- origine :** Japon

Ingrédients : Soja dégraissé, blé, sel, sirop de glucose-fructose, soja, alcool.
Utilisation : Cette sauce soja artisanale et naturelle est produite avec une quantité de sel réduite afin de convenir à une alimentation moins riche en sel. C'est une sauce soja saishikomi, c'est à dire fermentée deux fois. Son goût équilibré permettra un usage au quotidien aussi bien dans vos cuissons qu'en assaisonnement (plats mijotés, poulets rôtis, sauces de salade, crudités, etc)
Conservation : A conserver dans un endroit sec et frais, à l'abri de la lumière.



209 - Sauce soja fumée (sans gluten) - 100 ml **contenant :** bouteille en verre **- origine :** Japon

Ingrédients : Soja, sel.
Description : Cette sauce soja fumée est sans gluten. C'est une sauce soja tamari, produite sans ajout de blé, ni additif. Une fois la sauce soja réalisée elle est fumée 40 minutes avec du bois de cerisier. Ce processus donne à la sauce soja de puissantes notes fumées qui soulignent sa rondeur.
Saveur : Goût fumé puissant et très umami. Utilisation : Une belle harmonie entre le goût de la sauce soja tamari et un goût fumé puissant qui agrémentera très bien la burrata par exemple, accompagnée d'un filet d'huile d'olive, mais également afin d'assaisonner des poissons en marinade.
Conservation : A conserver dans un endroit sec et frais, à l'abri de la lumière.



127 - Sauce soja tamari sans gluten - 150 ml **contenant :** bouteille en verre **- origine :** Japon

Ingrédients : Soja (sans OGM), eau, sel, alcool.
Description : La sauce tamari fait partie de la famille des sauces soja mais elle n'est issue que de l'unique fermentation du soja, sans ajout de blé. Elle est idéale pour ceux qui suivent un régime sans gluten.
Saveur : Salée, riche et profonde, plus brute, avec une dominante de soja.
Utilisation : Elle pourra s'intégrer dans votre cuisine du quotidien aussi bien dans vos cuissons qu'en assaisonnement (plats mijotés, poulets rôtis, sauces de salades, crudités, etc.). Conservation : A conserver dans un endroit sec et frais, à l'abri de la lumière.



074 - Sauce soja tamari sans gluten - 1,8 L **contenant :** bouteille plastique **- origine :** Japon

Ingrédients : Soja (43,3%), eau (35,4%), sel (18,8%), alcool (2,5%)
Description : La sauce tamari fait partie de la famille des sauces soja mais elle n'est issue que de l'unique fermentation du soja, sans ajout de blé.
Le soja utilisé est sans OGM. Elle est idéale pour ceux qui suivent un régime sans gluten.
Saveur : Salée, riche et profonde, plus brute, avec une dominante de soja.
Utilisation : Elle pourra s'intégrer dans votre cuisine du quotidien aussi bien dans vos cuissons qu'en assaisonnement (plats mijotés, poulets rôtis, sauces de salades, crudités, etc.). Conservation : A conserver dans un endroit sec et frais, à l'abri de la lumière.



334 - Sauce soja tamari sans gluten - 18 L **contenant :** BIB **- origine :** Japon

Ingrédients : Soja (43,3%), eau (35,4%), sel (18,8%), alcool (2,5%).
Description : La sauce tamari fait partie de la famille des sauces soja mais elle n'est issue que de l'unique fermentation du soja, sans ajout de blé.
Le soja utilisé est sans OGM. Elle est idéale pour ceux qui suivent un régime sans gluten.
Saveur : Salée, riche et profonde, plus brute, avec une dominante de soja.
Utilisation : Elle pourra s'intégrer dans votre cuisine du quotidien aussi bien dans vos cuissons qu'en assaisonnement (plats mijotés, poulets rôtis, sauces de salades, crudités, etc.). Conservation : A conserver dans un endroit sec et frais, à l'abri de la lumière.



332 - Sauce soja sucrée tamari sans gluten - 300 ml **contenant :** bouteille en verre **- origine :** Japon

Ingrédients : Sauce soja tamari (soja, eau, sel, alcool) (64,49%), sirop de maïs riche en fructose (14,79%), sucre (8,78%), eau (7,24%), assaisonnement fermenté de riz (3,49%), sel (0,8%). Description : La sauce tamari n'est issue que de la seule fermentation du soja. C'est une sauce plus épaisse, avec un umami plus prononcé, dû aux protéines du soja. Obtenue grâce à un long processus de maturation, elle est plus difficile à produire et n'est fabriquée que par 2% des producteurs au Japon. Pensée pour les amateurs de sauce soja sucrée, et adaptée aux régimes sans gluten, cette sauce soja tamari contient 25% de sel en moins qu'une sauce soja classique et a été adoucie avec du sucre. Saveur : Une sauce onctueuse, très riche en umami avec une belle longueur en bouche et un sucré équilibré. Utilisation : En plus d'accompagner les sushis et les poissons crus, la sauce soja tamari s'intègre à la cuisine du quotidien : dans des cuissons laquées ou en mijoté, en assaisonnement de salade ou de pickles par exemple. Elle peut aussi entrer dans la composition d'un demi-glace, d'une sauce au vin, d'une sauce chinoise destinée à la cuisine sautée, ou même d'une sauce yakiniku !
Conservation : Conserver dans un endroit sec et frais, à l'abri de la lumière. Au réfrigérateur après ouverture.



333 - Sauce soja sucrée tamari sans gluten - 1,8 L **contenant :** bouteille plastique **- origine :** Japon

Ingrédients : Sauce soja tamari (soja, eau, sel, alcool) (64,49%), sirop de maïs riche en fructose (14,79%), sucre (8,78%), eau (7,24%), assaisonnement fermenté de riz (3,49%), sel (0,8%). Description : La sauce tamari n'est issue que de la seule fermentation du soja. C'est une sauce plus épaisse, avec un umami plus prononcé, dû aux protéines du soja. Obtenue grâce à un long processus de maturation, elle est plus difficile à produire et n'est fabriquée que par 2% des producteurs au Japon. Pensée pour les amateurs de sauce soja sucrée, et adaptée aux régimes sans gluten, cette sauce soja tamari contient 25% de sel en moins qu'une sauce soja classique et a été adoucie avec du sucre. Saveur : Une sauce onctueuse, très riche en umami avec une belle longueur en bouche et un sucré équilibré. Utilisation : En plus d'accompagner les sushis et les poissons crus, la sauce soja tamari s'intègre à la cuisine du quotidien : dans des cuissons laquées ou en mijoté, en assaisonnement de salade ou de pickles par exemple. Elle peut aussi entrer dans la composition d'un demi-glace, d'une sauce au vin, d'une sauce chinoise destinée à la cuisine sautée, ou même d'une sauce yakiniku !
Conservation : Conserver dans un endroit sec et frais, à l'abri de la lumière. Au réfrigérateur après ouverture.



Sauces soja japonaises 2/3 (voir tarifs page 2)



707 - Miso tamari - Sauce soja originelle - 100 ml — **contenant :** bouteille en verre **- origine :** Japon

Ingrédients : Uwa damari (soja (32%), eau (23%), sel (6,7%), kinako (poudre de soja torréfié) (0,32%), koji (0,006%)), eau (37,25%), sel (0,75%). Description : Le terme miso tamari désigne le liquide accumulé en surface à la fin de la confection du miso. Il s'agit en fait, de l'ancêtre de la sauce soja. Les graines de soja ayant subi un long processus de maturation, on aboutit à une sauce épaisse, aux saveurs intenses et trois fois plus riche en umami qu'une sauce soja ordinaire. Saveur : La texture épaisse de la sauce miso tamari renferme un goût riche, très umami et moins salé qu'une sauce soja ordinaire, avec une légère amertume et des notes qui rappellent le café ou le cacao.
Utilisation : La sauce miso tamari peut être utilisée telle quelle en assaisonnement mais sert aussi à laquer des viandes ou des légumes lors de cuissons au four ou au barbecue. Elle peut également être utilisée comme ingrédient secret pour relever un bouillon ou en tant que composant d'une sauce plus complexe comme une demi-glace.
Conservation : Conserver à température ambiante et à l'abri du soleil. Après ouverture, bien refermer et conserver au réfrigérateur (en dessous de 10°C). Des petits grains de levure blancs peuvent apparaître et ne constituent pas un danger à la consommation.



708 - Miso tamari - Sauce soja originelle - 1 L — **contenant :** bouteille plastique **- origine :** Japon

Ingrédients : Uwa damari (soja (32%), eau (23%), sel (6,7%), kinako (poudre de soja torréfié) (0,32%), koji (0,006%)), eau (37,25%), sel (0,75%). Description : Le terme miso tamari désigne le liquide accumulé en surface à la fin de la confection du miso. Il s'agit en fait, de l'ancêtre de la sauce soja. Les graines de soja ayant subi un long processus de maturation, on aboutit à une sauce épaisse, aux saveurs intenses et trois fois plus riche en umami qu'une sauce soja ordinaire. Saveur : La texture épaisse de la sauce miso tamari renferme un goût riche, très umami et moins salé qu'une sauce soja ordinaire, avec une légère amertume et des notes qui rappellent le café ou le cacao.
Utilisation : La sauce miso tamari peut être utilisée telle quelle en assaisonnement mais sert aussi à laquer des viandes ou des légumes lors de cuissons au four ou au barbecue. Elle peut également être utilisée comme ingrédient secret pour relever un bouillon ou en tant que composant d'une sauce plus complexe comme une demi-glace.
Conservation : Conserver à température ambiante et à l'abri du soleil. Après ouverture, bien refermer et conserver au réfrigérateur (en dessous de 10°C). Des petits grains de levure blancs peuvent apparaître et ne constituent pas un danger à la consommation.



780 - Sauce soja premium - Koikuchi Marudaizu Choko Shoyu - 1 L — **contenant :** bouteille plastique **- origine :** Japon

Ingrédients : Blé, Eau, Soja, Sel, Riz.
Description : Cette sauce soja "Murasaki" est élaborée à partir de soja entier soigneusement sélectionné, longuement fermenté et maturé 8 mois selon la méthode hon-jōzō (brassage authentique). Elle dévoile une saveur profonde et équilibrée, marquée par une richesse umami intense, des notes céréalières et légèrement torréfiées, et une teinte ambrée foncée caractéristique du koikuchi shoyu.
Saveur : Riche, équilibrée et intensément umami, avec une pointe saline.
Utilisation : Idéale pour accompagner sashimi, tofu, viandes grillées ou pour relever les marinades et sauces.
Conservation : Conserver à température ambiante. Après ouverture, conserver au réfrigérateur et consommer dans les 3 mois.



335 - Sauce soja Marudaizu Koikuchi - 1,8 L — **contenant :** bouteille plastique **- origine :** Japon

Ingrédients : Eau (32,6%), soja (non OGM) (31,7 %), blé (18,7%), sel (17,0%). Description : Les sauces soja marudaizu constituent une catégorie de sauces soja plus rondes, umami et veloutées. Elles sont produites à partir de graines de soja entières, processus plus long mais qui permet d'obtenir une sauce avec des saveurs plus nuancées. Ce genre de sauce soja est aussi moins prompt à l'oxydation et peut se conserver plus longtemps qu'une sauce soja ordinaire. Saveur : Un goût authentique et riche en umami avec une rondeur et une longueur en bouche marquées et un bel arôme de soja.
Utilisation : La texture épaisse de cette sauce soja la rend parfaite en touche finale, sur des plats de poisson cru notamment. Elle peut servir de sauce pour y tremper sushi et sashimi. La rondeur et l'umami puissant de cette sauce soja s'accordent aussi à merveille avec des jus pour accompagner des viandes rouges par exemple. Conservation : A conserver dans un endroit frais et sec, à l'abri de la lumière. Au réfrigérateur après ouverture.



336 - Sauce soja Marudaizu Koikuchi - 18L — **contenant :** BIB **- origine :** Japon

Ingrédients : Eau (32,6%), soja (non OGM) (31,7 %), blé (18,7%), sel (17,0%). Description : Les sauces soja marudaizu constituent une catégorie de sauces soja plus rondes, umami et veloutées. Elles sont produites à partir de graines de soja entières, processus plus long mais qui permet d'obtenir une sauce avec des saveurs plus nuancées. Ce genre de sauce soja est aussi moins prompt à l'oxydation et peut se conserver plus longtemps qu'une sauce soja ordinaire. Saveur : Un goût authentique et riche en umami avec une rondeur et une longueur en bouche marquées et un bel arôme de soja.
Utilisation : La texture épaisse de cette sauce soja la rend parfaite en touche finale, sur des plats de poisson cru notamment. Elle peut servir de sauce pour y tremper sushi et sashimi. La rondeur et l'umami puissant de cette sauce soja s'accordent aussi à merveille avec des jus pour accompagner des viandes rouges par exemple. Conservation : A conserver dans un endroit frais et sec, à l'abri de la lumière. Au réfrigérateur après ouverture.



310 - Sauce soja Koikuchi Marudaizu Naogen - 120 ml — **contenant :** bouteille en verre **- origine :** Japon

Ingrédients : Eau (47%), soja (18%), blé (18%), sel (17%). Description : Cette sauce soja est réalisée de manière traditionnelle à partir de grains de soja entiers, dans l'esprit de la sauce soja typique de Kanazawa dont les prémices remontent au 15ème siècle. A mi-chemin entre la koikuchi et l'usukuchi, la sauce soja de Kanazawa a un sucré naturel léger et elle est très umami. C'est d'ailleurs pour cela qu'elle est connue comme « l'umakuchi », la sauce soja délicieuse. Pour fabriquer cette sauce d'exception, Naogen n'utilise que quatre ingrédients produits localement : du soja entier, du blé, du sel marin et de l'eau pure issue du mont Haku. La sauce soja est ensuite fermentée 1 an dans des fûts de cèdre. Saveur : Un goût authentique et riche en umami avec une rondeur et une longueur en bouche marquées. Comparée à un saké ou à un vin, elle s'approche d'un genchu, un saké puissant ou d'un vin corsé. Utilisation : Cette sauce soja à l'umami puissant est parfaite pour accompagner sashimi et sushi ainsi que pour assaisonner votre tofu ou encore des viandes rouges telles qu'un steak grillé avec une pointe de wasabi. Conservation : Conserver dans un endroit frais et sec, à l'abri de la lumière.



309 - Sauce soja Koikuchi Marudaizu Naogen - 500 ml

contenant : bouteille en verre **- origine :** Japon

Ingrédients : Eau (47%), soja (18%), blé (18%), sel (17%). Description : Cette sauce soja est réalisée de manière traditionnelle à partir de grains de soja entiers, dans l'esprit de la sauce soja typique de Kanazawa dont les prémices remontent au 15ème siècle. A mi-chemin entre la koikuchi et l'usukuchi, la sauce soja de Kanazawa a un sucré naturel léger et elle est très umami. C'est d'ailleurs pour cela qu'elle est connue comme « l'umakuchi », la sauce soja délicieuse. Pour fabriquer cette sauce d'exception, Naogen n'utilise que quatre ingrédients produits localement : du soja entier, du blé, du sel marin et de l'eau pure issue du mont Haku. La sauce soja est ensuite fermentée 1 an dans des fûts de cèdre. Saveur : Un goût authentique et riche en umami avec une rondeur et une longueur en bouche marquées. Comparée à un saké ou à un vin, elle s'approche d'un genchu, un saké puissant ou d'un vin corsé. Utilisation : Cette sauce soja à l'umami puissant est parfaite pour accompagner sashimi et sushi ainsi que pour assaisonner votre tofu ou encore des viandes rouges telles qu'un steak grillé avec une pointe de wasabi. Conservation : Conserver dans un endroit frais et sec, à l'abri de la lumière.



311 - Sauce soja au gingembre Naogen - 120 ml

contenant : bouteille en verre **- origine :** Japon

Ingrédients : Sauce soja (76,22%), jus de gingembre (13,37%), gingembre râpé (8,92%), alcool (1,49%). Description : Cette sauce soja parfumée au gingembre est réalisée à partir de la sauce soja emblématique de Naogen, la koikuchi marudaizu, à laquelle a été ajouté du gingembre râpé récolté dans la préfecture de Kochi, réputée pour sa production de gingembre. La sauce soja au gingembre de Naogen contient moins de sel qu'une sauce soja classique. Saveur : Le goût profond et riche en umami de la sauce soja relevé par le piquant frais du gingembre. Utilisation : Parfaite pour assaisonner vos plats sautés de nouilles ou de légumes, du riz frit, de la viande de porc grillée ou encore avec des sashimi et plus particulièrement des sashimi de poisson à chair blanche comme le chinchard ou le calamar. Elle apportera également de la fraîcheur à vos crudités, fritures telles que le karaage et mijotés de viande. Conservation : Conserver dans un endroit frais et sec, à l'abri de la lumière, au réfrigérateur après ouverture.



312 - Sauce soja épaisse au moromi de koji Naogen - 120 ml

contenant : bouteille en verre **- origine :** Japon

Ingrédients : Sauce soja (50%), shoyu-koji (sauce soja, koji de riz, eau) (47,62%), eau (2,38%). Description : Cette sauce soja est faite d'un mélange de sauce soja et de koji et elle conserve la texture crémeuse du moromi, dans l'esprit de la sauce soja avant filtration qui fermente encore dans le fût. Le koji utilisé est cultivé sur du riz récolté dans la préfecture voisine de Toyama. Il donne à cette sauce soja un goût plus sucré et umami. Le koji a la particularité d'attendrir les chairs et de dévoiler l'umami des aliments. Saveur : Le goût riche en umami de la sauce soja koikuchi allié à la douceur du koji. Une texture crémeuse où demeurent des grains de riz au koji. Utilisation : Très riche en koji et moins salée qu'une sauce soja classique, elle s'utilise en marinade pour parfumer et attendrir, en assaisonnement dans tous vos plats et s'apprécie particulièrement telle qu'elle pour y tremper des bâtonnets de crudités, sur un chirashi de thon, du tofu froid ou encore un oeuf cru sur du riz. Le koji permet également une jolie caramélisation aussi cette sauce peut remplacer la sauce teriyaki sur du poisson, dans des pâtes, etc. Conservation : Conserver dans un endroit frais et sec, à l'abri de la lumière.



724 - Sauce soja au sansho Naogen - 125 ml

contenant : bouteille en verre **- origine :** Japon

Ingrédients : Sauce soja (eau, soja, blé, sel) (70%), eau (21,2%), poivre sansho (4%), poivre du Sichuan (3%), alcool (1,6%), épaississants polysaccharides (E412, E415, hydrolysat d'amidon, sel) (0,2%). Description : Cette sauce soja est préparée à partir de la sauce soja marudaizu du même producteur. Cette dernière, fermentée un an, a un sucré naturel léger et elle est très umami. Elle est combinée à un mélange de poivre du Sichuan et de poivre sansho, qui lui apporte fraicheur et piquant. Le tout est ensuite vieilli dans des fûts de bois pendant un an. Saveur : L'arôme du poivre sansho donne à cette sauce soja une saveur piquante, unique et addictive. La fraîcheur du sansho reste longtemps en bouche. Utilisation : Elle s'utilise pour assaisonner de la viande, du tofu, des gyozas ou encore pour accompagner le riz cuit. La sauce soja au sansho est parfaite en cuisine, pour préparer des plats chinois par exemple, et peut aussi être utilisée comme simple condiment, couplée à l'huile de votre choix. Incorporée dans une vinaigrette pour une salade ou pour faire sauter des légumes à la poêle, cette sauce soja permet de rehausser la saveur des aliments. Conservation : Conserver à température ambiante et à l'abri du soleil. Après ouverture, conserver au réfrigérateur et consommer dans les 3 mois.



725 - Sauce soja au yuzu Naogen - 125 ml

contenant : bouteille en verre **- origine :** Japon

Ingrédients : Sauce soja (eau, soja, blé, sel) (62,67%), sucre (15%), jus de yuzu (14,5%), eau (4%), extrait de kombu (extrait de kombu, sirop de glucose réduit, sel) (3,33%), vinaigre brassé (0,5%).
Description : Cette sauce soja est préparée à partir de la sauce soja marudaizu du même producteur. Cette dernière, fermentée un an, a un sucré naturel léger et elle est très umami. Elle est combinée à du jus de yuzu, produit localement dans le Shikoku et du kombu qui réduit l'acidité et lui donne une saveur plus douce.
Saveur : Une saveur salée bien équilibrée avec l'arôme rafraîchissant du yuzu. Elle présente une légère amertume en finale qui rappelle les écorces de yuzu.
Utilisation : Elle est parfaite pour accompagner les poissons crus tels que les sashimis et les sushis, ainsi que les crevettes ou la viande blanche. Elle peut aussi s'utiliser pour préparer des légumes et sera idéale avec les fritures comme les gyozas, les poissons frits et les viandes grillées.
Conservation : Conserver à température ambiante et à l'abri du soleil. Après ouverture, conserver au réfrigérateur et consommer dans les 3 mois.



592 - Sauce soja au koji - 340 ml

contenant : bouteille en verre **- origine :** Japon

Ingrédients : Sauce soja (contient du soja et du blé), koji.
Description : Cette sauce soja est fabriquée par un producteur spécialisé dans la production de koji. La sauce soja vieillit mélangée à du koji, produit par le producteur selon un savoir faire vieux de plus de 100 ans. En résulte une sauce soja gourmande, plus onctueuse et douce. Elle est kasher.
Saveur : Un arôme moins salé, doux, très riche en umami. Utilisation : Elle accompagne aisément les sashimis et sushis mais elle est tout aussi délicieuse versée simplement sur du tofu ou du riz. Grâce à sa texture plus onctueuse et son goût plus doux vous pourrez réaliser avec des marinades de poulet ou de thon très gourmandes ou encore des sauces et assaisonnements de salades. Conservation : A conserver dans un endroit sec et frais, à l'abri de la lumière.



198 - Sauce soja blanche premium - 360 ml

contenant : bouteille en verre **- origine :** Japon

Ingrédients : Eau, Blé, Sel, Protéine de blé, Alcool, Soja dégraissé. Description : La sauce soja blanche est originaire d'Aichi, une des régions productrices majeures de blé au Japon, reconnue pour son eau savoureuse. Contrairement aux sauces soja classiques, elle est produite avec 90% de blé et 10% de soja, lui conférant une couleur claire, presque transparente, ainsi qu'un goût doux. Issue de la décomposition des protéines de blé, cette sauce est enrichie d'un sel naturel séché au soleil du Mexique. Saveur : Saveur douce, ronde et parfaitement équilibrée, avec un puissant concentré d'umami.
Utilisation : Grâce à sa robe plus claire, elle permet d'assaisonner vos plats et sauces en conservant leur couleur. Vous pouvez l'intégrer à vos omelettes, flans salés, bouillons et autres préparations à base de crème et d'œuf mais aussi l'utiliser dans vos salades ou avec vos poissons et viandes mijotés.
Conservation : Conserver à température ambiante et à l'abri du soleil. Après ouverture, conserver au réfrigérateur et consommer dans le mois.



Sauces soja japonaises 3/3 (voir tarifs page 2)



199 - Sauce soja blanche premium - 1,8 L

contenant : bouteille en verre **- origine :** Japon

Ingrédients : Eau, Blé, Sel, Protéine de blé, Alcool, Soja dégraissé. Description : La sauce soja blanche est originaire d'Aichi, une des régions productrices majeures de blé au Japon, reconnue pour son eau savoureuse. Contrairement aux sauces soja classiques, elle est produite avec 90% de blé et 10% de soja, lui conférant une couleur claire, presque transparente, ainsi qu'un goût doux. Issue de la décomposition des protéines de blé, cette sauce est enrichie d'un sel naturel séché au soleil du Mexique. Saveur : Saveur douce, ronde et parfaitement équilibrée, avec un puissant concentré d'umami.
Utilisation : Grâce à sa robe plus claire, elle permet d'assaisonner vos plats et sauces en conservant leur couleur. Vous pouvez l'intégrer à vos omelettes, flans salés, bouillons et autres préparations à base de crème et d'œuf mais aussi l'utiliser dans vos salades ou avec vos poissons et viandes mijotés.
Conservation : Conserver à température ambiante et à l'abri du soleil. Après ouverture, conserver au réfrigérateur et consommer dans le mois.



609 - Sauce soja transparente - 100 ml

contenant : bouteille en verre **- origine :** Japon

Ingrédients : Distillat de sauce soja (soja dégraissé, blé, sel), sel, vinaigre brassé, exhausteur de goût (E621, E635), alcool, édulcorant (E955).
Description : Cette sauce soja complètement transparente pousse à l'extrême le concept de sauce soja d'assaisonnement. Obtenue à partir de sauce soja koikuchi distillée, elle permet d'allier goût profond de la sauce soja et esthétique culinaire car elle n'altère pas la couleur des ingrédients d'origine.
Saveur : Profonde et longue en bouche, typique des sauces soja koikuchi, et très riche en umami.
Utilisation : Parfaite pour assaisonner un carpaccio de daurade, des sushis, des légumes mais aussi des pâtes ou des sauces à base d'oeuf.
Conservation : A conserver dans un endroit sec et frais, à l'abri de la lumière.



610 - Sauce soja transparente - 1 L

contenant : bouteille en plastique **- origine :** Japon

Ingrédients : Distillat de sauce soja (Soja dégraissé, blé, sel), sel, vinaigre brassé, exhausteur de goût (E621, E635), alcool, édulcorant (E955).
Description : Cette sauce soja complètement transparente pousse à l'extrême le concept de sauce soja d'assaisonnement. Obtenue à partir de sauce soja koikuchi distillée, elle permet d'allier goût profond de la sauce soja et esthétique culinaire car elle n'altère pas la couleur des ingrédients d'origine.
Saveur : Profond et long en bouche, typique des sauces soja koikuchi, et très riche en umami.
Utilisation : Parfaite pour assaisonner un carpaccio de daurade, des sushis, des légumes mais aussi des pâtes ou des sauces à base d'oeuf.
Conservation : A conserver dans un endroit sec et frais, à l'abri de la lumière.



663 - Sauce soja transparente à la truffe - 100 ml

contenant : bouteille en verre **- origine :** Japon

Ingrédients : Distillat de sauce soja (soja dégraissé, blé, sel), sel, huile d'olive, huile de truffe blanche (huile d'olive, extrait de truffe blanche (0,01%), arôme), vinaigre brassé, Truffe noire (0,1%), exhausteurs de goût (E621, E635), alcool, épaississant (E415), édulcorants (E955).
Description : La sauce soja transparente est issue de la distillation d'une sauce soja koikuchi. Dans cette version, elle est combinée à de l'huile de truffe blanche et à des éclats de truffe noire. Cette sauce soja raffinée permet d'allier le goût profond de la sauce soja koikuchi à la gourmandise de la truffe, sans teinter vos plats. Saveur : Arôme délicat de truffe blanche, belle longueur en bouche et umami typique des sauces soja koikuchi. Utilisation : La sauce soja transparente à la truffe est l'ingrédient parfait pour sublimer vos plats sans les teinter. Elle se marie délicieusement bien avec les plats à base de viande, tels que le rosbif, mais aussi les plats à base de crème et d'œuf comme l'omelette, l'œuf cocotte, le risotto ou encore un plat de pâtes. Elle élèvera également vos assaisonnements de salades. Conservation : Conserver dans un endroit frais et à l'abri du soleil,au réfrigérateur après ouverture.



611 - Sauce soja douce « Heisei » - 100 ml

contenant : bouteille en verre **- origine :** Japon

Ingrédients : Soja, blé, sel, sucre wasanbon, akazaké (riz, koji, alcool, sucre). Description : Cette sauce soja est une sauce amakuchi autrement dit une sauce soja plus sucrée. Elle est obtenue à partir de grains de soja entiers cultivés à Kyushu et d'akazake emblème du savoir faire du producteur. En effet, le producteur, à l'origine producteur d'akazake, un saké traditionnel de la région de Kumamoto, s'est orienté vers la sauce soja en 1869. On y retrouve également du sucre japonais très fin, le wasanbon. Saveur : Longue en bouche, plus douce avec un arrière goût subtil. Utilisation : Cette fin de bouche sucrée et umami se marie particulièrement bien avec la viande, pour accompagner un steak ou une fondue japonaise du type sukiyaki par exemple, mais également avec les sashimi ou encore la saint jacques grillée. Conservation : A conserver dans un endroit sec et frais, à l'abri de la lumière.



612 - Coffret de sauce soja « Fundodai » - 2 x 100 ml

contenant : bouteille en verre **- origine :** Japon

Ingrédients : Sauce soja transparente : distillat de sauce soja (soja, blé, eau de mer), sel, vinaigre, exhausteur de goût (E363, E621, E635, E640), alcool, édulcorant (E950, E955) / Sauce soja douce : soja, blé, sel, sucre wasanbon, akazaké (riz, koji, alcool, sucre). Description : Dans ce coffret retrouvez les deux produits phares de notre producteur de sauce soja situé dans la région de Kumamoto : la sauce soja transparente et une sauce soja plus douce. Ces deux sauces rassemblent l'évolution du savoir faire du producteur. A l'origine producteur d'akazake il se tourne vers la sauce soja en 1869 et vous propose dans ce coffret une sauce sucrée avec de l'akazake ainsi qu'une sauce soja transparente fleuron de la sauce soja d'assaisonnement. Ce coffret est parfait pour offrir ou pour s'initier aux différentes saveurs de la sauce soja japonaise. Conservation : A conserver dans un endroit sec et frais, à l'abri de la lumière.



181 - Sauce soja et dashi tsuyu - 500 ml

contenant : bouteille en verre **- origine :** Japon

Ingrédients : Sauce soja (45,5%), sucre (22%), eau (16,9%), exhausteurs de goût (E621, E627, E631, E635) (5,82%), assaisonnement à la bonite séchée (thon listao) (3,48%), sel (3%), extrait de kombu (3%), acidifiant (E270) (0,3%).
Description : Le tsuyu est une sauce à la base d'un grand nombre de plats au Japon notamment dans la sauce des sobas et ramens.
Saveur : Cette sauce artisanale a un goût doux, fumé, profond et riche en umami.
Utilisation : Elle s'intégrera parfaitement à vos soupes, aux poissons grillés et aux tempuras...
Conservation : A conserver dans un endroit sec et frais, à l'abri de la lumière.



243 - Sauce soja au shiitaké - 150 ml

contenant : bouteille en verre **- origine :** Japon

Ingrédients : Eau (41,07%), sauce soja (soja dégraissé, blé, sel) (18,04%), sucre (14,42%), sel (7,15%), sirop de glucose-fructose (6,44%), hydrolisat de protéines de soja (4,12%), alcool (3,55%), extrait de shiitake (extrait de shiitake, hydrolysat d'amidon, sel, sucre) (2,06%), poudre d'extrait de shiitake (dextrine, extrait de shiitake) (1,44%), extrait de champignon mushroom (champignon mushroom, sel, antioxydant (E300)) (1,14%), extrait de kombu (extrait de kombu, hydrolysat d'amidon hydrogéné, sel, extrait de levure, alcool, épaississant (E415)) (0,5%), poudre de champignon enoki (0,07%). Description : Il s'agit d'une sauce à base de sauce soja claire mélangée à un bouillon de shiitaké et d'algue kombu. En plus de convenir parfaitement aux végétariens, elle est produite avec du sucre rare, plus faible en calories. Cette sauce soja amakuchi est idéale pour assaisonner vos plats en leur ajoutant l'umami de la sauce soja et du bouillon de shiitaké. Saveur : Légère et douce, on y retrouve le parfum profond et riche des shiitakés allié à l'umami de la sauce soja, le tout légèrement adouci par le sucre. Utilisation : Elle remplacera votre sauce soja traditionnelle et s'intégrera à vos marinades, sauces et plats mijotés comme une poitrine de porc laquée soja et miel mais aussi avec les grillades de poissons. Elle peut s'utiliser pour créer une base de bouillon ou de soupe comme un bouillon de nouilles udon ou encore pour accompagner vos riz sautés et vos pâtes. Conservation : Conserver dans un endroit frais à l'abri de la lumière.



319 - Sauce soja dashi kombu - 150 ml

contenant : bouteille plastique **- origine :** Japon

Ingrédients : Sauce soja (64%), eau (19,8%), sirop de glucose-fructose (10%), alcool (3%), sucre (2%), sel (1%), kombu (0,2%).
Description : La sauce soja dashi kombu est une sauce légère à la couleur claire qui combine le dashi, un bouillon japonais fait d'algue kombu, et la sauce soja. Saveur : Cette sauce soja a un goût moelleux qui combine l'umami de la sauce soja et du dashi pour un goût puissant et rond qui dure en bouche.
Utilisation : La sauce soja dashi kombu se marie très bien avec les poissons crus. Elle est délicieuse avec un bol de riz accompagné d'un œuf et assaisonne parfaitement les plats mijotés. Vous pouvez également l'utiliser pour réaliser vos sauces et vos soupes.
Conservation : Dans un endroit frais et sec, à l'abri de la lumière.



320 - Sauce soja dashi kombu - 500 ml

contenant : bouteille plastique **- origine :** Japon

Ingrédients : Sauce soja (64%), eau (19,8%), sirop de glucose-fructose (10%), alcool (3%), sucre (2%), sel (1%), kombu (0,2%).
Description : La sauce soja dashi kombu est une sauce légère à la couleur claire qui combine le dashi, un bouillon japonais fait d'algue kombu, et la sauce soja. Saveur : Cette sauce soja a un goût moelleux qui combine l'umami de la sauce soja et du dashi pour un goût puissant et rond qui dure en bouche.
Utilisation : La sauce soja dashi kombu se marie très bien avec les poissons crus. Elle est délicieuse avec un bol de riz accompagné d'un œuf et assaisonne parfaitement les plats mijotés. Vous pouvez également l'utiliser pour réaliser vos sauces et vos soupes.
Conservation : Dans un endroit frais et sec, à l'abri de la lumière.

NOUVEAU



808 - Sauce soja à l'algue Aosa - 150 ml

contenant : bouteille en verre **- origine :** Japon

Ingrédients : Sauce soja (Eau, Soja dégraissé, Blé, Sel) (81,2%), Sucre (11,1%), Algue Aosa (Monostroma nitidum) (2,6%), Sel (2,3%), Alcool (1,7%), Exhausteurs de goût (E621, E635) (1,1%). Description : Rencontre entre la sauce soja d'Ise et l'aosa, algue verte emblématique de la côte d'Ise-Shima. La préfecture de Mie en est de loin la première productrice du pays, avec 70% de la production nationale : une fierté locale que le sommet du G7 d'Ise-Shima en 2016 a contribué à faire rayonner. Une sauce qui ancre le savoir-faire de la maison Kojiya (fondée en 1816 face au célèbre sanctuaire Ise-Jingû) dans son terroir côtier. Saveur : Moelleuse et légèrement douce, avec le parfum iodé intense de l'aosa.
Utilisation : Utilisez-la en sauce de table pour vos sashimis, tofu, pickles et mochi, ou en assaisonnement pour des nouilles sautées yakisoba et yakiudon. Elle rehausse également un riz nature, des œufs ou des légumes vapeur.
Conservation : Conserver dans un endroit frais, à l'abri de la lumière. Après ouverture, conserver au réfrigérateur et consommer dans le mois.

Sauces ponzu japonaises (voir tarifs page 2)



178 - Sauce yuzu ponzu Shibanuma - 300 ml — **contenant :** bouteille en verre **- origine :** Japon

Ingrédients : Sauce soja (48,1%), eau (20,98%), sirop de glucose-fructose (11,72%), vinaigre (11,71%), jus de yuzu (4,65%), exhausteurs de goût (E621, E635, E631, E627) (1,63%), assaisonnement à la bonite séchée (thon listao) (0,46%), extrait de levure (0,56%), jus de citron (0,19%).
Description : Le ponzu est une sauce très appréciée et très répandue au Japon. Il combine la sauce soja, le dashi et un agrume japonais. On y trouve aussi souvent un peu de vinaigre ou du mirin. Son goût est très apprécié, à la fois frais, profond et riche en umami. Utilisation : Le ponzu est très facile à utiliser car il s'intègre très bien à la cuisine européenne. Il accompagnera vos sauces de salade, les noix de Saint-Jacques crues, les poissons blancs, les légumes, les viandes grasses… Conservation : A conserver dans un endroit sec et frais, à l'abri de la lumière et au réfrigérateur après ouverture.



183 - Sauce yuzu ponzu Shibanuma - 1,8 L — **contenant :** bouteille en verre **- origine :** Japon

Ingrédients : Sauce soja (48,1%), eau (20,98%), sirop de glucose-fructose (11,72%), vinaigre (11,71%), jus de yuzu (4,65%), exhausteurs de goût (E621, E635, E631, E627) (1,63%), assaisonnement à la bonite séchée (thon listao) (0,46%), extrait de levure (0,56%), jus de citron (0,19%).
Description : Le ponzu est une sauce très appréciée et très répandue au Japon. Il combine la sauce soja, le dashi et un agrume japonais. On y trouve aussi souvent un peu de vinaigre ou du mirin. Son goût est très apprécié, à la fois frais, profond et riche en umami. Utilisation : Le ponzu est très facile à utiliser car il s'intègre très bien à la cuisine européenne. Il accompagnera vos sauces de salade, les noix de Saint-Jacques crues, les poissons blancs, les légumes, les viandes grasses… Conservation : A conserver dans un endroit sec et frais, à l'abri de la lumière et au réfrigérateur après ouverture.



162 - Sauce yuzu ponzu bio - 175 ml — **contenant :** bouteille en verre **- origine :** Japon

Ingrédients : Sauce soja bio (Eau, Soja bio, Blé bio, Sel) (35,35%), Vinaigre de riz bio (Eau, Riz bio) (28,2%), Jus de yuzu bio (14,25%), Eau (11,58%), Sucre bio (8%), Sel (1,95%), Bonite séchée (0,45%), Kombu (0,22%). Description : Le ponzu est une sauce très appréciée et très répandue au Japon du fait de son goût à la fois frais, profond et riche en umami. Il combine la sauce soja, le dashi et un agrume japonais. On y trouve aussi souvent un peu de vinaigre ou du mirin. Ce yuzu ponzu biologique est produit avec du jus de yuzu bio de la région de Shikoku, du vinaigre de riz bio du même producteur, ainsi que de la sauce soja bio fabriquée à partir de soja et de blé cultivés au Japon. Utilisation : Le ponzu est très facile à utiliser car il s'intègre très bien à la cuisine européenne. Il accompagnera vos sauces de salade, les noix de Saint-Jacques crues, les poissons blancs, les légumes, les viandes grasses... Saveur : Un goût rond aux puissants arômes de yuzu. Conservation : A conserver dans un endroit sec et frais, à l'abri de la lumière.



085 - Sauce ponzu yuzu et sudachi Sennari - 360 ml — **contenant :** bouteille en verre **- origine :** Japon

Ingrédients : Sauce soja (40%), vinaigre de riz pur (28%), mirin (10,2%), sirop de glucose, jus de yuzu bio (5,3%), jus de sudachi (5%), eau, sel, extrait de levure, extrait de shiitake, kombu.
Description : Le ponzu est une sauce très appréciée et très répandue au Japon. Il combine la sauce soja, le dashi et un agrume japonais. On y trouve aussi souvent un peu de vinaigre ou du mirin. Son goût est très apprécié, à la fois frais, profond et riche en umami. Utilisation : Le ponzu est très facile à utiliser car il s'intègre très bien à la cuisine européenne. Il accompagnera vos sauces de salade, les noix de Saint-Jacques crues, les poissons blancs, les légumes, les viandes grasses… Conservation : A conserver dans un endroit sec et frais, à l'abri de la lumière. Au réfrigérateur après ouverture.



022 - Ponzu aux 3 agrumes « Michikono » - 150 ml — **contenant :** bouteille en verre **- origine :** Japon

Ingrédients : Sauce soja bio foncée (soja bio, blé bio), vinaigre bio, jus d'agrumes bio (jus de yuzu bio, jus de sudachi bio, jus de yuko bio), sucre bio, mirin bio. Description : Le ponzu est une sauce très appréciée et très répandue au Japon. Il combine la sauce soja, le dashi et un agrume japonais. On y trouve aussi souvent un peu de vinaigre ou du mirin. Son goût est très apprécié, à la fois frais, profond et riche en umami. Ce ponzu a la particularité de contenir le jus de trois agrumes (yuzu, sudachi, yuko) mais pas de dashi. Utilisation : Le ponzu est très facile à utiliser car il s'intègre très bien à la cuisine européenne. Il accompagnera vos sauces de salade, les noix de Saint-Jacques crues, les poissons blancs, les légumes, les viandes grasses… Conservation : A conserver dans un endroit sec et frais, à l'abri de la lumière. Au réfrigérateur après ouverture.



075 - Sauce ponzu tomate et yuzu - 200 ml — **contenant :** bouteille en verre **- origine :** Japon

Ingrédients : Sauce soja blanche (blé, sel, soja, alcool), tomate, mirin, jus de yuzu, saké, kombu, sel.
Description : Cette sauce artisanale et naturelle combine habilement le ponzu et la tomate.
Utilisation : Elle accompagnera à merveille vos poissons cuits à la vapeur, mais aussi vos veloutés ou vos gaspachos.
Conservation : A conserver dans un endroit sec et frais, à l'abri de la lumière. Au réfrigérateur après ouverture.



313 - Sauce ponzu au daikon Naogen - 200 ml **contenant :** bouteille en verre **- origine :** Japon

Ingrédients : Sauce soja (43,23%), vinaigre brassé (14,43%), eau (12,84%), daikon râpé (11,06%), jus de yuzu (4,42%), sucre (3,61%), vinaigre de riz (3,56%), mirin (3,32%), jus de sudachi (2,21%), assaisonnement fermenté (0,74%), extrait de kombu (0,58%). Description : La sauce ponzu est une sauce très répandue au Japon traditionnellement composée de sauce soja, de bouillon dashi et de jus d'agrume. Ce ponzu est réalisé à partir de la sauce soja du producteur, mélangée à du jus de yuzu et de sudachi ainsi qu'à du daikon gensuke râpé. Le radis daikon gensuke est cultivé à Kaga. De taille imposante, il donne une belle texture à cet assaisonnement doux et fruité. Saveur : Une sauce ponzu douce et fruitée à laquelle sont associées la fraîcheur et la texture juteuse du radis gensuke. Utilisation : Parfaite pour accompagner le tofu frit agedashi, les tempura, les soba, les yakitori et le poulet karaage mais aussi pour assaisonner vos viandes et poissons grillés, vos salades et fondues japonaises ou encore vos gyoza. Vous pouvez également l'utiliser en base de vinaigrette. Conservation : Conserver dans un endroit frais et sec, à l'abri de la lumière, au réfrigérateur après ouverture.



208 - Ponzu de mikan (mandarine japonaise) végan - 360 ml **contenant :** bouteille en verre **- origine :** Japon

Ingrédients : Jus de mikan (37,9%), sauce soja (soja dégraissé, blé, sel, soja, alcool), vinaigre brassé (lie de saké, alcool, sucre, sel), sucre, jus d'agrume daidai, jus de yuzu, extrait de kombu (kombu, alcool, édulcorant (E964), sel, amidon, eau), jus d'agrume ogonkan, extrait de levure, sel.
Description : Ce ponzu est réalisé avec le jus de mikan du même producteur. A 30% de ce jus de mikan extrêmement doux, sont associé de la sauce soja, du vinaigre ainsi que le jus de trois autres agrumes japonais (yuzu, daidai et ogonkan). En résulte un ponzu harmonieux et doux, où le sucré de la mikan équilibre l'acidité des autres agrumes et le puissant de la sauce soja. Saveur : Douce et fraîche avec un bon goût de fruit. Utilisation : Très doux, il convient même aux enfants. Idéal avec de la viande que ce soit au barbecue, en fondue japonaise ou en bouillon. Parfait pour assaisonner également vos crudités et carpaccios de langoustines. Conservation : A conserver dans un endroit sec et frais, à l'abri de la lumière.



207 - Shio ponzu - Ponzu blanc - 360 ml **contenant :** bouteille en verre **- origine :** Japon

Ingrédients : Vinaigre de riz (Eau, Riz) (41%), Eau (22,1%), Jus d'agrumes (Yuzu, Sudachi) (13,9%), Bouillon dashi de Kombu (7,4%), Sucre, Sel, Mirin (Riz, Koji de riz, Alcool, Sucres), Extrait de levure (Levure, Patate douce, Tapioca). Description : Le ponzu est une sauce très appréciée et très répandue au Japon pour son goût frais, profond et riche en umami. Contrairement aux ponzu habituels qui combinent la sauce soja, le dashi et un agrume japonais, le ponzu blanc est réalisé sur une base de vinaigre de riz, sans sauce soja, d'où sa couleur claire. Il contient également du dashi de kombu, du jus de yuzu et du jus de sudachi de Shikoku. Sans additif et sans conservateur, il a un bel équilibre entre acidité et umami. Utilisation : Il s'utilise comme un ponzu mais avec l'avantage de ne pas colorer vos préparations. Il accompagnera vos sauces de salade, les noix de Saint-Jacques crues, les poissons blancs, les légumes, les viandes grasses mais apportera aussi un goût plus complexe à vos bouillons. Conservation : A conserver dans un endroit sec et frais, à l'abri de la lumière. Au réfrigérateur après ouverture.



Sauces et assaisonnements japonais 1/1 (voir tarifs page 2)



090 - Sauce vinaigrée au sésame et yuzu bio - 175 ml — **contenant :** bouteille en verre **- origine :** Japon

Ingrédients : Vinaigre de riz bio, sucre bio, pâte de sésame bio, sésame broyé, sel, jus de yuzu bio, extrait de levure, agar-agar, aromates, huile bio (certains ingrédients contiennent du blé et du soja).
Utilisation : Cette sauce artisanale et biologique allie la pâte de sésame avec du yuzu et du vinaigre. Le sésame est un produit très apprécié au Japon pour son goût et ses vertus pour la santé. Cette sauce pourra s'utiliser en vinaigrette mais accompagnera aussi très bien les viandes coupées en fines tranches cuites à la plancha ou au brasero.
Conservation : A conserver dans un endroit sec et frais, à l'abri de la lumière. Au réfrigérateur après ouverture.



322 - Gomadare - Sauce sésame dashi - 360 ml — **contenant :** bouteille en verre **- origine :** Japon

Ingrédients : Sauce soja (soja, blé, sel) (18%), mirin (riz, koji de riz, shochu de riz) (17%), pâte de sésame (15%), vinaigre de riz (11%), bouillon dashi de kombu (10%), eau (9,6%), sucre (9%), purée de pomme (5%), huile de sésame (2%), sel (1,5%), saké (1%), pâte de gingembre (0,3%), piment rouge (0,3%), poudre de bonite séchée (0,3%). Description : Traditionnellement, la sauce gomadare est une sauce d'accompagnement servie avec un shabu-shabu, un pot au feu japonais, dans laquelle on trempe légumes et morceaux de viande. Cette sauce, légèrement sucrée et onctueuse, est faite avec de la pâte de sésame blanc de la plus haute qualité et du véritable bouillon dashi de bonite et d'algue kombu. Très versatile, vous ne pourrez plus vous en passer ! Saveur : La sauce gomadare allie le goût torréfié du sésame au goût riche en umami du bouillon dashi pour une sauce crémeuse, gourmande et ronde en bouche. Utilisation : La sauce gomadare accompagne idéalement des plats de viandes bouillies tels que le shabu-shabu et le yosenabe, mais aussi du poulet mariné ou des légumes sautés. Avec cette sauce versatile, vous pourrez assaisonner des salades, faire des marinades, des sauces et bien plus encore. Conservation : Conserver à température ambiante. Après ouverture, conserver au réfrigérateur.



323 - Gomadare - Sauce sésame dashi - 150 ml — **contenant :** bouteille en verre **- origine :** Japon

Ingrédients : Sauce soja (soja, blé, sel) (18%), mirin (riz, koji de riz, shochu de riz) (17%), pâte de sésame (15%), vinaigre de riz (11%), bouillon dashi de kombu (10%), eau (9,6%), sucre (9%), purée de pomme (5%), huile de sésame (2%), sel (1,5%), saké (1%), pâte de gingembre (0,3%), piment rouge (0,3%), poudre de bonite séchée (0,3%). Description : Traditionnellement, la sauce gomadare est une sauce d'accompagnement servie avec un shabu-shabu, un pot au feu japonais, dans laquelle on trempe légumes et morceaux de viande. Cette sauce, légèrement sucrée et onctueuse, est faite avec de la pâte de sésame blanc de la plus haute qualité et du véritable bouillon dashi de bonite et d'algue kombu. Très versatile, vous ne pourrez plus vous en passer ! Saveur : La sauce gomadare allie le goût torréfié du sésame au goût riche en umami du bouillon dashi pour une sauce crémeuse, gourmande et ronde en bouche. Utilisation : La sauce gomadare accompagne idéalement des plats de viandes bouillies tels que le shabu-shabu et le yosenabe, mais aussi du poulet mariné ou des légumes sautés. Avec cette sauce versatile, vous pourrez assaisonner des salades, faire des marinades, des sauces et bien plus encore. Conservation : Conserver à température ambiante. Après ouverture, conserver au réfrigérateur.



093 - Sauce tonkatsu biologique - 175 ml — **contenant :** bouteille en verre **- origine :** Japon

Ingrédients : Légumes, fruits (tomate bio, oignon bio, carotte bio), vinaigre bio (vinaigre de riz bio, vinaigre de pomme bio), sucre bio, sauce soja bio, sel, aromates, extrait de malt (certains ingrédients contiennent du soja, du blé).
Utilisation : Cette sauce artisanale et biologique est un genre de « ketchup à la japonaise ». Au Japon il accompagne un plat très répandu, le tonkatsu (des escalopes de porc pané). Sa texture est onctueuse et son goût se situe entre le ketchup et la sauce Worcester. Elle accompagnera parfaitement les viandes grillées et panées mais aussi les frites.
Conservation : A conserver dans un endroit sec et frais, à l'abri de la lumière. Au réfrigérateur après ouverture.



186 - Sauce pour viandes grillées yakiniku - 360 g — **contenant :** bouteille en verre **- origine :** Japon

Ingrédients : Sauce soja (34,64%), eau (21,03%), mirin (14,85%), sucre (13,61%), oignon (9,9%), vinaigre (2,47%), pomme (1,86%), ail (0,99%), sel (0,25%), épaississant (E415) (0,2%), poivre japonais sansho (0,12%), poivre blanc (0,04%), poivre noir (0,02%), piment rouge (0,02%).
Utilisation : Le terme « yakiniku » en japonais signifie viandes grillées. Le yakiniku est un barbecue coréen à la japonaise. On fait mariner les viandes ou légumes dans la sauce yakiniku avant la cuisson. Vous pourrez utiliser cette sauce comme sauce barbecue ou plancha.
Conservation : A conserver dans un endroit sec et frais, à l'abri de la lumière. Au réfrigérateur après ouverture.



184 - Sauce teriyaki sans gluten - 1,8 L — **contenant :** bouteille en plastique **- origine :** Japon

Ingrédients : Sauce soja tamari (soja, sel, alcool), sirop de maïs riche en fructose, sirop de maïs, eau, sauce de riz fermenté, sucre, pâte de soja, gingembre, épaississant (E1442). Description : Au Japon le terme « teriyaki » désigne les plats de viandes ou poissons qui ont été laqués avec de la sauce soja sucrée avant d'être grillés. La sauce teriyaki est traditionnellement produite avec une base de sauce soja à laquelle on ajoute du sucre, du mirin, du gingembre ou encore de l'ail. Cette sauce a la particularité d'être sans gluten, sans glutamate monosodique ajouté et sans extrait animal. Saveur : Onctueuse, légèrement sucrée, très riche en umami, avec des notes de gingembre. Utilisation : Parfaite pour mariner vos viandes et poissons avant de les griller au barbecue ou à la plancha. Vous pouvez par exemple laquer un saumon avec ou l'utiliser pour assaisonner une poêlée ou un wok de légumes. Elle sera également délicieuse sur du canard ou du poulet. Conservation : Conserver dans un endroit frais et sec, au réfrigérateur après ouverture.



314 - Sauce vinaigrée au daikon râpé Naogen - 280 ml

contenant : bouteille plastique **- origine :** Japon

Ingrédients : Daikon râpé (40,03%), sauce soja (15,48%), sucre (10,68%), assaisonnement fermenté (7,87%), eau (6,23%), vinaigre brassé (5,34%), vinaigre de pomme (5,34%), jus de citron (4,54%), sel (2,4%), extrait de kombu (1,2%), alcool (0,54%), épaississant polysaccharide (E412, E415) (0,19%), extrait de shiho vert (0,1%), arômes (0,06%). Description : Il s'agit d'une sauce vinaigrée réalisée en mélangeant de la sauce soja avec 40% de radis japonais daikon râpé et d'une touche de shiso vert. Le daikon râpé apporte une texture juteuse et une saveur fraîche à cette sauce très simple d'utilisation. Elle ne contient pas d'huile. Saveur : Un goût léger et frais avec une belle texture juteuse de radis, relevé par le goût rond et umami de la sauce soja. Utilisation : La sauce vinaigrée au daikon se marie parfaitement avec le crabe, les poissons sautés, le tofu et bien sûr avec toutes sortes de salades. Cette sauce sera aussi parfaite pour accompagner vos grillades au barbecue à la manière d'un ponzu ainsi que votre porc tonkatsu. Conservation : Conserver dans un endroit frais et sec, à l'abri de la lumière, au réfrigérateur après ouverture.



295 - Sauce soja à l'ail noir sans gluten vegan - 180 g

contenant : bouteille en verre **- origine :** Japon

Ingrédients : Sauce soja tamari (soja, sel, alcool), mirin (riz, koji de riz, sucres, alcool), saké (riz, koji de riz, eau), sucre noir, ail noir (4,6%), ail (2,5%), kombu (1,5%), champignon shiitaké (1,5%). Description : La sauce à l'ail noir sans gluten vegan est faite d'ingrédients locaux, produits dans la préfecture de Miyazaki et d'origine végétale uniquement. Elle contient du dashi végétarien, fait d'algue kombu et de champignons shiitaké. Celui-ci permet d'intensifier la saveur des ingrédients umami qui composent cette sauce, tels que le mirin et la sauce soja. Par ailleurs, la sauce soja utilisée est une sauce soja tamari, sans blé, ce qui en fait un produit sans gluten. L'ail noir cru utilisé pour cette sauce est fait par le producteur lui-même. Saveur : Un goût puissant avec des notes de fruits confits typiques de l'ail noir, très umami et long en bouche. Utilisation : Très versatile, la sauce à l'ail noir vegan est un excellent assaisonnement du quotidien qui s'intègre dans toutes sortes de plats : avec des sashimi, dans vos marinades, plats sautés ou sauces et ragoûts. Par exemple, vous pouvez l'utiliser pour mariner du poulet avant de le frire ou de le cuire au barbecue, l'associer à de l'huile d'olive pour réaliser une vinaigrette, ou encore la diluer avec de l'eau ou du bouillon pour faire une base de soupe. Conservation : Conserver dans un endroit frais à l'abri de la lumière.



330 - Assaisonnement épicé et base pour kimchi - 450 g

contenant : bouteille en verre **- origine :** Japon

Ingrédients : Eau (30,4%), sirop de glucose-fructose (13%), sel (12%), ail (9%), pulpe de pomme (8%), exhausteurs de goût (E621, E631) (7,1%), vinaigre brassé (7%), pulpe de mikan (5%), paprika (2%), légumes marinés (cébette, chou chinois, sel, acidifiant (E260)) (1,5%), piment rouge (1,5%), thon listao séchée (1%), protéine hydrolysée de soja (0,7%), extrait de légumes (oignon, carotte, chou, dextrine, sel) (0,6%), acidifiant (E330) (0,4%), gingembre (0,3%), stabilisant (E415) (0,2%), sauce de poisson (anchois, sel, sucre) (0,1%), kombu (0,1%), huile de colza (0,05%), colorant (E160c) (0,05%). Description : Le kimchi est un condiment coréen réalisé à partir de chou fermenté piquant. Cette base combine le piquant vif du piment rouge et la douceur du paprika à l' arôme iodé et umami de la bonite. Grâce aux propriétés antibactériennes de l'ail, elle a été fabriquée sans chauffe et sans conservateur afin de préserver l'umami des ingrédients. Riche en fruits et légumes, elle possède un umami puissant, des notes fruitées et iodées qui en font une sauce d'assaisonnement idéale. Saveur : Un piquant subtil et long en bouche englobé par un bel umami, des notes iodées et un bon goût d'ail. Utilisation : Pour un kimchi express, compter 1 cuillère à soupe pour 200g de chou chinois et un peu de sel. Saler le chou et laisser reposer 10min puis, après l'avoir lavé, mélanger la sauce avec le chou et laisser reposer 15min. Cette base pour kimchi peut être utilisée toute seule à la manière d'une sauce sriracha, combinée à de la mayonnaise pour accompagner thon et crevette, pour assaisonner une soupe de fruits de mer ou mariner du thon rouge par exemple. Conservation : Bien refermer le capuchon et conserver en position verticale au réfrigérateur, consommer rapidement.



758 - Sauce pimentée au goût kimchi - 240 g

contenant : bouteille en verre **- origine :** Japon

Ingrédients : Ail (32,28%), Doubanjiang (Piment rouge, Sel, Mirin (Riz, Koji de riz, Glucose, Alcool, Sel, Eau), Miso (Soja, Riz, Sel, Alcool), Fève en poudre) (11,5%), Protéine hydrolysée (Protéine végétale (Blé, Maïs), Sel, Eau de mer, Soja) (11,47%), Sucre (10,22%), Exhausteurs de goût (E621 (contient soja), E635, E640) (10%), Vinaigre brassé (8,19%), Mirin (Condiment de riz fermenté (Riz, Maïs, Pomme de terre, Patate douce, Sel, Raisin), Glucose, Sirop de glucose-fructose, Sirop d'amidon, Sucre, Alcool, Sel) (4,34%), Eau (2,69%), Epices (Paprika, Piment rouge, Extrait de piment rouge (Piment rouge, Alcool)) (2,59%), Purée de pommes (2,09%), Sel (1,25%), Alcool (Alcool, Correcteurs d'acidité (E330, E350)) (1,02%), Colorant (E160c) (0,77%), Purée de tomate (0,73%), Acidifiant (E260, E330) (0,43%), Epaississant (E415) (0,22%), Amidon de pomme de terre (0,19%), Gingembre (0,02%). Description : Sauce kimchi version japonaise peu acide et généreuse en ail. Utilisation : Mélanger à des légumes pour kimchi express, ou assaisonner riz frit, plats sautés et mijotés. Conservation : Conserver à température ambiante, à l'abri du soleil et de la chaleur. Après ouverture, conserver au frais et consommer dans le mois.



331 - Sauce spéciale poké végan - 230 g

contenant : bouteille en verre **- origine :** Japon

Ingrédients : Eau, sauce soja (soja, eau, sel, alcool), sucre, sel, huile de sésame, vinaigre de grains (canne à sucre), épaississant (E1422, E415), extrait d'ail, extrait de levure, extrait d'oignon, gingembre. Description : A Hawaii, poke signifie « trancher ». Par extension, le terme désigne une base de riz garnie de morceaux de poisson cru marinés, généralement du thon, accompagnés de fruits et légumes frais. Cette sauce confectionnée à partir de sauce soja tamari, d'huile de sésame et de vinaigre est parfaite pour accompagner un poke au thon ou au saumon. Sans additif ou conservateur, elle s'adapte aussi parfaitement au régime végan. Saveur : Légèrement sucrée et avec un goût de sésame très présent, on y ressent aussi la salinité due à la fermentation du soja. La sauce soja tamari apporte de plus une certaine épaisseur nappante à la sauce poké. Utilisation : Cette sauce est généralement utilisée telle quelle pour assaisonner des pokés, salades et autres bols. Elle accompagne très bien de nombreux plats à base de poisson cru. Conservation : Conserver dans un endroit sec et frais, à l'abri de la lumière. Au réfrigérateur après ouverture.



338 - Sauce spéciale poke végan - 1140 g

contenant : bouteille en plastique **- origine :** Japon

Ingrédients : Eau (37,11%), Sauce soja (Soja dégraissé, Blé, Sel, Soja, Eau, Dextrose) (31,85%), Sucre (18,86%), Sel (4,06%), Huile de sésame (3,51%), Vinaigre brassé (Alcool, Riz, Lie de saké, Eau) (2,68%), Pâte d'ail (1,39%), Extrait d'oignon (0,18%), Epaississant (E415) (0,18%), Gingembre (0,07%), Extrait de levure (Levure, Dextrine) (0,06%), Assaisonnement fermenté (Blé, Sel, Dextrine) (0,05%). Description : A Hawaii, poke signifie « trancher ». Par extension, le terme désigne une base de riz garnie de morceaux de poisson cru marinés, généralement du thon, accompagnés de fruits et légumes frais. Cette sauce confectionnée à partir de sauce soja tamari, d'huile de sésame et de vinaigre est parfaite pour accompagner un poke au thon ou au saumon. Sans additif ou conservateur, elle s'adapte aussi parfaitement au régime végan. Saveur : Légèrement sucrée et avec un goût de sésame très présent, on y ressent aussi la salinité due à la fermentation du soja. La sauce soja tamari apporte également une certaine épaisseur nappante à la sauce poké. Utilisation : Cette sauce est généralement utilisée telle quelle pour assaisonner des pokés, salades et autres bols. Elle accompagne très bien de nombreux plats à base de poissons crus. Conservation : Conserver dans un endroit frais et à l'abri du soleil. Au réfrigérateur après ouverture.



676 - Irizake - sauce ancestrale à l'ume - 150 ml

contenant : bouteille en verre **- origine :** Japon **- 1,76°**

Ingrédients : Eau (37,2%), saké (35%), vinaigre d'ume (prune ume, sel) (15%), mirin (riz, koji de riz, shochu de riz) (8%), sel (2%), bonite séchée (1,2%), poudre de bonite séchée (1%), chair d'ume salée (prune ume, sel) (0,3%), kombu (0,3%). Description : L'irizaké est une sauce à base de saké, qui a gagné en popularité après la Seconde Guerre mondiale, lorsque le Japon a connu une pénurie de sauce soja. Grâce à son mélange de dashi et de prune umeboshi, l'irizake faisait office d'assaisonnement et servait principalement à enlever les odeurs de viande et de poisson. Il est préparé avec une base de saké de cuisine premium qui a été chauffé, et il contient encore des traces d'alcool. Saveur : La combinaison du dashi avec le vinaigre de prune ume donne une saveur umami et acidulée, bien équilibrée, légèrement salée. Utilisation : Vous pouvez tremper vos tranches de sashimi dans l'irizake ou préparer du shabu shabu avec, en faisant mariner votre viande avec l'irizake avant de la cuire dans l'eau chaude. Ce saké mélangé s'utilise aussi pour préparer des légumes d'été avant de les frire, et ainsi leur donner une légère saveur salée, sans pour autant masquer leur goût d'origine. Conservation : Conserver à température ambiante et à l'abri du soleil. Après ouverture, conserver au réfrigérateur et consommer dans les 2 semaines.



Vinaigres japonais 1/2 (voir tarifs page 3)



084 - Vinaigre de riz pur biologique - 360 ml — **contenant :** bouteille en verre **- origine :** Japon

Ingrédient : Riz bio.
Description : Le vinaigre de riz est le vinaigre le plus répandu au Japon, il est utilisé dans de nombreux plats. Il est fabriqué avec une eau très pure des montagnes.
Utilisation : Ce vinaigre artisanal et biologique vous permettra de mariner des poissons tel que le maquereau. Il remplacera le vinaigre de cidre pour une utilisation quotidienne.
Conservation : A conserver dans un endroit sec et frais, à l'abri de la lumière.



328 - Vinaigre de riz pur « Uchibori » - 500 ml — **contenant :** bouteille en verre **- origine :** Japon

Ingrédients : Eau (77%), riz (23%). Description : Ce vinaigre de riz est produit à la manière d'un saké junmai, uniquement à partir de riz et de koji de riz. Comme pour la fabrication du saké, une première fermentation alcoolique a lieu durant laquelle le sucre produit par l'amidon du riz est converti en alcool. Ensuite, grâce à l'acide acétique, la solution fermente une seconde fois pour augmenter l'acidité, diminuer l'alcool et enfin parvenir à un vinaigre de riz au goût umami, riche et profond. Saveur : Une couleur jaune or et une acidité franche qui se mêle à une saveur umami très riche due au koji de riz.
Utilisation : Le vinaigre de riz pur remplace le vinaigre de cidre dans une utilisation quotidienne pour assaisonner des crudités notamment mais aussi pour mariner du poisson ou des légumes et même réaliser des pickles de kombu par exemple. Dans un bouillon ou une soupe, associé à du gingembre, il apportera de la fraîcheur et de la légèreté. Conservation : Conserver dans un endroit frais et sec, à l'abri de la lumière. Au réfrigérateur après ouverture. Consommer rapidement.



130 - Vinaigre de riz pur - 1,8 L — **contenant :** bouteille plastique **- origine :** Japon

Ingrédient : Riz.
Description : Le vinaigre de riz est le vinaigre le plus répandu au Japon, il est utilisé dans de nombreux plats. Il est fabriqué avec une eau très pure des montagnes.
Utilisation : Ce vinaigre artisanal vous permettra de mariner des poissons tel que le maquereau. Il remplacera le vinaigre de cidre pour une utilisation quotidienne.
Conservation : A conserver dans un endroit sec et frais, à l'abri de la lumière.



088 - Vinaigre de riz brun pur - 360 ml — **contenant :** bouteille en verre **- origine :** Japon

Ingrédient : Riz.
Description : Ce produit artisanal et naturel de couleur ambrée est fabriqué avec une eau très pure des montagnes.
Saveur : Il a un goût acide et de légères notes grillées.
Utilisation : Ce vinaigre vous permettra de mariner les maquereaux. Il remplacera le vinaigre de cidre dans son utilisation.
Conservation : A conserver dans un endroit sec et frais, à l'abri de la lumière.



694 - Vinaigre de riz complet Genmai bio vieilli en extérieur - 720 ml — **contenant :** bouteille en verre **- origine :** Japon

Ingrédients : Eau (60%), Riz brun bio (33%), Vinaigre de riz brun bio (7%).
Description : Ce vinaigre noir est élaboré avec soin à partir de riz brun biologique et de koji, puis préparés avec l'eau pure de « Aya no Meisui », l'une des cent meilleures eaux du Japon. La fermentation et la maturation se font lentement, pendant plus d'un an, dans d'énormes jarres placées à l'extérieur, assurant une fermentation douce et stable, avec des variations de température minimales. Saveur : Vinaigre naturellement aromatique, sans agressivité sur le palais. Sa saveur est douce et ronde, avec un léger parfum de riz brun. Utilisation : Utilisez-le dans vos plats quotidiens pour apporter une saveur riche et profonde. Pour le bien-être, consommer environ un petit verre par jour, à diluer dans de l'eau (environ 5 fois son volume), à compléter si besoin avec du miel ou un autre édulcorant. Conservation : Conserver dans un endroit frais, à l'abri de la lumière.



325 - Vinaigre noir de riz brun pur - 360 ml — **contenant :** bouteille en verre **- origine :** Japon

Ingrédients : Eau (65%), riz brun (35%).
Description : Ce vinaigre noir est confectionné à partir de riz brun japonais selon des méthodes traditionnelles mettant à profit l'eau très claire et l'air pur de la région de Gifu. Il est très parfumé et doux.
Saveur : On y retrouve la douceur et l'umami apportés par le riz, une acidité douce et fruitée, des notes presque torréfiées et une légère amertume en fin de bouche. Utilisation : Il sera délicieux sur un poisson grillé, avec des gyoza, pour donner de la rondeur à une poêlée de légumes. Il est idéal pour réaliser des sauces : avec un peu d'eau et de miel, pour équilibrer une sauce piquante, avec du sansho, pour mariner, etc. Essayez-le aussi en boisson : avec du sucre et de la banane, dans un thé ou à la manière d'une infusion avec du miel et du gingembre.
Conservation : Conserver dans un endroit frais et sec, à l'abri de la lumière. Au réfrigérateur après ouverture. Consommer rapidement.



326 - Vinaigre noir premium 3 ans d'âge - 250 ml — **contenant :** bouteille en verre **- origine :** Japon

Ingrédients : Eau (43%), riz (39%), koji de riz (18%).
Description : Ce vinaigre, maturé plus de trois ans dans des fûts de bois, offre des arômes moelleux et une saveur umami incomparable. Il rappelle le vinaigre balsamique. Saveur : Ce vinaigre d'exception allie la douceur du riz et l'umami apporté par le koji. La première bouche est douce, presque sucrée avec des arômes de fût, puis vient l'acidité et la rondeur qui dure en bouche.
Utilisation : A la manière d'un vinaigre balsamique, vous pouvez l'utiliser pour assaisonner une salade de tomate et mozzarella, en ajouter un filet sur une pizza à la bresaola ou bien l'utiliser pour relever des plats de poisson et déglacer des sauces. Ses arômes acides et sucrés se marient bien avec la volaille, le canard mais également les fraises et la glace vanille.
Conservation : Conserver dans un endroit frais et sec, à l'abri de la lumière. Au réfrigérateur après ouverture. Consommer rapidement.



327 - Vinaigre rouge de saké kasu 3 ans d'âge - 500 ml — **contenant :** bouteille en verre **- origine :** Japon

Ingrédients : Eau (67%), lie de saké (30%), riz (3%). Description : Le vinaigre rouge est un vinaigre produit à partir de lie de saké et non pas de riz. Il est plus parfumé et rond en bouche qu'un vinaigre de riz classique. Lors de la fermentation, les nutriments contenus dans la lie de saké obscurcissent le vinaigre qui obtient une couleur brune. Ce vinaigre a été maturé 3 ans selon un processus transmis de génération en génération au sein de la brasserie. Le terme « aka », rouge en japonais, désigne également le brun. Saveur : Une couleur brune proche de celle de la sauce soja. Une acidité franche associée à une belle rondeur en bouche et un côté légèrement âpre qui reste en fin de bouche. Utilisation : Le vinaigre rouge est beaucoup utilisé dans la confection des sushi où il teinte joliment le riz d'une couleur légèrement brune. Son acidité mettra en relief les plats de poisson grillé, les pots au feu du type nabe ou bien les nouilles froides. Sa rondeur se mariera parfaitement avec du porc grillé mais il assaisonnera également très bien vos crudités. Conservation : Conserver dans un endroit frais et sec, à l'abri de la lumière. Au réfrigérateur après ouverture. Consommer rapidement.



246 - Vinaigre bio pour tsukemono - 360 ml — **contenant :** bouteille en verre **- origine :** Japon

Ingrédients : Vinaigre de riz bio, sucre bio, sel, eau.
Description : Fabriqué à partir de vinaigre de riz bio, de sucre bio, de sel et d'eau, ce vinaigre vous permet de préparer facilement des tsukemono. Ce sont des pickles japonais, le plus souvent, des légumes macérés dans du vinaigre.
Saveur : Aigre-douce. Utilisation : Faire tremper les légumes (concombres, choux, carottes, radis, courgettes, poivrons, etc.) une journée entière dans le vinaigre. Égoutter ensuite et enlever l'excédent d'eau en les pressant à la main ou à l'aide d'un torchon. Les légumes garderont ainsi tout leur croquant et vous pourrez les incorporer à vos salades pour y ajouter texture et saveur. Ce vinaigre pour tsukemono sera également délicieux utilisé dans vos vinaigrettes et autres assaisonnements.
Conservation : Conserver dans un endroit frais et à l'abri du soleil.

NOUVEAU



797 - Vinaigre pour assaisonnements Sunomono - 180 ml — **contenant :** bouteille en verre **- origine :** Japon

Ingrédients : Vinaigre de riz (Eau, Riz) (49%), Isomalte oligosaccharide (25%), Sucre (14%), Mirin (Riz, Koji de riz, Alcool, Sucres) (3%), Sel (3%), Extrait de kombu (Kombu, Sirop de maltose, Sel, Sucre, Extrait de levure) (2,5%), Tréhalose (2,5%), Eau (1%).
Description : Ce vinaigre pour Sunomono (salades japonaises de légumes et d'algues) est un vinaigre d'assaisonnement doux et équilibré, élaboré à partir d'un vinaigre de riz pur certifié JAS, fabriqué avec du riz « Akitakomachi » d'Akita et de l'eau naturelle, et assaisonné avec de l'extrait de kombu, du mirin, du sirop et du sel. Saveur : Une acidité douce et ronde, équilibrée par des notes légèrement sucrées et une subtile touche umami apportée par le kombu.
Utilisation : Plus doux qu'un vinaigre classique, il convient aussi bien aux plats japonais que occidentaux : légumes marinés, salades, crudités, poissons ou pickles maison.
Conservation : Conserver dans un endroit frais et à l'abri de la lumière. Au réfrigérateur après ouverture.



099 - Vinaigre de riz pour sushi premium - 360 ml — **contenant :** bouteille en verre **- origine :** Japon

Ingrédients : Vinaigre pur riz (riz bio akitakomachi), sucre, sel, mirin, kombu
Utilisation : Ce vinaigre artisanal est spécialement conçu pour assaisonner le riz qui accompagne les sushis. Il fonctionnera très bien dans des salades ou pour faire des marinades.
Saveur : Son goût est doux, légèrement acide et riche en umami grâce au kombu.
Conservation : A conserver dans un endroit sec et frais, à l'abri de la lumière.



131 - Vinaigre de riz pour sushi - 1,8 L — **contenant :** bouteille plastique **- origine :** Japon

Ingrédients : Vinaigre de riz, sucre, sel, exhausteur de goût (E363, E621, E635), édulcorant (E960).
Utilisation : Ce vinaigre artisanal est spécialement conçu pour assaisonner le riz qui accompagne les sushis. Il fonctionnera très bien dans des salades ou pour faire des marinades.
Saveur : Son goût est doux et légèrement acide.
Conservation : A conserver dans un endroit sec et frais, à l'abri de la lumière.



126 - Vinaigre de riz pour sushi - 360ml — **contenant :** bouteille en verre **- origine :** Japon

Ingrédients : Vinaigre de riz, sucre, sel, exhausteur de goût (E363, E621, E635), édulcorant (E960).
Utilisation : Ce vinaigre artisanal est spécialement conçu pour assaisonner le riz qui accompagne les sushis. Il fonctionnera très bien dans des salades ou pour faire des marinades.
Saveur : Son goût est doux et légèrement acide.
Conservation : A conserver dans un endroit sec et frais, à l'abri de la lumière.



Vinaigres japonais 2/2 (voir tarifs page 3)



086 - Mirin - 360 ml — **contenant :** bouteille en verre **- origine :** Japon **- 8,5°**

Ingrédients : Saké (Eau, Riz, Koji de riz), Sirop d'amidon (Pomme de terre, Patate douce) (49,35%), Sel (1,3%).
Description : Le mirin est un produit de base de la cuisine japonaise qui entre dans la composition d'un grand nombre de sauces et de plats.
Saveur : Son goût est très doux, subtilement fruité et long en bouche.
Utilisation : Il est utilisé pour amener de la douceur, de la rondeur aux sauces et pour casser l'acidité et l'amertume d'un plat.
Conservation : A conserver dans un endroit sec et frais, à l'abri de la lumière.



599 - Hon mirin véritable - 500 ml — **contenant :** bouteille en verre **- origine :** Japon **- 14°**

Ingrédients : Riz (60%), Alcool (33%), Koji de riz (6%), Shochu de riz (1%). Description : Le mirin est un saké doux et sucré originellement bu lors des fêtes. Il a ensuite été utilisé par la restauration et est aujourd'hui un ingrédient de base de la cuisine japonaise. Ce Hon mirin est un mirin à l'affinage long: le riz utilisé a été fermenté 6 mois à basse température. Comparé aux autres mirin celui-ci a une teneur en umami deux fois plus importante. Saveur : Sucrée, douce et profonde, riche en umami, qui reste longtemps en bouche. On y retrouve le parfum grillé et moelleux du shochu. Utilisation : Il est utilisé pour amener de la douceur, de la rondeur aux sauces et pour casser l'acidité et l'amertume d'un plat. Il donne une belle texture luisante aux sauces. Laquez vos poissons avec avant de les passer au four ou déglacez vos viandes avec lors de la cuisson.
Conservation : Conserver à température ambiante. Bien refermer et conserver au réfrigérateur.



598 - Hon mirin véritable - 1,8 L — **contenant :** bouteille plastique **- origine :** Japon **- 14°**

Ingrédients : Riz (60%), Alcool (33%), Koji de riz (6%), Shochu de riz (1%). Description : Le mirin est un saké doux et sucré originellement bu lors des fêtes. Il a ensuite été utilisé par la restauration et est aujourd'hui un ingrédient de base de la cuisine japonaise. Ce Hon mirin est un mirin à l'affinage long: le riz utilisé a été fermenté 6 mois à basse température. Comparé aux autres mirin celui-ci a une teneur en umami deux fois plus importante. Saveur : Sucrée, douce et profonde, riche en umami, qui reste longtemps en bouche. On y retrouve le parfum grillé et moelleux du shochu. Utilisation : Il est utilisé pour amener de la douceur, de la rondeur aux sauces et pour casser l'acidité et l'amertume d'un plat. Il donne une belle texture luisante aux sauces. Laquez vos poissons avec avant de les passer au four ou déglacez vos viandes avec lors de la cuisson.
Conservation : Conserver à température ambiante. Bien refermer et conserver au réfrigérateur.



101 - Vinaigre au dashi sanbaizu - 180 ml — **contenant :** bouteille en verre **- origine :** Japon

Ingrédients : Vinaigre de riz, sucre, sauce soja, sel, mirin, extrait de kombu (Rishiri), extrait de bonite, bonite séchée (Makurazaki) (contient du soja, du blé).
Description : Le vinaigre Sanbaizu est un mélange de trois ingrédients spécifiques : le vinaigre de riz, le mirin et la sauce soja. Celui-ci contient également de la bonite. Saveur : Son goût est très doux avec un bon goût de bonite.
Utilisation : Il est traditionnellement utilisé pour la dégustation des produits provenant de la mer : crustacés (crabes, huître), encornets, algues, cependant il se mariera également très bien avec vos légumes et même pour assaisonner vos salades.
Conservation : A conserver dans un endroit sec et frais, à l'abri de la lumière



293 - Tosazu - vinaigre fumé à la bonite - 360 ml — **contenant :** bouteille en verre **- origine :** Japon

Ingrédients : Eau (44,2%), vinaigre (riz, lie de saké, alcool) (22,2%), sauce soja (sel, blé, soja dégraissé, soja, glucose, protéine de blé, riz, alcool) (10,5%), sucre (10%), mirin (riz gluant, riz, koji de riz, alcool, sucres) (9,8%), extrait de kombu (kombu, sirop de maltose, sel, sucre, extrait de levure) (1,8%), sel (0,6%), bonite séchée (0,5%), fumée liquide d'hickory (fumée d'hickory, eau) (0,4%). Description : Tosazu signifie littéralement vinaigre de Tosa. Située à Shikoku, la région de Tosa, actuelle Kochi, était réputée pour son excellente bonite. C'est pourquoi le vinaigre tosazu est préparé majoritairement à base de dashi, un bouillon japonais issu d'un mélange de bonite et d'algue kombu. On y retrouve aussi de la sauce soja et du mirin. Ce vinaigre a la particularité d'avoir des notes fumées puissantes. Saveur : Un vinaigre doux, à la saveur umami profonde, avec des notes fumées gourmandes, qui perdurent en bouche. Utilisation : Ce vinaigre peut s'utiliser pour préparer des plats à base de viande, tels que des cuisses de poulet sautées avec des aubergines, servir de base pour réaliser des vinaigrettes, ou bien des légumes marinés tels que les sunomono. Conservation : Conserver dans un endroit frais et à l'abri du soleil. Bien agiter avant de servir. Après ouverture, bien refermer le capuchon et conserver au réfrigérateur. Consommer rapidement.



294 - Tosazu - vinaigre fumé à la bonite - 900 ml — **contenant :** bouteille en verre **- origine :** Japon

Ingrédients : Eau (44,2%), vinaigre (riz, lie de saké, alcool) (22,2%), sauce soja (sel, blé, soja dégraissé, soja, glucose, protéine de blé, riz, alcool) (10,5%), sucre (10%), mirin (riz gluant, riz, koji de riz, alcool, sucres) (9,8%), extrait de kombu (kombu, sirop de maltose, sel, sucre, extrait de levure) (1,8%), sel (0,6%), bonite séchée (0,5%), fumée liquide d'hickory (fumée d'hickory, eau) (0,4%). Description : Tosazu signifie littéralement vinaigre de Tosa. Située à Shikoku, la région de Tosa, actuelle Kochi, était réputée pour son excellente bonite. C'est pourquoi le vinaigre tosazu est préparé majoritairement à base de dashi, un bouillon japonais issu d'un mélange de bonite et d'algue kombu. On y retrouve aussi de la sauce soja et du mirin. Ce vinaigre a la particularité d'avoir des notes fumées puissantes. Saveur : Un vinaigre doux, à la saveur umami profonde, avec des notes fumées gourmandes, qui perdurent en bouche. Utilisation : Ce vinaigre peut s'utiliser pour préparer des plats à base de viande, tels que des cuisses de poulet sautées avec des aubergines, servir de base pour réaliser des vinaigrettes, ou bien des légumes marinés tels que les sunomono. Conservation : Conserver dans un endroit frais et à l'abri du soleil. Bien agiter avant de servir. Après ouverture, bien refermer le capuchon et conserver au réfrigérateur. Consommer rapidement.



079 - Vinaigre de sakura - 300 ml **contenant :** bouteille en verre **- origine :** Japon

Ingrédients : Vinaigre de riz, vinaigre de patate douce violette, isomalte oligosaccharide, feuilles de sakura, fleurs de sakura.
Description : Ce vinaigre est un tout nouveau produit de la société Sennari, productrice de vinaigre. Des feuilles de cerisier de Shizuoka ont été macérées dans du vinaigre produit avec du riz de Hiroshima le parfumant ainsi de notes florales, fraîches et enivrantes. Ce vinaigre est naturel, sans colorant ni conservateur et doit sa belle couleur rose au vinaigre de patate douce qui y a été ajouté. Saveur : Puissante et florale, typique de la sakura. Il possède un bel équilibre entre le sucré et l'acidité du vinaigre de riz. Utilisation : Parfait pour parfumer vos vinaigrettes et mayonnaises ou encore pour déglacer une volaille. Conservation : A conserver dans un endroit frais et sec, à l'abri de la lumière.



097 - Vinaigre de pomme biologique - 175 ml **contenant :** bouteille en verre **- origine :** Japon

Ingrédients : Pommes bio.
Description : Ce vinaigre artisanal et biologique, fabriqué avec une eau très pure provenant des montagnes, est directement fabriqué à partir du jus de pomme, conservant ainsi le goût du fruit. Saveur : Son goût est très doux avec un bon goût de pomme.
Utilisation : Il s'utilisera comme un vinaigre traditionnel et apportera le bon goût de la pomme à vos plats.
Conservation : A conserver dans un endroit sec et frais, à l'abri de la lumière



244 - Vinaigre de prune japonaise ume - 200 ml **contenant :** bouteille en verre **- origine :** Japon

Ingrédients : Vinaigre de pomme (jus de pomme, eau), sucre, eau, miel, jus de pomme, vinaigre d'ume (5%), extrait de shiso, arôme.
Description : Au Japon, les vinaigres à boire sont très populaires pour leurs bienfaits sur la santé. Plus doux, ils peuvent être consommés avec de l'eau en remplacement des sirops, souvent trop sucrés. L'ume est une variété de prune du Japon proche de l'abricot. Ce vinaigre de prune savoureux est fabriqué à partir de vinaigre de pomme mélangé à du vinaigre de prunes ume Kishu Nanko, cultivées dans la préfecture de Wakayama, ainsi que du miel.
Saveur : Le vinaigre d'ume a une saveur très fruitée et douce, entre l'abricot et la pomme, avec des notes de vanille. Utilisation : Excellent comme base de cocktail ou juste dilué avec de l'eau plate ou pétillante pour une boisson fraîche, ce vinaigre peut aussi être utilisé pour préparer une vinaigrette ou pour ajouter un côté acidulé à vos salades de fruits. Vous pouvez également réaliser avec une gelée qui accompagnera à merveille une tarte aux pommes !
Conservation : Conserver dans un endroit frais et à l'abri du soleil.



100 - Vinaigre d'ume - 720 ml **contenant :** bouteille en verre **- origine :** Japon

Ingrédients : Vinaigre de pomme (Jus de pomme, Eau), Sucre, Eau, Miel, Jus de pomme, Vinaigre d'ume (Prune ume, Eau) (5%), Extrait de shiso, Arôme
Description : Au Japon, les vinaigres à boire sont très populaires pour leurs bienfaits. Ce sont des vinaigres adoucis pour être consommés avec de l'eau en remplacement des sirops, souvent trop sucrés. L'ume est une variété d'abricot du Japon proche de la prune. Saveur : Le vinaigre d'ume à une saveur très fruitée et douce entre l'abricot et la pomme. Utilisation : Il s'utilise en boisson, dans vos cocktails ou dans les salades de fruits. Vous pourrez par exemple réaliser des gelées pour accompagner une tarte aux pommes.
Conservation : A conserver dans un endroit sec et frais, à l'abri de la lumière. Au réfrigérateur après ouverture.



194 - Vinaigre de haricots rouges azuki - 150 ml **contenant :** bouteille en verre **- origine :** Japon

Ingrédients : Eau (95%), haricots rouges azuki (5%). Description : Ce vinaigre unique au monde est fabriqué à partir de légumineuses, des haricots rouges azuki cultivés à Tokachi sur l'île d'Hokkaido. Le producteur a breveté un procédé de fermentation des légumes et légumineuses, lui permettant de mettre au point des vinaigres uniquement à partir de ces dernières et d'eau. Saveur : Une saveur très riche, bien équilibrée entre acidité et moelleux.
Utilisation : Le vinaigre de haricots rouges azuki permettra de réaliser des assaisonnements délicats. Il s'utilise en remplacement du vinaigre balsamique, en déglaçage et même en dessert ou en boisson. Il est également très bon mélangé au riz, tout simplement.
Conservation : A conserver dans un endroit sec et frais, à l'abri de la lumière.



Dashi (voir tarifs page 3)



172 - Dashi liquide concentré Yagisawa - 360 ml — **contenant :** bouteille en verre **- origine :** Japon

Ingrédients : Assaisonnement fermenté de blé (35%), eau (33,28%), mirin (10%), sel (7,5%), sucre (7%), poudre de bonite séchée (3,8%), vinaigre de riz (2,5%), kombu (0,92%). Description : Le dashi est le bouillon japonais qui constitue l'essence de l'umami dans la gastronomie japonaise. Il est extrait du kombu et de la bonite séchée. Ce dashi sous forme liquide et concentrée réalisé de manière artisanale et naturelle est une base pour celui qui souhaite explorer les goûts japonais. Utilisation : Dilution recommandée de 1 pour 17 volumes. Il vous permettra de réaliser des soupes, des bouillons clairs, des sauces… Il sera délicieux dans la cuisson du riz. Conservation : A conserver dans un endroit sec et frais, à l'abri de la lumière. Au réfrigérateur après ouverture.



223 - Dashi à la bonite séchée supérieure - 10 sachets x 8 g — **contenant :** doypack aluminium **- origine** : Japon

Ingrédients : Hydrolysat d'amidon, bonite séchée (18%), kombu, sucre, sel, extrait de levure, sauce soja en poudre, hydrolysat de protéines, huile de colza. Description : Sans champignon avec un bon goût de bonite. Saveur : Riche en glutamate naturel, il est très riche en umami, longue et ronde en bouche. Utilisation : Infuser un sachet dans 0,4L d'eau chaude et porter à ébullition pendant 1 à 2 minutes. Le dashi est utilisé dans de nombreux plats japonais : soupe miso, soupe ramen, donburi, riz, chawanmushi (flan aux œufs). On l'utilisera comme base de bouillon clair pour des soupes de légumes, des risottos et pour parfumer la cuisson des légumineuses.
Conservation : A conserver dans un endroit sec et frais, à l'abri de la lumière. Au réfrigérateur après ouverture.



226 - Dashi végétarien - 40 g (8 g x 5) — **contenant :** sachet aluminium **- origine :** Japon

Ingrédients : Hydrolysat d'amidon, poudre d'oignon, sel, extrait de levure, poudre de chou, poudre de sauce soja, poudre de carotte, poudre de radis daikon, poudre d'ail, poudre de poireau, poudre de racine de bardane, poudre de céleri, huile de colza. Description : Le dashi est le bouillon japonais qui constitue l'essence de l'umami dans la gastronomie japonaise. Traditionnellement, il est extrait du kombu et de la bonite séchée mais nous vous proposons ici un dashi végétarien à base de 8 légumes provenant de la région d'Aomori au nord du Japon. Il est sans glutamate ajouté. Saveur : Profonde et riche en umami, au bon goût de légumes. Utilisation : Infusez le 5min dans l'eau bouillante ou 3h à froid. Vous pouvez l'utiliser en base de vos soupes et bouillons, le saupoudrer sur vos pâtes et salades, l'incorporer à vos veloutés ou encore faire cuire vos légumes dedans. Conservation : A conserver à l'abri de la lumière, de la chaleur et de l'humidité.



247 - Dashi liquide végétarien kombu et shiitake - 300 ml — **contenant :** bouteille en verre **- origine :** Japon

Ingrédients : Eau, sauce soja (soja, sel, blé, glucose, riz, alcool, eau), sucre, sel, mirin (riz, koji de riz, alcool, sucres), alcool, extrait de kombu (kombu, sel) (1,7%), vinaigre brassé, kombu (0,4%), champignon shiitaké séché (0,4%), extrait de levure (extrait de levure, dextrine). Description : Le dashi est le bouillon emblématique de la cuisine japonaise, véritable concentré d'umami. Ce dashi liquide est une version végétarienne et concentrée, préparée à partir d'algue kombu, de champignon shiitaké séché, de sauce soja et de mirin, tous très riches en saveur umami. Saveur : Beaucoup d'umami avec une belle salinité. Utilisation : Ce dashi liquide végétarien vous permettra de préparer des soupes telles que la soupe miso, ainsi que des bouillons et des sauces. Il sera idéal pour assaisonner l'eau de cuisson du riz, un risotto ou une omelette. Apportez du goût à vos légumes en les faisant mariner et cuire dans le dashi. Dilution recommandée de 1 pour 8 volumes, soit 125 ml pour 1L d'eau afin de réaliser des bouillons clairs. Conservation : Conserver à température ambiante et à l'abri du soleil.



450 - Flocons de bonite - Katsuobushi - 40 g — **contenant :** sachet plastique **- origine :** Espagne

Ingrédient : Thon listao (poisson) (100%).
Description : La katsuobushi est composée de flocons de bonite séchée, fermentée et fumée. C'est l'un des ingrédients principaux dans la préparation du dashi (bouillon japonais). Saveur : Riche en inosinate naturel, elle développe une saveur très riche en umami. Utilisation : Mettre à chauffer 500 ml d'eau et ajouter 20 gr de flocons de bonite juste avant l'ébullition de l'eau, laisser cuire 1 minute. Éteindre le feu et laisser 2-3 minutes, le temps que les flocons redescendent, puis filtrer le bouillon. Vous pouvez ré-utiliser pendant 24 heures la bonite pour faire d'autres préparations.
Conservation : A conserver dans un endroit sec et frais, à l'abri de la lumière. Une fois ouvert garder au réfrigérateur et consommer sous 7 jours.



451 - Flocons de bonite - Katsuobushi - 500 g — **contenant :** sachet plastique **- origine :** Espagne

Ingrédient : Thon listao (poisson) (100%).
Description : La katsuobushi est composée de flocons de bonite séchée, fermentée et fumée. C'est l'un des ingrédients principal dans la préparation du dashi (bouillon japonais). Saveur : Riche en inosinate naturel, elle développe une saveur très riche en umami. Utilisation : Mettre à chauffer 500 ml d'eau et ajouter 20 gr de flocons de bonite juste avant l'ébullition de l'eau , laisser cuire 1 minute. Éteindre le feu et laisser 2-3 minutes, le temps que les flocons redescendent, puis filtrer le bouillon. Vous pouvez ré-utiliser pendant 24 heures la bonite pour faire d'autres préparations.
Conservation : A conserver dans un endroit sec et frais, à l'abri de la lumière. Une fois ouvert garder au réfrigérateur et consommer sous 7 jours.



595 - Flocons de bonite katsuobushi premium - 500 g **contenant :** sachet plastique **- origine :** Espagne

Ingrédients : Thon listao (Katsuwonus pelamis) 100%. Description : La katsuobushi est composée de flocons de bonite séchée, fermentée et fumée. C'est l'un des ingrédients principaux dans la préparation du dashi (bouillon japonais). Ces flocons de bonite premium ont la particularité de ne pas contenir la partie plus sombre du filet qui court le long de l'arête dorsale du poisson. Cette partie dense et sanguine est responsable du goût plus fort et parfois terreux et c'est aussi la partie qui contient le plus de toxine. Saveur : Riche en inosinate naturel, elle développe une saveur très riche en umami moins ferreuse que la katsuobushi classique. Utilisation : Mettre à chauffer 500 ml d'eau et ajouter 20 g de flocons de bonite juste avant l'ébullition de l'eau, laisser cuire 1 minute. Éteindre le feu et laisser 2-3 minutes, le temps que les flocons redescendent, puis filtrer le bouillon. Vous pouvez ré-utiliser pendant 24 heures la bonite pour faire d'autres préparations. Conservation : A conserver dans un endroit sec et frais, à l'abri de la lumière.



452 - Flocons de bonite épais - 1 kg **contenant :** sachet plastique **- origine :** Espagne

Ingrédient : Bonite (Katsuwonus pelamis) (100%). Description : La bonite séchée, ou katsuobushi en japonais, est un des éléments essentiels de la cuisine japonaise traditionnelle. Ces flocons de type "atsu kezuri" sont plus épais que les flocons de bonite habituels. Ils permettent de réaliser un bouillon dashi encore plus puissant en umami. Saveur : Riches en inosinate, les flocons de bonite ont un goût puissant en umami et apportent profondeur et rondeur aux aliments avec lesquels ils sont combinés. Ces flocons épais ont une texture dense, ferme et croquante. Utilisation : Pour réaliser un bouillon dashi, faire chauffer 500 ml d'eau et ajouter 20g de flocons de bonite lorsque l'eau commence à bouillir. Cuire pendant 1 minute. Retirer du feu, et laisser reposer pendant 2-3 minutes ou jusqu'à ce que les flocons retombent, puis filtrer. Vous pouvez également déguster les flocons de bonite épais tels quels, à la manière d'un en-cas. Conservation : A conserver dans un endroit sec et frais, à l'abri de la lumière. Après ouverture, bien refermer le sachet et conserver au réfrigérateur. A consommer dans les 7 jours.



453 - Niboshi - Sardines séchées - 1 kg **contenant :** sachet plastique **- origine :** Espagne

Ingrédient : Sardine (Sardina pilchardus) 100%. Description : Le terme niboshi désigne de petits poissons cuits dans de l'eau salée puis séchés. Bien souvent, les niboshi sont produits à partir de petites sardines ou d'anchois. Les niboshi sont très utilisés au Japon pour produire le bouillon niboshi dashi. Ce bouillon, riche en umami, sert ensuite de base aux soupes miso, nouilles udon ou encore ramen. Saveur : Riches en inosinate, les niboshi de sardine ont un goût iodé et très riche en umami.
Utilisation : Pour réaliser un niboshi dashi, faire tremper 10g de niboshi dans 500ml d'eau plate froide, soit 2% du volume d'eau. Laisser infuser plusieurs heures, une nuit idéalement. Filtrer et utiliser le bouillon obtenu comme base de vos ramen, udon et soba, soupes miso et autres plats. Les niboshi peuvent également se déguster tels quels, en apéritif accompagnés d'une bière, ou sur du riz par exemple. Vous pouvez les mijoter avec un peu de farine, de sucre et de sauce soja à la manière d'un tsukudani ou encore les réduire en poudre pour les incorporer à vos furikake maison. Conservation : A conserver dans un endroit sec et frais, à l'abri de la lumière. Après ouverture, bien refermer le sachet et conserver au réfrigérateur. A consommer dans les 7 jours.



277 - Sel au dashi - 50 g **contenant :** sachet **- origine :** Japon

Ingrédients : Sel (50%), dashi (bouillon japonais) de kombu (50%).
Description : Ce sel au dashi est composé d'un sel de grande qualité de la mer Goto Nada, vers Nagasaki, associé à un dashi de Ma Kombu. Cette variété de kombu à larges feuilles est considérée comme de la meilleure qualité. Il est apprécié pour son goût doux et rond qui donne de très bons bouillons clairs. Ce sel est donc produit naturellement sans arôme artificiel ou additif, uniquement à partir d'un dashi puissant obtenu avec le kombu du producteur. L'umami du dashi associé au sel produit un superbe condiment : un exhausteur de saveur naturel. Saveur : Un sel très riche en umami.
Utilisation : Le sel au dashi permet d'assaisonner tout type de plat et il se marie particulièrement bien avec la viande et les tempura.
Conservation : Conserver à l'abri de la lumière, de la chaleur et de l'humidité. Bien refermer après ouverture.

NOUVEAU



804 - Bouillon dashi instantanée à la prune ume et paillettes d'or - 10 g **contenant :** sachet papier **- origine :** Japon

Ingrédients : Sel (43%), Sucre (34%), Exhausteur de goût (E621,E635)(13,5%), Poudre de kombu (3%), Thé vert (2%), Acidifiant (E330, E296) (2,27%), Pulpe de prune lyophilisée (prune, sel, vinaigre de prune, liquide de shiso rouge) (1,03%), Poudre de shiso rouge salée (1%), Arôme (0,2%), Colorant (E175 or) (0,022%). Description : Élaboré dans la préfecture d'Ishikawa, réputée pour son artisanat d'exception et sa tradition de l'or, ce bouillon dashi instantané associe l'élégance des paillettes d'or comestibles à la délicatesse d'un dashi au kombu de Rishiri. Rehaussé d'une touche de thé vert et de prune ume, il offre un équilibre harmonieux entre umami, douceur végétale et fraîcheur fruitée. Saveur : Une saveur douce et profonde de kombu, subtilement équilibrée par la douceur et la fraîcheur du thé vert, offrant une expérience à la fois réconfortante et raffinée.
Utilisation : À offrir ou déguster pour accompagner un moment de détente après le repas.
Conservation : Conserver à l'abri de la lumière, de la chaleur et de l'humidité.

Miso japonais 1/2 (voir tarifs page 3)



110 - Miso blanc - Shiro miso - 500 g — **contenant :** boîte plastique **- origine :** Japon

Ingrédients : Riz, soja (sans OGM), sel, sirop de glucose, alcool.
Description : Le miso blanc est un miso qui a été fermenté moins longtemps et qui contient moins de sel que les autres miso. La couleur du shiro miso peut s'assombrir au fil du temps en raison du vieillissement naturel, mais cela ne modifie pas sa saveur. Saveur : Il est doux, légèrement salé, très umami.
Utilisation : Vous pouvez l'utiliser dans de nombreuses sauces, marinades, en purée de pommes de terre à la place du lait ou dans les soupes en remplacement de la crème.
Conservation : A conserver dans un endroit sec et frais, à l'abri de la lumière. Au réfrigérateur après ouverture.



695 - Miso blanc Yagisawa - 1 kg — **contenant :** boîte plastique **- origine :** Japon

Ingrédients : Eau, Soja, Riz, Sel, Alcool.
Description : Le miso blanc est un miso doux et peu salé. Ce miso Yagisawa est fabriqué à partir de fèves de soja soigneusement sélectionnées, cuites à la vapeur après avoir retiré leur enveloppe. Cette méthode préserve sa couleur naturelle sans ajout de colorant.
Saveur : Ce miso a un goût prononcé, salé et légèrement sucré, avec une subtile saveur umami. Sa texture est lisse et onctueuse.
Utilisation : Ce miso sera idéal pour assaisonner vos marinades.
Conservation : A conserver dans un endroit sec et frais, à l'abri de la lumière. Au réfrigérateur après ouverture.



120 - Miso blanc - Shiro miso - 5 kg — **contenant :** sachet plastique **- origine :** Japon

Ingrédients : Riz, soja (sans OGM), sel, sirop de glucose, alcool.
Description : Le miso blanc est un miso qui a été fermenté moins longtemps et qui contient moins de sel que les autres miso. La couleur du shiro miso peut s'assombrir au fil du temps en raison du vieillissement naturel, mais cela ne modifie pas sa saveur. Saveur : Il est doux, légèrement salé, très umami.
Utilisation : Vous pouvez l'utiliser dans de nombreuses sauces, marinades, en purée de pommes de terre à la place du lait ou dans les soupes en remplacement de la crème.
Conservation : A conserver dans un endroit sec et frais, à l'abri de la lumière. Au réfrigérateur après ouverture.



111 - Awase miso - Miso de campagne - 500 g — **contenant :** boîte plastique **- origine :** Japon

Ingrédients : Soja, orge, riz, sel
Description : Le miso est une pâte fermentée de céréales qui constitue un ingrédient de base de la cuisine japonaise. Ce produit est le mélange du soja, de l'orge et du riz.. Saveur : Il a un goût profond, salé et riche en umami.
Utilisation : Il vous permettra de réaliser des soupes miso, de mariner des viandes et des légumes. Il est aussi délicieux dilué dans la purée ou les veloutés…
Conservation : A conserver dans un endroit sec et frais, à l'abri de la lumière. Au réfrigérateur après ouverture.

NOUVEAU



798 - Awase miso - Miso de campagne - 5 kg — **contenant :** sachet plastique et boîte carton **- origine :** Japon

Ingrédients : Soja, orge, riz, sel
Description : Le miso est une pâte fermentée de céréales qui constitue un ingrédient de base de la cuisine japonaise. Ce produit est le mélange du soja, de l'orge et du riz.. Saveur : Il a un goût profond, salé et riche en umami.
Utilisation : Il vous permettra de réaliser des soupes miso, de mariner des viandes et des légumes. Il est aussi délicieux dilué dans la purée ou les veloutés…
Conservation : A conserver dans un endroit sec et frais, à l'abri de la lumière. Au réfrigérateur après ouverture.



112 - Miso de riz - 500 g — **contenant :** boîte plastique **- origine :** Japon

Ingrédients : Riz, soja, sel
Description : Le miso est une pâte fermentée de céréales qui constitue un ingrédient de base de la cuisine japonaise. Ce produit est le mélange du soja et du riz. Saveur : Il a un goût profond, moyennement salé et riche en umami.
Utilisation : Il vous permettra de réaliser des soupes miso, de mariner des viandes et des légumes. Il est aussi délicieux dilué dans la purée ou les veloutés...
Conservation : A conserver dans un endroit sec et frais, à l'abri de la lumière. Au réfrigérateur après ouverture.



119 - Miso rouge - 500 g

contenant : boîte plastique **- origine :** Japon

Ingrédients : Soja, orge, sel.
Description : Le miso est une pâte fermentée de céréales qui constitue un ingrédient de base de la cuisine japonaise. Le miso rouge a un temps de fermentation plus long et est réalisé avec du soja et de l'orge.
Saveur : Le miso rouge a un goût plus prononcé que ceux des miso brun et blanc. Il a un goût puissant et riche en umami.
Utilisation : Il vous permettra de réaliser des soupes miso, de mariner des viandes et des légumes ou de confectionner un caviar d'aubergine...
Conservation : A conserver dans un endroit sec et frais, à l'abri de la lumière. Au réfrigérateur après ouverture.



594 - Miso crémeux au koji - 500 g

contenant : boite **- origine :** Japon

Ingrédients : Riz, soja, sel, alcool. Description : C'est un miso blanc, un miso qui a fermenté moins longtemps, avec une saveur plus légère et moins salée. Ce miso a la particularité de contenir de l'amazake, une boisson sucrée issue de la fermentation du riz, qui lui apporte de la douceur et de la rondeur. L'amazake est produit avec du koji dont les enzymes transforment l'amidon du riz en sucre. La couleur de ce miso s'assombrit au fil du temps en raison du vieillissement naturel, mais cela ne modifie pas sa saveur. Saveur : Il est doux, presque sucré, très umami. Utilisation : Il est idéal pour les marinades en raison de sa quantité de koji. Nappez par exemple votre saumon ou marinez dedans vos côtes de porc avant de les cuire au barbecue. Vous pouvez aussi l'utiliser dans vos sauces et soupes en remplacement de la crème. Conservation : A conserver dans un endroit sec et frais, à l'abri de la lumière. Au réfrigérateur après ouverture.



591 - Miso Kojiya - 300 g

contenant : boite plastique **- origine :** Japon

Ingrédients : Soja, riz, sel, alcool. Description : Ce miso est obtenu par fermentation de grains de soja pelés avec du koji cultivé par le producteur selon un savoir faire vieux de plus de 100 ans. Saveur : Il a un arôme riche, rond, très umami. Utilisation : C'est un miso très parfumé qui se marie particulièrement bien avec les légumes. Il est délicieux dilué dans un potage par exemple, ou avec de l'huile d'olive pour assaisonner une salade à base d'avocat. Ce miso s'utilise très bien en marinade, comme avec du porc par exemple ou pour réaliser une poêlée de pousse de soja et d'épinards. Conservation : A conserver dans un endroit sec et frais, à l'abri de la lumière. Au réfrigérateur après ouverture.



704 - Miso de campagne bio - 300 g

contenant : boite **- origine :** Japon

Ingrédients : Riz bio, soja bio, sel. Description : Ce miso bio est produit à partir de soja et de riz biologiques, issus de la préfecture d'Ishikawa. Il a la particularité de contenir une grande quantité de koji, ce qui lui donne une saveur d'autant plus profonde. Après avoir fermenté plus de 9 mois, le miso obtient une couleur or sombre et une texture où sont encore présents des grains de riz. Saveur : Il a une saveur très umami, un goût intense et légèrement sucré. Utilisation : Il est délicieux dans les marinades de viandes comme le porc, mais également pour réaliser des sauces de légumes tels que les aubergines, les poivrons. Il s'utilise de plus bien sûr pour la fameuse soupe miso avec toutefois une texture différente, avec des petits grains de riz de ce miso. Conservation : A conserver dans un endroit sec et frais, à l'abri de la lumière. Au réfrigérateur après ouverture.



706 - Miso de campagne à l'orge bio - 500 g

contenant : boite plastique **- origine :** Japon

Ingrédients : Orge bio (56,6%), soja bio (28,3%), sel (15,1%)
Description : Ce miso de campagne biologique est un miso d'orge et il a la particularité d'avoir une concentration en kôji plus importante, ce qui le rend encore plus umami que les autres. Il est fabriqué dans une usine respectant les standards d'agriculture biologique.
Saveur : Ce miso est profond et riche en umami dû à la fermentation. Il n'est pas trop salé, ce qui le rend facile à utiliser en cuisine.
Utilisation : Au Japon, le miso d'orge est utilisé comme base de soupe. Idéal avec des fumets de poisson et des fonds de volaille, c'est l'ingrédient parfait pour confectionner des bouillons. Il sert aussi d'assaisonnement aux soupes et ragoûts. Ce miso peut également être utilisé pour la marinade de viandes et poissons : il adoucit les plats, atténue les odeurs fortes et réhausse la saveur originelle des aliments !
Conservation : Conserver au frais, à l'abri de la lumière.

NOUVEAU



710 - Hatcho miso - Miso traditionnel maturé 18 mois - 400 g

contenant : boite **- origine :** Japon

Ingrédients : Soja (51,7%), eau (36,91%), sel (10,86%), poudre d'orge torréfié (0,52%), koji (0,01%). Description : Ce produit rare ne constitue que 0,2% de la production de miso sur le sol japonais. Produit à 100% à partir de graines de soja, elles sont sélectionnées et passées à la vapeur avant d'être affinées 18 mois, pressées sous plusieurs tonnes de pierres, pour aboutir à un miso profond et très riche en umami. Ce miso, si particulier, tire son nom du quartier dans lequel il était fabriqué au XVIIème siècle : « Hatcho » à Aichi. Saveur : Il a une saveur intense, plus amère que les autres variétés, avec des notes de café et de cacao. Utilisation : Grâce à son fort potentiel en umami, ce miso épais apporte une forte profondeur aux plats mijotés longtemps comme un boeuf bourguignon ou un coq au vin. Comme les autres miso, il s'utilise comme assaisonnement en remplacement du sel : dans une marinade au vin rouge ou une vinaigrette par exemple. Le Hatcho miso se marie aussi étonnamment bien avec le chocolat et peut être utilisé en pâtisserie, pour des brownies, des madeleines, des financiers, etc. Conservation : Conserver à température ambiante et à l'abri du soleil. Après ouverture, bien refermer et conserver au réfrigérateur (en dessous de 10°C). Des petits grains de levure blancs peuvent apparaître et ne constituent pas un danger à la consommation.

NOUVEAU



794 - Mame Miso - Miso maturé au dashi (bouillon japonais) - 200 g

contenant : boîte plastique **- origine :** Japon

Ingrédients : Miso (Soja (29,47%), Eau (21,04%), Sel (6,19%), Kinako (poudre de soja torréfié) (0,3%), Koji (0,0057%)) (57%), Eau (25,85%), Bouillon dashi de Kombu (Extrait de kombu, Sirop d'amidon réduit, Sel, Extrait de levure, Eau, Alcool, Stabilisant (E415)) (8,15%), Sucre (6%), Alcool (2%), Sel (1%). Description : Ce Mame Miso au dashi est un miso 100 % naturel, élaboré à partir de miso de soja maturé en fût en bois et de kombu de Hokkaido, reconnu pour sa richesse en umami. Saveur : Un goût salé, rond et généreux, où la saveur du soja se mêle à l'umami naturel du kombu.
Utilisation : Diluer simplement 15 g de miso dans 150 ml d'eau chaude pour obtenir un bol de soupe miso rapide et savoureux. Il peut également enrichir sauces, marinades ou plats mijotés, apportant profondeur et umami à vos recettes.
Conservation : Conserver à température ambiante, à l'abri du soleil et de la chaleur. Après ouverture, conserver au réfrigérateur et consommer dans les 6 mois.

Miso japonais 2/2 (voir tarifs page 3)

NOUVEAU



795 - Mame Miso - Miso maturé 18 mois en foudre de cèdre - 250 g

contenant : boîte plastique **- origine :** Japon

Ingrédients : Soja (51,70%), Eau (36,91%), Sel (10,86%), Kinako (poudre de soja torréfié) (0,52%), Koji (0,01%).
Description : Ce miso est un miso de soja maturé plus d'un an et demi en fûts de cèdre japonais, dans la région de Aichi. Sa fermentation naturelle développe un umami riche et équilibré, avec toute la profondeur et la douceur caractéristiques d'un miso de qualité et bénéficie d'une durée de conservation relativement longue. 100 % naturel, sans gluten, vegan et sans additifs, il combine authenticité et simplicité.
Saveur : Un goût profond et généreux, à la fois doux et complexe, révélant toute la richesse du soja fermenté. Son umami naturel et sa rondeur en font un miso raffiné et réconfortant, parfait pour sublimer vos recettes. Utilisation : Idéal pour préparer des soupes miso, sauces ou marinades, il suffit de l'incorporer directement dans vos plats pour apporter profondeur et umami. Conservation : Conserver à température ambiante, à l'abri du soleil et de la chaleur. Après ouverture, conserver au réfrigérateur et consommer dans les 6 mois.

NOUVEAU



796 - Kinzanji miso - Miso en grains aux morceaux de gingembre et kombu - 150 g

contenant : boîte plastique **- origine :** Japon

Ingrédients : Orge (49,96%), Sirop d'amidon (18,67%), Soja (14,99%), Sel (7,49%), Alcool (3,65%), Sucre (2,99%), Kombu assaisonné (Kombu, Vinaigre brassé) (1,42%), Gingembre (0,83%). Description : Le Kinzanji Miso est un miso artisanal originaire de la préfecture de Wakayama. Contrairement aux miso utilisés pour les soupes ou les sauces, il se déguste tel quel, comme un accompagnement. Élaboré à partir d'orge et de soja fermentés, il est enrichi de légumes et d'aromates. Dans cette version, on retrouve du gingembre, du kombu et un peu de sirop de maltage. Saveur : Sa texture est épaisse, rustique, avec des morceaux, et son goût à la fois salé, riche en umami et légèrement sucré, aux arômes profonds et raffinés.
Utilisation : Traditionnellement servi en accompagnement du riz (simple ou onigiri, ochazuke), il se déguste aussi sur du tofu, des légumes (chou, concombre), des œufs, sur une tranche de pain. Il peut également être utilisé comme condiment pour apporter texture et saveur à des plats simples.
Conservation : Conserver dans un endroit frais, à l'abri de la lumière. Après ouverture, conserver au réfrigérateur et consommer dans les 3 mois.



114 - Miso au yuzu - 150 g

contenant : tube en plastique **- origine :** Japon

Ingrédients : Mélange de miso (38,96%), sucre (31,11%), yuzu (25,07%), alcool (3,02%), sauce soja (1,54%), sésame (0,3%) .
Utilisation : Le miso est une pâte fermentée de céréales qui constitue un ingrédient de base de la cuisine japonaise. Ce miso est parfumé au yuzu, il s'utilise en sauce et accompagne vos poissons, marinades...
Conservation : A conserver dans un endroit sec et frais, à l'abri de la lumière. Au réfrigérateur après ouverture.



115 - Miso au sésame - 150 g

contenant : tube en plastique **- origine :** Japon

Ingrédients : Mélange de miso (miso de riz, miso d'orge) (53,75%), édulcorants (sucre, sirop de glucose-fructose) (33,55%), sésame (4,74%), huile de sésame (3.48%), sauce soja (2,33%), alcool (1,96%), extrait de kombu (0,15%), protéine végétale hydrolysée (0,07%).
Utilisation : Le miso est une pâte fermentée de céréales qui constitue un ingrédient de base de la cuisine japonaise. Ce miso est parfumé au sésame, il s'utilise en sauce et accompagne vos légumes, volailles, marinades...
Conservation : A conserver dans un endroit sec et frais, à l'abri de la lumière. Au réfrigérateur après ouverture.



705 - Miso au shiso - 150 g

contenant : poche plastique **- origine :** Japon

Ingrédients : Miso de riz (45,83%), édulcorants (sucre, sirop de glucose-fructose) (32,74%), vinaigre (16,37%), alcool (2,05%), eau (1,15%), moutarde (0,56%), acidifiant (E296) (0,46%), exhausteur de goût (E621) (0,34%), épaississant (E415) (0,28%), feuilles de shiso (0,11%), extraits d'aromates (0,11%), colorant (E100, E101) (0,01%).
Description : Il s'agit d'un miso vinaigré à base de shiso vert et de moutarde. Le miso est un des condiments de base de la cuisine japonaise fait à partir de céréales fermentées. Il est utilisé pour réaliser des soupes mais aussi pour des assaisonnements et des marinades. Le shiso vert est une plante de la famille de la menthe aussi connu comme le basilic japonais. Saveur : Le goût umami du miso associé à la fraîcheur du shiso vert. Un arôme subtil et bien distinct qui rappelle la menthe, la coriandre. Utilisation : Ce miso parfumé au shiso vert s'utilise comme une mayonnaise avec les bulots, le poulpe, la seiche ou le calamar mais également les volailles, la viande rouge ou les frites. Il se marie très bien avec le konjac ou encore des aliments bouillis comme des brocolis et mélangé avec un peu de yaourt il fera une très bonne sauce pour tremper des crudités.
Conservation : Conserver dans un endroit frais à l'abri de la lumière.



691 - Pâte de miso au sésame noir - 150 g

contenant : pot en verre **- origine :** Japon

Ingrédients : Miso (Soja, Riz, Sel) (38,4%), Sucre, Sésame noir (15,4%), Assaisonnement fermenté de riz (Riz, Koji de riz, Sel), Sauce soja (Soja, Sel, Blé, Sucre, Kombu). Description : Cette pâte est entièrement fabriquée à partir produits locaux de Toyama : du sésame noir, du soja Enrei et du riz Koshihikari. Appréciez son goût savoureux et ses bienfaits (propriétés antioxydantes et minéraux). Utilisation : En plus de son utilisation traditionnelle pour les légumes (racines de lotus, haricots verts), le tofu et le riz (onigiri par exemple), cette pâte peut être ajoutée aux sauces, marinades ou même aux soupes pour un goût encore plus prononcé. Saveur : La pâte de miso au sésame noir est un ingrédient riche en umami, à la texture crémeuse et onctueuse. Son goût subtil et savoureux se distingue par la douceur naturelle du miso associé au parfum légèrement grillé et terreux du sésame noir. Conservation : Conserver à l'abri de la lumière. Après ouverture, conserver au réfrigérateur.



125 - Sauce de miso piquante Sumo - 150 g **contenant :** tube plastique **- origine :** Japon

Ingrédients : Mélange de miso (miso pur soja, miso d'orge), édulcorants (sucre, sirop de glucose-fructose), sauce soja (contient blé), ail, condiment de riz fermenté, sel, piment rouge, huile de sésame, sésame, extrait de levure, gingembre, hydrolysat d'amidon hydrogéné, isomaltulose, exhausteur de goût (E621, E635), alcool, épaississant (amidon modifié).
Description: Le miso est une pâte fermentée de céréales qui constitue un ingrédient de base de la cuisine japonaise. Saveur : Ce miso dilué a une couleur rouge foncée, un goût piquant et légèrement aillé. Utilisation : Il s'utilisera comme une moutarde ou en marinade avec des viandes blanches ou pour réaliser des sauces et des mayonnaises. Conservation : A conserver dans un endroit sec et frais, à l'abri de la lumière. Au réfrigérateur après ouverture.



113 - Sauce de miso piquante Sumo - 360 g **contenant :** tube plastique **- origine :** Japon

Ingrédients : Mélange de miso (miso pur soja, miso d'orge), édulcorants (sucre, sirop de glucose-fructose), sauce soja (contient blé), ail, condiment de riz fermenté, sel, piment rouge, huile de sésame, sésame, extrait de levure, gingembre, hydrolysat d'amidon hydrogéné, isomaltulose, exhausteur de goût (E621, E635), alcool, épaississant (amidon modifié).
Description: Le miso est une pâte fermentée de céréales qui constitue un ingrédient de base de la cuisine japonaise. Saveur : Ce miso dilué a une couleur rouge foncée, un goût piquant et légèrement aillé. Utilisation : Il s'utilisera comme une moutarde ou en marinade avec des viandes blanches ou pour réaliser des sauces et des mayonnaises. Conservation : A conserver dans un endroit sec et frais, à l'abri de la lumière. Au réfrigérateur après ouverture.



709 - Soupe de miso rouge instantanée végan - pour 4 soupes **contenant :** sachet **- origine :** Japon

Ingrédients : Algues wakame (42%), tofu frit (soja) (33%), cébette (25%) / Miso assaisonné : miso (soja, eau, sel, kinako (poudre de soja torréfié), koji) (57%), eau (25,85%), bouillon japonais dashi de kombu (kombu, alcool, sirop d'amidon modifié, sel, extrait de levure, eau, stabilisant (E415)) (8,15%), sucre (6%), alcool (2%), sel (1%).
Description : Cette soupe de miso instantanée est réalisée uniquement à partir d'ingrédients végétaux, comme le kombu, et s'adapte tout à fait aux régimes végétarien et végétalien. Elle se compose de deux sachets, l'un contenant un miso rouge akadashi, brassé à partir de graines de soja lentement maturées dans des fûts de cèdre pendant plus d'un an et demi, l'autre contenant des ingrédients lyophilisés à ajouter dans la soupe (cébettes, tofu frit, wakame). Saveur : Un bel umami de miso rouge, le piquant de la cébette et un bon goût de tofu frit. Utilisation : Verser le contenu du sachet de miso et du sachet aluminium de condiments secs dans un bol, ajouter 150ml d'eau chaude et bien mélanger. Un paquet de soupe miso instantanée permet de réaliser 4 soupes miso (4 sachets de miso et 4 sachets de condiments secs). Conservation : Conserver dans un endroit frais, à l'abri de la lumière, de la chaleur et de l'humidité.



Sésames et furikake 1/5 (voir tarifs page 4)



557 - Sésame blanc torréfié bio - 50 g — **contenant :** sachet en plastique **- origine :** Japon

Ingrédient : Sésame blanc bio.
Description : Le sésame blanc est cultivé sur des terres naturelles et il est récolté de manière artisanale. Les graines sont une excellente source de fibres et de minéraux.
Saveur : Saveur douce, torréfiée avec un goût de cacahuète.
Utilisation : Le sésame blanc est utile pour assaisonner tout type d'aliment : les légumes poêlés, les desserts tels que les mousses...
Conservation : A conserver dans un endroit sec et frais, à l'abri de la lumière.



550 - Sésame blanc torréfié - 1 kg — **contenant :** sachet en plastique **- origine :** Japon

Ingrédient : Sésame blanc.
Description : Le sésame blanc est cultivé sur des terres naturelles et il est récolté de manière artisanale. Les graines sont une excellente source de fibres et de minéraux.
Saveur : Saveur douce, torréfiée avec un goût de cacahuète.
Utilisation : A saupoudrer sur tout type de plat : salades composées, purée, viandes, desserts...
Conservation : A conserver dans un endroit sec et frais, à l'abri de la lumière.



555 - Sésame doré torréfié bio - 50 g — **contenant :** sachet en plastique **- origine :** Japon

Ingrédient : Sésame doré bio.
Description : Le sésame doré est torréfié de manière artisanale. Ce type de graine est appelé « Kingoma », il s'agit de la meilleure variété de sésame qui existe en terme de goût, d'odeur et de saveur.
Saveur : Saveur douce, torréfiée avec un goût d'arachide. Utilisation : Le sésame doré s'intégrera dans une purée, dans un velouté, sur une viande, sur un poisson et servira à la réalisation de marinades...
Conservation : A conserver dans un endroit sec et frais, à l'abri de la lumière. Au réfrigérateur après ouverture.



568 - Sésame doré torréfié - 1 kg — **contenant :** sachet plastique **- origine :** Japon

Ingrédient : Sésame doré
Description : Le sésame doré est fabriqué de manière artisanale. Ce type de graine est appelé « Kingoma », il s'agit de la meilleure variété de sésame qui existe en terme de goût, d'odeur et de saveur.
Saveur : Saveur douce, torréfiée avec un goût d'arachide.
Utilisation : Le sésame doré s'intégrera dans une purée, dans un velouté, sur une viande, sur un poisson et servira à la réalisation de marinades...
Conservation : A conserver dans un endroit sec et frais, à l'abri de la lumière.



556 - Sésame noir torréfié bio - 50 g — **contenant :** sachet en plastique **- origine :** Japon

Ingrédient : Sésame noir bio.
Description : Le sésame noir a un goût plus prononcé que le sésame blanc. Le sésame noir possède aussi divers bienfaits (fer, vitamines, antioxydants..) et permet d'apporter à vos plats un parfum et une couleur. Saveur : Saveur douce, torréfiée avec un goût d'arachide.
Utilisation : On l'utilise pour les salades composées, les légumes poêlés, les desserts tels que les mousses, les biscuits, les cakes... Le sésame noir s'intègre dans de nombreux plats autant salés que sucrés.
Conservation : A conserver dans un endroit sec et frais, à l'abri de la lumière.

NOUVEAU



812 - Sésame noir torréfié bio - 1 kg — **contenant :** doypack **- origine :** Japon

Ingrédient : Sésame noir bio.
Description : Le sésame noir a un goût plus prononcé que le sésame blanc. Le sésame noir possède aussi divers bienfaits (fer, vitamines, antioxydants..) et permet d'apporter à vos plats un parfum et une couleur. Saveur : Saveur douce, torréfiée avec un goût d'arachide.
Utilisation : On l'utilise pour les salades composées, les légumes poêlés, les desserts tels que les mousses, les biscuits, les cakes... Le sésame noir s'intègre dans de nombreux plats autant salés que sucrés.
Conservation : A conserver dans un endroit sec et frais, à l'abri de la lumière.



551 - Sésame noir torréfié - 1 kg **contenant :** sachet en plastique **- origine :** Japon

Ingrédient : Sésame noir.
Description : Le sésame noir a un goût plus puissant et astringent que le sésame blanc. Le sésame noir possède aussi divers bienfaits (fer, vitamines, antioxydants..) et permet d'apporter à vos plats un parfum et une couleur. Saveur : Saveur douce, torréfiée avec un goût d'arachide.
Utilisation : Le sésame noir s'intègre dans de nombreux plats autant salés que sucrés. On l'utilise pour les salades composées, les légumes poêlés, les desserts tels que les mousses, les biscuits, les cakes...
Conservation : A conserver dans un endroit sec et frais, à l'abri de la lumière.



614 - Pâte de sésame blanc bio - 80 g **contenant :** doypack **- origine :** Japon

Ingrédients : Sésame blanc bio 100%. Description : Elle est fabriquée par une maison japonaise existante depuis 1883. Un savoir-faire ancestral qui a permis à cette pâte réalisée avec 100% de sésame blanc bio, d'être de qualité exceptionnelle. En plus d'acquérir de nombreux bienfaits nutritionnels (fer, vitamines, antioxydants..) elle permettra d'apporter à vos plats un parfum, une couleur et une saveur intense d'arachide. Saveur : Douce, torréfiée avec un bon goût d'arachide. Utilisation : N'hésitez pas à intégrer la pâte de sésame blanc dans vos préparations salées telles que dans les marinades, vinaigrettes ou sauces pour vos viandes ou légumes. Elle peut être diluée dans de la purée de carotte, les veloutés de légumes, les houmous, etc.
La pâte est aussi délicieuse dans les recettes sucrées comme dans les gâteaux (aux chocolats, muffins...), tartes aux fraises, dans une semoule au lait... Conservation : A conserver dans un endroit sec et frais, à l'abri de la lumière.



671 - Pâte de sésame blanc - 400 g **contenant :** pot en plastique **- origine :** Japon

Ingrédients : Sésame blanc torréfié et décortiqué 100%. Description : Cette pâte de sésame blanc est fabriquée à partir de graines de sésame blanc soigneusement sélectionnées et préparées selon une méthode précise. Une fois lavées, les graines de sésame sont décortiquées puis torréfiées et réduites en pâte. Saveur : Texture onctueuse et saveur douce, torréfiée avec un bon goût d'arachide. Utilisation : Avant utilisation, bien mélanger la pâte de sésame. En effet, l'huile contenue dans la pâte se déphase naturellement avec le temps. Idéale pour préparer la sauce gomadaré du shabu shabu, diluée avec de la sauce soja et du dashi, la pâte de sésame blanche s'utilise aussi pour assaisonner des bouillons, mariner des légumes ou réaliser des nouilles Dan dan. Elle est délicieuse diluée dans de la purée de carotte, les veloutés de légumes, l'houmous ou encore dans un assaisonnement de salade. Elle s'incorpore très facilement dans les recettes sucrées telles que la tarte aux fraises, la semoule au lait et autres desserts à base de chocolat.
Conservation : Conserver dans un endroit frais et à l'abri du soleil.



670 - Pâte de sésame blanc - 1 kg **contenant :** pot en plastique **- origine :** Japon

Ingrédients : Sésame blanc torréfié et décortiqué 100%. Description : Cette pâte de sésame blanc est fabriquée à partir de graines de sésame blanc soigneusement sélectionnées et préparées selon une méthode précise. Une fois lavées, les graines de sésame sont décortiquées puis torréfiées et réduites en pâte. Saveur : Texture onctueuse et saveur douce, torréfiée avec un bon goût d'arachide. Utilisation : Avant utilisation, bien mélanger la pâte de sésame. En effet, l'huile contenue dans la pâte se déphase naturellement avec le temps. Idéale pour préparer la sauce gomadaré du shabu shabu, diluée avec de la sauce soja et du dashi, la pâte de sésame blanche s'utilise aussi pour assaisonner des bouillons, mariner des légumes ou réaliser des nouilles Dan dan. Elle est délicieuse diluée dans de la purée de carotte, les veloutés de légumes, l'houmous ou encore dans un assaisonnement de salade. Elle s'incorpore très facilement dans les recettes sucrées telles que la tarte aux fraises, la semoule au lait et autres desserts à base de chocolat.
Conservation : Conserver dans un endroit frais et à l'abri du soleil.



613 - Pâte de sésame doré bio - 80 g **contenant :** doypack **- origine :** Japon

Ingrédients : Sésame doré bio 100%. Description : Cette pâte est produite exclusivement à partir de graines de sésame doré bio. Le sésame doré est considéré comme la meilleure variété de sésame en termes de goût, d'odeur et de saveur. Les graines sont torréfiées à très haute température selon une méthode bien précise qui en révèle les saveurs sans développer l'amertume. Une fois torréfiées, elles sont moulues à 5 reprises jusqu'à obtenir une pâte onctueuse au bon goût d'arachide. Saveur : Saveur raffinée, torréfiée avec un goût de cacahuète. Utilisation : Elle est délicieuse simplement tartinée sur du pain avec un peu de miel. Elle s'intègre également très facilement aux préparations salées telles que les marinades, vinaigrettes ou sauces pour vos viandes ou légumes. Elle peut être diluée par exemple avec de la sauce soja et du dashi pour faire une sauce sésame de shabu shabu ou pour accompagner des légumes, mais également dans de la mayonnaise pour une sauce twistée ou dans vos veloutés de légumes où elle apportera de la gourmandise. Bien sûr vous pouvez l'utiliser en pâtisserie dans vos cakes, mousses et autres gourmandises.
Conservation : A conserver dans un endroit sec et frais, à l'abri de la lumière. Au réfrigérateur après ouverture.



560 - Pâte de sésame doré - 1 kg **contenant :** doypack plastique **- origine :** Japon

Ingrédients : Sésame doré 100%. Description : Cette pâte est produite exclusivement à partir de graines de sésame doré. Le sésame doré est considéré comme la meilleure variété de sésame en termes de goût, d'odeur et de saveur. Les graines sont torréfiées à très haute température selon une méthode bien précise qui en révèle les saveurs sans développer l'amertume. Une fois torréfiées, elles sont moulues à 5 reprises jusqu'à obtenir une pâte onctueuse au bon goût d'arachide. Saveur : Saveur raffinée, torréfiée avec un goût de cacahuète. Utilisation : Elle est délicieuse simplement tartinée sur du pain avec un peu de miel. Elle s'intègre également très facilement aux préparations salées telles que les marinades, vinaigrettes ou sauces pour vos viandes ou légumes. Elle peut être diluée par exemple avec de la sauce soja et du dashi pour faire une sauce sésame de shabu shabu ou pour accompagner des légumes, mais également dans de la mayonnaise pour une sauce twistée ou dans vos veloutés de légumes où elle apportera de la gourmandise. Bien sûr vous pouvez l'utiliser en pâtisserie dans vos cakes, mousses et autres gourmandises. Conservation : A conserver dans un endroit sec et frais, à l'abri de la lumière. Au réfrigérateur après ouverture.



674 - Pâte de sésame doré - 1 kg **contenant :** pot en plastique **- origine :** Japon

Ingrédients : Sésame doré 100%. Description : Cette pâte de sésame est fabriquée à partir de graines de sésame doré. Le sésame doré est considéré comme la meilleure variété de sésame en termes de goût, d'odeur et de saveur. Les graines sont soigneusement sélectionnées et préparées selon une méthode précise. Une fois lavées, elles sont torréfiées et réduites en pâte. Saveur : Texture onctueuse, saveur raffinée, torréfiée, avec un bon goût de cacahuète. Utilisation : Avant utilisation, bien mélanger la pâte de sésame. En effet, l'huile contenue dans la pâte se déphase naturellement avec le temps. Délicieuse simplement tartinée sur du pain, la pâte de sésame doré sera également idéale pour préparer des marinades de légumes et de viande. Associée à de la sauce soja et du dashi, elle vous permettra de réaliser la sauce gomadaré du shabu shabu. Vous pouvez aussi vous servir de la pâte de sésame doré pour confectionner des mousses, puddings, cheesecake à la « basque » et autres gourmandises.
Conservation : Conserver à l'abri de la chaleur et de l'humidité.



Sésames et furikake 2/5 (voir tarifs page 4)



558 - Pâte de sésame noir bio - 80 g — **contenant :** doypack **- origine :** Japon

Ingrédients : Sésame noir bio.
Description : La pâte de sésame noir est fabriquée par une maison japonaise existante depuis 1883. Un savoir-faire ancestral qui a permis à cette pâte réalisée avec 100% de sésame noir, d'être de qualité.
Saveur : Saveur douce, torréfiée avec un goût d'arachide et non amer. Utilisation : Intégrez la pâte dans vos préparations salées telles que dans les marinades, vinaigrettes ou sauces pour vos viandes ou légumes...
Conservation : A conserver dans un endroit sec et frais, à l'abri de la lumière.



673 - Pâte de sésame noir - 400 g — **contenant :** pot en plastique **- origine :** Japon

Ingrédients : Sésame 100%. Description : Cette pâte de sésame noir est fabriquée à partir de graines de sésame noir soigneusement sélectionnées et préparées selon une méthode précise. Une fois lavées, les graines de sésame sont torréfiées et réduites en pâte. Saveur : Texture onctueuse, saveur douce et torréfiée, non amère, avec un bon goût d'arachide. Utilisation : Avant utilisation, bien mélanger la pâte de sésame. En effet, l'huile contenue dans la pâte se déphase naturellement avec le temps. La pâte de sésame noir peut être utilisée dans une large gamme de plats salés, notamment dans les plats de nouilles, ainsi que dans les sauces, marinades et vinaigrettes. Elle sera délicieuse diluée dans les purées et veloutés. Son utilisation est également très répandue en pâtisserie, pour préparer des cookies au sésame noir, des cheesecakes, ainsi que pour confectionner de la glace.
Conservation : Conserver dans un endroit frais et à l'abri du soleil.



576 - Pâte de sésame noir bio - 1 kg (existe en 8kg sur demande) — **contenant :** doypack plastique **- origine :** Japon

Ingrédients : Sésame noir bio.
Description : La pâte de sésame noir est fabriquée par une maison japonaise existante depuis 1883. Un savoir-faire ancestral qui a permis à cette pâte réalisée avec 100% de sésame noir BIO, d'être de qualité.
Saveur : Saveur douce, torréfiée avec un goût d'arachide et non amère. Utilisation : Intégrez la pâte dans vos préparations salées telles que dans les marinades, vinaigrettes ou sauces pour vos viandes ou légumes...
Conservation : A conserver dans un endroit sec et frais, à l'abri de la lumière.



553 - Pâte de sésame noir - 1 kg (existe en 8kg sur demande) — **contenant :** doypack plastique **- origine :** Japon

Ingrédients : Sésame noir.
Description : Il s'agit d'une pâte de sésame noir fabriquée par une maison japonaise existante depuis 1883. Un savoir-faire ancestral qui a permis à cette pâte, réalisée avec 100% de sésame noir, d'être de qualité.
Saveur : Saveur douce, torréfiée avec un goût d'arachide et non amer. Utilisation : Elle peut être diluée dans de la purée et dans les veloutés. La pâte est aussi délicieuse dans les recettes sucrées comme dans la crème pâtissière.
Conservation : A conserver dans un endroit sec et frais, à l'abri de la lumière.



672 - Pâte de sésame noir - 1 kg — **contenant :** pot en plastique **- origine :** Japon

Ingrédients : Sésame 100%. Description : Cette pâte de sésame noir est fabriquée à partir de graines de sésame noir soigneusement sélectionnées et préparées selon une méthode précise. Une fois lavées, les graines de sésame sont torréfiées et réduites en pâte. Saveur : Texture onctueuse, saveur douce et torréfiée, non amère, avec un bon goût d'arachide. Utilisation : Avant utilisation, bien mélanger la pâte de sésame. En effet, l'huile contenue dans la pâte se déphase naturellement avec le temps. La pâte de sésame noir peut être utilisée dans une large gamme de plats salés, notamment dans les plats de nouilles, ainsi que dans les sauces, marinades et vinaigrettes. Elle sera délicieuse diluée dans les purées et veloutés. Son utilisation est également très répandue en pâtisserie, pour préparer des cookies au sésame noir, des cheesecakes, ainsi que pour confectionner de la glace.
Conservation : Conserver dans un endroit frais et à l'abri du soleil.



562 - Gomashio sésame noir sel bio - 50 g — **contenant :** sachet en plastique **- origine :** Japon

Ingrédients : Sésame noir bio et sel.
Description : Le gomashio est un condiment composé d'un mélange de sésame noir grillé et de sel. Le mot gomashio est formé à partir de goma signifiant « sésame » et de shio « sel », en japonais.
Saveur : Saveur torréfiée avec un goût d'arachide salée et non amer. Utilisation : Le gomashio s'utilise dans de nombreuses recettes, sur du riz, des gratins, de la viande, du poisson, sur une soupe de potiron...
Conservation : A conserver à l'abri de la lumière, de la chaleur et de l'humidité.



554 - Gomashio sésame noir sel bio - 1 kg **contenant :** sachet en plastique **- origine :** Japon

Ingrédients : Sésame noir bio et sel.
Description : Le gomashio est un condiment composé d'un mélange de sésame noir grillé et de sel. Le mot gomashio est formé à partir de goma signifiant « sésame » et de shio « sel », en japonais.
Saveur : Saveur torréfiée avec un goût d'arachide salée et non amer.
Utilisation : Se saupoudre sur le riz, les légumes et les viandes. Il peut également être ajouté aux sauces et marinades.
Conservation : A conserver à l'abri de la lumière, de la chaleur et de l'humidité.



630 - Gomashio - Sésame noir sel - 46 g **contenant :** sachet **- origine :** Japon

Ingrédients : Sésame (70%), sel (19,23%), amidon (5,67%), exhausteurs de goût (E331, E621, E635, E640) (3,51%), sucre (1,51%), sirop d'amidon modifié (0,08%).
Description : Le gomashio est un mélange de sésame noir et de sel. Celui-ci a la particularité de contenir des grains de sésame noir torréfiés entiers, très parfumés et croquants ainsi que des gros flocons de sel issus de la ville de Ako, dans la préfecture de Hyogo.
Saveur : Le goût puissant et torréfié du sésame noir relevé par les flocons de sel. Utilisation : Utilisé comme un sel, il relèvera votre plat tout en y apportant du croustillant notamment simplement saupoudré sur des oeufs au plat, des pâtes et gratins de légumes. Vous pouvez utiliser le gomashio pour enrober vos onigiri, réaliser des marinades ou assaisonner vos viandes blanches et poissons. Enfin, il sera délicieux avec du sucré comme de la glace, du yaourt ou des warabimochi !
Conservation : Conserver dans un endroit frais à l'abri de la lumière.



631 - Furikake au shiso rouge « Tanaka » - 22 g **contenant :** sachet **- origine :** Japon

Ingrédients : Shiso rouge en saumure (shiso rouge, sel) (75,47%), sucre (15,09%), sel (5,66%), exhausteurs de goût (E621, E635) (2,08%), acidifiant (E296) (1,7%).
Description : Contrairement à un furikake classique, ce furikake ne contient pas d'algue ou de poisson mais du shiso rouge. Le shiso rouge est une plante de la même famille que la menthe souvent utilisée pour sa belle couleur pourpre. Il a une saveur complexe entre l'hibiscus et la cannelle qui est relevée par le sel dans ce condiment. Il s'utilise comme un furikake traditionnel en topping sur tous vos plats. Saveur : Un bon goût de shiso rouge, entre l'hibiscus et la cannelle, relevé par le sel, agréablement acide et rafraîchissant. Utilisation : Il peut être utilisé pour enrober vos onigiri ou pour ajouter une touche de saveur à votre riz blanc mais il sera aussi parfait saupoudré sur des pâtes aux champignons, une salade de fruits ou des plats de pommes de terre. Vous pouvez également l'utiliser pour réaliser des sauces ou en touche finale sur toutes sortes de plats comme des salades ou de la burrata par exemple. Conservation : Conserver dans un endroit frais à l'abri de la lumière.



632 - Furikake au shiso rouge « Tanaka » - 250 g **contenant :** sachet **- origine :** Japon

Ingrédients : Shiso rouge en saumure (shiso rouge, sel) (75,47%), sucre (15,09%), sel (5,66%), exhausteurs de goût (E621, E635) (2,08%), acidifiant (E296) (1,7%).
Description : Contrairement à un furikake classique, ce furikake ne contient pas d'algue ou de poisson mais du shiso rouge. Le shiso rouge est une plante de la même famille que la menthe souvent utilisée pour sa belle couleur pourpre. Il a une saveur complexe entre l'hibiscus et la cannelle qui est relevée par le sel dans ce condiment. Il s'utilise comme un furikake traditionnel en topping sur tous vos plats. Saveur : Un bon goût de shiso rouge, entre l'hibiscus et la cannelle, relevé par le sel, agréablement acide et rafraîchissant. Utilisation : Il peut être utilisé pour enrober vos onigiri ou pour ajouter une touche de saveur à votre riz blanc mais il sera aussi parfait saupoudré sur des pâtes aux champignons, une salade de fruits ou des plats de pommes de terre. Vous pouvez également l'utiliser pour réaliser des sauces ou en touche finale sur toutes sortes de plats comme des salades ou de la burrata par exemple. Conservation : Conserver dans un endroit frais à l'abri de la lumière.



585 - Furikake shiso et sésame bio - 30 g **contenant :** sachet **- origine :** Japon

Ingrédients : Sésame bio (71,8%), sel (13%), shiso bio (10%), sauce soja bio (3,2%), algue aosa (2%). Description : Le furikake est un mélange d'algue et de sésame, torréfiés et salés réduits en poudre. Il a été inventé pendant la Seconde Guerre mondiale pour agrémenter le bol de riz des marins japonais. Très populaires au Japon, il en existe de plein de parfums différents. Ce furikake bio est produit avec du sésame bio torréfié à la sauce soja par le producteur ainsi que du shiso rouge de Wakayama et de la laitue de mer pour le côté iodé. Croquant et très rond en bouche, c'est un condiment addictif qui met l'accent sur vos plats.
Utilisation : Ce savoureux furikake peut bien évidemment se saupoudrer sur du riz mais également accompagner du tofu, du poisson grillé, de la viande, des yakisoba et autres plats de pâtes ou encore de la pizza ! Saveur : Croquante, iodée, avec un bon goût de shiso et une belle longueur en bouche. Conservation : A conserver dans un endroit frais et sec, à l'abri de la lumière. Bien refermer après ouverture.



586 - Furikake sansho et sésame - 30 g **contenant :** sachet **- origine :** Japon

Ingrédients : Sésame bio (90,5%), sauce soja bio (3,5%), poivre sansho (3%), sel (2%), algue aosa (1%). Description : Le furikake est un mélange d'algues et de sésame, torréfiés et salés réduits en poudre. Il a été inventé pendant la Seconde Guerre mondiale pour agrémenter le bol de riz des marins japonais. Très populaires au Japon, il en existe de pleins de parfums différents. Ce furikake est produit par notre producteur de sésame avec son sésame torréfié à la sauce soja, de la laitue de mer et des baies de sansho pour apporter cette fraîcheur acidulée qui lui est si caractéristique. Il est sans additif.
Utilisation : Ce savoureux furikake au sansho peut bien évidemment se saupoudrer sur du riz mais également accompagner du tofu, du poisson grillé, de la viande, des yakisoba et autres plats de pâtes ou encore de la pizza ! Saveur : Fraîche, citronnée, avec une belle longueur en bouche et un équilibre entre agrume et iode de l'algue. Conservation : A conserver dans un endroit frais et sec, à l'abri de la lumière. Bien refermer après ouverture.



653 - Furikake ume et sésame bio - 30 g **contenant :** sachet **- origine :** Japon

Ingrédients : Sésame bio (73%), prune japonaise ume bio (10%), sel, algue aosa, sauce soja bio (soja bio, blé bio, sel).
Description : Le furikake est un mélange d'algues et de sésame, torréfiés et salés, réduits en poudre. Il a été inventé pendant la Seconde Guerre mondiale pour agrémenter le bol de riz des marins japonais. Très populaires au Japon, il en existe de pleins de parfums différents. Ce furikake bio est produit par notre producteur de sésame avec son sésame torréfié à la sauce soja, de la laitue de mer et de la prune ume japonaise qui apporte fruité et acidité. Il est sans additif. Saveur : Fruitée, avec une pointe d'acidité et une belle longueur en bouche, ainsi qu'un équilibre entre l'umami et l'iode. Utilisation : Le furikake apporte saveur et texture à de nombreux plats. Traditionnellement, il se déguste avec du riz ou des boulettes de riz mais il sera également délicieux avec des salades, des plats de viande, etc. Finissez par exemple l'assaisonnement de votre carpaccio de poisson avec ce furikake aux notes fruitées d'ume. Conservation : Conserver dans un endroit frais et à l'abri du soleil. Bien refermer après ouverture.



Sésames et furikake 3/5 (voir tarifs page 4)



654 - Furikake yuzu et sésame bio - 25 g

contenant : sachet **- origine :** Japon

Ingrédients : Sésame bio (84%), écorce de yuzu bio (6%), sel, sauce soja bio (soja bio, blé bio, sel), algue aosa. Description : Le furikake est un mélange d'algues et de sésame, torréfiés et salés, réduits en poudre. Il a été inventé pendant la Seconde Guerre mondiale pour agrémenter le bol de riz des marins japonais. Très populaires au Japon, il en existe de pleins de parfums différents. Ce furikake bio est produit par notre producteur de sésame avec son sésame torréfié à la sauce soja, de la laitue de mer et du yuzu, qui apporte des notes rafraîchissantes. Il est sans additif. Saveur : Saveur douce de sésame grillé avec une touche acidulée de yuzu. La sauce soja apporte une note salée et umami, créant un équilibre harmonieux. Utilisation : Le furikake apporte saveur et texture à de nombreux plats. Traditionnellement, il se déguste avec du riz ou des boulettes de riz, mais il sera également délicieux avec des salades ou des plats de poisson et de viande. Il se marie bien avec les pâtes telles que les udon.
Vous pouvez aussi vous en servir pour préparer un tataki de thon, en recouvrant le poisson avec le furikake pour former une croûte fine et savoureuse.
Conservation : Conserver dans un endroit frais et à l'abri du soleil. Bien refermer après ouverture.



628 - Furikake wasabi « Nihon Kaisui » - 50 g

contenant : pot en verre **- origine :** Japon

Ingrédients : Sésame blanc (37,66%), sésame noir (28%), granule au goût de wasabi (sel, sucre, poudre de wasabi (0,3%), matcha) (10,34%), exhausteurs de goût (E621, E635) (6,21%), nori (5%), arare (amidon) (5%), sucre (3,51%), tige de wasabi lyophilisée (tige de wasabi (1,04%), sel, dextrine) (1,47%), assaisonnement fermenté (1,26%), arôme (0,87%), algue Aosa (0,38%), sauce soja (0,31%). Description : Le furikake est un condiment japonais à base d'algue et de sésame qui se saupoudre traditionnellement sur le riz. Notamment utilisé pour agrémenter le bol de riz des marins japonais durant la guerre, il est aujourd'hui un essentiel de la cuisine japonaise du quotidien. Découvrez le furikake aromatisé au wasabi, autre condiment très populaire au Japon. Saveur : Il a un goût iodé d'algue nori relevé par le piquant du wasabi ainsi que des légères notes torréfiées de sésame. Utilisation : Il se saupoudre sur du riz mais aussi sur des pâtes ainsi que des viandes ou du poisson. Il s'utilise aussi en touche finale sur des salades ou pour enrober des onigiri. Conservation : Conserver dans un endroit frais à l'abri de la lumière. Bien refermer après ouverture.



635 - Furikake wasabi « Nihon Kaisui » - 500 g

contenant : sachet **- origine :** Japon

Ingrédients : Sésame blanc (37,66%), sésame noir (28%), granule au goût de wasabi (sel, sucre, poudre de wasabi (0,3%), matcha) (10,34%), exhausteurs de goût (E621, E635) (6,21%), nori (5%), arare (amidon) (5%), sucre (3,51%), tige de wasabi lyophilisée (tige de wasabi (1,04%), sel, dextrine) (1,47%), assaisonnement fermenté (1,26%), arôme (0,87%), algue Aosa (0,38%), sauce soja (0,31%). Description : Le furikake est un condiment japonais à base d'algue et de sésame qui se saupoudre traditionnellement sur le riz. Notamment utilisé pour agrémenter le bol de riz des marins japonais durant la guerre, il est aujourd'hui un essentiel de la cuisine japonaise du quotidien. Découvrez le furikake aromatisé au wasabi, autre condiment très populaire au Japon. Saveur : Il a un goût iodé d'algue nori relevé par le piquant du wasabi ainsi que des légères notes torréfiées de sésame. Utilisation : Il se saupoudre sur du riz mais aussi sur des pâtes ainsi que des viandes ou du poisson. Il s'utilise aussi en touche finale sur des salades ou pour enrober des onigiri. Conservation : Conserver dans un endroit frais à l'abri de la lumière. Bien refermer après ouverture.



629 - Furikake nori « Nihon Kaisui » - 50 g

contenant : pot en verre **- origine :** Japon

Ingrédients : Sésame blanc (55,76%), sésame noir (17,88%), nori (11,07%), sucre (4,29%), algue Aonori (3%), sel (2,86%), exhausteur de goût (E621) (2,14%), assaisonnement fermenté (1,79%), sauce soja (1,19%). Description : Le furikake est un condiment très populaire au Japon qui a été inventé au début du 20ème siècle. Composé d'ingrédients nutritifs, il a été pensé pour compléter les apports en nutriments des repas. Aujourd'hui, il existe de nombreux parfums de furikake dont le furikake au nori de l'entreprise Nihon Kaisui. Saveur : Saveur douce et iodée de l'algue nori, légèrement salée au goût très umami. Utilisation : Ce furikake se saupoudre en touche finale sur toute sorte de plats tels que le riz mais aussi les pâtes, les viandes, les poissons ou encore le tofu. Il pourra également s'utiliser pour enrober les onigiri. Conservation : Conserver dans un endroit frais à l'abri de la lumière.



636 - Furikake nori « Nihon Kaisui » - 500 g

contenant : sachet **- origine :** Japon

Ingrédients : Sésame blanc (55,76%), sésame noir (17,88%), nori (11,07%), sucre (4,29%), algue Aonori (3%), sel (2,86%), exhausteur de goût (E621) (2,14%), assaisonnement fermenté (1,79%), sauce soja (1,19%). Description : Le furikake est un condiment très populaire au Japon qui a été inventé au début du 20ème siècle. Composé d'ingrédients nutritifs, il a été pensé pour compléter les apports en nutriments des repas. Aujourd'hui, il existe de nombreux parfums de furikake dont le furikake au nori de l'entreprise Nihon Kaisui. Saveur : Saveur douce et iodée de l'algue nori, légèrement salée au goût très umami. Utilisation : Ce furikake se saupoudre en touche finale sur toute sorte de plats tels que le riz mais aussi les pâtes, les viandes, les poissons ou encore le tofu. Il pourra également s'utiliser pour enrober les onigiri. Conservation : Conserver dans un endroit frais à l'abri de la lumière.

NOUVEAU



789 - Furikake au Yuzu kosho « Nihon Kaisui » - 50 g

contenant : bocal en verre **- origine :** Japon

Ingrédients : Sésame torréfié (42,67%), Lactose (34,37%), Sucre (4,09%), Sel (3,48%), Poudre de yuzu kosho (Écorce de yuzu, Piment vert, Sel, Dextrine) (2,86%), Assaisonnement fermenté (Sirop d'amidon, Riz, Alcool, Koji de riz, Sel, Eau) (2,8%), Amidon de maïs (2,6%), Exhausteurs de goût (E621, E631) (2,46%), Poudre d'épinard (2,18%), Sauce soja (Soja dégraissé, Blé, Sel, Sucre, Alcool, Eau) (1,12%), Arômes (0,5%), Thé vert en poudre Matcha (0,44%), Vitamine C (0,22%), Poudre de potimarron (0,22%). Description : Le furikake est un condiment à base d'algue et de sésame, véritable essentiel de la cuisine japonaise du quotidien. Ce furikake est aromatisé au yuzu kosho, pâte pimentée au yuzu. Utilisation : Le furikake se saupoudre traditionnellement sur du riz mais vous pouvez également l'inclure dans vos pâtes, sur vos viandes et poissons. Il s'utilise aussi en touche finale sur des salades ou pour enrober des onigiri. Conservation : Conserver à température ambiante, à l'abri du soleil, de la chaleur et de l'humidité.

NOUVEAU



790 - Furikake aux cinq légumes « Nihon Kaisui » - 50 g — **contenant :** bocal en verre **- origine :** Japon

Ingrédients : Sésame blanc torréfié (48,1%), Granules au goût d'épinard (Lactose, Sel, Amidon de maïs, Poudre d'épinard (0,75%), Thé vert en poudre Matcha, Poudre de potimarron (0,08%), Vitamine C) (14,93%), Granules au goût de tomate (Lactose, Sel, Amidon de maïs, Poudre de tomate (0,46%), Colorants (E120, E150a, E160b, E160c), Vitamine C, Poudre d'oignon (Oignon, Soja dégraissé) (0,07%), Poudre d'ail (Flocons d'ail, Soja dégraissé) (0,03%), Poudre de céleri (0,003%)) (14,62%), Radis assaisonné (Feuilles de radis (4,74%), Sel, Sucre, Exhausteur de goût (E621)) (8,7%), Sucre (4,49%), Flocons de carotte (Carotte (1,2%), Lactose, Amidon de pomme de terre, Colorants (E160a, E160c)) (2,99%), Flocons de potimarron (Lactose, Amidon de pomme de terre, Potimarron (0,59%), Carotte (0,31%), Épaississant (E415), Colorant (E160a)) (2,99%), Sauce soja (Soja dégraissé, Blé, Sel, Sucre, Alcool, Eau) (1,2%), Assaisonnement fermenté (Sirop d'amidon, Riz, Alcool, Koji de riz, Sel, Eau) (0,8%), Sel (0,4%). Description : Ce furikake est aromatisé aux cinq légumes : épinard, tomates, carotte, radis et potimarron. Utilisation : Saupoudrer sur du riz ou onigiri, pâtes, viandes, poissons, salades. Conservation : Conserver à température ambiante, à l'abri du soleil, de la chaleur et de l'humidité.

NOUVEAU



791 - Furikake Curry japonais « Nihon Kaisui » - 45 g — **contenant :** sachet plastique et alu avec zip **- origine :** Japon

Ingrédients : Flocons au goût de curry (Protéine de soja, Huile de palme, Sucres (Sucre, Fructose), Exhausteurs de goût (E621, E635), Sel, Poudre d'oignon sauté (Dextrine, Oignon, Soja, Huile de palme), Graisse végétale (Huile de maïs, Sirop d'amidon, Protéine de pois), Colorants (E150d, E160c), Épices (Cumin, Ail, Curcuma) (0,65%), Arômes, Poudre d'extrait de levure (Extrait de levure, Dextrine), Poudre de champignon (Dextrine, Champignon), Antioxydant (E306), Poudre d'extrait de gingembre (Dextrine, Extrait de gingembre)) (54%), Sésame blanc torréfié (32,36%), Flocons de carotte (Carotte, Lactose, Amidon de pomme de terre, Colorants (E160a, E160c)) (4,5%), Flocons de potimarron (Lactose, Amidon de pomme de terre, Potimarron, Carotte, Épaississant (E415), Colorant (E160a)) (4,5%), Sucre (3,02%), Sauce soja (Soja dégraissé, Blé, Sel, Sucre, Alcool, Eau) (0,81%), Assaisonnement fermenté de riz (Sirop d'amidon, Amidon de patate douce, Riz, Alcool, Koji de riz, Sel) (0,54%), Sel (0,27%). Description : Ce furikake au curry est à l'effigie de Kumamon, mascotte officielle de la préfecture de Kumamoto. Utilisation : Saupoudrer sur du riz, pâtes, pizzas, tacos, toasts et salades. Conservation : Conserver à température ambiante, à l'abri du soleil, de la chaleur et de l'humidité.

NOUVEAU



792 - Furikake Ail & Ra-yu « Nihon Kaisui » - 45 g — **contenant :** sachet plastique et alu avec zip **- origine :** Japon

Ingrédients : Flocons au goût d'ail et d'huile pimentée Ra-yu (Protéine de soja, Huile de palme, Dextrine, Exhausteurs de goût (E621, E635)), Sucre, Poudre d'ail torréfié (3,25%), Huile de colza (Huile de colza, Ail, Extrait de romarin), Huile de sésame, Sel, Poudre de miso (Soja, Sel, Riz), Poudre d'oignon sauté (Dextrine, Oignon, Soja, Huile de palme), Arômes, Poudre d'extrait de levure (Extrait de levure, Dextrine), Colorants (E150d, E160c), Poudre d'ail (0,33%), Poudre de piment rouge (0,33%), Poudre de champignon (Dextrine, Champignon), Antioxydant (E306), Acidifiant (E330), Poudre d'extrait de gingembre (Dextrine, Extrait de gingembre)) (65%), Sésame blanc torréfié (28,86%), Sucre (2,69%), Piment rouge (2%), Sauce soja (Soja dégraissé, Blé, Sel, Sucre, Alcool, Eau) (0,72%), Assaisonnement fermenté de riz (Sirop d'amidon, Amidon de patate douce, Riz, Alcool, Koji de riz, Sel) (0,48%), Sel (0,24%) Description : Ce furikake à l'ail et à l'huile pimentée "Ra-yu" est à l'effigie de Kumamon, mascotte officielle de la préfecture de Kumamoto. Utilisation : Saupoudrer sur du riz, pâtes, pizzas, tacos, toasts et salades. Conservation : Conserver à température ambiante, à l'abri du soleil, de la chaleur et de l'humidité.

NOUVEAU



788 - Furikake Noritama (algue nori & oeuf) « Nihon Kaisui » - 60 g — **contenant :** sachet plastique avec zip **- origine :** Japon

Ingrédients : Sésame blanc torréfié (30,96%), Flocons d'oeuf (Lactose, Sucre, Oeuf (2,65%), Sel, Colorant (E161b), Huile de palme, Antioxydant (E306)) (26,5%), Granules au goût d'oeuf (Farine de blé, Amidon de maïs, Glucose, Huile de palme, Huile de palme hydrogénée, Protéine de soja (Soja dégraissé, Lécithine de soja), Sel, Colorant (E160a)) (19,52%), Granules au goût de matcha (Sel, Lactose, Dextrine, Thé vert en poudre Matcha) (10,8%), Exhausteur de goût (E621) (4,73%), Nori grillé (3%), Sucre (2,89%), Assaisonnement fermenté de riz (Sirop d'amidon, Riz, Alcool, Koji de riz, Sel, Eau) (1,03%), Algue Aosa (0,31%), Sauce soja (Soja dégraissé, Blé, Sel, Sucre, Alcool, Eau) (0,26%). Description : Le furikake est un condiment à base d'algue et de sésame, véritable essentiel de la cuisine japonaise du quotidien. Ce furikake est aromatisé à l'oeuf. Utilisation : Le furikake se saupoudre traditionnellement sur du riz mais vous pouvez également l'inclure dans vos pâtes, sur vos viandes et poissons. Il s'utilise aussi en touche finale sur des salades ou pour enrober des onigiri. Conservation : Conserver à température ambiante, à l'abri du soleil, de la chaleur et de l'humidité.

NOUVEAU



786 - Furikake à la bonite Katsuo « Nihon Kaisui » - 45 g — **contenant :** sachet plastique avec zip **- origine :** Japon

Ingrédients : Sésame blanc torréfié (36,83%), Sésame noir torréfiée (18,42%), Bonite séchée (14,16%), Sucre (12,35%), Sel (6,77%), Exhausteurs de goût (E621, E631) (4,56%), Assaisonnement fermenté de riz (Sirop d'amidon, Riz, Alcool, Koji de riz, Sel, Eau) (3,26%), Nori grillé (2,1%), Sauce soja (Soja dégraissé, Blé, Sel, Sucre, Alcool, Eau) (1,51%), Antioxydant (E306) (0,03%).
Description : Le furikake est un condiment à base d'algue et de sésame, véritable essentiel de la cuisine japonaise du quotidien. Ce furikake est aromatisé à la bonite séchée, ingrédient lui aussi incontournable au Japon. Saveur : Saveur riche en umami. Utilisation : Le furikake se saupoudre traditionnellement sur du riz mais vous pouvez également l'inclure dans vos pâtes, sur vos viandes et poissons. Il s'utilise aussi en touche finale sur des salades ou pour enrober des onigiri. Conservation : Conserver à température ambiante, à l'abri du soleil, de la chaleur et de l'humidité.

NOUVEAU



787 - Furikake à la bonite Katsuo « Nihon Kaisui » - 500 g — **contenant :** sachet aluminium **- origine :** Japon

Ingrédients : Sésame blanc torréfié (36,83%), Sésame noir torréfiée (18,42%), Bonite séchée (14,16%), Sucre (12,35%), Sel (6,77%), Exhausteurs de goût (E621, E631) (4,56%), Assaisonnement fermenté de riz (Sirop d'amidon, Riz, Alcool, Koji de riz, Sel, Eau) (3,26%), Nori grillé (2,1%), Sauce soja (Soja dégraissé, Blé, Sel, Sucre, Alcool, Eau) (1,51%), Antioxydant (E306) (0,03%).
Description : Le furikake est un condiment à base d'algue et de sésame, véritable essentiel de la cuisine japonaise du quotidien. Ce furikake est aromatisé à la bonite séchée, ingrédient lui aussi incontournable au Japon. Saveur : Saveur riche en umami. Utilisation : Le furikake se saupoudre traditionnellement sur du riz mais vous pouvez également l'inclure dans vos pâtes, sur vos viandes et poissons. Il s'utilise aussi en touche finale sur des salades ou pour enrober des onigiri. Conservation : Conserver à température ambiante, à l'abri du soleil, de la chaleur et de l'humidité.



563 - Sésame torréfié goût wasabi - 80 g — **contenant :** flacon en plastique **- origine :** Japon

Ingrédients : Sésame torréfié (81,02%), exhausteurs de goût (E621, E635) (5,94%), sel (4,5%), sucre (4,05%), arôme (2,16%), extrait d'aromates (1,08%), acidifiant (E260) (0,81%), poudre de chlorella (0,42%), poudre de wasabi (0,02%) (dextrine, arôme, feuille de wasabi (0,002%), extrait d'aromates).
Description : Ce sésame de première qualité est cultivé sur des terres naturelles et il est récolté de manière artisanale. Ce produit est riche en fibres et en vitamines, le sésame aromatisé au wasabi saura apporter de la couleur et du piquant à vos plats. Saveur : Saveur torréfiée et légèrement piquante.
Utilisation : Vous pouvez utiliser le sésame au wasabi sur vos viandes et poissons comme le saumon ou le parsemer sur vos salades et soupes et mettre quelques grains sur vos glaces au chocolat ou yaourt. Conservation : Conserver à température ambiante.



Sésames et furikake 4/5 (voir tarifs page 4)



564 - Sésame torréfié goût wasabi - 1 kg — **contenant :** sachet en plastique **- origine :** Japon

Ingrédients : Sésame torréfié (81,02%), exhausteurs de goût (E621, E635) (5,94%), sel (4,5%), sucre (4,05%), arôme (2,16%), extrait d'aromates (1,08%), acidifiant (E260) (0,81%), poudre de chlorella (0,42%), poudre de wasabi (0,02%) (dextrine, arôme, feuille de wasabi (0,002%), extrait d'aromates). Description : Ce sésame de première qualité est cultivé sur des terres naturelles et est récolté de manière artisanale. Ce produit est riche en fibres et en vitamines, le sésame aromatisé au wasabi saura apporter de la couleur et du piquant à vos plats. Saveur : Saveur torréfiée et légèrement piquante. Utilisation : Vous pouvez utiliser le sésame au wasabi sur vos viandes et poissons comme le saumon ou le parsemer sur vos salades et soupes et mettre quelques grains sur vos glaces au chocolat ou yaourt. Conservation : Conserver à température ambiante.



565 - Sésame torréfié à l'ume - 80 g — **contenant :** flacon en plastique **- origine :** Japon

Ingrédients : Sésame torréfié (84,92%), sel (4,91%), exhausteurs de goût (E621, E635) (2,57%), sucre (2,27%), acidifiant (E330) (1,66%), colorants (E163) (1,32%), assaisonnement fermenté (0,94%), sauce de poisson (anchois japonais) (0,94%), ume (prune japonaise) (0,38%), arôme de shiso (0,09%). Description : Ce sésame de première qualité est cultivé sur des terres naturelles et est récolté de manière artisanale. L'umeboshi aussi appelée prune salée, est une variété d'abricot, au goût salé, très populaire et appréciée au Japon. Saveur : Le sésame a un goût torréfié et l'ume apporte une saveur acidulée et salée avec un arrière goût d'abricot. Utilisation : Sur vos viandes et poissons afin de relever vos plats ou bien pour enrober un chèvre frais ou une amande pour l'apéritif. Conservation : A conserver dans un endroit sec et frais, à l'abri de la lumière.



570 - Sésame torréfié à l'ume - 1 kg — **contenant :** sachet en plastique **- origine :** Japon

Ingrédients : Sésame torréfié (84,92%), sel (4,91%), exhausteurs de goût (E621, E635) (2,57%), sucre (2,27%), acidifiant (E330) (1,66%), colorants (E163) (1,32%), assaisonnement fermenté (0,94%), sauce de poisson (anchois japonais) (0,94%), ume (prune japonaise) (0,38%), arôme de shiso (0,09%). Description : Ce sésame de première qualité est cultivé sur des terres naturelles et est récolté de manière artisanale. L'umeboshi aussi appelée prune salée, est une variété d'abricot, au goût salé, très populaire et appréciée au Japon. Saveur : Le sésame a un goût torréfié et l'ume apporte une saveur acidulée et salée avec un arrière goût d'abricot. Utilisation : Sur vos viandes et poissons afin de relever vos plats ou bien pour enrober un chèvre frais ou une amande pour l'apéritif. Conservation : A conserver dans un endroit sec et frais, à l'abri de la lumière.



566 - Sésame torréfié goût kimchi - 80 g — **contenant :** flacon en plastique **- origine :** Japon

Ingrédients : Sésame torréfié (76,24%), sucre (6,1%), ail (4,42%), sel (3,59%), sauce soja (3,05%), hydrolisat de protéines (1,53%), dashi de kombu (1,49%), extrait de levure (1,47%), poudre de piment rouge (1,24%), colorant (E160c) (0,48%), exhausteur de goût (E635) (0,17%), sauce de poisson (anchois japonais) (0,12%), acidifiant (E330) (0,09%), édulcorant (E960) (0,02%). Description : Le kimchi est une sorte de piment caractéristique de la cuisine coréenne. Le kimchi est un mélange de légumes trempés dans de la saumure avec de nombreuses épices. Il s'agit d'un des aliments de base en Corée, accompagnant souvent les plats de ce pays. Saveur : Saveur torréfiée par le sésame et épicée par le kimchi. Utilisation : Assaisonner une sauce, accompagner une volaille ou une viande rouge. Vous pourrez donner du goût à vos légumes, à vos pâtes et faire des mijotés au curry par exemple. Conservation : A conserver dans un endroit sec et frais, à l'abri de la lumière.



573 - Sésame torréfié goût kimchi - 1 kg — **contenant :** Sachet en plastique **- origine :** Japon

Ingrédients : Sésame torréfié (76,24%), sucre (6,1%), ail (4,42%), sel (3,59%), sauce soja (3,05%), hydrolisat de protéines (1,53%), dashi de kombu (1,49%), extrait de levure (1,47%), poudre de piment rouge (1,24%), colorant (E160c) (0,48%), exhausteur de goût (E635) (0,17%), sauce de poisson (anchois japonais) (0,12%), acidifiant (E330) (0,09%), édulcorant (E960) (0,02%). Description : Le kimchi est une sorte de piment caractéristique de la cuisine coréenne. Le kimchi est un mélange de légumes trempés dans de la saumure avec de nombreuses épices. Il s'agit d'un des aliments de base en Corée, accompagnant souvent les plats de ce pays. Saveur : Saveur torréfiée par le sésame et épicée par le kimchi. Utilisation : Assaisonner une sauce, accompagner une volaille ou une viande rouge. Vous pourrez donner du goût à vos légumes, à vos pâtes et faire des mijotés au curry par exemple. Conservation : A conserver dans un endroit sec et frais, à l'abri de la lumière.



567 - Sésame torréfié au yuzu - 80 g — **contenant :** Flacon en plastique **- origine :** Japon

Ingrédients : Sésame torréfié (75,15%), hydrolisat de protéines (6,35%), jus de yuzu (4,34%), sucre (4,34%), exhausteur de goût (E621) (4,18%), sel (3,84%), arôme (1,47%), colorant (E161b) (0,33%). Description : Le sésame est particulièrement riche en acides gras insaturés, en fibres et en minéraux. Saveur : Saveur torréfiée d'arachide au subtile goût de yuzu (légèrement citronné, entre la mandarine et le cédrat).
Utilisation : Le sésame au yuzu est idéal dans vos préparations salées et sucrées : en sorbet, dans vos salades de fruits, dans des cakes... Il s'intégrera à merveille à vos sauces pour accompagner poissons et fruits de mer...
Conservation : A conserver dans un endroit sec et frais, à l'abri de la lumière.



571 - Sésame torréfié au yuzu - 1 kg — **contenant :** Sachet en plastique **- origine :** Japon

Ingrédients : Sésame torréfié (75,15%), hydrolisat de protéines (6,35%), jus de yuzu (4,34%), sucre (4,34%), exhausteur de goût (E621) (4,18%), sel (3,84%), arôme (1,47%), colorant (E161b) (0,33%). Description : Le sésame est particulièrement riche en acides gras insaturés, en fibres, en minéraux.
Saveur : Saveur torréfiée d'arachide au subtile goût de yuzu (légèrement citronné, entre la mandarine et le cédrat).
Utilisation : Le sésame au yuzu est idéal dans vos préparations salées et sucrées : en sorbet, dans vos salades de fruits, dans des cakes... Il s'intégrera à merveille à vos sauces pour accompagner poissons et fruits de mer...
Conservation : A conserver dans un endroit sec et frais, à l'abri de la lumière.



623 - Sésame torréfié au curry - 80 g — **contenant :** bouteille plastique **- origine :** Japon

Ingrédients : Sésame torréfié (78,21%), poudre de curry (5,09%), sauce soja (4,17%), sel (3,48%), sucre (3,13%), exhausteur de goût (E621) (2,61%), ail (1,11%), extrait de levure (1,04%), garam masala (0,99%), poudre de piment rouge (0,09%), poudre de poivre noir (0,09%). Description : Ce sésame est aromatisé au curry, un plat riche en saveurs et en épices, très apprécié des japonais. Pour obtenir cette saveur de curry si caractéristique, le sésame est mélangé notamment à du garam masala, un mélange d'épices torréfiées et réduites en poudre originaire de l'Inde. Ce sésame torréfié au curry apportera parfum, couleur et texture à toutes vos préparations. Saveur : Saveur torréfiée riche, au bon goût de curry et légèrement épicée, qui dure en bouche. Utilisation : Ce sésame sera bien évidemment délicieux en accompagnement de plats au curry tels que des kare udon. En plus d'agrémenter le riz, il relèvera vos plats de nouilles du type ramen ainsi que les fritures comme les tempura et les légumes poêlés. Conservation : Conserver dans un endroit frais et sec, à l'abri de la lumière.



606 - Sésame torréfié au curry - 1 kg — **contenant :** sachet plastique **- origine :** Japon

Ingrédients : Sésame torréfié (78,21%), poudre de curry (5,09%), sauce soja (4,17%), sel (3,48%), sucre (3,13%), exhausteur de goût (E621) (2,61%), ail (1,11%), extrait de levure (1,04%), garam masala (0,99%), poudre de piment rouge (0,09%), poudre de poivre noir (0,09%). Description : Ce sésame est aromatisé au curry, un plat riche en saveurs et en épices, très apprécié des japonais. Pour obtenir cette saveur de curry si caractéristique, le sésame est mélangé notamment à du garam masala, un mélange d'épices torréfiées et réduites en poudre originaire de l'Inde. Ce sésame torréfié au curry apportera parfum, couleur et texture à toutes vos préparations. Saveur : Saveur torréfiée riche, au bon goût de curry et légèrement épicée, qui dure en bouche. Utilisation : Ce sésame sera bien évidemment délicieux en accompagnement de plats au curry tels que des kare udon. En plus d'agrémenter le riz, il relèvera vos plats de nouilles du type ramen ainsi que les fritures comme les tempura et les légumes poêlés. Conservation : Conserver dans un endroit frais et sec, à l'abri de la lumière.



624 - Sésame torréfié à la sauce soja sans gluten - 80 g — **contenant :** bouteille plastique **- origine :** Japon

Ingrédients : Sésame torréfié (76,59%), sauce soja sans gluten (8,14%), sucre (3,83%), exhausteurs de goût (E621, E627, E631) (4,13%), sel (3,57%), eau (3,23%), colorant (E150a) (0,51%). Description : La sauce soja est un des condiments de base de la cuisine japonaise qui assaisonne de nombreux plats. Grâce au mariage de l'umami de la sauce soja et à la puissance du sésame torréfié, ce condiment relèvera les saveurs de tous types de préparations. Ce sésame est sans gluten. Saveur : Saveur torréfiée et puissante du sésame combinée à l'umami et à la belle rondeur de la sauce soja. Une légère note sucrée en fin de bouche.
Utilisation : Saupoudrez-le sur vos plats à base de riz ou encore utilisez-le pour enrober vos onigiri ou california maki. Il sera également délicieux sur les œufs, les plats de viandes et de légumes mijotés ou sautés et remplacera le sel ou le gomashio sur vos salades et vos poissons. Pour un dessert surprenant, saupoudrez un peu de sésame à la sauce soja sur votre glace vanille ! Conservation : Conserver dans un endroit frais et sec, à l'abri de la lumière.



625 - Sésame torréfié à la sauce soja sans gluten - 1 kg — **contenant :** sachet plastique **- origine :** Japon

Ingrédients : Sésame torréfié (76,59%), sauce soja sans gluten (8,14%), sucre (3,83%), exhausteurs de goût (E621, E627, E631) (4,13%), sel (3,57%), eau (3,23%), colorant (E150a) (0,51%). Description : La sauce soja est un des condiments de base de la cuisine japonaise qui assaisonne de nombreux plats. Grâce au mariage de l'umami de la sauce soja et à la puissance du sésame torréfié, ce condiment relèvera les saveurs de tous types de préparations. Ce sésame est sans gluten. Saveur : Saveur torréfiée et puissante du sésame combinée à l'umami et à la belle rondeur de la sauce soja. Une légère note sucrée en fin de bouche.
Utilisation : Saupoudrez-le sur vos plats à base de riz ou encore utilisez-le pour enrober vos onigiri ou california maki. Il sera également délicieux sur les œufs, les plats de viandes et de légumes mijotés ou sautés et remplacera le sel ou le gomashio sur vos salades et vos poissons. Pour un dessert surprenant, saupoudrez un peu de sésame à la sauce soja sur votre glace vanille ! Conservation : Conserver dans un endroit frais et sec, à l'abri de la lumière.



626 - Sésame torréfié à l'ail - 80 g — **contenant :** bouteille plastique **- origine :** Japon

Ingrédients : Sésame torréfié (65,46%), ail (17,46%), sucres (5,24%), sel (4,42%), hydrolisat de protéines (3,27%), exhausteurs de goût (E621, E635) (2,74%), poudre de poivre noir (1,41%).
Description : Ce sésame torréfié au Japon a été enrobé avec de l'ail et du poivre noir de sorte à créer un condiment croquant et épicé parfait pour relever vos plats de viandes notamment. Saveur : Le goût torréfié du sésame est relevé par le piquant de l'ail et du poivre noir.
Utilisation : Il sera parfait sur vos poissons et vos viandes, dans vos marinades ou saupoudré en touche finale sur des crudités, une bruschetta, etc. Il apportera également une touche épicée à vos omelettes et vos pizzas. Conservation : Conserver dans un endroit frais et sec, à l'abri de la lumière.



627 - Sésame torréfié à l'ail - 1 kg — **contenant :** sachet plastique **- origine :** Japon

Ingrédients : Sésame torréfié (65,46%), ail (17,46%), sucres (5,24%), sel (4,42%), hydrolisat de protéines (3,27%), exhausteurs de goût (E621, E635) (2,74%), poudre de poivre noir (1,41%).
Description : Ce sésame torréfié au Japon a été enrobé avec de l'ail et du poivre noir de sorte à créer un condiment croquant et épicé parfait pour relever vos plats de viandes notamment. Saveur : Le goût torréfié du sésame est relevé par le piquant de l'ail et du poivre noir.
Utilisation : Il sera parfait sur vos poissons et vos viandes, dans vos marinades ou saupoudré en touche finale sur des crudités, une bruschetta, etc. Il apportera également une touche épicée à vos omelettes et vos pizzas. Conservation : Conserver dans un endroit frais et sec, à l'abri de la lumière.



Sésames et furikake 5/5 (voir tarifs page 4)



575 - Huile de sésame doré premium - 180 g — **contenant :** bouteille en verre **- origine :** Japon

Ingrédients : Sésame doré 100%. Description : L'huile extraite des graines de sésame doré est d'une jolie couleur ambrée, dorée. Cette huile est produite par un procédé traditionnel de presse, sans aucune chauffe. L'huile de sésame doré est très riche en fibres, protéines et vitamines. Très concentrée, quelques gouttes suffisent pour apporter goût et saveur à vos plats. Saveur : Torréfiée, douce et intense, aucune amertume.
Utilisation : En assaisonnement froid de salade d'algue, concombre, kinpira de lotus, tofu ou encore dans des desserts comme des pralinés sésame, cakes et crémeux. Chauffée, l'huile de sésame doré développe encore plus de saveur et accompagnera très bien un poisson grillé, de la viande ou même les plats d'inspiration chinoise. Conservation : Conserver à l'abri de la lumière, de la chaleur et de l'humidité.



642 - Huile de sésame « Kuki » (intensité moyenne) - 170 g — **contenant :** bouteille en verre **- origine :** Japon

Ingrédients : Sésame (100%). Description : Cette huile de sésame est produite à partir d'un mélange de graines torréfiées de sésame noir, doré et blanc de haute qualité, grâce à un procédé traditionnel, propre à l'entreprise, consistant à presser les grains et à laisser reposer l'huile récoltée pendant deux semaines à un mois avant de la filtrer à plusieurs reprises afin d'en enlever tous les résidus issus de la presse. Ce procédé confère à cette huile sa belle robe ambrée et sa saveur unique. D'intensité médium, elle a une amertume modérée qui accompagnera de nombreux plats. Saveur : Subtile avec une saveur douce et ronde en bouche, accompagnée de légères notes grillées en fin de bouche. Utilisation : Son parfum subtil se marie parfaitement aux cuisines traditionnelles japonaises et chinoises. Cette huile relève à merveille des plats sautés, mijotés ou encore des bouillons. Elle sera idéale pour assaisonner des légumes marinés ou un tartare de thon par exemple. Mélangée à un peu de sel, cette huile de sésame sera parfaite pour assaisonner une salade. Conservation : Conserver à l'abri de la lumière.



641 - Huile de sésame « Kuki » (intensité moyenne) - 340 g — **contenant :** bouteille en verre **- origine :** Japon

Ingrédients : Sésame (100%). Description : Cette huile de sésame est produite à partir d'un mélange de graines torréfiées de sésame noir, doré et blanc de haute qualité, grâce à un procédé traditionnel, propre à l'entreprise, consistant à presser les grains et à laisser reposer l'huile récoltée pendant deux semaines à un mois avant de la filtrer à plusieurs reprises afin d'en enlever tous les résidus issus de la presse. Ce procédé confère à cette huile sa belle robe ambrée et sa saveur unique. D'intensité médium, elle a une amertume modérée qui accompagnera de nombreux plats. Saveur : Subtile avec une saveur douce et ronde en bouche, accompagnée de légères notes grillées en fin de bouche. Utilisation : Son parfum subtil se marie parfaitement aux cuisines traditionnelles japonaises et chinoises. Cette huile relève à merveille des plats sautés, mijotés ou encore des bouillons. Elle sera idéale pour assaisonner des légumes marinés ou un tartare de thon par exemple. Mélangée à un peu de sel, cette huile de sésame sera parfaite pour assaisonner une salade. Conservation : Conserver à l'abri de la lumière.



667 - Huile de sésame intense « Kuki » première pression - 340 g — **contenant :** bouteille en verre **- origine :** Japon

Ingrédients : Sésame 100%. Description : L'huile de sésame « Kuki » est produite à partir d'un mélange de graines torréfiées de sésame noir, doré et blanc, de haute qualité. Cette huile est fabriquée selon une méthode de pressage traditionnelle, n'utilisant que l'huile précieuse extraite lors de la première pression. Une fois les grains pressés, l'huile récoltée est laissée à reposer entre deux semaines et un mois. Elle est ensuite filtrée à plusieurs reprises afin d'en enlever tous les résidus issus de la presse. Ce procédé confère à l'huile de sésame « Kuki » sa belle robe ambrée et sa saveur unique. Saveur : Une saveur ronde et intense de sésame grillé, qui sublimera vos plats. Utilisation : Le parfum puissant de l'huile de sésame « Kuki » se marie parfaitement aux cuisines traditionnelles japonaises et chinoises. Elle relève à merveille les plats sautés, mijotés ou encore les bouillons. Elle sera idéale pour assaisonner des légumes marinés, des nouilles, du riz ainsi que des bibimbaps. Mélangée à un peu de sel, cette huile de sésame sera parfaite pour assaisonner une salade. Conservation : Conserver à l'abri de la lumière et des sources d'incendie.



668 - Huile de sésame intense « Kuki » première pression - 170 g — **contenant :** bouteille en verre **- origine :** Japon

Ingrédients : Sésame 100%. Description : L'huile de sésame « Kuki » est produite à partir d'un mélange de graines torréfiées de sésame noir, doré et blanc, de haute qualité. Cette huile est fabriquée selon une méthode de pressage traditionnelle, n'utilisant que l'huile précieuse extraite lors de la première pression. Une fois les grains pressés, l'huile récoltée est laissée à reposer entre deux semaines et un mois. Elle est ensuite filtrée à plusieurs reprises afin d'en enlever tous les résidus issus de la presse. Ce procédé confère à l'huile de sésame « Kuki » sa belle robe ambrée et sa saveur unique. Saveur : Une saveur ronde et intense de sésame grillé, qui sublimera vos plats. Utilisation : Le parfum puissant de l'huile de sésame « Kuki » se marie parfaitement aux cuisines traditionnelles japonaises et chinoises. Elle relève à merveille les plats sautés, mijotés ou encore les bouillons. Elle sera idéale pour assaisonner des légumes marinés, des nouilles, du riz ainsi que des bibimbaps. Mélangée à un peu de sel, cette huile de sésame sera parfaite pour assaisonner une salade. Conservation : Conserver à l'abri de la lumière et des sources d'incendie.



669 - Ra-yu - huile de sésame pimentée avec 6 épices - 45 g — **contenant :** bouteille en verre **- origine :** Japon

Ingrédients : Huile de sésame, piment rouge, poivre du Sichuan, ail, poivre noir, poireau, badianier de Chine. Description : Le ra-yu est une huile de sésame pimentée. Ce condiment japonais est très consommé, notamment avec les ramen et gyoza. L'huile de sésame est obtenue en torréfiant soigneusement les graines de sésame crues, puis en les pressant. Elle est ensuite combinée et portée à ébullition avec six épices telles que le poivre du Sichuan, le piment rouge ou encore le badianier de Chine. Saveur : L'huile est d'un rouge foncé, bien caractéristique. Un bon arôme de sésame grillé, avec une sensation de piquant frais, typique du poivre du Sichuan, et une belle longueur en bouche. Utilisation : Ajoutez quelques gouttes de ra-yu pour relever et parfumer vos ramen, soupes et bouillons. Le ra-yu permet d'assaisonner les gyoza, les viandes sautées et les salades, mais aussi le tofu, froid ou sauté, ainsi que les légumes tels que des pousses de soja enrobées de tranches de poitrines de porc. Conservation : Conserver à l'abri de la lumière et des sources d'incendie.



Céréales et légumineuses 1/4 (voir tarifs page 5)



421 - Masago arare fines billes de riz croustillantes - 300 g — **contenant :** sachet alu **- origine :** Japon

Ingrédients : Poudre de riz 100%.
Description : Les ararres sont des billes de riz soufflées et croustillantes. Ces ararres sont produites sans OGM et elles sont sans gluten. Elles ont été créées de manière à être les plus petites possible tout en conservant une texture croquante et légère d'où leur nom « masago » qui signifie « sable fin » en japonais. Saveur : Les petites billes de riz soufflées sont croustillantes en bouche. Utilisation : Elles s'utilisent pour donner de la texture. Au Japon, elles sont utilisées comme de la chapelure pour des tempuras, ou bien dans les ochazukes, les soupes miso. Elles rajouteront du croquant à vos panures de poulet, saumon mais également vos california rolls. Vous pouvez les saupoudrer sur vos salades, bouillons, pâtes, etc. Côté sucré, elles décoreront vos verrines, chocolat, brochettes de fruits, cakes. Conservation : A conserver dans un endroit sec et frais, à l'abri de la lumière.



434 - Panko - chapelure japonaise (sans additifs) - 200 g — **contenant :** sachet plastique **- origine :** Japon

Ingrédients : Farine de blé (97,9%), Levure (1,3%), Sel (0,8%).
Description : Le panko est une chapelure japonaise fabriquée à partir de pain cuisiné. Il est utilisé pour les mets frits comme le porc pané (tonkatsu) ou les tempuras. Les paillettes de la chapelure sont plus grandes, plus croquantes, plus légères et retiennent moins l'huile que la chapelure européenne. Ce panko est fabriqué uniquement à partir de 3 ingrédients : de la farine de blé japonaise, de la levure locale et du sel naturel provenant d'Okinawa ou de Hyogo. Utilisation : Pour toutes sortes de plats panés. Conservation : Conserver dans un endroit frais, à l'abri du soleil, de la chaleur et de l'humidité. Après ouverture, bien refermer le sachet et conserver au réfrigérateur. Consommer dans la semaine.



435 - Panko - chapelure japonaise (sans additifs) - 1 kg — **contenant :** sachet plastique **- origine :** Japon

Ingrédients : Farine de blé (97,9%), Levure (1,3%), Sel (0,8%).
Description : Le panko est une chapelure japonaise fabriquée à partir de pain cuisiné. Il est utilisé pour les mets frits comme le porc pané (tonkatsu) ou les tempuras. Les paillettes de la chapelure sont plus grandes, plus croquantes, plus légères et retiennent moins l'huile que la chapelure européenne. Ce panko est fabriqué uniquement à partir de 3 ingrédients : de la farine de blé japonaise, de la levure locale et du sel naturel provenant d'Okinawa ou de Hyogo. Utilisation : Pour toutes sortes de plats panés. Conservation : Conserver dans un endroit frais, à l'abri du soleil, de la chaleur et de l'humidité. Après ouverture, bien refermer le sachet et conserver au réfrigérateur. Consommer dans la semaine.



149 - Mélange spécial tempura - 600 g — **contenant :** sachet plastique avec zip **- origine :** Japon

Ingrédients : Farine de blé, amidon, amidon modifié, levure, colorant (Annatto), vitamine B2.
Description : Traditionnellement, la préparation des tempuras nécessite une maîtrise de la température de l'eau et une technique particulière pour mélanger les ingrédients. Cette farine spéciale vous permet de réaliser facilement de délicieux tempuras. Saveur : Croustillante et légère. Utilisation : Utilisez cette farine pour frire des crevettes, des légumes mais aussi de la mozzarella et apporter ainsi du croustillant à vos plats. Mélangez 100g de mélange spécial tempura avec 160ml d'eau froide doucement jusqu'à ce que tout le mélange spécial soit presque absorbé. Faites frire 3-4min dans l'huile bien chaude (170-180°C). Conservation : Conserver à température ambiante. Bien refermer et conserver au réfrigérateur après ouverture.



212 - Haricot rouge Azuki - 225 g — **contenant :** doypack plastique **- origine :** Japon

Ingrédient : Haricot rouge azuki .
Description : C'est une variété de petits haricots rouges très consommés et appréciés au Japon, cultivés dans la région d'Hokkaido.
Utilisation : On les utilise autant en pâtisserie qu'en cuisine salée. Ils sont souvent consommés en accompagnement de plats comme des haricots traditionnels ou sous forme de pâte (dans les mochi, yokan, etc.)….
Mode d'emploi : 15 min à la cocotte sans les faire tremper.
Conservation : A conserver dans un endroit sec et frais, à l'abri de la lumière.



210 - Haricot rouge Azuki - 1 kg — **contenant :** sachet **- origine :** Japon

Ingrédient : Haricot rouge azuki .
Description : C'est une variété de petits haricots rouges très consommés et appréciés au Japon, cultivés dans la région d'Hokkaido.
Utilisation : On les utilise autant en pâtisserie qu'en cuisine salée. Ils sont souvent consommés en accompagnement de plats comme des haricots traditionnels ou sous forme de pâte (dans les mochi, yokan, etc.)….
Mode d'emploi : 15 min à la cocotte sans les faire tremper.
Conservation : A conserver dans un endroit sec et frais, à l'abri de la lumière.



734 - Anko Koshian - pâte de haricots rouges Azuki - 300 g **contenant :** sachet plastique **- origine :** Japon

Ingrédient : Sucre (50,34%), Haricots rouges Azuki (33,56%), Eau (15,96%), Agar-agar (0,09%), Sel (0,05%).
Description : L'anko est une pâte sucrée japonaise traditionnelle à base de haricots rouges azuki. On la retrouve dans une multitude de desserts traditionnels, des mochis aux dorayaki. Il en existe plusieurs sortes, dont la koshian, qui se distingue par sa texture lisse et homogène, obtenue en retirant la peau des haricots après cuisson. Saveur : Légèrement sucrée, avec une texture lisse et fondante en bouche.
Utilisation : Parfaite pour garnir les pâtisseries japonaises telles que les dorayaki, les mochi ou les taiyaki. Elle s'utilise également comme tartinade sur du pain ou des crêpes, ou en accompagnement de glaces et de yaourts.
Conservation : Conserver à l'abri du soleil, de la chaleur et de l'humidité. Après ouverture, conserver au réfrigérateur et consommer dans les 3 jours.



735 - Anko Tsubuan - pâte de haricots rouges Azuki (avec morceaux) - 300 g **contenant :** sachet plastique **- origine :** Japon

Ingrédient : Sucre (48,82%), Haricots rouges Azuki (28,15%), Eau 22,90%) Agar-agar (0,09%), Sel (0,04%).
Description : L'anko est une pâte sucrée japonaise traditionnelle à base de haricots rouges azuki. On la retrouve dans une multitude de desserts traditionnels, des mochis aux dorayaki. Il en existe plusieurs types, dont la tsubuan, qui conserve volontairement les morceaux de haricots pour une texture plus rustique et authentique. Saveur : Légèrement sucrée, avec des morceaux de haricots pour une texture granuleuse en bouche. Utilisation : Parfaite pour garnir les pâtisseries japonaises telles que les dorayaki, les mochi ou les taiyaki, elle s'utilise également comme base de desserts classiques comme l'oshiruko ou l'anmitsu. De façon plus contemporaine, dégustez-la sur une tranche de pain, sur une glace à la vanille, ou mélangée à du yaourt nature.
Conservation : Conserver à l'abri du soleil, de la chaleur et de l'humidité. Après ouverture, conserver au réfrigérateur et consommer dans les 3 jours.



736 - Anko Koshian - pâte de haricots rouges Azuki - 1 kg **contenant :** sachet plastique **- origine :** Japon

Ingrédient : Sucre (41,04%), Haricots rouges Azuki (38,46%), Eau (12,03%), Édulcorant (E420) (8,41%), Agar-agar (0,06%).
Description : L'anko est une pâte sucrée japonaise traditionnelle à base de haricots rouges azuki. On la retrouve dans une multitude de desserts traditionnels, des mochis aux dorayaki. Il en existe plusieurs sortes, dont la koshian, qui se distingue par sa texture lisse et homogène, obtenue en retirant la peau des haricots après cuisson. Saveur : Légèrement sucrée, avec une texture lisse et fondante en bouche.
Utilisation : Parfaite pour garnir les pâtisseries japonaises telles que les dorayaki, les mochi ou les taiyaki. Elle s'utilise également comme tartinade sur du pain ou des crêpes, ou en accompagnement de glaces et de yaourts.
Conservation : Conserver à l'abri du soleil, de la chaleur et de l'humidité. Après ouverture, conserver au réfrigérateur et consommer dans les 3 jours.



737 - Anko Tsubuan - pâte de haricots rouges Azuki (avec morceaux) - 1 kg **contenant :** sachet plastique **- origine :** Japon

Ingrédient : Sucre (40,13%), Haricot rouge Azuki (31,98%), Eau(19,61%), Édulcorant (E420) (8,22%), Agar-agar (0,06%).
Description : L'anko est une pâte sucrée japonaise traditionnelle à base de haricots rouges azuki. On la retrouve dans une multitude de desserts traditionnels, des mochis aux dorayaki. Il en existe plusieurs types, dont la tsubuan, qui conserve volontairement les morceaux de haricots pour une texture plus rustique et authentique. Saveur : Légèrement sucrée, avec des morceaux de haricots pour une texture granuleuse en bouche. Utilisation : Parfaite pour garnir les pâtisseries japonaises telles que les dorayaki, les mochi ou les taiyaki, elle s'utilise également comme base de desserts classiques comme l'oshiruko ou l'anmitsu. De façon plus contemporaine, dégustez-la sur une tranche de pain, sur une glace à la vanille, ou mélangée à du yaourt nature.
Conservation : Conserver à l'abri du soleil, de la chaleur et de l'humidité. Après ouverture, conserver au réfrigérateur et consommer dans les 3 jours.



738 - Yude Azuki - haricots rouges azuki cuits de Hokkaido - 300 g **contenant :** sachet plastique **- origine :** Japon

Ingrédient : Eau (51,89%), Haricot rouge Azuki (22,33%), Sucre (20,92%), Édulcorant (E420) (4,28%), Épaississant (E1412) (0,36%), Sel (0,22%).
Description : Ces haricots rouges azuki ont été cuits à la vapeur puis délicatement assaisonnés. Cultivés sur l'île de Hokkaidō, reconnue pour la qualité exceptionnelle de ses azuki, ils sont prêts à l'emploi pour vos créations sucrées ou salées.
Saveur : Fèves de haricots entières, légèrement sucrées et tendres.
Utilisation : Les haricots azuki cuits peuvent aussi bien s'utiliser dans des recettes sucrées que salées. Sur une tranche de pain, sur du yaourt ou de la glace, dans une soupe sucrée type "zenzai", dans une salade de pomme de terre, dans un porridge ou même nature en accompagnement.
Conservation : Conserver à l'abri du soleil, de la chaleur et de l'humidité. Après ouverture, conserver au réfrigérateur et consommer dans les 3 jours.



765 - Yokan au sésame - 35 g **contenant :** sachet aluminium et boîte papier **- origine :** Japon

Ingrédients : Eau (32,64%), Sucre (32,45%), Pâte de haricots blancs (26,58%), Sirop d'amidon (4,38%), Sésame (3,26%), Agar-agar (0,66%), Sel (0,02%). Description : Le yokan est une confiserie japonaise traditionnellement élaboré à base de pâte de haricots rouges azuki, de sucre et d'agar-agar, cuite puis moulée pour obtenir une texture ferme, lisse et fondante. Fidèle aux méthodes ancestrales et à l'esprit omotenashi, la maison Kaishindo produit un yokan authentique, sans additifs, avec des ingrédients naturels. Ce yokan au sésame associe la pâte de haricots blancs à une pâte de sésame. Saveur : Une saveur ronde et généreuse, avec des notes intenses de sésame qui se répand délicatement en bouche.
Utilisation : De taille individuelle, il est idéal pour accompagner le thé vert.
Conservation : Conserver à température ambiante. Après ouverture, conserver au réfrigérateur et consommer dans le mois.



766 - Yokan traditionnel Honneri - 35 g **contenant :** sachet aluminium et boîte papier **- origine :** Japon

Ingrédients : Eau (34,12%), Sucre (33,82%), Haricot rouge Azuki (27,3%), Sirop d'amidon (4,04%), Agar-agar (0,69%), Sel (0,02%).
Description : Le yokan est une confiserie japonaise traditionnellement élaboré à base de pâte de haricots rouges azuki, de sucre et d'agar-agar, cuite puis moulée pour obtenir une texture ferme, lisse et fondante. Fidèle aux méthodes ancestrales et à l'esprit omotenashi, la maison Kaishindo produit un yokan authentique, sans additifs, avec des ingrédients naturels. Le yokan Honneri est fidèle aux saveurs d'antan, et met en valeur la richesse du haricot azuki. Saveur : Un goût profond et authentique de haricot azuki.
Utilisation : De taille individuelle, il est idéal pour accompagner le thé vert.
Conservation : Conserver à température ambiante. Après ouverture, conserver au réfrigérateur et consommer dans le mois.



Céréales et légumineuses 2/4 (voir tarifs page 5)



767 - Yokan au matcha - 35 g — **contenant :** sachet aluminium et boîte papier **- origine :** Japon

Ingrédients : Sucre (33,72%), Eau (33,67%), Pâte de haricots blancs (27,9%), Sirop d'amidon (3,37%), Agar-agar (0,68%), Thé vert en poudre Matcha (0,65%), Sel (0,02%). Description : Le yokan est une confiserie japonaise traditionnellement élaboré à base de pâte de haricots rouges azuki, de sucre et d'agar-agar, cuite puis moulée pour obtenir une texture ferme, lisse et fondante. Fidèle aux méthodes ancestrales et à l'esprit omotenashi, la maison Kaishindo produit un yokan authentique, sans additifs, avec des ingrédients naturels. Ce yokan associe la pâte de haricots blancs à du thé matcha en poudre. Saveur : Saveur de matcha profonde et végétale, dont la légère amertume est équilibrée par la douceur du haricot blanc.
Utilisation : De taille individuelle, il est idéal pour accompagner le thé vert.
Conservation : Conserver à température ambiante. Après ouverture, conserver au réfrigérateur et consommer dans le mois.



768 - Yokan à la châtaigne - 35 g — **contenant :** sachet aluminium et boîte papier **- origine :** Japon

Ingrédients : Sucre (36,1%), Châtaigne (34,2%), Eau (21,9%), Tréhalose (7%), Agar-agar (0,8%).
Description : Le yokan est une confiserie japonaise traditionnellement élaboré à base de pâte de haricots rouges azuki, de sucre et d'agar-agar, cuite puis moulée pour obtenir une texture ferme, lisse et fondante. Fidèle aux méthodes ancestrales et à l'esprit omotenashi, la maison Kaishindo produit un yokan authentique, sans additifs, avec des ingrédients naturels. Ce yokan est une variante régionale préparé sans haricot, exclusivement à base de châtaigne, pour une version automnale et réconfortante de ce célèbre dessert wagashi. Saveur : Plus douce que le yokan classique, avec une texture légèrement plus granuleuse et un goût réconfortant. Utilisation : De taille individuelle, il est idéal pour accompagner le thé vert.
Conservation : Conserver à température ambiante. Après ouverture, conserver au réfrigérateur et consommer dans le mois.



769 - Assortiment de Yokan (6 pièces) - 35 g — **contenant :** sachet aluminium et boîte papier **- origine :** Japon

Ingrédients : Honneri : Eau (34,12%), Sucre (33,82%), Haricot rouge Azuki (27,3%), Sirop d'amidon (4,04%), Agar-agar (0,69%), Sel (0,02%) Sésame : Eau (32,64%), Sucre (32,45%), Pâte de haricots blancs (26,58%), Sirop d'amidon (4,38%), Sésame (3,26%), Agar-agar (0,66%), Sel (0,02%) / Kuroneri : Eau (42,76%), Haricot rouge Azuki (23,62%), Sucre (19,71%), Sucre brun (10,14%), Sirop d'amidon (3,18%), Agar-agar (0,58%), Sel (0,02%) / Noix : Eau (33,69%), Sucre (33,5%), Pâte de haricots blancs (25,99%), Sirop d'amidon (4,53%), Noix (1,59%), Agar-agar (0,68%), Sel (0,02%) / Sel : Sucre (33,66%), Eau (32,73%), Haricot rouge Azuki (28,66%), Sirop d'amidon (3,74%), Agar-agar (0,66%), Sel (0,22%) / Matcha : Sucre (33,72%), Eau (33,67%), Pâte de haricots blancs (27,9%), Sirop d'amidon (3,37%), Agar-agar (0,68%), Thé vert en poudre Matcha (0,65%), Sel (0,02%) Description : Un coffret d'assortiment de yokan qui regroupe 6 saveurs : kuroneri (sucre de canne noir), sel, noix, honneri, sésame et matcha. Conservation : Conserver à température ambiante. Après ouverture, conserver au réfrigérateur et consommer dans le mois.



303 - Lait de soja Banrai - 1L — **contenant** : tétrapack - **origine** : Japon

Ingrédients : Soja 100%. Description : Ce lait de soja de grande qualité permet la réalisation de tofu maison. Il contient un minimum de 15% de matière sèche, contre 3 à 4% pour un lait de soja à boire, ce qui permet, associé au nigari, la formation de tofu. Pour préparer votre tofu: mélangez 125ml de lait de soja et une dose de nigari, laissez le tofu prendre à la vapeur en couvrant pendant 10 minutes, ou plus selon la texture souhaitée. Utilisation : Le lait de soja Banrai peut être bu frais ou tiède. Vous pouvez également l'utiliser pour une mayonnaise sans œuf en ajoutant une huile végétale et un peu de vinaigre ou de citron. En tofu, quelques gouttes de ponzu ou quelques grains de sésame le rendront plus gourmand.
Conservation : A conserver dans un endroit sec et frais, à l'abri de la lumière.



257 - Sobacha - Sarrasin torréfié grains entiers - 150 g — **contenant :** doypack transparent **- origine** : Japon

Ingrédient : Sarrasin.
Description : En japonais, « sobacha » signifie « thé de sarrasin », les grains de sarrasin torréfiés sont utilisés en infusion. Le sarrasin est reconnu pour ses bienfaits et sa forte teneur en vitamines et protéines. Saveur : Notes de noisettes.
Utilisation : Le sarrasin torréfié apportera à vos desserts et pâtisseries, parfum et croquant. Vous pouvez aussi l'utiliser pour aromatiser votre riz pendant la cuisson.
Mode d'emploi : Température eau : 95°C - Infusion : 5 minutes. Conservation : A conserver dans un endroit sec et frais, à l'abri de la lumière.



290 - Sobacha - Sarrasin torréfié concassé - 170 g — **contenant :** sachet **- origine :** Japon

Ingrédient : Sarrasin 100%. Description : Au Japon, les graines de sarrasin (soba en japonais) entrent principalement dans la confection de sobacha, une infusion sans caféine et sans calorie, réputée pour ses propriétés antioxydantes. On intègre aussi souvent le sarrasin torréfié au sein de pâtisseries et autres desserts. Les graines de sarrasin sont ici en vrac, concassées pour une infusion plus rapide et une intégration plus facile en pâtisserie. Saveur : Une texture croquante et un parfum torréfié qui laisse apparaître un goût doux et rond en bouche, avec une certaine longueur. Utilisation : Pour une infusion chaude, compter 2 cuillères à café de sarrasin par tasse et infuser 1 à 2 minutes. Pour une infusion froide, compter 4 cuillères à café pour un litre d'eau chaude, infuser 1 à 2 minutes puis laisser refroidir. Le sobacha peut aussi s'utiliser pour la confection d'autres boissons (latte, dalgona) ou pour aromatiser son riz pendant la cuisson. La texture concassée de ces graines de sarrasin permet de les intégrer plus facilement dans des desserts : crème brûlée, warabi mochi, pudding, glaces etc. Conservation : A conserver dans un endroit sec et frais, à l'abri de la lumière.



291 - Sobacha - sarrasin torréfié concassé - 300 g **contenant :** sachet **- origine :** Japon

Ingrédient : Sarrasin 100%. Description : Au Japon, les graines de sarrasin (soba en japonais) entrent principalement dans la confection du sobacha, une infusion sans caféine et sans calorie, réputée pour ses propriétés antioxydantes. Ici, les graines de sarrasin sont soigneusement torréfiées et concassées pour une infusion plus rapide et une intégration plus facile en pâtisserie. Saveur : Le sobacha possède une saveur douce et ronde de noisette légèrement grillée, longue en bouche, avec une texture croquante et croustillante. Utilisation : Pour une infusion chaude, compter 2 cuillères à café de sarrasin par tasse et infuser 1 à 2 minutes. Pour une infusion froide, compter 4 cuillères à café pour 1L d'eau chaude, infuser 1 à 2 minutes puis laisser refroidir. Le sobacha peut aussi s'utiliser pour la confection d'autres boissons (latte, dalgona) mais également pour aromatiser le riz pendant la cuisson. Il est délicieux comme garniture sur des salades et des soupes. Les graines concassées apporteront une touche de croquant à vos desserts : crème brûlée, warabimochi, pudding, glaces, ainsi qu'à vos recettes de pain, biscuits ou barres de céréales. Conservation : Conserver à l'abri du soleil, de la chaleur et de l'humidité.



775 - Sobacha - Sarrasin torréfié concassé - 120 g **contenant :** sachet plastique **- origine :** Japon

Ingrédients : Sarrasin 100%.
Description : En japonais, « sobacha » signifie « thé de sarrasin », les grains de sarrasin torréfiés sont utilisés en infusion. Le sarrasin est reconnu pour ses bienfaits et sa forte teneur en vitamines et protéines. Sans caféine, il peut être bu tout au long de la journée et même avant le coucher.
Saveur : Le sobacha possède une saveur douce et ronde de noisette légèrement grillée, longue en bouche avec une texture croquante et croustillante.
Utilisation : Son goût parfumé et sa texture croquante le rendent parfait pour bien plus qu'un simple thé. Il peut être utilisé dans les salades, des yaourts, de la glace ou du riz.
Conservation : Conserver à l'abri du soleil et de l'humidité avant et après l'ouverture.



776 - Dattan Sobacha - Sarrasin de Tartarie torréfié concassé - 120 g **contenant :** sachet plastique avec zip **- origine :** Japon

Ingrédients : Sarrasin de Tartarie (origine Japon) 100%.
Description : En japonais, « sobacha » signifie « thé de sarrasin », les grains de sarrasin torréfiés sont utilisés en infusion. Le sarrasin est reconnu pour ses bienfaits et sa forte teneur en vitamines et protéines. Sans caféine, il peut être bu tout au long de la journée et même avant le coucher. Le sarrasin de Tartarie contient environ 100 fois plus de rutine, un type de polyphénol, que le sarrasin ordinaire.
Saveur : Le Dattan Sobacha offre une infusion aux notes grillées et maltées, rappelant la noisette et le café léger. Plus corsé et légèrement amer que le sobacha traditionnel, il révèle toute la richesse du sarrasin tartare japonais. Utilisation : À infuser pour une boisson aux notes grillées et noisettées, ou à saupoudrer sur vos plats et desserts pour une touche croquante et parfumée (salades, yaourts, glace ou riz).
Conservation : Conserver à l'abri du soleil et de l'humidité avant et après l'ouverture.



240 - Sucre noir d'Okinawa et Kagoshima - 300 g **contenant :** sachet plastique **- origine :** Japon

Ingrédients : Sucre brut, sucre noir, mélasse. Description : La société Satsunan Sugar fabrique depuis 1964 des produits issus de cannes à sucre en provenance d'Okinawa et Kagoshima. Ces morceaux de sucre noir résultent du mélange de sucre brut non raffiné, de mélasse produite lors du raffinage du sucre et de sucre noir peu raffiné. Ce mélange donne à ces morceaux de sucre noir une saveur douce caractéristique de la canne à sucre.
Saveur : Douce, léger parfum de réglisse. Utilisation : Le sucre noir peut être utilisé en cuisine et en pâtisserie, on peut le travailler dans un beurre pommade, il s'associe très bien au chocolat et aux fruits rouges. Il peut aussi se consommer simplement saupoudré sur une faisselle ou grignoté comme une confiserie. Conservation : À conserver à l'abri de la lumière, dans un endroit sec et tempéré.



298 - Sirop concentré de gingembre noir - 180 g **contenant :** bouteille en verre **- origine :** Japon

Ingrédients : Gingembre, sucre de canne, hebesu (agrume japonais), gingembre noir. Description : Ce sirop est composé de gingembre noir, de sucre de canne d'Okinawa et du jus de hebesu, un agrume japonais cultivé dans la région de Miyazaki qui rappelle le sudachi. Le gingembre noir est un gingembre fermenté 3 semaines, le rendant 50 fois plus riche en shogaols que le gingembre frais ou séché. Les shogaols sont un des composants piquants du gingembre qui agissent notamment sur l'augmentation de la température corporelle et du métabolisme, participent à la vitalisation des cellules hépatiques ou encore à la diminution des douleurs articulaires. Saveur : Un goût puissant de gingembre, avec des notes fraîches d'agrume. Utilisation : Parfait pour vous réchauffer l'hiver, dilué dans de l'eau chaude mais également pour accompagner vos gourmandises tels que des pancakes, une salade de fruits ou un fromage blanc. Conservation : A conserver dans un endroit frais et sec, à l'abri de la lumière puis au réfrigérateur après ouverture.



138 - Riz brun soufflé torréfié - 100 g **contenant :** sachet **- origine :** Japon

Ingrédients : Riz brun 100%
Description : Ce riz brun a été torréfié de manière artisanale, sans automatisation. Le riz a ensuite été soufflé pour obtenir une texture légère et croustillante, parfaite pour s'intégrer dans des desserts, ou petits déjeuners.
Saveur : L'alliance de notes intenses de torréfaction avec la texture légère et croustillante du riz soufflé.
Utilisation : Ce riz soufflé s'utilise en saupoudrage pour donner du croquant à toutes vos préparations aussi bien sucrées que salées : dans vos salades, sur vos poissons, dans une panure ou comme une poudrée de pain, dans un yaourt, des céréales ou pour réaliser des desserts et friandises du type rose des sables ou barre de céréales… Conservation : Conserver dans un endroit sec et frais, à l'abri de la lumière.



142 - Riz brun soufflé torréfié - 300 g **contenant :** sachet **- origine :** Japon

Ingrédients : Riz brun 100%
Description : Ce riz brun a été torréfié de manière artisanale, sans automatisation. Le riz a ensuite été soufflé pour obtenir une texture légère et croustillante, parfaite pour s'intégrer dans des desserts, ou petits déjeuners.
Saveur : L'alliance de notes intenses de torréfaction avec la texture légère et croustillante du riz soufflé.
Utilisation : Ce riz soufflé s'utilise en saupoudrage pour donner du croquant à toutes vos préparations aussi bien sucrées que salées : dans vos salades, sur vos poissons, dans une panure ou comme une poudrée de pain, dans un yaourt, des céréales ou pour réaliser des desserts et friandises du type rose des sables ou barre de céréales… Conservation : Conserver dans un endroit sec et frais, à l'abri de la lumière.



Céréales et légumineuses 3/4 (voir tarifs page 5)



777 - Sobako - Farine de sarrasin intégrale - 200 g — **contenant :** sachet plastique **- origine :** Japon

Ingrédients : Sarrasin 100%.
Description : Le secret de cette farine de sarrasin réside dans la méthode de mouture intégrale de Naraya, qui transforme le grain en entier : de la coque externe noire, riche en protéines et en saveur, à l'intérieur blanc, riche en amidon et en texture élastique. Cette technique unique permet de préserver pleinement le goût authentique et la richesse aromatique du sarrasin.
Saveur : La farine de sarrasin possède une saveur douce et ronde de noisette. Utilisation : Cette farine peut être utilisée dans la confection de nouilles soba, de pâtisseries ou dans des plats traditionnels japonais comme le « Sobagaki ».
Conservation : Conserver à l'abri du soleil et de l'humidité. Après ouverture, conserver au réfrigérateur et consommer dans les 2 semaines.



778 - Sobako - Farine de sarrasin intégrale - 1 kg — **contenant :** sachet plastique **- origine :** Japon

Ingrédients : Sarrasin 100%.
Description : Le secret de cette farine de sarrasin réside dans la méthode de mouture intégrale de Naraya, qui transforme le grain en entier : de la coque externe noire, riche en protéines et en saveur, à l'intérieur blanc, riche en amidon et en texture élastique. Cette technique unique permet de préserver pleinement le goût authentique et la richesse aromatique du sarrasin.
Saveur : La farine de sarrasin possède une saveur douce et ronde de noisette. Utilisation : Cette farine peut être utilisée dans la confection de nouilles soba, de pâtisseries ou dans des plats traditionnels japonais comme le « Sobagaki ».
Conservation : Conserver à l'abri du soleil et de l'humidité. Après ouverture, conserver au réfrigérateur et consommer dans les 2 semaines.



696 - Kinako - Farine de soja torréfié - 170 g — **contenant :** doypack **- origine :** Japon

Ingrédient : Soja 100%. Description : Le kinako est une farine de soja torréfié, au parfum chaud et aux notes de noisette. Celui-ci est fabriqué à partir de graines de soja cultivées à Tokachi, dans la préfecture d'Hokkaido. Le kinako est riche en protéines et également sans gluten. Saveur : Fondant en bouche, sucré et gourmand, avec des notes de cacahuète, de noisette grillée et de sarrasin.
Utilisation : On saupoudre souvent le kinako sur les mochi, warabimochi ou les dango, des desserts japonais à base de farine de riz mais aussi sur la glace pilée kakigori, avec de la pâte de haricots rouges. Délicieuse mélangée avec du lait et des yaourts, elle s'intègre facilement à vos lattés, flan et panna cotta. Dans les pâtisseries telles que les biscuits et les cookies, le goût du kinako ne sera que plus prononcé !
Conservation : Conserver dans un endroit frais et sec, à l'abri du soleil. Après ouverture, consommer dans les 2 mois.



697 - Kinako - Farine de soja torréfiée - 1 kg — **contenant :** sachet alu **- origine :** Japon

Ingrédient : Soja 100%. Description : Le kinako est une farine de soja torréfié, au parfum chaud et aux notes de noisette. Celui-ci est fabriqué à partir de graines de soja cultivées à Tokachi, dans la préfecture d'Hokkaido. Le kinako est riche en protéines et également sans gluten. Saveur : Fondant en bouche, sucré et gourmand, avec des notes de cacahuète, de noisette grillée et de sarrasin.
Utilisation : On saupoudre souvent le kinako sur les mochi, warabimochi ou les dango, des desserts japonais à base de farine de riz mais aussi sur la glace pilée kakigori, avec de la pâte de haricots rouges. Délicieuse mélangée avec du lait et des yaourts, elle s'intègre facilement à vos lattés, flan et panna cotta. Dans les pâtisseries telles que les biscuits et les cookies, le goût du kinako ne sera que plus prononcé !
Conservation : Conserver dans un endroit frais et sec, à l'abri du soleil. Après ouverture, consommer dans les 2 mois.



650 - Komeko - Farine de riz pour tempura et gâteaux - 220 g — **contenant :** sachet **- origine :** Japon

Ingrédient : Riz 100%. Description : La farine de riz est sans gluten et constitue le parfait substitut aux farines traditionnelles. Cette farine de riz japonaise est à base de riz 100% cultivé au Japon. Elle est idéale pour la cuisine de tous les jours et s'utilise aussi bien pour la préparation du pain, des pâtisseries, comme les cookies et les chiffon cakes, que pour paner les aliments tels que les tempura, en leur donnant une texture plus croquante, sans trop absorber l'huile. Saveur : Neutre, facile à incorporer partout. Texture de poudre fine. Utilisation : Alternative sans gluten, la farine de riz s'utilise comme la farine de blé en pâtisserie pour préparer beignets, gâteaux, cupcakes, etc. Elle apportera un côté sablé savoureux aux cookies et pâtes à tartes. En cuisine, cette farine de riz vous permet d'épaissir vos sauces, grâce à sa riche teneur en amidon et s'emploie aussi pour paner les aliments comme les tempura, en ajoutant encore plus de croustillant à la pâte ! Conservation : Conserver dans un endroit frais, à l'abri du soleil, de la chaleur et de l'humidité.



651 - Mochiko - Farine de riz pour mochi - 300 g — **contenant :** sachet **- origine :** Japon

Ingrédient : Riz 100%. Description : Le mochiko est une farine préparée à partir de riz gluant, obtenue grâce à une technologie de mouture unique, qui la rend fine et lisse. C'est l'ingrédient de choix pour préparer les mochi, le dessert favori des Japonais. Ajouté à vos diverses préparations, elle apporte une texture plus élastique et un goût savoureux. Saveur : Comme le riz gluant a une teneur élevée en amidon, cette farine a un goût plus doux. Utilisation : Au delà de la préparation des mochi son utilisation est multiple : nouilles de riz, pâte à gâteau, pâte à pizza, etc. Vous pouvez l'utiliser pour cuisiner des mochi pancakes, qui seront encore plus moelleux. Proche de l'aspect d'une fécule, le mochiko permet aussi d'épaissir les sauces et peut servir d'émulsifiant. Il est également possible d'enrober le poulet ou le poisson avec pour en faire des fritures sans gluten. Contrairement au komeko, il n'est pas conseillé d'utiliser le mochiko en boulangerie, la pâte ne levant pas suffisamment. Afin de garder toute l'élasticité dans vos préparations, il est préférable de réchauffer vos plats préparés et de les consommer rapidement. Conservation : Conserver dans un endroit frais, à l'abri du soleil, de la chaleur et de l'humidité.



698 - Shiratamako - farine de riz pour Shiratama - 170 g **contenant :** doypack **- origine :** Japon

Ingrédient : Riz 100%. Description : Le shiratamako est une farine de riz gluant japonais, utilisée pour préparer des desserts traditionnels comme les shiratama dango. Contrairement à d'autres types de farine de riz, elle est obtenue en broyant le riz gluant avec de l'eau, avant de sécher et de réduire la pâte en granulés fins. Ce procédé lui confère une texture particulièrement lisse et élastique après cuisson. Utilisation : Mélanger 150 g de shiratamako avec 20 g de sucre, ajouter progressivement 120-130 ml d'eau et pétrir jusqu'à une consistance semi-ferme. Façonner des boules, les bouillir jusqu'à ce qu'elles flottent, puis cuire encore 1 à 2 min. Refroidir dans l'eau et servir en soupe sucrée ou avec fruits et sirop.Servir dans une soupe sucrée de haricots rouges (oshiruko, zenzai) ou avec des fruits et du sirop pour un dessert shiratama anmitsu.
Conservation : Conserver dans un endroit frais et sec, à l'abri du soleil. Après ouverture, consommer dans les 2 mois.



699 - Warabimochiko - amidon de patate douce - 170 g **contenant :** doypack **- origine :** Japon

Ingrédient : Amidon de patate douce 100%. Description : Le warabimochiko est un amidon traditionnellement extrait des racines de la fougère warabi. En raison de la rareté de cette fougère, l'amidon est ici remplacé par de l'amidon de patate douce. Principal ingrédient du warabimochi, un dessert traditionnel, elle offre une texture douce, légèrement élastique et fondante après cuisson. Saveur : Le warabimochiko a une saveur douce et neutre, avec une légère note végétale et lactée. Utilisation : Pour préparer du warabi-mochi, mélanger progressivement 200 g de warabimochiko avec 800ml d'eau, puis sucrer selon votre goût. Chauffer à feu doux en remuant constamment jusqu'à obtention d'une texture transparente. Une fois cuit, prélever des portions et les plonger dans de l'eau froide pour les refroidir. Égoutter puis saupoudrer de kinako avant de déguster.
Conservation : Conserver dans un endroit frais et sec, à l'abri du soleil. Après ouverture, consommer dans les 2 mois.



713 - Tofu de sésame blanc - 100 g **contenant :** boite plastique **- origine :** Japon

Ingrédients : Eau (78,4%), sésame blanc (10,4%), amidon (9%), sucre (2%), sel (0,2%). Description : Spécialité locale de Nagasaki, le tofu de sésame aurait été apporté par les moines bouddhistes au 17ème siècle, en même temps que la cuisine zen végétarienne. Bien qu'on lui donne le nom de tofu, il ne contient pas de soja. Il peut donc être conservé à température ambiante pendant un an. Produit dans la ville de Sasebo (Nagasaki), ce tofu de sésame est fabriqué selon une manière traditionnelle depuis 3 générations, à partir de kuzu sauvage, de sucre brun produit sur l'île de Kikai et de graines de sésame. Ces dernières sont torréfiées et réduites en pâte par le producteur. Saveur : Douce, torréfiée avec un goût d'arachide. Texture onctueuse proche du pudding. Utilisation : Le tofu de sésame blanc peut se consommer tel quel, en entrée, avec des œufs de poisson tobiko, ou en dessert, saupoudré de cacao ou de matcha. Vous pouvez aussi l'incorporer à des soupes, comme la soupe miso, à une salade thaï ainsi que dans des desserts comme le tiramisu ou le zenzai. Ce produit convient parfaitement au régime végétarien et végétalien. Conservation : Conserver à l'abri de la lumière, de la chaleur et de l'humidité. Ne pas mettre au réfrigérateur. Après ouverture, recouvrir avec du film plastique puis conserver au réfrigérateur et consommer dans les 2 jours.



714 - Tofu de sésame noir - 100 g **contenant :** boite plastique **- origine :** Japon

Ingrédients : Eau (78,4%), sésame noir (10,4%), amidon (9%), sucre (2%), sel (0,2%). Description : Spécialité locale de Nagasaki, le tofu de sésame aurait été apporté par les moines bouddhistes au 17ème siècle, en même temps que la cuisine zen végétarienne. Bien qu'on lui donne le nom de tofu, le tofu de sésame noir ne contient pas de soja. Il peut donc être conservé à température ambiante pendant un an. Produit dans la ville de Sasebo (Nagasaki), ce tofu de sésame est fabriqué selon une manière traditionnelle depuis 3 générations, à partir de kuzu sauvage, de sucre brun produit sur l'île de Kikai et de graines de sésame. Ces dernières sont torréfiées et réduites en pâte par le producteur. Saveur : Douce, torréfiée avec un goût d'arachide. Texture onctueuse proche du pudding. Utilisation : Le tofu de sésame noir peut se consommer tel quel, en entrée parsemé de flocons de shiso ou servi en fines tranches, façon sashimi végétarien, avec un peu d'huile et de wasabi. Vous pouvez aussi le déguster en version sucrée, saupoudré de kinako, matcha, copeaux de coco ou avec du miel. Ce produit convient parfaitement au régime végétarien et végétalien. Conservation : Conserver à l'abri de la lumière, de la chaleur et de l'humidité. Ne pas mettre au réfrigérateur. Après ouverture, recouvrir avec du film plastique puis conserver au réfrigérateur et consommer dans les 2 jours.



715 - Tofu de cacahuète - 100 g **contenant :** boite plastique **- origine :** Japon

Ingrédients : Eau (77,8%), pâte de cacahuète (9%), amidon (8%), sucre (5%), sel (0,2%). Description : Spécialité locale de Nagasaki, il aurait été apporté par les moines bouddhistes au 17ème siècle, en même temps que la cuisine zen végétarienne. Bien qu'on lui donne le nom de tofu, le tofu de cacahuète ne contient pas de soja. Il peut donc être conservé à température ambiante pendant un an. Produit dans la ville de Sasebo (Nagasaki), ce tofu d'arachide est fabriqué à partir de kuzu sauvage, de sucre brun produit sur l'île de Kikai et de cacahuètes locales. Fraîchement cueillies, elles sont séchées au soleil puis pelées à la main et soigneusement broyées pour en faire une pâte de cacahuètes maison. Saveur : Ce tofu possède un goût subtil de cacahuètes et une texture crémeuse, proche du pudding. Utilisation : Le tofu de cacahuètes s'adapte à tous les types de plats : il peut être servi en entrée avec une salade et un filet de sauce soja au dashi, en dessert avec du miel, de la kinako ou du cacao, ou encore pour un petit déjeuner garni de fruits et de fruits secs. Ce produit convient parfaitement au régime végétarien et végétalien. Conservation : Conserver à l'abri de la lumière, de la chaleur et de l'humidité. Ne pas mettre au réfrigérateur. Après ouverture, recouvrir avec du film plastique puis conserver au réfrigérateur et consommer dans les 2 jours.



751 - Tofu de sésame blanc au lait de soja (avec anko et kinako) - 80 g **contenant :** boîte plastique **- origine :** Japon

Ingrédients : Lait de soja (65%), Sésame blanc (13%), Amidon (12%), Sucre (10%) / Anko : Sucre (57%), Haricot rouge Azuki (28%), Sirop d'amidon réduit (15%) / Kinako : Soja (79%), Sucre (20,6%), Huile de sésame (0,3%), Sel (0,1%). Description : Spécialité locale de Nagasaki, ce tofu de sésame est fabriqué de manière traditionnelle à partir de kuzu sauvage, de sucre brun de l'île de Kikai et de graines de sésame torréfiées. Il est accompagné de anko (pâte de haricots rouges azuki) et de kinako (poudre de soja torréfiée), pour un dessert rapide à préparer et délicieux ! Saveur : Douce, torréfiée avec un goût d'arachide. Texture onctueuse proche du pudding. Combiné à l'anko et au kinako, ce tofu aura une saveur plus légère et douce, à la fois gourmande et légèrement grillée. Utilisation : Déballez le tofu de son contenant, recouvrez-le d'abord de l'anko puis saupoudrez de kinako. Conservation : Conserver à température ambiante, à l'abri de la lumière et de la chaleur. Après ouverture, recouvrir de film plastique puis conserver au réfrigérateur et consommer dans les 2 jours.



752 - Tofu de sésame noir au lait de soja (avec anko et kinako) - 80 g **contenant :** boîte plastique **- origine :** Japon

Ingrédients : Lait de soja (65%), Sésame noir (13%), Amidon (12%), Sucre (10%) / Anko : Sucre (57%), Haricot rouge Azuki (28%), Sirop d'amidon réduit (15%) / Kinako : Soja (79%), Sucre (20,6%), Huile de sésame (0,3%), Sel (0,1%). Description : Spécialité locale de Nagasaki, ce tofu de sésame est fabriqué de manière traditionnelle à partir de kuzu sauvage, de sucre brun de l'île de Kikai et de graines de sésame torréfiées. Il est accompagné de anko (pâte de haricots rouges azuki) et de kinako (poudre de soja torréfiée), pour un dessert rapide à préparer et délicieux ! Saveur : Intense, torréfiée avec un goût d'arachide. Texture onctueuse proche du pudding. Combiné à l'anko et au kinako, ce tofu développe une saveur plus douce et équilibrée, à la fois gourmande et légèrement grillée. Utilisation : Déballez le tofu de son contenant, recouvrez-le d'abord d'anko puis saupoudrez de kinako. Conservation : Conserver à température ambiante, à l'abri de la lumière et de la chaleur. Après ouverture, recouvrir de film plastique puis conserver au réfrigérateur et consommer dans les 2 jours.



Céréales et légumineuses 4/4 (voir tarifs page 5)



753 - Tofu de sésame blanc au lait de soja (avec kinako) - 80 g **contenant :** boîte plastique **- origine :** Japon

Ingrédients : Lait de soja (65%), Sésame blanc (13%), Amidon (12%), Sucre (10%) / Kinako : Soja (79%), Sucre (20,6%), Huile de sésame (0,3%), Sel (0,1%). Description : Spécialité locale de Nagasaki, ce tofu de sésame est fabriqué de manière traditionnelle à partir de kuzu sauvage, de sucre brun de l'île de Kikai et de graines de sésame torréfiées. Il est accompagné de kinako (poudre de soja torréfiée), pour un dessert rapide à préparer et délicieux !
Saveur : Douce, torréfiée avec un goût d'arachide. Texture onctueuse proche du pudding. Saupoudré de kinako, ce tofu développe une saveur plus douce, légèrement sucrée et grillée.
Utilisation : Déballez le tofu de son contenant et saupoudrez-le de kinako. Pour plus de gourmandise, ajoutez un filet de sucre noir !
Conservation : Conserver à température ambiante, à l'abri de la lumière et de la chaleur. Après ouverture, recouvrir de film plastique puis conserver au réfrigérateur et consommer dans les 2 jours.



754 - Tofu de sésame noir au lait de soja (avec kinako) - 80 g **contenant :** boîte plastique **- origine :** Japon

Ingrédients : Tofu : Lait de soja (65%), Sésame noir (13%), Amidon (12%), Sucre (10%) / Kinako : Soja (79%), Sucre (20,6%), Huile de sésame (0,3%), Sel (0,1%). Description : Spécialité locale de Nagasaki, ce tofu de sésame est fabriqué de manière traditionnelle à partir de kuzu sauvage, de sucre brun de l'île de Kikai et de graines de sésame torréfiées. Il est accompagné de kinako (poudre de soja torréfiée), pour un dessert rapide à préparer et délicieux !
Saveur : Intense et torréfiée avec un goût d'arachide. Texture onctueuse proche du pudding. Saupoudré de kinako, ce tofu développe une saveur plus douce, légèrement sucrée et grillée.
Utilisation : Déballez le tofu de son contenant et saupoudrez-le de kinako. Pour plus de gourmandise, ajoutez un filet de sucre noir !
Conservation : Conserver à température ambiante, à l'abri de la lumière et de la chaleur. Après ouverture, recouvrir de film plastique puis conserver au réfrigérateur et consommer dans les 2 jours.

Riz cultivés au Japon (voir tarifs page 5)



432 - Riz japonais spécial sushi « Koshihikari » - 300 g — **contenant :** sachet plastique **- origine :** Japon

Ingrédient : Riz 100 %. Description : Le riz koshihikari est un riz à grain court très cultivé et apprécié des japonais pour sa belle apparence lumineuse « hikari ». Il est apprécié au Japon pour son équilibre entre moelleux, brillance et légèreté. Ce riz koshihikari a une belle tenue et un grain très brillant à la saveur douce et légère, et à la mâche agréable. Sa texture légèrement collante révèle toute la finesse du Koshihikari. Utilisation : Savoureux même une fois refroidi, ce riz à gros grains et à la texture élastique est idéal pour la préparation des sushis. Cuisson : Rincer plusieurs fois le riz puis égoutter-le. Mettre le riz dans le cuiseur à riz et y ajouter 1,2 volume d'eau pour 1 volume de riz sec. Pour une cuisson à la casserole, cuire avec un couvercle à feu doux, éteindre le feu 3-5 min après le début de l'ébullition, en vérifiant qu'il n'y ait plus d'eau. Sinon, laissez bouillir un peu plus. Après la cuisson, maintenir au chaud 10 min avec un couvercle puis ajouter le vinaigre à sushi et bien aérer en mélangeant le riz délicatement. Compter 150g de riz sec / 2 pers.
Conservation : Conserver à l'abri de la lumière et de la chaleur.



433 - Riz japonais « Milky Queen » - 300 g — **contenant :** sachet plastique **- origine :** Japon

Ingrédient : Riz 100 %. Description : La variété de riz Milky Queen a la particularité d'être plus collante et plus moelleuse que le Koshihikari. Sa texture moelleuse et douce, qui reste agréable même une fois refroidie, en fait un riz idéal pour ceux qui recherchent une alternative au Koshihikari, avec un caractère gustatif plus marqué. Utilisation : Il s'adapte à tous les types de cuisine et peut se déguster aussi bien chaud que froid, car ses grains se tiennent bien et ne durcissent pas, en faisant un riz idéal pour préparer des bentos ou des onigiris. Cuisson : Rincer plusieurs fois le riz puis égoutter-le. Mettre le riz dans le cuiseur à riz et y ajouter 1,2 volume d'eau pour 1 volume de riz sec. Pour une cuisson à la casserole, cuire avec un couvercle à feu doux, éteindre le feu 3-5 min après le début de l'ébullition, en vérifiant qu'il n'y ait plus d'eau. Sinon, laissez bouillir un peu plus. Après la cuisson, maintenir au chaud 10 min avec un couvercle puis ajouter le vinaigre à sushi et bien aérer en mélangeant le riz délicatement. Compter 150g de riz sec / 2 pers.
Conservation : Conserver à l'abri de la lumière et de la chaleur.



422 - Riz japonais Koshihikari - 1 kg — **contenant :** sachet **- origine :** Japon

Ingrédients : Riz koshihikari 100%. Description : Le riz koshihikari est un riz japonica à grain court, un des plus appréciés et renommés au Japon pour sa belle apparence lumineuse « hikari ». Ce koshihikari est cultivé dans la région d'Ibaraki au Nord du Japon sans pesticide. Saveur : Ce koshihikari a une belle tenue et un grain très brillant à la saveur douce et légère et à la mâche agréable. Utilisation : Ce riz japonais est aussi bien adapté à la cuisine japonaise qu'à la cuisine occidentale. Il peut se déguster aussi bien chaud qu'à température ambiante car ses grains se tiennent très bien et ne durcissent pas même en refroidissant. Cuisson : Rincez plusieurs fois le riz puis égouttez. 1,2 volume d'eau pour 1 volume de riz sec. Après la cuisson, maintenez au chaud 10 minutes puis aérez bien en mélangeant le riz délicatement. Comptez 75 g de riz sec / pers. Conservation : A conserver dans un endroit frais et sec à l'abri de la lumière.



423 - Riz japonais Koshihikari - 5 kg — **contenant :** sachet **- origine :** Japon

Ingrédients : Riz koshihikari 100%. Description : Le riz koshihikari est un riz japonica à grain court, un des plus appréciés et renommés au Japon pour sa belle apparence lumineuse « hikari ». Ce koshihikari est cultivé dans la région d'Ibaraki au Nord du Japon sans pesticide. Saveur : Ce koshihikari a une belle tenue et un grain très brillant à la saveur douce et légère et à la mâche agréable. Utilisation : Ce riz japonais est aussi bien adapté à la cuisine japonaise qu'à la cuisine occidentale. Il peut se déguster aussi bien chaud qu'à température ambiante car ses grains se tiennent très bien et ne durcissent pas même en refroidissant. Cuisson : Rincez plusieurs fois le riz puis égouttez. 1,2 volume d'eau pour 1 volume de riz sec. Après la cuisson, maintenez au chaud 10 minutes puis aérez bien en mélangeant le riz délicatement. Comptez 75 g de riz sec / pers. Conservation : A conserver dans un endroit frais et sec à l'abri de la lumière.



001 - Riz japonais Koshihikari bio - 1 kg — **contenant :** sachet **- origine :** Japon

Ingrédient : Riz BIO. Description : Le riz koshihikari est un riz à grain court très cultivé et apprécié des japonais pour sa belle apparence lumineuse « hikari ». Le riz Masakado hikari mai, cultivé dans la province d'Ibaraki, tire son nom du célèbre shogun Taira Masakado car il est produit sur les terres du berceau historique de ce dernier. Saveur : Riz brillant, doux et léger qui se consomme également très bien froid. Utilisation : Vous pouvez utiliser ce riz de grande qualité dans vos sushis avec nos vinaigres de riz mais il n'a pas besoin d'être vinaigré pour sublimer vos blanquettes et autres plats en sauce.
Cuisson : Rincez plusieurs fois le riz puis égouttez. 1,2 volume d'eau pour 1 volume de riz sec. Après la cuisson, maintenez au chaud 10 minutes puis aérez bien en mélangeant le riz délicatement. Comptez 75 g de riz sec / pers.
Conservation : Conserver à l'abri de la lumière et de la chaleur.



003 - Riz japonais Fukumaru - 1 kg — **contenant :** sachet **- origine :** Japon

Ingrédient : Riz.
Description : Le riz Fukumaru est une nouvelle espèce de riz développée dans la préfecture Ibaraki. Contrairement aux autres types de riz cultivés, les grains de ce riz sont plus gros et plus riches en eau. Saveur: Légère et fine en bouche. Utilisation : Il peut se déguster également froid, il accompagnera très bien les plats en sauce type curry ou blanquette ou vos plats mijotés, mais se consommera aussi en bol ou en sushis. Cuisson : Rincez plusieurs fois le riz puis égouttez. 1,2 volume d'eau pour 1 volume de riz sec. Après la cuisson, maintenez au chaud 10 minutes puis aérez bien en mélangeant le riz délicatement. Comptez 75 g de riz sec / pers. Conservation : Conserver à l'abri de la lumière et de la chaleur.



436 - Riz japonais Fukumaru - 5 kg

contenant : sachet **- origine :** Japon

Ingrédient : Riz.
Description : Le riz Fukumaru est une nouvelle espèce de riz développée dans la préfecture Ibaraki. Contrairement aux autres types de riz cultivés, les grains de ce riz sont plus gros et plus riches en eau. Saveur: Légère et fine en bouche. Utilisation : Il peut se déguster également froid, il accompagnera très bien les plats en sauce type curry ou blanquette ou vos plats mijotés, mais se consommera aussi en bol ou en sushis. Cuisson : Rincez plusieurs fois le riz puis égouttez. 1,2 volume d'eau pour 1 volume de riz sec. Après la cuisson, maintenez au chaud 10 minutes puis aérez bien en mélangeant le riz délicatement. Comptez 75 g de riz sec / pers. Conservation : Conserver à l'abri de la lumière et de la chaleur.



431 - Riz japonais spécial onigiri Fukumaru - 1 kg

contenant : sachet **- origine :** Japon

Ingrédients : Riz 100%. Description : Le riz japonais «Fukumaru» est une variété aux gros grains et à la texture moelleuse et légèrement collante, parfaite pour la réalisation des onigiris, ces célèbres boulettes de riz japonaises. Utilisation : Compter 75 g de riz sec par personne. Rincer plusieurs fois le riz en le frottant délicatement jusqu'à obtention d'une eau claire. Pour 1 volume de riz sec ajouter 1 volume d'eau et 3-4 pincées de sel, puis cuire à la casserole ou au cuiseur à riz.
Saveur : Ce riz possède une saveur douce et légère, qui met en valeur tous les types de garnitures, qu'il s'agisse de poisson, de légumes ou d'autres ingrédients. Il retient bien l'humidité sans être excessivement collant, ce qui le rend facile à manipuler et délicieux même lorsqu'il est froid.
Conservation : A conserver à l'abri de la lumière et de la chaleur.



415 - Riz brun Fukumaru - 1 kg

contenant : sachet **- origine :** Japon

Ingrédients : Riz brun. Description : Ce riz de grande qualité est cultivé au Japon. C'est un riz brun autrement dit un riz à grain entier où seule l'écorce non comestible des grains a été enlevée durant la mouture. Il contient donc encore le son et le germe du riz qui le rendent plus digeste et plus riche en nutriments tels que les fibres végétales, la vitamine B, le fer, le magnésium, le potassium, etc. Saveur : Le riz brun Fukumaru a une texture plus croquante que le riz blanc et celle-ci se garde très bien. Utilisation : Il remplace aisément le riz blanc dans vos sushis mais également vos blanquettes et curry. Mélangez-le à du riz blanc pour apporter couleur et texture à vos plats. Cuisson : Rincez le riz en le frottant avec vos mains puis égouttez. Mettez le riz dans votre cuiseur à riz et ajoutez-y 1,2 volume d'eau pour 1 volume de riz sec. Après la cuisson, maintenez au chaud 10 minutes puis aérez bien en mélangeant le riz délicatement. Comptez 75 g de riz sec / pers. Conservation : A conserver dans un endroit sec et frais, à l'abri de la lumière.



141 - Riz au koji pour pâte de shiokoji - 300 g

contenant : sachet plastique **- origine :** Japon

Ingrédient : Riz 100%.
Description : Riz au koji pour la réalisation de la pâte de Shiokoji. Utilisation : Pour réaliser la pâte, mettre dans un bol 300 g de riz au koji, y ajouter 100g de sel et bien mélanger. Ensuite y verser 50 cl d'eau, mélanger, couvrir et le mettre au réfrigérateur. Il faut mélanger la pâte une fois par jour, pendant 1 à 2 semaines (attention la pâte peu changer de couleur, c'est normal). Une fois que les grains de riz sont devenus complètement mous, c'est que votre pâte est prête. Vous pourrez ensuite l'utiliser pour élaborer un miso ou faire des marinades de viandes, légumes, en les marinant 30 min à 1h avant la cuisson.
Conservation : A conserver dans un endroit sec et frais, à l'abri de la lumière.



681 - Riz au koji pour pâte de shiokoji - 10 kg

contenant : sachet plastique **- origine :** Japon

Ingrédient : Riz 100%.
Description : Riz au koji pour la réalisation de la pâte de Shiokoji. Utilisation : Pour réaliser la pâte, mettre dans un bol 300 g de riz au koji, y ajouter 100g de sel et bien mélanger. Ensuite y verser 50 cl d'eau, mélanger, couvrir et le mettre au réfrigérateur. Il faut mélanger la pâte une fois par jour, pendant 1 à 2 semaines (attention la pâte peu changer de couleur, c'est normal). Une fois que les grains de riz sont devenus complètement mous, c'est que votre pâte est prête. Vous pourrez ensuite l'utiliser pour élaborer un miso ou faire des marinades de viandes, légumes, en les marinant 30 min à 1h avant la cuisson.
Conservation : A conserver dans un endroit sec et frais, à l'abri de la lumière.



723 - Riz ancien japonais de trois couleurs - 150 g

contenant : sachet **- origine :** Japon

Ingrédients : Riz gluant (50%), riz noir (30%), riz rouge (20%). Description : Historiquement, le Japon comptait de nombreuses variétés de riz. Avec la mécanisation, certaines ont été éclipsées par des variétés modernes, plus pratiques à cultiver. Cependant, les riz anciens, bien que plus difficiles à cultiver, sont toujours appréciés pour leur beauté et leur saveur unique. Ce riz ancien combine trois variétés de riz : un riz rouge, riche en tanins et nutriments, un riz complet noir, avec de nombreuses vitamines et protéines grâce à son enveloppe qui recouvre encore le grain, ainsi qu'un riz gluant, le Takayama Mochi, cultivé sans engrais chimiques. Saveur : Une saveur légère de noisette, ainsi qu'un arôme plus parfumé que le riz blanc. Utilisation : Le riz ancien peut être servi simplement cuit à la vapeur avec des plats comme du poisson grillé ou du tofu. Il est également parfait comme base pour des sushis, des onigiris, ou encore intégré dans des bols de riz garnis. Vous pouvez par ailleurs le préparer bouilli à la manière d'un okayu, ou le faire sauter avec des légumes, et même l'ajouter à des salades après l'avoir refroidi.. Conservation : Conserver dans un endroit frais et à l'abri du soleil.



Nouilles japonaises 1/2 (voir tarifs page 5)



400 - Soba premium - Nouilles de sarrasin - 3x150 g — **contenant :** sachet plastique **- origine :** Japon

Ingrédients : Farine de sarrasin, farine de blé, igname japonais, protéines de blé, sel.
Description : Les sobas sont des nouilles de sarrasin qui font partie des pâtes les plus consommées au Japon.
Utilisation : Faites les cuire dans un grand volume d'eau 6 à 7 minutes. Dégustez-les avec une sauce tsuyu à température ambiante ou dans un bouillon.
Conservation : A conserver dans un endroit sec et frais, à l'abri de la lumière.



774 - Soba d'Okuaizu - Nouilles de sarrasin - 200 g — **contenant :** sachet plastique **- origine :** Japon

Ingrédients : Farine de sarrasin (50%), Farine de blé (45%), Sel (3%), Protéine de blé (2%).
Description : Les soba sont des nouilles de sarrasin qui font partie des nouilles les plus consommées au Japon. Ces soba d'exception sont élaborées à partir de farine de sarrasin « Aizu no Kaori » produite dans la région d'Okuaizu, et de farine de blé japonais « Yukichikara ».
Saveur : Les nouilles soba d'Okaizu révèlent la saveur authentique et rustique du sarrasin japonais : une note douce et légèrement torréfiée, équilibrée par une pointe d'amertume qui rappelle les céréales anciennes. Utilisation : Les soba s'apprécient généralement dans un bouillon, accompagnées de divers ingrédients (fruits de mer, oeufs, champignons shiitaké, algues). Elles peuvent aussi être dégustées froides, trempées dans une sauce tsuyu.
Conservation : Conserver à l'abri du soleil et de l'humidité avant et après l'ouverture.



401 - Chasoba premium - 3x160 g — **contenant :** sachet plastique **- origine :** Japon

Ingrédient : Farine de blé, farine de sarrasin, thé vert matcha, sel.
Description : Les chasobas sont des nouilles de sarrasin (soba) au thé vert matcha.
Utilisation : Faites les cuire dans un grand volume d'eau 6 à 7 minutes. Dégustez-les avec une sauce tsuyu à température ambiante ou dans un bouillon.
Conservation : A conserver dans un endroit sec et frais, à l'abri de la lumière.



402 - Somen - Fines nouilles de blé Shimabara Tenobe - 250 g — **contenant :** sachet plastique **- origine :** Japon

Ingrédient : Farine de blé (91,7%), Sel (4,6%), Huile de coton (3,6%), Amidon de pomme de terre (0,1%).
Description : Les somens sont des nouilles japonaises artisanales très fines et blanches à base de farine de blé. On les mange généralement froides en soupe l'été. Depuis 350 ans, ces somen sont fabriquées à l'aide de techniques en constante évolution mais dans le plus pur respect de la tradition. Elles sont devenues un des produits phares de la préfecture de Nagasaki. Mode d'emploi : Faites les cuire 1 min 30 à 2 minutes dans de l'eau bouillante, puis rincez-les à l'eau froide. Dégustez les nouilles froides avec de la sauce mentsuyu, des petits légumes ou chaudes dans une soupe miso.
Conservation : A conserver dans un endroit sec et frais, à l'abri de la lumière.



404 - Somen nouilles de blé Handa - 300 g — **contenant :** sachet plastique **- origine :** Japon

Ingrédient : Farine de blé japonais (94%), Sel (5%), Huile végétale (Huile de coton, Huile de sésame) (1%).
Description : Les somens sont des nouilles japonaises artisanales très fines et blanches à base de farine de blé. On les mange généralement froides en soupe l'été.
Mode d'emploi : Faites les cuire 5 à 6 minutes dans de l'eau bouillante, puis rincez-les à l'eau froide. Dégustez les nouilles froides avec de la sauce mentsuyu, des petits légumes ou chaudes dans une soupe miso.
Conservation : A conserver dans un endroit sec et frais, à l'abri de la lumière.



411 - Somen sans gluten - Fines nouilles de riz - 142 g — **contenant :** sachet **- origine :** Japon

Ingrédients : Farine de riz (88%), amidon de pomme de terre (12%). Description : Les somen sont des nouilles japonaises très fines qui sont traditionnellement faites à partir de farine de blé. Produites avec de la farine de riz, ces somen sont une alternative sans gluten. Toa Foods utilise du riz cultivé localement et n'ajoute aucun additif dans la fabrication de ses somen. Ces nouilles de riz sans gluten gardent un goût, une texture et une couleur similaires aux somen traditionnels. Saveur : Les somen ont une texture ferme et douce. Utilisation : Les nouilles somen peuvent être consommées chaudes, dans un bouillon dashi mais aussi froides, accompagnées d'une sauce mentsuyu, avec des tomates cerises en version salade de pâtes, etc. Instructions de cuisson : Faire cuire dans un grand volume d'eau pendant 3 minutes. Conservation : Conserver dans un endroit frais à l'abri de la lumière.



408 - Udon - Nouilles de blé Goto Tenobe - 300 g

contenant : sachet plastique **- origine :** Japon

Ingrédients : Farine de blé, sel, huile de colza, huile de soja, huile de camélia.
Description : Les udons font partie des pâtes les plus consommées au Japon. Ce sont les pâtes japonaises plus larges, fabriquées à partir de blé tendre.
Mode d'emploi : Faire cuire les udons dans un grand volume d'eau bouillante 6 à 7 minutes selon votre préférence. On les mange généralement dans un bon bouillon dashi ou froides avec de la sauce mentsuyu.
Conservation : Conserver à température ambiante.

NOUVEAU



781- Sanuki udon - nouilles de blé larges - 500 g

contenant : sachet plastique **- origine :** Japon

Ingrédients : Farine de blé (96,4%), Sel (3,6%).
Description : Si au Japon il existe différents types d'udon, ces pâtes japonaises de blé tendre, les Sanuki udon sont les plus consommées. Nés dans la région de Kagawa (autrefois Sanuki) il y a plus de 300 ans, les Sanuki udon sont tout particulièrement appréciés des japonais car ils ont la particularité d'être plus épais et fermes que les autres udon. Mode d'emploi : Faire cuire les udon dans un grand volume d'eau bouillante 13 minutes selon votre préférence. On les mange généralement dans un bon bouillon dashi ou froids avec de la sauce mentsuyu. Conservation : Conserver à température ambiante, à l'abri du soleil. Après ouverture, bien refermer le sachet et conserver dans un endroit frais, à l'abri du soleil.



409 - Sanuki udon - nouilles de blé larges - 10 kg

contenant : sachet plastique **- origine :** Japon

Ingrédients : Blé (96,4%), Sel (3,6%).
Description : Si au Japon il existe différents types d'udon, ces pâtes japonaises de blé tendre, les Sanuki udon sont les plus consommées. Nés dans la région de Kagawa (autrefois Sanuki) il y a plus de 300 ans, les Sanuki udon sont tout particulièrement appréciés des japonais car ils ont la particularité d'être plus épais et fermes que les autres udon.
Mode d'emploi : Faire cuire les udon dans un grand volume d'eau bouillante 13 minutes selon votre préférence. On les mange généralement dans un bon bouillon dashi ou froids avec de la sauce mentsuyu. Conservation : À conserver à l'abri de la lumière, dans un endroit sec et tempéré.



412 - Udon larges Kishimen - 450 g

contenant : sachet **- origine :** Japon

Ingrédients : Farine de blé (92,3%), amidon modifié (4,4%), sel (3,3%). Description : Les kishimen sont une variété de nouilles udon plates et plus larges que les udon traditionnelles. Les kishimen produites par Toa Foods sont fabriquées suivant un procédé traditionnel propre à la région de Hyogo et plus particulièrement à la province de Harima autrefois nommée Banshu, située au cœur du Japon et réputée pour sa production de nouilles sèches.
Saveur : Les kishimen sont des nouilles plates à la texture bien ferme et lisse. Utilisation : Similaires aux udon, les nouilles kishimen peuvent être consommées accompagnées d'un bouillon dashi ou tsuyu, en soupe mais aussi en sauce ou sautées comme dans un pad thaï par exemple. Instructions de cuisson : Faire cuire dans un grand volume d'eau pendant 5-6 minutes. Conservation : Conserver dans un endroit frais à l'abri de la lumière.



410 - Udon sans gluten - Nouilles de riz - 142 g

contenant : sachet **- origine :** Japon

Ingrédients : Farine de riz (88%), amidon de pomme de terre (12%). Description : Les udon sont à l'origine des nouilles de blé qui s'apprécient de différentes façons, chaudes ou froides. Ces udon sont une alternative sans gluten car elles sont uniquement composées de farine de riz et d'amidon de pomme de terre. Pour fabriquer ces udon, l'entreprise Toa Foods utilise du riz cultivé localement ainsi que de l'amidon de pomme de terre réalisé par les meilleures entreprises japonaises de fabrication de farine et d'amidon. Ces nouilles sont certifiées Halal et Casher. Saveur : Épaisses, ces udon sans gluten ont une texture à la fois ferme et moelleuse. Utilisation : Ces nouilles sont parfaites pour les allergiques et intolérants au gluten. Elles s'intègrent très bien aux plats de pâtes japonais classiques comme avec un bouillon à base de sauce soja ou de miso mais aussi dans des recettes plus européennes comme avec une sauce carbonara ou cacio e peppe. Instructions de cuisson : Porter un grand volume d'eau à ébullition, ajouter les nouilles puis diminuer le feu après reprise de l'ébullition. Cuire pendant 7 minutes à feu doux. Conservation : Conserver dans un endroit frais à l'abri de la lumière.



430 - Inaniwa udon - Nouilles de blé premium - 200 g

contenant : sachet **- origine :** Japon

Ingrédients : Farine de blé (93,5%), sel (5,4%), eau (1,1%), fécule de pomme de terre (0%). Description : Les nouilles Inaniwa udon sont des nouilles de qualité supérieure, originaires du quartier d'Inaniwa dans la préfecture d'Akita. Ces nouilles udon, dont la recette remonte à 1665, sont produites avec du blé japonais et de l'eau du mont Kurikoma. Le processus traditionnel de fabrication implique un temps de repos de la pâte plus long, ainsi qu'un pétrissage à la main, qui favorisent l'apparition de bulles d'air responsables de leur l'élasticité. Les Inaniwa udon sont donc plus fines et plus lisses, avec une texture particulièrement moelleuse. Utilisation : Les udon se consomment dans les plats classiques japonais, avec des bouillons à base de sauce soja, dashi ou miso. Elles s'intègrent aussi très bien dans les plats plus européens tels que les pâtes à la carbonara ou les préparations froides du type salades.
Instructions de cuisson : Faire bouillir un grand volume d'eau, ajouter les nouilles et laisser cuire 3 min. Égoutter ensuite les nouilles.
Conservation : Conserver à température ambiante et à l'abri du soleil.



733 - Nouilles de konjac bio - 200 g

contenant : sachet en plastique **- origine :** Japon

Ingrédients : Konjac bio (99,32%), Hydroxyde de calcium. Description : Les nouilles de konjac sont produites avec une poudre de konjac obtenue à partir du tubercule de la plante konjac. Très riche en fibres, le konjac est un aliment très faible en calories (3kcal pour 100g) qui remplit l'estomac et diminue la sensation de faim. Il aide à réguler la glycémie, le taux de cholestérol et il nettoie l'intestin. Saveur : Texture gélatineuse et très riche en eau, avec un goût neutre. Utilisation: Rincez bien les nouilles de konjac avant de les utiliser. Elles doivent être assaisonnées avec des bouillons ou des sauces relativement marqués car elles ont un goût peu prononcé. Très résistantes à la chaleur, elles se consomment aussi bien froides que chaudes. Vous pouvez sans problème les ajouter à une soupe bouillante par exemple. Elles seront délicieuses dans un bouillon au kimchi, sautées avec des légumes et de la sauce soja ou encore avec du saumon et une sauce à la crème, citron et aneth. Conservation : Conserver dans un endroit frais et sec, au réfrigérateur après ouverture.



Nouilles japonaises 1/2 (voir tarifs page 5)



685 - Ramen «Omoide» - 210 g **contenant :** sachet plastique **- origine :** Japon

Ingrédients : Farine de blé (98,27%), Sel (1,23%), Kansui eau alcaline (épaississants (E500, E501)) (0,3%), Germe de blé (0,17%), Lécithine de soja (0,03%)
Description : Ces nouilles de ramen, fabriquées selon une technique artisanale datant de 1960, sont vieilles plus longtemps que les nouilles traditionnelles. De qualité exceptionnelle, elles offrent une texture à la fois ferme et moelleuse. C'est un incontournable pour les amateurs et connaisseurs de ramen depuis des décennies.
Utilisation : Ajoutez ces nouilles de blé dans des ramen au shoyu (à la sauce soja), au sel ou au miso, ou préparez des tanmen avec, ainsi que des plats de nouilles froides. Saveur : Avec leur texture élastique, ces nouilles de blé peuvent s'utiliser dans différentes recettes de soupe de nouilles.
Conservation : A conserver à température ambiante, à l'abri du soleil, de l'humidité et de fortes odeurs.



Epices et condiments 1/4 (voir tarifs page 6)



661 - Shichimi au mikan - mélange de 7 épices - 18 g

contenant : bouteille en verre **- origine :** Japon

Ingrédients : Ecorce de mikan (41,7%), Piment rouge (41,7%), Sésame noir (6,2%), Poivre sansho (4,1%), Shiso vert (2,1%), Gingembre (2,1%), Algue aosa (2,1%)
Description : Le shichimi est un mélange d'épices très utilisé au Japon et considéré comme excellent pour la santé. Il est composé traditionnellement de sept épices, d'où son nom en japonais « shichi » (sept) « mi » (saveur). Ce shichimi combine deux fiertés de la région de Wakayama : l'écorce de mikan Arita et le poivre sansho, tous deux produits localement. Il contient également du gingembre qui apporte de la fraîcheur. Saveur : On ressent en premier les notes citronnées et fraîches du poivre sansho qui laissent place ensuite à une franche sensation de piquant, où l'on décèle la fraîcheur du gingembre et la douce amertume du mikan. Utilisation : Le shichimi relèvera une grande variété de plats tels qu'une salade d'avocat ou des toasts à l'avocat, du tofu, de la viande grillée ou bien encore des pâtes du type udon ou des pommes de terre poêlées. Vous pouvez le mélanger avec du ponzu au mikan pour préparer une vinaigrette pour vos salades. Conservation : Conserver à température ambiante, à l'abri du soleil et de la chaleur. Bien refermer le capuchon et conserver au réfrigérateur après ouverture.



662 - Shichimi au yuzu - Mélange de 7 épices - 25 g

contenant : bouteille en verre **- origine :** Japon

Ingrédients : Poudre de yuzu (67%), piment rouge, écorce de mikan, sésame noir, poivre sansho, algue aonori, graines de chanvre, graines de pavot.
Description : Le shichimi est un mélange d'épices très utilisé au Japon et considéré comme excellent pour la santé. Il est composé traditionnellement de sept épices, d'où son nom en japonais « shichi » (sept) « mi » (saveur). Cette variante contient plus de 60 % de poudre de yuzu. En effet, Il est produit dans la région de Miyazaki, dans le village de Kagura où le yuzu est considéré comme un véritable trésor. La poudre de yuzu est de plus mélangée, dans ce shichimi, à du piment rouge et à de l'écorce de mandarine japonaise mikan. Largement apprécié pour son arôme et sa saveur unique, entre la mandarine et le cédrat, le yuzu complète à merveille les saveurs délicates de la cuisine japonaise. Saveur : Les notes citronnées du yuzu laissent rapidement place à la saveur piquante et vive du piment rouge, qui perdure en bouche.
Utilisation : Le shichimi relèvera une grande variété de plats tels que les soupes de nouilles de type udon, les toasts à l'avocat, les fondues de légumes et viandes, ainsi que les poissons au four et les pommes de terre poêlées. Conservation : Conserver à l'abri de la lumière, de la chaleur et de l'humidité.



731 - Baies de Budo Sansho vert de Wakayama - 15 g

contenant : sachet alu **- origine :** Japon

Ingrédients : Baies de sansho (type Budo) séchées (100%).
Description : Cousines de celles du Sichuan, les baies de sansho sont connues pour être d'excellents conservateurs naturels de viandes et de poissons. Ces baies de sansho sont séchées comme un poivre dit « Budo sansho » et légèrement anesthésiantes. Saveur : Elles ont un parfum d'agrume frais citronné avec un fond épicé et subtilement poivré. Utilisation : Elles s'utilisent entières comme un poivre dans vos soupes, farces de poulet, fonds de sauce ou bien dans un moulin à poivre pour donner de la fraîcheur et de l'acidité à vos plats et desserts type salade de fruits, etc.
Conservation : A conserver dans un endroit sec et frais, à l'abri de la lumière.



782 - Baies de Budo Sansho vert de Wakayama - 40 g

contenant : sachet alu **- origine :** Japon

Ingrédients : Baies de sansho (type Budo) séchées (100%).
Description : Cousines de celles du Sichuan, les baies de sansho sont connues pour être d'excellents conservateurs naturels de viandes et de poissons. Ces baies de sansho sont séchées comme un poivre dit « Budo sansho » et légèrement anesthésiantes. Saveur : Elles ont un parfum d'agrume frais citronné avec un fond épicé et subtilement poivré. Utilisation : Elles s'utilisent entières comme un poivre dans vos soupes, farces de poulet, fonds de sauce ou bien dans un moulin à poivre pour donner de la fraîcheur et de l'acidité à vos plats et desserts type salade de fruits, etc.
Conservation : A conserver dans un endroit sec et frais, à l'abri de la lumière.



732 - Baies de Budo Sansho vert de Wakayama - 250 g

contenant : sachet alu **- origine :** Japon

Ingrédients : Baies de sansho (type Budo) séchées (100%).
Description : Cousines de celles du Sichuan, les baies de sansho sont connues pour être d'excellents conservateurs naturels de viandes et de poissons. Ces baies de sansho sont séchées comme un poivre dit « Budo sansho » et légèrement anesthésiantes. Saveur : Elles ont un parfum d'agrume frais citronné avec un fond épicé et subtilement poivré. Utilisation : Elles s'utilisent entières comme un poivre dans vos soupes, farces de poulet, fonds de sauce ou bien dans un moulin à poivre pour donner de la fraîcheur et de l'acidité à vos plats et desserts type salade de fruits, etc.
Conservation : A conserver dans un endroit sec et frais, à l'abri de la lumière.



712 - Sansho mariné à la sauce soja - 30 g

contenant : sachet aluminium **- origine :** Japon

Ingrédients : Baies de sansho (sansho, sel) (75%), sauce soja (soja délipidé, sel, blé, soja) (25%).
Description : Ce poivre sansho produit dans la ville de Tanba, préfecture de Hyogo, a été cuit avec de la sauce soja avant d'être séché pour produire une épice au parfum frais et épicé, avec un bel umami, qui s'utilise en condiment. Saveur : Le parfum citronné et piquant des baies sansho se marie à la sauce soja pour obtenir une épice plus ronde, chargée en umami, avec une texture moelleuse. Utilisation : Ces baies de sansho peuvent s'utiliser entières pour assaisonner une soupe, un bouillon ou une marinade, ou, broyées dans un moulin à poivre, pour assaisonner toutes sortes de plats (dorade, porc pané, poêlée de champignons, etc.) et leur apporter fraîcheur, piquant et profondeur. Conservation : Conserver au réfrigérateur et consommer rapidement.

NOUVEAU



818 - Pâte d'umeboshi - 150 g — **contenant :** doypack **- origine :** Japon

Ingrédients : Prune Ume (76,65%), Saumure (Sirop d'amidon réduit (12%), Sel (5%), Tréhalose (3%), Alcool (2%), Vinaigre brassé (1%), Acidifiant (E330) (0,2%), Edulcorant (E955) (0,15%). Description : L'umeboshi, aussi appelée prune salée, est une variété de prune japonaise proche de l'abricot. La pâte d'umeboshi est un condiment très populaire et apprécié au Japon. Cette pâte au goût élégant et raffiné possède une faible teneur en sel (5%), fabriquée sans conservateurs ni colorants. Utilisation : Utiliser comme ingrédient secret dans la sauce à steak aromatisée aux prunes, la sauce soja aux prunes, la sauce aux prunes, la mayonnaise aux prunes, la vinaigrette, etc.
Saveur : Une pâte légèrement salée et acidulée, fidèle à la saveur des prunes japonaises.
Conservation : Conserver à température ambiante et à l'abri de la lumière. Après ouverture, conserver au réfrigérateur.



688 - Pâte d'umeboshi - 500 g — **contenant :** sachet plastique **- origine :** Japon

Ingrédients : Prune Ume (76,65%), Saumure (Sirop d'amidon réduit (12%), Sel (5%), Tréhalose (3%), Alcool (2%), Vinaigre brassé (1%), Acidifiant (E330) (0,2%), Edulcorant (E955) (0,15%). Description : L'umeboshi, aussi appelée prune salée, est une variété de prune japonaise proche de l'abricot. La pâte d'umeboshi est un condiment très populaire et apprécié au Japon. Cette pâte au goût élégant et raffiné possède une faible teneur en sel (5%). Elle est fabriquée sans conservateurs ni colorants. Utilisation : Utiliser comme ingrédient secret dans la sauce à steak aromatisée aux prunes, la sauce soja aux prunes, la sauce aux prunes, la mayonnaise aux prunes, la vinaigrette, etc.
Saveur : Une pâte légèrement salée et acidulée, fidèle à la saveur des prunes japonaises.
Conservation : Conserver à température ambiante et à l'abri de la lumière. Après ouverture, conserver au réfrigérateur.



329 - Umeboshi Nanko adoucies - prunes japonaises moins salées - 150 g — **contenant :** boîte plastique **- origine :** Japon

Ingrédients : Prune Ume (76,65%), Saumure (Sirop d'amidon réduit (12%), Sel (5%), Tréhalose (3%), Alcool (2%), Vinaigre brassé (1%), Acidifiant (E330) (0,2%), Edulcorant (E955) (0,15%). Description : L'umeboshi, aussi appelée prune salée, est une variété de prune japonaise proche de l'abricot. Son goût salé est très populaire et apprécié au Japon. Elle a des qualités médicinales remarquables : elle neutralise la fatigue, stimule la digestion, et élimine les toxines.
Utilisation : Les umeboshi sont habituellement mangées avec du riz, dans les onigiris dans les sauces pour crudités, poissons, mais peuvent également être infusées dans la sauce soja ou même dans le thé vert. Saveur : Ces umeboshi sont douces et ont une saveur très fruitée et délicate avec un goût salé marqué.
Conservation : A conserver dans un endroit sec et frais, à l'abri de la lumière. Après ouverture, conserver au réfrigérateur.



755 - Umeboshi Nanko traditionnelles - prunes japonaises salées - 150 g — **contenant :** boîte plastique **- origine :** Japon

Ingrédients : Prune Ume (80%), Sel (20%).
Description : L'umeboshi, aussi appelée prune salée, est une variété de prune japonaise proche de l'abricot qui a été saumurée puis fermentée. Son goût salé est très populaire et apprécié au Japon. Elle a des qualités médicinales remarquables : elle neutralise la fatigue, stimule la digestion, et élimine les toxines. Ces prunes Nanko de la préfecture de Wakayama ont été marinées dans du gros sel selon une méthode traditionnelle et n'ont subi aucun processus de désalinisation ou d'assaisonnement. Elles sont très salées (20% de teneur en sel).
Saveur : L'umeboshi a une saveur très fruitée et délicate avec un goût salé très marqué. Utilisation : Les umeboshi sont habituellement dégustées avec du riz, dans les onigiris, dans les sauces pour crudités, poissons, mais peuvent également être infusées dans la sauce soja ou même dans le thé vert.
Conservation : Avant ouverture, conserver à température ambiante et à l'abri du soleil et de la chaleur. Après ouverture, conserver au réfrigérateur.



221 - Purée de jeunes prunes ume - 200 g — **contenant :** bouteille plastique - **origine** : Japon

Ingrédient : Ume (prune japonaise).
Description : Cette purée a été réalisée à partir de jeunes prunes, pas encore colorées ce qui lui donne sa couleur verte.
Saveur : Très fruitée avec une belle acidité.
Utilisation : Cette purée s'utilisera pour apporter un goût fruité à des préparations sucrées comme salées. Elle est délicieuse en vinaigrette, pour réaliser des sauces. En dessert, elle accompagnera à merveille le chocolat.
Conservation : A conserver au réfrigérateur.



722 - Confiture de prune ume - 100 g — **contenant :** pot en verre **- origine :** Japon

Ingrédients : Prune ume (58%), sucre (42%). Description : Cette confiture de prune est produite dans une ferme située à Hida-Takayama, dans la préfecture de Gifu. Les prunes, à l'origine vertes, prennent une jolie teinte jaune en murissant. Elles dégagent un doux parfum de pêche et ont une saveur fruitée gourmande. Elles sont combinées à du sucre de Tanegashima. Saveur : Une confiture de prune aussi délicieuse qu'un dessert, avec une attaque fruitée vive, une saveur acidulée et une pointe d'umami. Utilisation : La confiture de prune peut se consommer simplement, en tartine, mais elle sera idéale pour garnir un yaourt nature ou avec de la glace à la vanille. Très peu sucrée, elle peut également s'utiliser dans vos préparations telles que les tartes, avec de la crème chantilly ou dans des muffins. Conservation : Conserver à température ambiante. Après ouverture, conserver au réfrigérateur et consommer dans les 2 semaines.



220 - Cristaux d'umeboshi au shiso - 11 g — **contenant** : doypack - **origine** : Japon

Ingrédients : Ume (prune japonaise), vinaigre d'ume au shiso, sel.
Description : Ces cristaux d'umeboshi au shiso, sont obtenus par un procédé artisanal. Les prunes blanches, « Nankô ume », sont macérées dans du vinaigre au shiso (basilic japonais), elles sont ensuite réduites en pâte puis séchées.
Saveur : Acidulée et salée.
Utilisation : Saupoudré sur du riz, des crudités ou sur un poisson cru, les cristaux d'umeboshi au shiso apporteront à vos plats croquant et acidité.
Conservation : A conserver au réfrigérateur.



Epices et condiments 2/4 (voir tarifs page 6)



235 - Flocons croustillants de prune ume bio - 50 g — **contenant :** bouteille en verre **- origine :** Japon

Ingrédients : Prune ume bio (80%), sel (20%). Description : Ces flocons de prune ume sont réalisés à partir de prunes acides de la région de Kumano. Elles sont mises à macérer avec du sel dans des tonneaux en bois de prunier pendant 3 ans. Cette longue maturation révèle le parfum et l'umami des prunes qui sont ensuite gelées puis séchées avant d'être réduites en flocons. Saveur : Une belle acidité soulignée par le fruité et le salé des prunes. Utilisation : En plus de pouvoir s'utiliser à la manière d'un furikake que l'on saupoudre sur du riz ou dans des onigiri, les flocons d'ume se marient particulièrement bien avec la viande. Vous pouvez les mélanger à du ponzu ou à une sauce taré pour gyoza, en mettre un peu sur votre poulet frit, votre porc bouilli, etc. Ils vous permettront de réaliser de magnifiques mélanges d'épices. Bien sûr, les flocons sont également délicieux avec le fromage comme le chèvre ou la feta ! Conservation : A conserver dans un endroit sec et frais, à l'abri de la lumière.



236 - Flocons croustillants de prune ume bio - 300 g — **contenant :** sachet **- origine :** Japon

Ingrédients : Prune ume bio (80%), sel (20%). Description : Ces flocons de prune ume sont réalisés à partir de prunes acides de la région de Kumano. Elles sont mises à macérer avec du sel dans des tonneaux en bois de prunier pendant 3 ans. Cette longue maturation révèle le parfum et l'umami des prunes qui sont ensuite gelées puis séchées avant d'être réduites en flocons. Saveur : Une belle acidité soulignée par le fruité et le salé des prunes. Utilisation : En plus de pouvoir s'utiliser à la manière d'un furikake que l'on saupoudre sur du riz ou dans des onigiri, les flocons d'ume se marient particulièrement bien avec la viande. Vous pouvez les mélanger à du ponzu ou à une sauce taré pour gyoza, en mettre un peu sur votre poulet frit, votre porc bouilli, etc. Ils vous permettront de réaliser de magnifiques mélanges d'épices. Bien sûr, les flocons sont également délicieux avec le fromage comme le chèvre ou la feta ! Conservation : A conserver dans un endroit sec et frais, à l'abri de la lumière.



237 - Flocons croustillants de shiso bio - 45 g — **contenant :** bouteille en verre **- origine :** Japon

Ingrédients : Shiso bio (60%), sel (20%), vinaigre de ume bio (20%). Description : Les flocons de shiso rappellent les furikake que l'on saupoudre traditionnellement sur le riz. Ils sont fabriqués à partir de feuilles de shiso rouge cultivé biologiquement à Wakayama. Pour un flacon de 45g, 237 feuilles de shiso sont mélangées à du sel et du vinaigre de prune ume bio. Elles sont ensuite séchées de manière à mettre en valeur leur couleur et leur parfum intense. Saveur : Un équilibre doux entre le salé et le fruité avec un parfum intense de shiso qui rappelle le cranberry et l'hibiscus. Utilisation : A la manière des furikake, ils parfumeront le riz et les onigiri mais leur utilisation est bien plus large comme saupoudrés sur du fromage frais ou une mozzarella avec un filet d'huile d'olive. Le salé fin et l'arôme fruité du shiso se marient très bien avec les poissons, les pâtes ou les pizzas. Enfin, ces flocons donneront du pep's à vos salades de fruits. Conservation : A conserver dans un endroit sec et frais, à l'abri de la lumière.



238 - Flocons croustillants de shiso bio - 300 g — **contenant :** sachet **- origine :** Japon

Ingrédients : Shiso bio (60%), sel (20%), vinaigre de ume bio (20%). Description : Les flocons de shiso rappellent les furikake que l'on saupoudre traditionnellement sur le riz. Ils sont fabriqués à partir de feuilles de shiso rouge cultivé biologiquement à Wakayama. Pour un flacon de 45g, 237 feuilles de shiso sont mélangées à du sel et du vinaigre de prune ume bio. Elles sont ensuite séchées de manière à mettre en valeur leur couleur et leur parfum intense. Saveur : Un équilibre doux entre le salé et le fruité avec un parfum intense de shiso qui rappelle le cranberry et l'hibiscus. Utilisation : A la manière des furikake, ils parfumeront le riz et les onigiri mais leur utilisation est bien plus large comme saupoudrés sur du fromage frais ou une mozzarella avec un filet d'huile d'olive. Le salé fin et l'arôme fruité du shiso se marient très bien avec les poissons, les pâtes ou les pizzas. Enfin, ces flocons donneront du pep's à vos salades de fruits. Conservation : A conserver dans un endroit sec et frais, à l'abri de la lumière.



683 - Cristaux de sel à l'ume «Itoshio» - 25 g — **contenant :** flacon en verre **- origine :** Japon

Ingrédients : Sel (66%), Kombu (25%), Umeboshi (Ume, Sel) (6%), Vinaigre de shiso et ume (Eau, Ume, Shiso, Sel) (3%)
Description : Le sel au kombu et à la prune combine le sel Mataichi d'Itoshima, le sel Yakatame de Nagasaki, le kombu d'Itoshima et les prunes Kishu Nanko. Les algues nutritives sont broyées et mélangées avec de fins flocons de sel. Le kombu croquant et légèrement sucré s'associe à la saveur de la prune.
Utilisation : Parfaits pour préparer des onigiris, ils peuvent également servir d'assaisonnement à vos pâtes ou salades, ou s'incorporer à vos recettes de poissons en croûte et de légumes gratinés au four. Saveur : Une belle saveur umami, accentuée par la prune salée.
Conservation : A conserver à température ambiante.



684 - Cristaux de sel au kombu «Itoshio» - 25 g — **contenant :** flacon en verre **- origine :** Japon

Ingrédients : Sel (72%), Kombu (28%)
Description : Ces cristaux de sel mélangent le kombu d'Itoshima, le sel Mataichi d'Itoshima et le sel Yakatame de Nagasaki, créant un sel riche en minéraux marins. Les algues de haute qualité, riches en nutriments, sont broyées et mélangées avec de fins flocons de sel. Ce sel est léger, croustillant et légèrement sucré.
Utilisation : Les cristaux de sel permettent d'assaisonner des pâtes ou des salades, tout en apportant une touche croquante à vos préparations. Parfaits pour préparer des onigiris, ils peuvent également s'incorporer à vos recettes de poissons en croûte et de tempura.
Saveur : Une douce saveur umami iodée. Conservation : A conserver à température ambiante.



201 - Sirop de shiso concentré - 300 ml — **contenant :** bouteille en verre **- origine :** Japon

Ingrédients : Sucre, shiso, acide citrique (E330) Description : Le shiso est un aromate japonais de la même famille que la menthe, plus connu sous le nom de basilic japonais. Au Japon il est utilisé en cuisine, où il accompagne par exemple les sashimi, mais également en médecine car le shiso recèle de nombreuses propriétés médicinales. Saveur : Douce et épicée, avec des notes de cannelle, coriandre. Légèrement sucré. Utilisation : Ce sirop peut se boire dilué avec 4-5 volumes d'eau. Il se marie aussi très bien avec les alcools tels que la bière, le shochu ou le cidre par exemple. Vous pouvez l'intégrer à vos smoothies et vos desserts (gelées, ganaches, granités, bavaroises, crèmes), le mettre sur du yaourt ou encore de la glace. Mélangez-le avec un peu d'huile d'olive pour faire une sauce vinaigrette qui accompagnera à merveille un carpaccio de poulpe. Conservation : A conserver dans un endroit sec et frais, à l'abri de la lumière. Au réfrigérateur après ouverture.



721 - Pâte de shiso vert - 45 g — **contenant :** pot en verre **- origine :** Japon

Ingrédients : Shiso vert (42%), huile d'olive (40%), sel (12%), ail (6%). Description : La feuille de shiso vert, aussi appelée basilic japonais, est souvent utilisée en décor sur des plats ou dans des bentos, mais découvrez sa saveur authentique dans cette pâte très concentrée. Ce format lui permet de conserver sa saveur et sa fraîcheur, et il suffit d'en utiliser une petite quantité pour obtenir une saveur intense. Saveur : Le shiso vert est une plante de la même famille que la menthe, qui a un goût frais qui rappelle la menthe et la coriandre. Cette pâte possède un bon goût de shiso, une saveur salée discrète et une texture fine, qui la rend très agréable en bouche. Utilisation : Le shiso se marie bien avec une large variété de plats, aussi bien japonais qu'occidentaux. Utilisez cette pâte en assaisonnement de finition de viandes, poissons ou sashimis, ou encore en accompagnement de tofu froid ou d'oden par exemple. La pâte de shiso peut également être utilisée à la manière d'une tapenade ou d'un pesto sur une tartine de pain ou dans des pâtes pour leur donner une touche japonaise. Conservation : Conserver à température ambiante. Après ouverture, conserver au réfrigérateur et consommer dans le mois.



166 - Cristaux de sauce soja - 20 g — **contenant** : fiole **- origine** : Japon

Ingrédients : Soja, blé, sel, épaississant (gomme xanthane).
Description : Ces cristaux de sauce soja novateurs ont été obtenus par une sauce soja concentrée puis lyophilisée. Ils permettent d'apporter à la fois goût et texture aux préparations salées.
Saveur : Goût fumé et salé. Utilisation : Les cristaux de sauce soja se saupoudrent aussi bien sur les salades de crudités, que sur les tartares de poissons ou de viande et grillades. C'est un délice sur un carpaccio de bœuf, ou plus simplement sur un œuf au plat. On peut aussi en saupoudrer sur une glace à la vanille. Conservation : À conserver à l'abri de la lumière, dans un endroit sec et tempéré.



657 - Sel rare de l'île d'Awaji - Onokoro shizuku shio - 75 g — **contenant :** sachet plastique **- origine :** Japon

Ingrédient : Eau de mer 100%. Description : Ce sel est récolté à Goshikicho sur l'île d'Awaji, considérée dans la mythologie japonaise comme la terre originelle. Il tire son nom « goutte d'Onokoro » de la célèbre légende japonaise racontant la création de la première île du Japon, l'île Onokoro, par les dieux Izanagi-no-Mikoto et Izanami-no-Mikoto. Après avoir été récolté, le sel cristallise naturellement par séchage solaire. Il est ensuite lentement torréfié avec des copeaux de bois pour faire ressortir son goût iodé avant d'être laissé à reposer dans des barils de cèdre. Habituellement, le sel représente 1% du volume d'eau de mer utilisée et ce sel rare représente 1/10ème du volume de sel produit. Sans aucun additif ni conservateur, il préserve les minéraux et oligo-éléments présents dans l'eau de mer. Saveur : Il possède une saveur umami unique, obtenue grâce à la fabrication traditionnelle et à la cristallisation lente et naturelle. Il a un bel aspect cristallisé et une saveur salée douce et subtile. Les gros morceaux de ce sel fondent comme des flocons de neige en bouche. Utilisation : Il s'agit d'un sel de finition au beau grain qui sera parfait sur du wasabi pour accompagner un steak, sur de la daurade ou du calamar arrosé de jus de citron, ou encore pour réhausser les saveurs naturelles des légumes grillés ou cuits à la vapeur. Vous pouvez également déguster ce sel dans une salade de crudités accompagnée d'un filet d'huile d'olive. Conservation : Conserver dans un endroit frais et à l'abri du soleil, au réfrigérateur après ouverture.



227 - Sel au yuzu - 38 g — **contenant :** pot en verre **- origine :** Japon

Ingrédients : Halite (sel gemme), poudre d'écorces de yuzu grillées. Description : Ce sel au yuzu est produit à partir d'eau salée extraite d'une carrière vieille de plusieurs millions d'années. En résulte un sel très doux qui complète parfaitement la légère amertume des écorces de yuzu. Saveur : subtil arôme floral du yuzu, légère amertume du zeste combinée au salé des cristaux de sel. Utilisation : Traditionnellement ce sel au yuzu est utilisé avec les beignets tempura et autres plats frits ainsi que les sashimi. Il relèvera subtilement vos plats vapeurs et en bouillons tels qu'une papillote de cabillaud ou une poêlée de légumes. Vos grillades ne seront pas en reste : brochettes de poulet ou de bœuf, gambas à la plancha ou rouget grillé par exemple, se marieront parfaitement avec ce sel. Vous pouvez également en mettre sur votre salade de fruits ou coupe de crème glacée à la vanille. Le sel au yuzu accompagnera très bien la tequila. Conservation : A conserver dans un endroit sec et frais, à l'abri de la lumière.



061 - Yuzu kosho vert - 50 g — **contenant :** pot en verre **- origine :** Japon

Ingrédients : Piment, sel, écorces de yuzu
Description : Le yuzu Kosho est une pâte de piment au yuzu, très appréciée des japonais pour la soupe miso ou les sashimi.
Saveur : Bel équilibre entre le piment vert et la fraicheur du yuzu, sans amertume.
Utilisation : Il relève les assaisonnements, marinades ou sauces. Il accompagne les poissons ou viandes grillés, légumes, tartares de bœuf, mais attention le piment est puissant !
Conservation : A conserver dans un endroit sec et frais, à l'abri de la lumière. Au réfrigérateur après ouverture.



062 - Yuzu kosho vert - 200 g — **contenant :** sachet plastique **- origine :** Japon

Ingrédients : Piment, sel, écorces de yuzu
Description : Le yuzu Kosho est une pâte de piment vert au yuzu, très appréciée des japonais pour la miso soupe ou les sashimi.
Saveur : Bel équilibre entre le piment et la fraicheur du yuzu, sans amertume.
Utilisation : Il relève les assaisonnements, marinades ou sauces. Il accompagne les poissons ou viandes grillés, légumes, tartares de bœuf, mais attention le piment est puissant !
Conservation : A conserver dans un endroit sec et frais, à l'abri de la lumière. Au réfrigérateur après ouverture.



Epices et condiments 3/4 (voir tarifs page 6)

NOUVEAU



814 - Yuzu kosho vert bio - 200 g — **contenant :** doypack **- origine :** Japon

Ingrédients : Yuzu bio (73%), Piment vert bio (15%), Sel (12%). Description : Le yuzu kosho vert est un condiment japonais associant du yuzu et du piment vert relevés avec du sel, particulièrement apprécié pour son parfum intense et sa saveur fraîche et piquante. Élaboré à partir de yuzu et de piment cultivés par le producteur, ce yuzu kosho contient de petits morceaux de yuzu qui apportent une belle présence aromatique. Sa texture et son goût permettent de l'utiliser en petite quantité pour relever facilement de nombreux plats. Utilisation : Parfait pour accompagner des nouilles, fondues japonaises, viandes grillées, légumes, yakitori, sashimi, soupes, ou intégrer dans une sauce, vinaigrette ou marinade. Saveur : Très aromatique et frais, ce yuzu kosho développe d'abord les notes vives et citronnées du yuzu vert, suivies par une chaleur pimentée. Son goût est relevé, mais laisse une place importante aux arômes du yuzu. Conservation : Conserver à l'abri du soleil, de la chaleur et de l'humidité.



063 - Yuzu kosho noir - 50 g — **contenant :** pot en verre **- origine :** Japon

Ingrédients : Piment, sel, écorces de yuzu, charbon de bambou
Description : Le yuzu Kosho noir est une pâte de piment au yuzu et au charbon pour lui donner sa belle couleur noir.
Saveur : Bel équilibre entre le piment vert et la fraicheur du yuzu, sans amertume.
Utilisation : Il relève les assaisonnements, marinades ou sauces. Il accompagne les poissons ou viandes grillés, légumes, tartares de bœuf, mais attention le piment est puissant !
Conservation : A conserver dans un endroit sec et frais, à l'abri de la lumière. Au réfrigérateur après ouverture



064 - Kabosu kosho rouge - 50 g — **contenant :** pot en verre **- origine :** Japon

Ingrédients : Ecorces de Kabosu, piment, sel
Description : Le Kabosu Kosho est une pâte de piment avec du Kabosu (agrume japonais) comme le yuzu kosho.
Saveur : Bel équilibre entre le piment vert et la fraicheur du Kabosu.
Utilisation : Il relève les assaisonnements, marinades ou sauces. Il accompagne les poissons ou viandes grillés, légumes, tartares de bœuf, mais attention le piment est puissant !
Conservation : A conserver dans un endroit sec et frais, à l'abri de la lumière. Au réfrigérateur après ouverture



692 - Ume kosho - pâte de piment à la prune ume - 300g — **contenant :** poche plastique **- origine :** Japon

Ingrédients : Pâte de chair d'ume (Prune ume (47,2%), Sel, Shiso), Piment rouge saumuré (Piment rouge (25,7%), Sel).
Description : L'ume kosho est un condiment fermenté traditionnel alliant la chair de la prune ume Benisaishi, une variété renommée de Fukui pour sa texture tendre et juteuse, et du piment rouge. Ce mélange est fermenté dans une saumure de sel et d'épices, puis broyé pour obtenir une pâte au profil aromatique intense.
Utilisation : S'utilise pour relever des plats de fruits de mer, de la viande rouge grillée, du saumon fumé, des makis et sushi, du fromage à pâte dure, de la mayonnaise, ou encore des fritures. Saveur : La bouche est gourmande, fruitée, accompagnée d'une acidité et d'un piquant modéré.
Conservation : Conserver dans un endroit frais (idéalement au réfrigérateur). Après ouverture, conserver au réfrigérateur et consommer rapidement.



057 - Yuzu kosho liquide « Marcy » - 100 g — **contenant :** bouteille en verre **- origine :** Japon

Ingrédients : Vinaigre brassé, Yuzu kosho (Yuzu (23%), Piment vert, Sel), Piment rouge. Description : Le nom « Marcy » rend hommage au chef Masashi Kio, qui a participé à l'élaboration de cette délicieuse sauce de yuzu kosho liquide. Le vinaigre ajouté par le producteur apporte beaucoup de fraîcheur et une acidité plus marquée que dans le yuzu kosho traditionnel, en faisant un véritable ingrédient secret de vos futurs plats. Saveur : Piquante, fraîche et citronnée. Utilisation : Contrairement au yuzu kosho traditionnel plus ferme, ce format liquide est plus facile d'utilisation pour intégrer une sauce ou une mayonnaise par exemple. Le yuzu kosho est idéal pour assaisonner un bouillon, des pâtes, accompagner un fish and chips ou une pizza ! Cette sauce fraîche et relevée relèvera également vos vinaigrettes, poêlées de légumes, fritures ou grillades de viandes et poissons. Conservation : A conserver dans un endroit sec et frais, à l'abri de la lumière.



321 - Bakasco - Sauce pimentée au yuzu - 60 ml — **contenant :** bouteille en verre **- origine :** Japon

Ingrédients : Jus de yuzu (60%), vinaigre de kaki (35%), sel (4,75%), écorce de yuzu (0,20%), piment rouge (0,05%). Description : Cette sauce d'un genre nouveau est un condensé du charme de Tokushima. C'est une sauce pimentée, fruitée et rafraîchissante qui combine le jus de yuzu et le vinaigre de kaki au piment, tout en conservant la saveur de chaque ingrédient. Bakasco, dont le nom évoque évidemment le célèbre Tabasco, a été nommé d'après Bando (« Ba ») et Kawazoe (« Ka »), les deux producteurs situés à Tokushima qui se sont associés pour créer ce condiment riche en saveur. Saveur : Après l'acidité du vinaigre de kaki, enveloppée d'un doux parfum de yuzu, on découvre un goût percutant et pimenté. Utilisation : Versez une ou deux gouttes de cette sauce sur des pâtes, une pizza, ou des frites pour un goût rafraîchissant et relevé. Utilisez-la avec un burger, des tacos, pour assaisonner un tartare de bœuf, un ceviche, un carpaccio ou un gaspacho. On peut également l'ajouter dans un bouillon de nouilles ramen ou udon. Cette sauce se marie très bien avec les sashimi, les okonomiyaki et la cuisine japonaise en général. Conservation : Conserver à température ambiante, à l'abri de la lumière. Après ouverture, conserver au réfrigérateur.



230 - Wasabi râpé véritable en pâte - 42 g

contenant : tube - **origine** : Japon

Ingrédients : Wasabi (environ 45%), fibre alimentaire, amidon, sel, huile végétale, sorbitol, cyclodextrine, aromates, acidifiant (E330), colorant (E102, E133) (certains ingrédients contiennent du soja). Description : Le wasabi en pâte, souvent appelé « moutarde japonaise », est un condiment utilisé dans la cuisine japonaise. Notre pâte ne contient que du wasabi véritable et pas du tout de raifort. Le wasabi utilisé dans cette pâte est cultivé au pied du mont Amagi, région très pluvieuse au sol riche dans la péninsule d'Izu, connue pour la qualité de son wasabi. Saveur : Fraîche et piquante, typique du wasabi. Utilisation : Le wasabi en pâte va très bien avec le poisson cru, il est utilisé pour relever sashimis et sushis, il va aussi très bien avec les nouilles « soba », la viande rouge, l'anguille grillée, le tofu froid « hiyayakko » ou sur les « ochazuke », bol de riz sur lequel de l'eau chaude ou du thé vert est versé. Conservation : À conserver à l'abri de la lumière, dans un endroit sec et frais. Au réfrigérateur après ouverture.



644 - Huile au wasabi - 65 g

contenant : bouteille en verre - **origine** : Japon

Ingrédients : Huile de maïs (98,54%), épices (graine de moutarde) (1,16%), wasabi (0,3%). Description : Découvrez une huile inédite et aromatisée au goût de wasabi. Le wasabi est un condiment de la cuisine japonaise que l'on retrouve souvent sous forme de pâte et connu pour son goût frais et piquant. Expert en huile, notre producteur a su extraire le goût raffiné du wasabi en le faisant lentement mariner dans l'huile de maïs qu'il produit lui-même. Il en résulte une huile concentrée en saveur qui fait ressortir le piquant de wasabi. Saveur : Une huile concentrée, parfumée avec toute la fraîcheur et le piquant du wasabi. Utilisation : Il s'agit d'une huile de finition qui, avec quelques gouttes, assaisonnera à la perfection un bol de negitoro mais aussi un steak ou un carpaccio. Elle donnera du pep's à vos assaisonnements de crudités et accompagnera parfaitement vos poissons crus. Avec son goût piquant et rafraîchissant, vous pourrez utiliser l'huile au wasabi pour assaisonner vos pizzas ou relever vos soupes et vos bouillons.
Conservation : Conserver à l'abri de la lumière.



645 - Huile au yuzu - 65 g

contenant : bouteille en verre - **origine** : Japon

Ingrédients : Huile de maïs (99%), huile de yuzu (1%). Description : Découvrez une huile aromatisée inédite au goût de yuzu. Le yuzu est un agrume japonais de petite taille au parfum complexe et subtil entre la mandarine et le cédrat très convoité pour son jus puissant. Pour réaliser cette huile, le producteur utilise le zeste de fruits japonais issus notamment de la préfecture de Kôchi après que le jus ait été pressé. Le producteur extrait délicatement et sans chauffe, les composants huileux et parfumés contenus dans le zeste du yuzu pour ne pas les dénaturer. Ils sont ensuite combinés à de l'huile de maïs produite par le producteur pour donner une huile concentrée, à l'arôme subtil de yuzu. Saveur : Une huile concentrée et pleine de saveur au goût rafraîchissant de yuzu. Utilisation : Quelques gouttes de cette huile de finition sont suffisantes pour assaisonner du poisson mariné ou des pâtes froides à la japonaise comme des zaru udon ou des zaru soba. Vous pourrez aussi l'utiliser pour réaliser des vinaigrettes. Conservation : Conserver à l'abri de la lumière.



646 - Huile au gingembre - 65 g

contenant : bouteille en verre - **origine** : Japon

Ingrédients : Huile de maïs (99%), extrait de gingembre (1%). Description : Découvrez une huile aromatisée inédite au goût de gingembre. Le gingembre est une épice largement utilisée dans la cuisine asiatique mais aussi japonaise pour assaisonner une large variété de plats. Pour réaliser cette huile naturelle parfumée, le producteur extrait délicatement et sans chauffe du gingembre, le composant huileux contenu entre la chair et la peau du rhizome afin de conserver son parfum puissant et l'associe à son huile de maïs pour créer une huile concentrée. Saveur : Une huile concentrée qui révèle tout le piquant du gingembre avec quelques gouttes. Utilisation : Cette huile de finition sera parfaite pour assaisonner un steak aux poivrons, du porc au gingembre ou des plats de cuisine chinoise. Conservation : Conserver à l'abri de la lumière.



689 - Condiment croustillant d'huile à l'ail & algue Aosa - 90 g

contenant : pot en verre - **origine :** Japon

Ingrédients : Huile de colza, Sésame, Huile de sésame, Exhausteurs de goût (E621, E635, E640), Ail frit (Ail, Huile de palme), Algue Aosa (Monostroma nitidum) (4,04%), Oignon frit (Oignon, Huile de palme, Farine de blé, Sel) , Sel, Sucre, Ail, Sauce soja en poudre (Soja dégraissé, Blé, Sel, Soja, Dextrine, Tapioca), Extrait de levure (Levure, Sel, Riz), Epices (Poivre noir, Piment rouge, Poivre blanc, Ail, Céleri, Maïs, Laurier), Dextrine, Extrait de légumes (Tapioca, Oignon, Chou chinois, Sel), Antioxydant (E306), Graisse végétale (Riz). Description : Assaisonnement à base d'aosa («laitue de mer») aux nombreuses vertus nutritives, d'huile et d'ail frit. Utilisation : En garniture sur du riz, des salades, du pain grillé ou dans vos sauces de pâtes et vinaigrettes. Saveur : La texture croustillante de l'Aosa marinée à l'huile s'accompagne d'un goût riche d'ail frit, offrant des notes iodées et subtilement aillées. Conservation : A conserver à l'abri du soleil, de la chaleur et de l'humidité.



756 - Condiment croustillant d'huile à l'ail & Jalapeño - 110 g

contenant : bocal en verre - **origine :** Japon

Ingrédients : Huile de colza (40,56%), Huile d'olive (16,71%), Ail frit (Ail, Huile de palme) (15,28%), Exhausteurs de goût (E621, E635, E640) (6,38%), Oignon frit (Oignon, Huile de palme) (4,58%), Sel (3,97%), Sucre (3,96%), Jalapeño en poudre (2,29%), Huile de piment rouge (Huile d'olive, Piment rouge) (1,91%), Ail (1,15%), Piment vert (1,03%), Epices (Poivre noir, Piment rouge, Poivre blanc, Ail, Céleri, Maïs, Laurier) (0,62%), Sauce soja en poudre (Soja dégraissé, Blé, Sel, Soja, Dextrine, Tapioca) (0,5%), Extrait de levure (Levure, Sel, Riz) (0,46%), Dextrine (0,21%), Extrait de légumes (Tapioca, Oignon, Chou chinois, Sel) (0,19%), Persil (0,15%), Antioxydant (E306) (0,03%), Huile de riz (0,02%). Description : Assaisonnement riche et plein de caractère, à base d'huile d'olive, d'éclats d'ail et du piment vert. Saveur : Un bel équilibre entre le piquant du jalapeño et le goût parfumé et savoureux de l'ail grillé. Utilisation : S'utilise sur du riz, du poulet grillé, des pâtes, pizzas, plats sautés voire dans vos bouillons. Conservation : Conserver à température ambiante, à l'abri de la lumière et de la chaleur. Après ouverture, conserver au réfrigérateur et consommer dans le mois.



757 - Condiment croustillant d'huile à l'ail & sésame - 110 g

contenant : bocal en verre - **origine :** Japon

Ingrédients : Huile de colza (57,85%), Sésame (10,05%), Huile de sésame (6,66%), Exhausteurs de goût (E621, E635, E640) (6,64%), Ail frit (Ail, Huile de palme) (4,52%), Oignon frit (Oignon, Huile de palme) (4,27%), Sel (3,9%), Sucre (3,25%), Ail (0,94%), Sauce soja en poudre (Soja dégraissé, Blé, Sel, Soja, Dextrine, Tapioca) (0,89%), Extrait de levure (Levure, Sel, Riz) (0,38%), Epices (Poivre noir, Piment rouge, Poivre blanc, Ail, Céleri, Maïs, Laurier) (0,26%), Dextrine (0,17%), Extrait de légumes (Tapioca, Oignon, Chou chinois, Sel) (0,16%), Antioxydant (E306) (0,04%), Huile de riz (0,02%).
Description : Assaisonnement gourmand à base d'huile de sésame, d'éclats d'ail et d'oignon, de graines de sésame et une pointe de sauce soja.
Saveur : Un bel équilibre entre la rondeur du sésame grillé, la puissance de l'ail et la richesse umami de la sauce soja. Utilisation : Idéal sur du tofu froid, du riz, des sashimis ou des nouilles, des plats sautés ou mijotés. Conservation : Conserver à température ambiante, à l'abri de la lumière et de la chaleur. Après ouverture, conserver au réfrigérateur et consommer dans le mois.



Epices et condiments 4/4 (voir tarifs page 6)



189 - Ail noir d'Aomori - 1 tête — **contenant :** pochette plastique **- origine :** Japon

Ingrédient : Ail. L'ail noir est un produit naturel, sans additif ni conservateur.
Description : Les têtes d'ail sont maturées entre 30 et 40 jours dans un lieu clos à une température de 50-60°C et à un degré d'humidité de 80-90%. Ce processus dit de « caramélisation lente » change la couleur de la gousse, élimine l'agressivité de l'ail frais et rend sa texture moelleuse, ressemblant à celle des fruits confits.
Utilisation : Vous pourrez le consommer tel quel ou émincé pour accompagner viandes, volailles et poissons. Il parfumera les omelettes, le riz et les nouilles sautées.
Saveur : Sa saveur est fruitée et douce et rappelle celle de la réglisse et des pruneaux confits.
Conservation : A conserver dans un endroit sec et frais, à l'abri de la lumière.



188 - Ail noir d'Aomori - 150 g — **contenant :** barquette plastique **- origine :** Japon

Ingrédient : Ail. L'ail noir est un produit naturel, sans additif ni conservateur.
Description : Les têtes d'ail sont maturées entre 30 et 40 jours dans un lieu clos à une température de 50-60°C et à un degré d'humidité de 80-90%. Ce processus dit de « caramélisation lente » change la couleur de la gousse, élimine l'agressivité de l'ail frais et rend sa texture moelleuse, ressemblant à celle des fruits confits.
Utilisation : Vous pourrez le consommer tel quel ou émincé pour accompagner viandes, volailles et poissons. Il parfumera les omelettes, le riz et les nouilles sautées.
Saveur : Sa saveur est fruitée et douce et rappelle celle de la réglisse et des pruneaux confits.
Conservation : A conserver dans un endroit sec et frais, à l'abri de la lumière.



214 - Purée d'ail noir - 80 g — **contenant :** poche plastique **- origine :** Japon

Ingrédient : Ail. L'ail noir est un produit naturel, sans additif ni conservateur.
Description : Les têtes d'ail sont maturées entre 30 et 40 jours dans un lieu clos avec une température de 50-60°C et un degré d'humidité de 80-90%. Ce processus dit de « caramélisation lente » change la couleur de la gousse, élimine l'agressivité de l'ail frais et rend sa texture moelleuse, ressemblant à celle des fruits confits.
Utilisation : Elle parfumera vos viandes, les omelettes, le riz et les nouilles sautées.
Saveur : Sa saveur est fruitée et douce et rappelle celle de la réglisse et des pruneaux confits.
Conservation : A conserver dans un endroit sec et frais, à l'abri de la lumière. Au réfrigérateur après ouverture.



202 - Shiitakés Donko entiers séchés - 80 g — **contenant :** pochette plastique **- origine :** Japon

Ingrédient : Champignons shiitaké.
Description : Le shiitaké est un champignon qui pousse sur les souches du chêne asiatique « shii ». Ces shiitakés issus d'un savoir faire ancestral ont un goût unique et beaucoup plus intense que celui des shiitakés qui poussent en Europe. Utilisation : Ils sont principalement utilisés pour réaliser le bouillon « dashi ». Vous pourrez aussi préparer des omelettes, des soupes ou accompagner volailles et viandes... Saveur : Ils sont très parfumés, boisés et riches en umami. Mode d'emploi : Réhydrater pendant au moins 10 heures dans l'eau froide au réfrigérateur et cuisiner. N'oubliez pas d'utiliser l'eau des champignons comme un bouillon. Conservation : A conserver dans un endroit sec et frais, à l'abri de la lumière.



203 - Shiitakés Kizami émincés séchés - 50 g — **contenant :** pochette plastique **- origine :** Japon

Ingrédient : Champignons shiitaké.
Description : Le shiitaké est un champignon qui pousse sur les souches du chêne asiatique « shii ». Ces shiitakés issus d'un savoir faire ancestral ont un goût unique et beaucoup plus intense que celui des shiitakes qui poussent en Europe . Utilisation : Ils sont principalement utilisés pour réaliser le bouillon « dashi ». Vous pourrez aussi préparer des omelettes, des soupes ou accompagner volailles et viandes... Saveur : Ils sont très parfumés, boisés et riches en umami. Mode d'emploi : Réhydrater pendant au moins 10 heures dans l'eau froide au réfrigérateur et cuisiner. N'oubliez pas d'utiliser l'eau des champignons comme un bouillon. Conservation : A conserver dans un endroit sec et frais, à l'abri de la lumière.



163 - Curry japonais sans gluten - 150 g — **contenant** : sachet **- origine** : Japon

Ingrédients : Pomme de terre, huile de palme, oignon, tomate, carotte, ail, gingembre, shiitake, farine de riz, fécule de pomme de terre, sucre, sel, poudre de curry, extrait de levure, curcuma, kombu.
Description : C'est l'un des plats les plus populaires au Japon. Le curry japonais se différencie du curry indien par sa texture épaisse et crémeuse ainsi que par son goût plus doux. Saveur : Légèrement piquante et sucrée. Utilisation : Au Japon, le curry est consommé sous toutes ses formes et décliné sans fin. Il est idéal servi avec du riz blanc et des accompagnements variés, qu'il s'agisse de viandes, de poissons ou de légumes. Vous pouvez également épaissir vos soupes de légumes avec et leur apporter des notes épicées. Conservation : Conserver à l'abri de la lumière, de la chaleur et de l'humidité.



165 - Curry japonais sans gluten - 1 kg **contenant** : sachet **- origine** : Japon

Ingrédients : Pomme de terre, huile de palme, oignon, tomate, carotte, ail, gingembre, shiitake, farine de riz, fécule de pomme de terre, sucre, sel, poudre de curry, extrait de levure, curcuma, kombu.
Description : C'est l'un des plats les plus populaires au Japon. Le curry japonais se différencie du curry indien par sa texture épaisse et crémeuse ainsi que par son goût plus doux. Saveur : Douce. Utilisation : Au Japon, le curry est consommé sous toutes ses formes et décliné sans fin. Il est idéal servi avec du riz blanc et des accompagnements variés, qu'il s'agisse de viandes, de poissons ou de légumes. Vous pouvez également épaissir vos soupes de légumes avec et leur apporter des notes épicées. Conservation : A conserver dans un endroit sec et frais, à l'abri de la lumière.



249 - Iburigakko - Daikon fumé au bois de chêne - 124 g **contenant :** sachet **- origine :** Japon

Ingrédients : Radis blanc daikon (76%), sucre, sel, bière (malt d'orge, houblon, riz, maïs, amidon), vinaigre (riz, alcool, sel, lie de saké), moutarde japonaise, son de riz. Description : L'Iburigakko est un radis japonais, fumé puis mariné, traditionnellement cultivé et préparé dans la région d'Akita, au nord du Japon. Fin octobre, les radis sont cueillis à la main et sont fumés trois jours avec du bois de chêne, puis marinés plus de 50 jours avec du sucre, du sel et du son de riz. L'ajout de bière dans la marinade permet d'accentuer l'umami du radis daikon. C'est ce qui lui confère un goût si unique !
Saveur : L'iburigakko possède une saveur ronde, fumée et légèrement sucrée, avec un bel umami. Il a une texture bien croquante et juteuse.
Utilisation : L'Iburigakko est idéal servi en apéritif avec du fromage, du vin blanc ou du saké à l'arôme riche. Il se marie également très bien avec de l'avocat dans une salade ou peut remplacer aisément les cornichons dans un burger pour ajouter une touche fumée !
Conservation : Conserver à l'abri du soleil, de la chaleur et de l'humidité. Après ouverture, conserver au réfrigérateur et consommer dans la semaine.



248 - Iburigakko - Daikon fumé au bois de chêne - 318 g **contenant :** sachet **- origine :** Japon

Ingrédients : Radis blanc daikon (76%), sucre, sel, bière (malt d'orge, houblon, riz, maïs, amidon), vinaigre (riz, alcool, sel, lie de saké), moutarde japonaise, son de riz. Description : L'Iburigakko est un radis japonais, fumé puis mariné, traditionnellement cultivé et préparé dans la région d'Akita, au nord du Japon. Fin octobre, les radis sont cueillis à la main et sont fumés trois jours avec du bois de chêne, puis marinés plus de 50 jours avec du sucre, du sel et du son de riz. L'ajout de bière dans la marinade permet d'accentuer l'umami du radis daikon. C'est ce qui lui confère un goût si unique !
Saveur : L'iburigakko possède une saveur ronde, fumée et légèrement sucrée, avec un bel umami. Il a une texture bien croquante et juteuse.
Utilisation : L'Iburigakko est idéal servi en apéritif avec fromage, du vin blanc ou du saké à l'arôme riche. Il se marie également très bien avec de l'avocat dans une salade ou peut remplacer aisément les cornichons dans un burger pour ajouter une touche fumée !
Conservation : Conserver à l'abri du soleil, de la chaleur et de l'humidité. Après ouverture, conserver au réfrigérateur et consommer dans la semaine.



601 - Pâte de sakura concentrée - 1 kg **contenant :** sachet plastique **- origine :** Japon

Ingrédients : Sucre, sirop de glucose-fructose, fleurs de sakura, acide malique.
Description : Alors que les produits à base de fleurs de cerisier sont traditionnellement salés cette pâte a la particularité d'être sucrée car les fleurs fraîches ont été confites avant d'être réduites en pâte. Saveur : Sucrée et florale, typique de la sakura.
Utilisation : Elle est très concentrée: une faible dose suffit pour sublimer vos plats! Elle s'incorporera parfaitement aux crèmes, mousses et bavaroises de vos pâtisseries fourrées mais également dans vos pâtes à gâteau, pains et crêpes. Sa fraîcheur se marie également très bien avec le foie gras.
Conservation : Conserver de préférence au réfrigérateur.



602 - Feuilles de sakura saumurées - 50 feuilles **contenant :** sachet plastique **- origine :** Chine

Ingrédients : Feuilles de sakura, sel, sulfate d'aluminium potassique, eau.
Description : Les jeunes feuilles de sakura sont blanchies puis mises en saumure dès la cueillette pour préserver leur parfum aux notes de cerise.
Saveur : Légèrement salée, saveur subtile aux notes de cerise qui monte en puissance. Utilisation : Au Japon, on les utilise pour parfumer le riz, envelopper les sakuramochi (gâteaux de riz gluants) ou encore dans certains sushis. Nous vous conseillons de les utiliser pour envelopper vos poissons et fromages frais ou encore de les farcir à la manière des dolmas du Moyen Orient (feuilles de vigne farcies). Vous pouvez également les ajoutez à vos jus de cuisson. Conservation : Conserver à l'abri de la lumière et de la chaleur. Après ouverture consommer rapidement.



770 - Fleurs de sakura saumurées à dessaler - 100 pièces **contenant :** sachet plastique **- origine :** Japon

Ingrédient : Fleur de sakura (55%), Sel (37%), Vinaigre à l'ume (Prune Ume, Sel) (7,8%), Agent de rétention de la couleur (E330) (0,2%)
Description : Ces fleurs de cerisier ont été soigneusement salées dans du vinaigre de prune et présentées individuellement, avec les tiges coupées à longueur égale pour une finition nette et prête à l'emploi. Il suffit de les dessaler quelques minutes dans l'eau pour libérer tout leur arôme floral délicat et leur beauté visuelle. Saveur : Saveur florale de la sakura, associée au salé marqué, typé vinaigre de prune.
Utilisation : Idéales pour décorer des plats salés ou sucrés : riz, mochi, panna cotta, cocktails ou même pain japonais. Une touche symbolique de saison, très appréciée pour les événements printaniers, les cérémonies ou les créations inspirées du Japon.
Conservation : Conserver à l'abri de la lumière et de la chaleur.



720 - Fleurs alimentaires de Sakura séchées - 50 fleurs **contenant :** sachet **- origine :** Japon

Ingrédients : Fleurs de sakura 100%.
Description : Découvrez les fleurs de sakura séchées comestibles. Les sakura fleurissent au printemps et représentent la beauté éphémère. Le producteur a sélectionné avec soin ces pétales de fleurs, qui apporteront élégance et raffinement à vos créations. Ces fleurs ont été cultivées sans pesticides, puis ont été séchées grâce à un procédé spécialement conçu pour ne pas les abîmer. Saveur : Neutre. Utilisation : Les fleurs de sakura sont entièrement comestibles et s'utilisent pour décorer vos plats, vos pâtisseries et confiseries. Grâce à leur saveur neutre, les fleurs de sakura s'utilisent aussi bien avec du salé que du sucré, par exemple dans des senbei, les crackers japonais au riz ou bien en décoration de sablés et gâteaux. Elles décoreront également vos cocktails avec élégance. Conservation : Conserver dans un endroit frais et à l'abri du soleil.



637 - Feuilles alimentaires de Momiji rouge - taille moyenne - 100 feuilles **contenant :** sachet **- origine :** Japon

Ingrédients : Feuille de momiji (érable japonais) 100%. Description : Découvrez les premières feuilles d'érable comestibles ! L'érable japonais et ses feuilles rouges orangées symbolisent l'automne, dit « Aki », une saison très appréciée au Japon pour ses magnifiques paysages. Ces feuilles ont été cultivées sans pesticides puis séchées grâce à un procédé spécialement conçu pour ne pas les abîmer. Les feuilles de momiji conservent leur forme et leur couleur originelle et sont parfaites pour apporter une touche de couleur à vos plats. Saveur : Une saveur neutre. Utilisation : Ces feuilles de momiji sont entièrement comestibles et s'utilisent à la manière de fleurs comestibles pour décorer vos plats, vos pâtisseries et confiseries ou encore pour apporter de la couleur à une boîte à bento ! Grâce à leur saveur neutre, les feuilles de momiji s'utilisent aussi bien avec du salé que du sucré et elles égayeront vos tables et vos plats avec les couleurs de l'automne japonais ! Conservation : Conserver dans un endroit frais à l'abri de la lumière. Bien refermer après ouverture.



638 - Feuilles alimentaires de Momiji rouge - taille petite - 100 feuilles **contenant :** sachet **- origine :** Japon

Ingrédients : Feuille de momiji (érable japonais) 100%. Description : Découvrez les premières feuilles d'érable comestibles ! L'érable japonais et ses feuilles rouges orangées symbolisent l'automne, dit « Aki », une saison très appréciée au Japon pour ses magnifiques paysages. Ces feuilles ont été cultivées sans pesticides puis séchées grâce à un procédé spécialement conçu pour ne pas les abîmer. Les feuilles de momiji conservent leur forme et leur couleur originelle et sont parfaites pour apporter une touche de couleur à vos plats. Saveur : Une saveur neutre. Utilisation : Ces feuilles de momiji sont entièrement comestibles et s'utilisent à la manière de fleurs comestibles pour décorer vos plats, vos pâtisseries et confiseries ou encore pour apporter de la couleur à une boîte à bento ! Grâce à leur saveur neutre, les feuilles de momiji s'utilisent aussi bien avec du salé que du sucré et elles égayeront vos tables et vos plats avec les couleurs de l'automne japonais ! Conservation : Conserver dans un endroit frais à l'abri de la lumière. Bien refermer après ouverture.



639 - Feuilles alimentaires de Momiji vert - taille petite - 100 feuilles **contenant :** sachet **- origine :** Japon

Ingrédients : Feuille de momiji (érable japonais) 100%. Description : Découvrez les premières feuilles d'érable comestibles ! L'érable japonais et ses feuilles rouges orangées symbolisent l'automne, dit « Aki », une saison très appréciée au Japon pour ses magnifiques paysages. Ces feuilles ont été cultivées sans pesticides puis séchées grâce à un procédé spécialement conçu pour ne pas les abîmer. Les feuilles de momiji conservent leur forme et leur couleur originelle et sont parfaites pour apporter une touche de couleur à vos plats. Saveur : Une saveur neutre. Utilisation : Ces feuilles de momiji sont entièrement comestibles et s'utilisent à la manière de fleurs comestibles pour décorer vos plats, vos pâtisseries et confiseries ou encore pour apporter de la couleur à une boîte à bento ! Grâce à leur saveur neutre, les feuilles de momiji s'utilisent aussi bien avec du salé que du sucré et elles égayeront vos tables et vos plats avec les couleurs de l'automne japonais ! Conservation : Conserver dans un endroit frais à l'abri de la lumière. Bien refermer après ouverture.



640 - Feuilles alimentaires de Momiji jaune - taille petite - 100 feuilles **contenant :** sachet **- origine :** Japon

Ingrédients : Feuille de momiji (érable japonais) 100%. Description : Découvrez les premières feuilles d'érable comestibles ! L'érable japonais et ses feuilles rouges orangées symbolisent l'automne, dit « Aki », une saison très appréciée au Japon pour ses magnifiques paysages. Ces feuilles ont été cultivées sans pesticides puis séchées grâce à un procédé spécialement conçu pour ne pas les abîmer. Les feuilles de momiji conservent leur forme et leur couleur originelle et sont parfaites pour apporter une touche de couleur à vos plats. Saveur : Une saveur neutre. Utilisation : Ces feuilles de momiji sont entièrement comestibles et s'utilisent à la manière de fleurs comestibles pour décorer vos plats, vos pâtisseries et confiseries ou encore pour apporter de la couleur à une boîte à bento ! Grâce à leur saveur neutre, les feuilles de momiji s'utilisent aussi bien avec du salé que du sucré et elles égayeront vos tables et vos plats avec les couleurs de l'automne japonais ! Conservation : Conserver dans un endroit frais à l'abri de la lumière. Bien refermer après ouverture.

Aides culinaires 1/2 (voir tarifs page 6)



139 - Hon kuzu - 150 g — **contenant :** sachet plastique **- origine :** Japon

Ingrédients : Amidon de kuzu.
Description : Il provient des racines d'une plante, il est le meilleur de toutes les fécules et est connu pour ses nombreux bienfaits.
Utilisation : Le Kuzu est utilisé, grâce à sa texture, pour épaissir les sauces ou encore les soupes et leur donner un aspect onctueux. Il peut également s'utiliser dans la confection de pâtes de fruits ou bien se saupoudrer sur des légumes avant la cuisson pour les rendre plus croquants.
Saveur : Texture particulièrement douce et lisse au goût neutre.
Conservation : Conserver à l'abri de la lumière, de la chaleur et de l'humidité.



229 - Hon kuzu - 5 kg — **contenant :** sachet **- origine :** Japon

Ingrédient : Amidon de kuzu 100%. Description : Le hon kuzu est fabriqué à partir des racines de la plante du même nom, aussi connue sous le nom de vigne japonaise. Riche en amidon, la racine de kuzu est réduite en poudre pour servir d'épaississant notamment dans les pâtisseries japonaises. Par rapport aux autres épaississants, les particules de kuzu sont extrêmement fines et donnent une texture unique et délicate. Il a l'avantage également de favoriser une meilleure conservation de la température des aliments. Notre producteur est une entreprise familiale qui produit du kuzu depuis 450 ans et à l'honneur de présenter ses produits lors des cérémonies d'intronisation des nouveaux empereurs. Saveur : Texture particulièrement douce et lisse au goût neutre. Utilisation : Le kuzu est utilisé pour épaissir les sauces et les soupes et leur donner un aspect onctueux. Il peut également s'utiliser dans la confection de pâtes de fruits, de gelées et autres gourmandises. Il se saupoudre aussi sur des légumes avant cuisson pour les rendre plus croquants ou bien s'intègre à votre appareil à friture pour donner plus de croustillant. Une fois mélangé à un peu d'eau et chauffé légèrement, il devient transparent. Conservation : A conserver dans un endroit frais et sec à l'abri de la chaleur et de l'humidité.



304 - Nigari - Coagulant pour tofu - 5 ml — **contenant :** sachet plastique **- origine :** Japon

Ingrédients : Eau (85,1%), Chlorure de magnésium (8,6%), Sulfate de magnésium (3,6%), Chlorure de sodium (1,7%), Chlorure de potassium d'eau de mer.
Description : Le sachet de Jun-nigari est un coagulant naturel pour le tofu. Il réagit aux protéines présentes dans le lait, il faut donc un lait particulièrement riche en matière sèche, comme le lait Banrai.
Utilisation : Ajoutez 1 sachet de 5ml pour 125ml de lait de soja Banrai.
Conservation : Conserver à température ambiante, avant et après ouverture.

NOUVEAU



810 - Nigari - Coagulant pour tofu - 5 ml x 48 sachets — **contenant :** sachet plastique **- origine :** Japon

Ingrédients : Eau (85,1%), Chlorure de magnésium (8,6%), Sulfate de magnésium (3,6%), Chlorure de sodium (1,7%), Chlorure de potassium d'eau de mer.
Description : Le sachet de Jun-nigari est un coagulant naturel pour le tofu. Il réagit aux protéines présentes dans le lait, il faut donc un lait particulièrement riche en matière sèche, comme le lait Banrai.
Utilisation : Ajoutez 1 sachet de 5ml pour 125ml de lait de soja Banrai.
Conservation : Conserver à température ambiante, avant et après ouverture.



140 - Pâte de saké kasu (lie de saké) Hakuko - 250 g — **contenant :** sachet refermable **- origine :** Japon **- 8°**

Ingrédients : Riz, koji. Description : Ce produit est une nouveauté également sur le marché japonais car c'est la première lie de saké à longue conservation. Elle est utilisée depuis plusieurs siècles au Japon en tant qu'ingrédient secret car, véritable exhausteur de goût, elle apporte de l'umami aux plats. Elle est sans additif. Elle est produite par la maison de saké Morikawa à Hiroshima. Saveur : Riche, un peu liquoreuse et avec une belle longueur en bouche. Utilisation : Les enzymes qu'elle contient permettent d'attendrir les chairs. Elle s'utilise principalement pour les marinades de légumes, poissons et viandes grillés mais aussi en pâtisserie. Les japonais l'intègrent dans des gâteaux et du pain pour apporter un goût particulier. Mariner de 2h à une nuit en fonction de l'épaisseur de vos produits. Vous pouvez l'assouplir avec un peu de saké. Conservation : Conserver au réfrigérateur.



150 - Shiokoji liquide - 500 ml — **contenant :** bouteille plastique **- origine :** Japon

Ingrédients : Riz, eau, sel, alcool éthylique. Description : Le shiokoji est une préparation japonaise obtenue à partir de koji, de riz et de sel. Ce produit non pasteurisé est le premier shiokoji sous forme liquide, il est plus simple à utiliser et se conserve plus longtemps. Grâce aux enzymes qu'il contient le shiokoji fait ressortir l'umami des aliments et agit comme un véritable exhausteur de goût naturel. Il permet d'attendrir les chairs en cassant les tissus conjonctifs, il retient l'eau et augmente la viscosité des jus, ce qui en fait un outil parfait pour les marinades. Utilisation : Marinez avec vos viandes et poissons tels que la daurade, la truite, le pigeon, le bœuf ou le porc pour leur apporter une saveur umami. Comptez une dose de 10% du volume de vos aliments en shiokoji. Il peut être mélangé avec de la sauce soja ou du vinaigre par exemple. Vous pouvez également l'utiliser dans la préparation de vos sauces et gelées. Conservation : A conserver à température ambiante, au réfrigérateur après ouverture.

NOUVEAU



809 - Poudre de koji de riz pour la cuisine (sans sel) - 100 g — **contenant :** sachet plastique **- origine :** Japon

Ingrédients : Riz (99,9%),Tane-koji (spores de koji) (0,1%). Description : Cette poudre est le ferment à l'état pur, séché à basse température puis broyé. Pour la fabriquer, du riz cuit à la vapeur est ensemencé avec le champignon *Aspergillus oryzae*, puis placé dans un environnement chaud et humide. Le champignon colonise chaque grain et libère des enzymes qui transforment l'amidon en sucres et les protéines en acides aminés, source de l'umami. Sans sel, contrairement au *shiokoji*, elle permet de doser librement l'assaisonnement. Riche en vitamines B et minéraux, elle facilite la digestion et soutient le système immunitaire. Saveur : Doux et légèrement sucré. Utilisation : Saupoudrez-la sur vos salades, toasts, soupes ou vinaigrettes, ou côté sucré sur des glaces et pâtisseries. Pour attendrir la chair et développer l'umami, incorporez-la dans vos marinades de viandes et poissons. Ajoutez une cuillère à soupe dans une pâte à pain ou à gâteau pour enrichir la texture et les arômes. Elle sert aussi de base pour préparer votre shiokoji, miso ou amazake maison. Conservation : A conserver dans un endroit frais, à l'abri de la lumière. Après ouverture, conserver au réfrigérateur et consommer dans le mois.

NOUVEAU



811 - Shiokoji en pâte - koji fermenté au sel - 180 g

contenant : doypack **- origine :** Japon

Ingrédients : Eau (46,4%), Riz (22%), Koji de riz (20,4%), Sel (11,2%). Description : Le shiokoji est un condiment universel, composé de 3 ingrédients : du koji de riz, de sel et d'eau. Il possède des propriétés magiques : il révèle la saveur des aliments, augmente l'umami et attendrit les chairs. C'est aussi une sorte de "sel intelligent et sain" : sa saveur salée est douce, ce qui en fait un excellent choix pour les personnes qui réduisent leur consommation de sel. Le koji contribue également à l'équilibre de la flore intestinale. Saveur : Salé doux et rond, presque velouté, umami profond et savoureux, et une pointe de douceur naturelle lactée. Son intérêt repose davantage aux saveurs qu'il révèle chez d'autres aliments qu'à sa saveur propre. Utilisation : Marinez vos viandes ou poissons dans la pâte (1 c. à s. par portion) et laissez reposer avant cuisson : une nuit entière pour la viande et 30 min pour le poisson. Vous pouvez également l'utiliser mélangé à des légumes pour des pickles express ou ajouté à une soupe ou à un mijoté pour en approfondir les saveurs. Conservation : Conserver dans un endroit frais, à l'abri de la lumière. Après ouverture, conserver au réfrigérateur et consommer dans le mois.



132 - Poudre de charbon de bambou - 50 g

contenant : sachet plastique **- origine :** Japon

Ingrédients : Poudre de charbon de bambou.
Description : La poudre de charbon végétal actif est connue pour ses bienfaits pour le ventre et son pouvoir colorant sans goût ni odeur.
Saveur : Goût neutre.
Utilisation : On l'utilise en cuisine essentiellement pour son riche pouvoir colorant noir tant dans les plats salés que sucrés : le pain, les macarons, les crèmes, les sauces, les cakes etc... Elle aide également à la digestion.
Conservation : A conserver à l'abri de la lumière, de la chaleur et de l'humidité.



134 - Poudre de charbon de bambou - 500 g

contenant : sachet plastique **- origine :** Japon

Ingrédients : Poudre de charbon de bambou.
Description : La poudre de charbon végétal actif est connue pour ses bienfaits pour le ventre et son pouvoir colorant sans goût ni odeur.
Saveur : Goût neutre.
Utilisation : On l'utilise en cuisine essentiellement pour son riche pouvoir colorant noir tant dans les plats salés que sucrés : le pain, les macarons, les crèmes, les sauces, les cakes etc... Elle aide également à la digestion.
Conservation : A conserver à l'abri de la lumière, de la chaleur et de l'humidité.



499 - Charbon binchotan Binmaru 12cm - 1 morceau

contenant : sachet **- origine :** Japon

Ingrédient : Binchotan.
Description : Le Binchotan est un charbon végétal issu du chêne ubamegashi. A l'Antiquité déjà le charbon végétal était connu pour ses propriétés contre les maux de ventre. Saveur : Goût neutre. Utilisation : Ce Binchotan est parfait pour la filtration de l'eau. Rincez le puis faites le bouillir 10min et laissez le sécher à l'air libre avant la première utilisation. Vous pouvez ensuite le mettre dans vos carafes et théières, vos eaux de cuisson ou même dans votre réfrigérateur où il préviendra également les mauvaises odeurs. Il pourra être utilisé sans problèmes plusieurs mois. N'hésitez pas à le nettoyer en le faisant bouillir puis sécher au soleil tous les deux mois. Conservation : Sans durée de conservation.



506 - Charbon binchotan Binmaru 12cm - 12 kg

contenant : sachet **- origine :** Japon

Ingrédient : Binchotan.
Description : Le Binchotan est un charbon végétal issu du chêne ubamegashi. A l'Antiquité déjà le charbon végétal était connu pour ses propriétés contre les maux de ventre. Saveur : Goût neutre. Utilisation : Ce Binchotan est parfait pour la filtration de l'eau. Rincez le puis faites le bouillir 10min et laissez le sécher à l'air libre avant la première utilisation. Vous pouvez ensuite le mettre dans vos carafes et théières, vos eaux de cuisson ou même dans votre réfrigérateur où il préviendra également les mauvaises odeurs. Il pourra être utilisé sans problèmes plusieurs mois. N'hésitez pas à le nettoyer en le faisant bouillir puis sécher au soleil tous les deux mois. Conservation : Sans durée de conservation.



497 - Charbon binchotan Ikkyu pour BBQ - 600 g

contenant : sachet **- origine :** Japon

Ingrédient : Binchotan (environ 3-6cm de diamètre, 5-15cm de longueur). Description : Le Binchotan est un charbon végétal issu du chêne ubamegashi. Au Japon il fût longtemps utilisé comme bois de chauffage car il ne dégage pas de dioxyde de carbone et n'entraîne pas d'intoxication. Teinté comme du métal et très dense, le binchotan a un rayonnement infrarouge très puissant qui permet de cuire à cœur les aliments sans les brûler à l'extérieur. Il est idéal pour vos grillades et barbecues. Utilisation : Le binchotan est plus long à démarrer qu'un charbon de bois classique. Sur une plaque de gaz vous pouvez le démarrer facilement grâce à une cheminée d'allumage. Il vous suffit d'introduire quelques morceaux dans la cheminée et de mettre celle-ci directement au contacte de la flamme. Une fois le binchotan bien rouge (environ 10min), il peut être utilisé dans votre barbecue japonais. Sans cela, vous pouvez l'allumer à l'aide de charbon de bois classique, une fois le binchotan rougi, introduisez-le dans votre barbecue et commencez votre cuisson. Après cuisson, plongez-le dans de l'eau froide pour l'éteindre et le nettoyer, ainsi il pourra être utilisé plusieurs fois.
Conservation : Sans durée de conservation.



498 - Charbon binchotan Ikkyu pour BBQ - 2 kg

contenant : carton **- origine :** Japon

Ingrédient : Binchotan (environ 3-6cm de diamètre, 5-15cm de longueur). Description : Le Binchotan est un charbon végétal issu du chêne ubamegashi. Au Japon il fût longtemps utilisé comme bois de chauffage car il ne dégage pas de dioxyde de carbone et n'entraîne pas d'intoxication. Teinté comme du métal et très dense, le binchotan a un rayonnement infrarouge très puissant qui permet de cuire à cœur les aliments sans les brûler à l'extérieur. Il est idéal pour vos grillades et barbecues. Utilisation : Le binchotan est plus long à démarrer qu'un charbon de bois classique. Sur une plaque de gaz vous pouvez le démarrer facilement grâce à une cheminée d'allumage. Il vous suffit d'introduire quelques morceaux dans la cheminée et de mettre celle-ci directement au contacte de la flamme. Une fois le binchotan bien rouge (environ 10min), il peut être utilisé dans votre barbecue japonais. Sans cela, vous pouvez l'allumer à l'aide de charbon de bois classique, une fois le binchotan rougi, introduisez-le dans votre barbecue et commencez votre cuisson. Après cuisson, plongez-le dans de l'eau froide pour l'éteindre et le nettoyer, ainsi il pourra être utilisé plusieurs fois.
Conservation : Sans durée de conservation.

Aides culinaires 2/2 (voir tarifs page 6)



507 - Charbon binchotan Ikkyu pour BBQ - 12 kg **contenant :** carton **- origine :** Japon

Ingrédient : Binchotan (environ 3-6cm de diamètre, 5-15cm de longueur). Description : Le Binchotan est un charbon végétal issu du chêne ubamegashi. Au Japon il fût longtemps utilisé comme bois de chauffage car il ne dégage pas de dioxyde de carbone et n'entraîne pas d'intoxication. Teinté comme du métal et très dense, le binchotan a un rayonnement infrarouge très puissant qui permet de cuire à cœur les aliments sans les brûler à l'extérieur. Il est idéal pour vos grillades et barbecues. Utilisation : Le binchotan est plus long à démarrer qu'un charbon de bois classique. Sur une plaque de gaz vous pouvez le démarrer facilement grâce à une cheminée d'allumage. Il vous suffit d'introduire quelques morceaux dans la cheminée et de mettre celle-ci directement au contacte de la flamme. Une fois le binchotan bien rouge (environ 10min), il peut être utilisé dans votre barbecue japonais. Sans cela, vous pouvez l'allumer à l'aide de charbon de bois classique, une fois le binchotan rougi, introduisez-le dans votre barbecue et commencez votre cuisson. Après cuisson, plongez-le dans de l'eau froide pour l'éteindre et le nettoyer, ainsi il pourra être utilisé plusieurs fois.
Conservation : Sans durée de conservation.



496 - Charbon binchotan Nikyu pour BBQ - 12 kg **contenant :** carton **- origine :** Japon

Ingrédient : Binchotan (environ 2-3cm de diamètre, 4-10cm de longueur). Description : Le Binchotan est un charbon végétal issu du chêne ubamegashi. Au Japon il fût longtemps utilisé comme bois de chauffage car il ne dégage pas de dioxyde de carbone et n'entraîne pas d'intoxication. Teinté comme du métal et très dense, le binchotan a un rayonnement infrarouge très puissant qui permet de cuire à cœur les aliments sans les brûler à l'extérieur. Il est idéal pour vos grillades et barbecues. Utilisation : Le binchotan est plus long à démarrer qu'un charbon de bois classique. Sur une plaque de gaz vous pouvez le démarrer facilement grâce à une cheminée d'allumage. Il vous suffit d'introduire quelques morceaux dans la cheminée et de mettre celle-ci directement au contacte de la flamme. Une fois le binchotan bien rouge (environ 10min), il peut être utilisé dans votre barbecue japonais. Sans cela, vous pouvez l'allumer à l'aide de charbon de bois classique, une fois le binchotan rougi, introduisez-le dans votre barbecue et commencez votre cuisson. Après cuisson, plongez-le dans de l'eau froide pour l'éteindre et le nettoyer, ainsi il pourra être utilisé plusieurs fois.
Conservation : Sans durée de conservation.

NOUVEAU



803 - Flocons de feuilles d'or alimentaires (2 mm) - 0,03 g **contenant :** tube carton **- origine :** Japon

Ingrédients : Feuilles d'or (Colorant E175) 100%.
Description : Le travail de la feuille d'or est le symbole de l'artisanat traditionnel de la ville de Kanazawa dans la préfecture d'Ishikawa, et se retrouve dans différents domaines, notamment en cuisine. Traditionnellement utilisés pour garnir certains plats spéciaux, ces flocons de feuille d'or sont comestibles. Ils se présentent sous la forme d'un tube, et permettent d'ajouter une touche de couleur sophistiquée à vos différentes préparations.
Utilisation : Ces flocons de feuille d'or se saupoudrent simplement aussi bien sur les plats, les boissons que les desserts. Ajoutez de la couleur et donnez un côté plus festif à vos chirashi sushi ainsi qu'à vos cocktails et à tartes aux fruits.
Conservation : Conserver à l'abri de l'humidité.



Algues japonaises 1/2 (voir tarifs page 7)



759 - Nori grillé (Yakinori) premium 21x19cm - 10 feuilles **contenant :** sachet plastique **- origine :** Japon

Ingrédients : Nori séché 100%.
Description : Naturellement riches en vitamines, minéraux et protéines, ces feuilles de nori grillées et carrées se distinguent par leur texture ferme et leur tenue impeccable : un choix parfait pour la confection de makis. Elles sont produites à Hiroshima par la maison Mikuniya, qui perpétue depuis 1918 un savoir-faire hérité de l'époque Edo. Existe également au format 50 feuilles.
Utilisation : Ajustez le format à l'aide de ciseaux si nécessaire. Disposez la garniture (riz, poisson, légumes…) sur le côté mat et rugueux de la feuille, puis roulez fermement. Conservation : Conserver à température ambiante, à l'abri de la chaleur et de l'humidité. Après ouverture, conserver dans un endroit frais, à l'abri de la lumière (de préférence au réfrigérateur).



760 - Nori grillé (Yakinori) premium 21x19cm - 50 feuilles **contenant :** sachet plastique **- origine :** Japon

Ingrédients : Nori séché 100%.
Description : Naturellement riches en vitamines, minéraux et protéines, ces feuilles de nori grillées et carrées se distinguent par leur texture ferme et leur tenue impeccable : un choix parfait pour la confection de makis. Elles sont produites à Hiroshima par la maison Mikuniya, qui perpétue depuis 1918 un savoir-faire hérité de l'époque Edo. Format adapté à l'usage en restauration. Existe également au format 10 feuilles.
Utilisation : Ajustez le format à l'aide de ciseaux si nécessaire. Disposez la garniture (riz, poisson, légumes…) sur le côté mat et rugueux de la feuille, puis roulez fermement. Conservation : Conserver à température ambiante, à l'abri de la chaleur et de l'humidité. Après ouverture, conserver dans un endroit frais, à l'abri de la lumière (de préférence au réfrigérateur).



761 - Nori grillé (Yakinori) super premium 21x19cm - 10 feuilles **contenant :** sachet plastique **- origine :** Japon

Ingrédients : Nori séché 100%.
Description : Naturellement riches en vitamines, minéraux et protéines, ces feuilles de nori grillées et carrées se distinguent par leur texture ferme et leur tenue impeccable : un choix parfait pour la confection de makis. Cultivé dans l'une des zones les plus riches en nutriments de la mer d'Ariake, ce nori est particulièrement riche en umami. Il est produit à Hiroshima par la maison Mikuniya, qui perpétue depuis 1918 un savoir-faire hérité de l'époque Edo. Utilisation : Ajustez le format à l'aide de ciseaux si nécessaire. Disposez la garniture (riz, poisson, légumes…) sur le côté mat et rugueux de la feuille, puis roulez fermement.
Conservation : Conserver à température ambiante, à l'abri de la chaleur et de l'humidité. Après ouverture, conserver dans un endroit frais, à l'abri de la lumière (de préférence au réfrigérateur).



762 - Nori grillé (Yakinori) super premium 7x19cm - 30 feuilles **contenant :** sachet plastique **- origine :** Japon

Ingrédients : Nori séché 100%.
Description : Naturellement riches en vitamines, minéraux et protéines, ces feuilles de nori grillées se distinguent par leur texture ferme et leur tenue impeccable, mais aussi leur format san-kiri (1/3 de feuille de nori) idéal pour envelopper des onigiri. Cultivé dans l'une des zones les plus riches en nutriments de la mer d'Ariake, ce nori est particulièrement riche en umami. Il est produit à Hiroshima par la maison Mikuniya, qui perpétue depuis 1918 un savoir-faire hérité de l'époque Edo. Utilisation : Envelopper délicatement le onigiri sur le côté mat et rugueux de la feuille.
Conservation : Conserver à température ambiante, à l'abri de la chaleur et de l'humidité. Après ouverture, conserver dans un endroit frais, à l'abri de la lumière (de préférence au réfrigérateur).



763 - Nori grillé (Yakinori) super premium à l'aosa 21x19cm - 10 feuilles **contenant :** sachet plastique **- origine :** Japon

Ingrédients : Nori séché (93%), Algue Aosa (7%).
Description : Naturellement riches en vitamines, minéraux et protéines, ces feuilles de nori grillées et carrées se distinguent par leur texture ferme et leur tenue impeccable : un choix parfait pour la confection de makis. Cette version intègre de l'algue aosa, une algue verte prisée pour sa saveur marine végétale et raffinée. Il est produit à Hiroshima par la maison Mikuniya, qui perpétue depuis 1918 un savoir-faire hérité de l'époque Edo.
Utilisation : Ajustez le format à l'aide de ciseaux si nécessaire. Disposez la garniture (riz, poisson, légumes…) sur le côté mat et rugueux de la feuille, puis roulez fermement. Conservation : Conserver à température ambiante, à l'abri de la chaleur et de l'humidité. Après ouverture, conserver dans un endroit frais, à l'abri de la lumière (de préférence au réfrigérateur).



764 - Nori grillé (Yakinori) super premium à l'aosa 10,5x19cm - 20 feuilles **contenant :** sachet plastique **- origine :** Japon

Ingrédients : Nori séché (93%), Algue Aosa (7%).
Description : Naturellement riches en vitamines, minéraux et protéines, ces feuilles de nori grillées se distinguent par leur texture ferme, leur tenue impeccable et leur format (demi-feuille) idéal pour les temakis. Cette version intègre de l'algue aosa, une algue verte prisée pour sa saveur marine végétale et raffinée. Il est produit à Hiroshima par la maison Mikuniya, qui perpétue depuis 1918 un savoir-faire hérité de l'époque Edo.
Utilisation : Disposez la garniture (riz, poisson, légumes…) sur le côté mat et rugueux de la feuille, puis roulez fermement.
Conservation : Conserver à température ambiante, à l'abri de la chaleur et de l'humidité. Après ouverture, conserver dans un endroit frais, à l'abri de la lumière (de préférence au réfrigérateur).



771 - Kizami nori - nori grillé émincé extra fin (0,5mm) - 50 g

contenant : sachet plastique **- origine :** Japon

Ingrédients : Nori séché (100%).
Description : Nori finement émincé en filaments ultra-fins de 0,5 mm, appelés *kizami nori*. Léger et savoureux, il apporte une touche iodée et élégante en finition de nombreux plats japonais.
Utilisation : Idéal pour sublimer la présentation et relever le goût de vos recettes : saupoudrez-le sur des bols de riz (donburi), des soupes miso, des nouilles froides (zaru soba), des okonomiyaki ou encore des omelettes japonaises (tamagoyaki). Il se marie aussi très bien avec des salades ou des plats à base de tofu. Conservation : Conserver à température ambiante, à l'abri de la chaleur et de l'humidité. Après ouverture, conserver dans un endroit frais, à l'abri de la lumière (de préférence au réfrigérateur).



772 - Nori croustillant à l'huile d'olive et au sel de Guérande - 50 feuilles

contenant : doypack **- origine :** Japon

Ingrédients : Nori séché (97,6%), Huile d'olive (1,8%), Sel (0,6%). Description : Ce nori croustillant est élaboré à partir des premières feuilles de nori de la mer d'Ariake puis délicatement assaisonné avec de l'huile d'olive bio de Sicile et du sel marin de Guérande. Produit par la maison Mikuniya basée à Hiroshima, ce nori s'inspire d'une tradition locale selon laquelle les pêcheurs cuisinaient autrefois leurs algues abîmées avec de l'huile et du sel. Saveur : Saveur douce et équilibrée où le parfum du nori se marie parfaitement avec la touche subtile d'huile d'olive et le léger assaisonnement salin. Texture à la fois croustillante et fondante en bouche. Utilisation : À déguster en snack tel quel, ou pour envelopper du riz, des salades ou autres préparations. Parfait également en accompagnement d'un verre de bière ou de vin blanc. Conservation : Conserver à température ambiante, à l'abri de la chaleur et de l'humidité. Après ouverture, conserver dans un endroit frais, à l'abri de la lumière (de préférence au réfrigérateur).



773 - Nori croustillant à la sauce soja - 56 feuilles

contenant : boîte plastique **- origine :** Japon

Ingrédients : Nori séché (97,1%), Oignon, Carotte, Sucre, Sauce soja (Soja, Blé, Sel) (0,2%), Mirin (Riz, Koji de riz, Alcool, Shochu de riz, Sucres), Sel, Kombu, Sirop d'amidon (Amidon de patate douce, Malt d orge), Champignon Shiitaké, Piment rouge.
Description : Ces feuilles de nori sous forme de feuilles individuelles ont été assaisonnées avec un bouillon à base d'oignons, de carottes et de kombu, sans aucun ingrédient d'origine animale. Ce nori est produit à Hiroshima par la maison Mikuniya, qui perpétue depuis 1918 un savoir-faire hérité de l'époque Edo. Saveur : Une saveur douce et umami. Utilisation : À déguster en accompagnement d'un bol de riz blanc, en garniture pour des onigiri ou tout simplement en snack savoureux et sain. Conservation : Conserver à température ambiante, à l'abri de la chaleur et de l'humidité. Après ouverture, conserver dans un endroit frais, à l'abri de la lumière (de préférence au réfrigérateur).

NOUVEAU



813 - Coupelles en algue nori grillée à garnir - 24 pièces

contenant : doypack **- origine :** Japon

Ingrédients : Nori séché (100%). Description : Ces coupelles en algue nori grillée sont de petites bouchées croustillantes à garnir selon vos envies. Fabriquées à partir de nori grillé, elles permettent de présenter et de déguster facilement une garniture tout en apportant une délicate saveur marine. Pratiques et originales, elles sont particulièrement adaptées à la préparation de bouchées apéritives, amuse-bouches et petites portions dans un bento. Une façon simple de remplacer les contenants classiques par une coupelle qui se déguste entièrement. Saveur : Saveur légèrement iodée et umami, accompagnée d'une texture fine et croustillante. Utilisation : À garnir juste avant de servir afin de préserver leur croustillant. Elles peuvent accueillir aussi bien des préparations froides que des légèrement chaudes : tartare de poisson, sashimi, riz à sushi, légumes, tofu, salades ou préparations à base de fromage frais. Conservation : Conserver à température ambiante avant ouverture. Après ouverture, consommer rapidement. L'humidité peut endommager le produit et altérer sa saveur.



711 - Tsukudani de nori au sansho - 70 g

contenant : pot en verre **- origine :** Japon

Ingrédients : Dashi (bouillon japonais) de kombu (23,2%), sauce soja (soja délipidé, sel, blé, soja) (18,6%), saké (18,6%), algue nori (11,6%), mirin (riz, koji, shochu de riz) (9,3%), sirop de glucose réduit (9,3%), sucre (4,7%), baies de sansho (sansho, sel) (4,7%). Description : Le tsukudani est une méthode de cuisson dans laquelle les ingrédients cuisent en mijotant dans un mélange de sauce soja, de sucre et de mirin. Ici, Naniwa Kombu prend le parti pris de proposer un tsukudani d'algue nori piquant et vivifiant en y ajoutant du sansho, une baie au parfum citronné et au caractère épicé et anesthésiant. Saveur : Riche en umami et produit sans additif, ce tsukudani mêle au goût du nori, l'umami de la sauce soja et les notes citronnées et épicées du sansho, sans qu'il ne prenne le dessus. Utilisation : Traditionnellement utilisé dans la cuisine haute gamme kaiseki et osechi, ce tsukudani a une texture proche de la gelée afin d'apporter une touche finale à des plats de riz, poissons, etc. ou pour facilement s'intégrer à une sauce ou à une marinade. Conservation : Conserver dans un endroit frais, à l'abri de la lumière, de la chaleur et de l'humidité.



153 - Wakamé séché en morceaux premium - 10 g

contenant : pochette plastique **- origine :** Japon

Ingrédient : Wakamé séché d'Itoshima, Fukuoka.
Description : En plus d'être riche en oligoéléments, vitamines et fibres, le wakamé est utile pour détoxifier le système digestif des métaux lourds et des toxines. Utilisation : Ces algues wakamé de qualité supérieure peuvent s'utiliser pour les salades,sunomono ou soupes. Laissez tremper les wakamé dans une grande quantité d'eau froide pendant 3 à 5 minutes. Une fois réhydratées, les wakamé augmentent en volume, jusqu'à 15 fois leur taille initiale. Égouttez-les bien et assaisonnez selon votre goût. Le vinaigre Umami pour assaisonnement sunomono s'accorde idéalement avec ces algues.
Conservation : A conserver dans un endroit sec et frais, à l'abri de la lumière.



225 - Wakamé séché en morceaux - 500 g

contenant : pochette plastique **- origine :** Japon

Ingrédient : Wakamé bouilli et salé.
Description : En plus d'être riche en oligo-éléments, vitamines et fibres, le wakamé est utile pour détoxifier le système digestif des métaux lourds et des toxines. Utilisation : Ces algues wakamé d'une qualité supérieure peuvent s'utiliser pour les salades, les sunomono ou les soupes.
Laissez tremper les wakamé dans une grande quantité d'eau froide pendant 3 à 5 minutes, Elles vont doubler de volume une fois réhydratées.
Égouttez-les bien et assaisonnez selon votre goût. Le vinaigre Umami pour assaisonnement sunomono s'accorde idéalement avec ces algues.
Conservation : A conserver dans un endroit sec et frais, à l'abri de la lumière.



Algues japonaises 2/2 (voir tarifs page 7)



658 - Wakame de Naruto en saumure - 100 g — **contenant :** sachet **- origine :** Japon

Ingrédients : Wakame, sel. Description : Le wakame est l'algue japonaise la plus utilisée par les Japonais depuis l'Antiquité. La variété cultivée dans la région du Naruto, connue pour ses célèbres tourbillons marins, a une histoire de plus de 1000 ans et elle est considérée comme l'origine des algues japonaises. Elle est particulièrement appréciée pour sa qualité supérieure et son corps épais et dense. Les algues sont récoltées et triées à la main, puis blanchies avant d'être saumurées. Saveur : Grâce au processus de saumure, le wakame de Naruto offre une saveur umami subtile, un bon goût iodé ainsi qu'une texture croquante et élastique. Utilisation : Laver les algues à l'eau et les presser entre vos mains pour les essorer environ 5 fois afin de les dessaler. Le wakame de Naruto est un ingrédient polyvalent en cuisine. Il est idéal dans les soupes et les salades et apporte une saveur iodée délicate aux plats. Ces algues seront délicieuses avec des linguine, du riz pilaf, une omelette ou même sur une pizza. Enfin, mélangé avec du citron, ou tout autre sauce à base d'agrumes, le wakame de Naruto fera un excellent apéritif à tartiner sur du pain et apportera une touche de fraîcheur.
Conservation : Conserver dans un endroit frais. Idéalement au réfrigérateur. Conserver au réfrigérateur après ouverture.



659 - Wakame de Naruto en saumure - 1 kg — **contenant :** sachet **- origine :** Japon

Ingrédients : Wakame, sel. Description : Le wakame est l'algue japonaise la plus utilisée par les Japonais depuis l'Antiquité. La variété cultivée dans la région du Naruto, connue pour ses célèbres tourbillons marins, a une histoire de plus de 1000 ans et elle est considérée comme l'origine des algues japonaises. Elle est particulièrement appréciée pour sa qualité supérieure et son corps épais et dense. Les algues sont récoltées et triées à la main, puis blanchies avant d'être saumurées. Saveur : Grâce au processus de saumure, le wakame de Naruto offre une saveur umami subtile, un bon goût iodé ainsi qu'une texture croquante et élastique. Utilisation : Laver les algues à l'eau et les presser entre vos mains pour les essorer environ 5 fois afin de les dessaler. Le wakame de Naruto est un ingrédient polyvalent en cuisine. Il est idéal dans les soupes et les salades et apporte une saveur iodée délicate aux plats. Ces algues seront délicieuses avec des linguine, du riz pilaf, une omelette ou même sur une pizza. Enfin, mélangé avec du citron, ou tout autre sauce à base d'agrumes, le wakame de Naruto fera un excellent apéritif à tartiner sur du pain et apportera une touche de fraîcheur.
Conservation : Conserver dans un endroit frais. Idéalement au réfrigérateur. Conserver au réfrigérateur après ouverture.



660 - Sel de wakame - 45 g — **contenant :** bouteille en verre **- origine :** Japon

Ingrédients : Wakame en saumure (wakame, sel) 100%. Description : Ce sel de wakame est produit à partir d'algues Naruto wakame saumurées. Afin d'éviter le gaspillage, le producteur réduit en poudre les algues restantes après la fabrication de ses autres produits pour produire ce sel. 100% issu de l'algue, ce sel conserve les fibres et minéraux contenus dans le wakame et il contient deux fois moins de chlorure de sodium qu'un sel de table ordinaire. C'est un produit respectueux du corps et de l'environnement. Saveur : Un goût léger de wakame, salé et umami. Utilisation : Le sel de wakame est un excellent substitut au sel de table et il peut être utilisé dans une grande variété de plats comme les soupes, les salades et les pâtes. Il assaisonnera délicieusement le riz et les onigiri, l'omelette, les carpaccio et tataki de poissons. Conservation : Conserver dans un endroit frais et à l'abri du soleil. Bien refermer après ouverture.



155 - Salade d'algues japonaises prémium - 20 g — **contenant :** pochette plastique **- origine :** Japon

Ingrédients : Tige de wakame (30%), Wakame (25%), Hijiki (15%), Funori (15%), Kombu (15%)
Description: Pauvre en calories et riche en vitamines et minéraux, cette salade d'algues wakamé, hijiki, tosaka est un très bon et original remplacement d'une salade verte. Elle sera un complément idéal pour aller avec vos crudités (concombres, tomates, carottes). Elle apporte également de la couleur à vos plats. Utilisation : Laissez tremper les algues dans une grande quantité d'eau froide pendant 3 à 5 minutes. Une fois réhydratées, les wakamé augmentent en volume, jusqu'à 15 fois leur taille initiale. Égouttez bien et assaisonnez selon votre goût. Le vinaigre Umami pour assaisonnement sunomono s'accorde idéalement avec cette salade d'algues. Conservation : A conserver dans un endroit sec et frais, à l'abri de la lumière.



224 - Salade d'algues japonaises - 1 kg — **contenant :** pochette plastique **- origine :** Japon

Ingrédients : Wakame (80%), agar-agar en filament (4%), tige de wakame (4%), kikurage blanc (trémelle fucus) (4%), tsunomata rouge (chondrus crispus) (4%). Description: Pauvre en calories et riche en vitamines et minéraux, cette salade d'algues est un très bon et original remplacement d'une salade verte. Elle sera un complément idéal pour aller avec vos crudités (concombres, tomates, carottes). Elle apporte également de la couleur à vos plats
Utilisation : Laissez tremper les algues dans une grande quantité d'eau froide pendant 3 à 5 minutes. Elles vont quintupler de volume une fois réhydratées. Égouttez bien et assaisonnez selon votre goût. Le vinaigre Umami pour assaisonnement sunomono s'accorde idéalement avec cette salade d'algues.
Conservation : A conserver dans un endroit sec et frais, à l'abri de la lumière.



122 - Kombu sauvage (Rausu) - 150 g — **contenant :** sachet plastique **- origine :** Japon

Ingrédient : Rausu kombu.
Description : Le Rausu kombu est un type rare de kombu en raison de sa quantité supérieure d'acide glutamique (le composant d'umami). Ses feuilles sont larges assez longues et arrondies et oscillent entre le brun noir et le rouge foncé. Elles sont parfumées et permettent de faire un bouillon subtil et riche en arôme.
Utilisation : Il est considéré comme un assaisonnement umami naturel, idéal pour la préparation d'un bouillon dashi, pour les fondues japonaises, dans les soupes ou consommé frais en sashimi. Conservation : Conserver à température ambiante, à l'abri de la lumière, de la chaleur et de l'humidité



275 - Tsukudani de nekombu - 100 g

contenant : sachet **- origine :** Japon

Ingrédients : Saké (29,2%), sauce soja (24,4%), sucre (19,5%), nekombu (16,2%), mirin (8,8%), vinaigre (1,9%). Description : Le tsukudani est une méthode de cuisson dans laquelle les ingrédients cuisent en mijotant dans un mélange de sauce soja, de sucre et de mirin. Ici, des racines de kombu séchées ont mijoté doucement jusqu'à obtenir une texture moelleuse. La racine de kombu, appelée nekombu, est une partie très vivace de l'algue où les cellules ont la particularité de se développer très rapidement. Le nekombu pousse d'environ 10m en 1 an. Cette partie de l'algue est très prisée car du fait de sa reproduction rapide elle concentre une grande partie des nutriments du kombu tels que le calcium, le magnésium, le phosphore, l'iode et le fer. Saveur : Une saveur légèrement sucrée, caramélisée, associée à un profond umami et une texture moelleuse. Utilisation : Les tsukudani de nekombu sont délicieux accompagnés de riz, dans les onigiri, dans l'omelette, etc. Conservation : A conserver dans un endroit frais et sec à l'abri de la lumière, au réfrigérateur après ouverture.



276 - Emincés de kombu à la sauce soja - 50 g

contenant : sachet **- origine :** Japon

Ingrédients : Sauce soja (71,4%), kombu (28,6%).
Description : Les grandes feuilles de kombu sont émincées finement puis cuites dans de la sauce soja et du kombu, sans additif. Elles sont ensuite séchées. La variété de kombu utilisée est le Ma Kombu sauvage. Considéré comme le roi des kombu, le Ma Kombu est pêché dans la région Sud Est de Hokkaido. Autrefois utilisé comme offrande, il a la particularité d'avoir une chaire épaisse à la texture moelleuse qui permet de faire des bouillons riches.
Saveur : Un goût puissant, très umami, relevé par la sauce soja et une texture ferme. Utilisation : Les émincés de kombu à la sauce soja accompagnent à merveille le riz nature ou sauté, les onigiri et ils seront délicieux dans un ochazuke ou en topping sur vos plats de nouilles par exemple.
Conservation : A conserver dans un endroit frais et sec à l'abri de la lumière, au réfrigérateur après ouverture.



157 - Umi budo - Algues raisin de mer - 40 g

contenant : sachet **- origine :** Japon

Ingrédients : Caulerpa lentillifera, sel. Description : Littéralement « raisins de la mer », les umi budo sont des algues que l'on trouve dans l'archipel baigné de soleil d'Okinawa. Trésor de la mer, ces perles sont aussi appelées « caviar vert » car elles ont la particularité d'éclater sous la dent comme le caviar.
Saveur : Iodée et fraiche. Utilisation : Vous pouvez déguster les umi budo telles quelles avec un peu de vinaigre ou de sauce soja, en apéritif avec une bière ou du champagne par exemple ou les mélanger à vos sauces pour leur apporter un goût iodé. Elles seront délicieuses sur du riz ou du pain beurré. Elles se marient également très bien avec les fruits de mer desquels elles soulignent la saveur. Mode d'emploi : Laisser tremper les grappes quelques minutes dans de l'eau puis rincer délicatement et égoutter. Si elles perdent de leur fermeté, plonger-les 2-3min dans de l'eau douce afin qu'elles retrouvent leur consistance puis consommer rapidement. Conservation : Entre 20 et 23°C pour préserver la fermeté des perles.



693 - Algue Mozuku d'Okinawa 250g

contenant : doypack **- origine :** Japon

Ingrédients : Sel (82%), Cladosiphon okamuranus (18%). Description : Le Mozuku est une algue brune principalement récoltée autour d'Okinawa, aux nombreux bienfaits pour la santé (antioxydants, anti-inflammatoires, fibres, fucoïdane…). Le Mozuku d'Okinawa se distingue par sa texture filamenteuse, épaisse et croquante.
Utilisation : À déguster tout simplement avec du ponzu ou du vinaigre sanbaizu pour en sublimer la saveur. Vous pouvez également les inclure dans vos soupes et salades. Saveur : Saveur subtile et délicatement iodée, évoquant la fraîcheur de la mer avec une légère acidité naturelle. Sa texture est unique, par ses filaments doux, légèrement croquants et presque gélatineux, qui apportent une sensation agréable et originale. Conservation : Conserver à température ambiante, à l'abri du soleil et de la chaleur. Après ouverture, conserver au réfrigérateur. Consommer dans les 3 jours si le sel a été enlevé.

NOUVEAU



793 - Suji Aonori - Poudre d'algue aonori séchée - 15 g

contenant : sachet plastique avec zip **- origine :** Japon

Ingrédients : Algue aonori 100%. Description : Le suji aonori est la variété d'algue nori la plus aromatique et haut de gamme, réputée pour son parfum intense et frais, et considérée comme la « reine des algues vertes ». Cultivé grâce à une méthode unique de culture terrestre en eau de mer souterraine, pure et riche en minéraux, ce suji aonori est est récolté frais puis séché rapidement. Présenté ici en poudre fine, il est facile à utiliser au quotidien.
Saveur : Parfum intense mais délicat, aux notes fraîches, végétales et subtilement iodées, à la sensation élégante et enveloppante. En bouche, le goût est net, long et équilibré, avec une forte présence d'umami naturel qui rehausse les plats. Utilisation : Utilisée comme épice de finition, la poudre de suji aonori peut être saupoudrée sur des bols de riz, des nouilles, des légumes ou des œufs, mais aussi sur des poissons et fruits de mer. Elle s'exprime particulièrement bien avec les plats à base d'huile ou de friture, ainsi qu'avec les préparations au beurre ou à la crème, comme des pâtes, une purée ou un risotto. Conservation : Conserver dans un endroit frais, à l'abri du soleil, de la chaleur et de l'humidité.



Thés japonais 1/3 (voir tarifs page 7)



031 - Matcha impérial biologique - 30 g — **contenant :** boîte en métal **- origine :** Japon

Ingrédient : Thé vert biologique en poudre.
Description : Le matcha est un thé vert en fine poudre, considéré comme l'un des aliments les plus sains et apportant beaucoup de bienfaits.
Utilisation : Ce matcha de qualité exceptionnelle est idéal pour la cérémonie du thé ou pour être bu de manière traditionnelle. Il est préférable de le boire le matin jusqu'en début d'après midi du fait de sa teneur en théine très élevée. Préparation : Tamisez 2 g de thé matcha dans un bol, versez 7cl d'eau à 70°C, puis fouettez rapidement le thé pendant 30 secondes avec un fouet en bambou (chasen).
Saveur : Onctueuse, légèrement amère et riche en umami. Conservation : A conserver dans un endroit sec et frais, à l'abri de la lumière.



043 - Matcha impérial biologique - 500 g — **contenant :** sachet **- origine :** Japon

Ingrédient : Thé vert biologique en poudre.
Description : Le matcha est un thé vert en fine poudre, considéré comme l'un des aliments les plus sains et apportant beaucoup de bienfaits.
Utilisation : Ce matcha de qualité exceptionnelle est idéal pour la cérémonie du thé ou pour être bu de manière traditionnelle. Il est préférable de le boire le matin jusqu'en début d'après midi du fait de sa teneur en théine très élevée. Préparation : Tamisez 2 g de thé matcha dans un bol, versez 7cl d'eau à 70°C, puis fouettez rapidement le thé pendant 30 secondes avec un fouet en bambou (chasen).
Saveur : Onctueuse, légèrement amère et riche en umami. Conservation : A conserver dans un endroit sec et frais, à l'abri de la lumière.



032 - Matcha premium biologique - 50 g — **contenant :** sachet doypack alu **- origine :** Japon

Ingrédient : Thé vert biologique en poudre.
Description : Le matcha est un thé vert en fine poudre, considéré comme l'un des aliments les plus sains et apportant beaucoup de bienfaits.
Utilisation : Ce matcha se boit aussi bien chaud qu'en latte, frappé ou glacé. Il se boit de préférence en début de journée du fait de sa haute teneur en théine. Préparation : Température eau : 70°C - Dosage : 2 g de poudre de matcha et 7 cl d'eau. Infusion : fouettez avec un fouet en bambou pendant 2 minutes. Saveur : Saveur d'herbe fraîche au goût très umami, riche en théine.
Conservation : A conserver dans un endroit sec et frais, à l'abri de la lumière.



041 - Matcha premium biologique - 500 g — **contenant :** sachet doypack alu **- origine :** Japon

Ingrédient : Thé vert biologique en poudre.
Description : Le matcha est un thé vert en fine poudre, considéré comme l'un des aliments les plus sains et apportant beaucoup de bienfaits.
Utilisation : Ce matcha se boit aussi bien chaud qu'en latte, frappé ou glacé. Il se boit de préférence en début de journée du fait de sa haute teneur en théine. Préparation : Température eau : 70°C - Dosage : 2 g de poudre de matcha et 7 cl d'eau. Infusion : fouettez avec un fouet en bambou pendant 2 minutes. Saveur : Saveur d'herbe fraîche au goût très umami, riche en théine.
Conservation : A conserver dans un endroit sec et frais, à l'abri de la lumière.



033 - Matcha supérieur biologique - 100 g — **contenant :** sachet doypack alu **- origine :** Japon

Ingrédient : Thé vert biologique en poudre.
Description : Le matcha est un thé vert en poudre très fine, considéré comme un des aliments les plus sains et apportant le plus de bienfaits.
Utilisation : Ce matcha est idéal pour la cuisine, pour faire des pâtisseries (cakes, financiers, macarons..), des glaces, du chocolat... Le matcha préfère toujours une cuisson à température réduite pour garder toutes ses saveurs, couleurs et bienfaits. Préparation : Température eau : 80°C - Infusion : fouettez avec un fouet en bambou. - Dosage : 2 g - 7 cl d'eau. Saveur : Saveur d'herbe fraîche au goût très umami, riche en théine.
Conservation : A conserver dans un endroit sec et frais, à l'abri de la lumière.



042 - Matcha supérieur biologique - 500 g — **contenant :** sachet doypack alu **- origine :** Japon

Ingrédient : Thé vert biologique en poudre.
Description : Le matcha est un thé vert en poudre très fine, considéré comme un des aliments les plus sains et apportant le plus de bienfaits.
Utilisation : Ce matcha est idéal pour la cuisine, pour faire des pâtisseries (cakes, financiers, macarons..), des glaces, du chocolat... Le matcha préfère toujours une cuisson à température réduite pour garder toutes ses saveurs, couleurs et bienfaits. Préparation : Température eau : 80°C - Infusion : fouettez avec un fouet en bambou. - Dosage : 2 g - 7 cl d'eau. Saveur : Saveur d'herbe fraîche au goût très umami, riche en théine.
Conservation : A conserver dans un endroit sec et frais, à l'abri de la lumière.



286 - Matcha biologique pâtissier de Kagoshima - 500 g **contenant :** sachet **- origine :** Japon

Ingrédient : Poudre de thé vert biologique 100%.
Description : Ce matcha biologique provenant des jardins de thé de Kirishima est idéal pour la confection de glaces, de crèmes et autres pâtisseries. Ce thé a été produit en n'utilisant uniquement que des engrais naturels. Saveur : Un goût riche en umami avec une amertume parfaite pour la pâtisserie
Utilisation : Dans un bol, versez 60 ml d'eau à 70-75 degrés sur 1-2g de matcha pâtissier (une demi cuillère à café), puis fouettez énergiquement avec un fouet en bambou jusqu'à faire mousser, ou mixez le tout. Il peut également être incorporé dans vos pâtisseries, glaces, etc.
Conservation : A conserver dans un endroit frais et sec à l'abri de la lumière.



035 - Thé sencha supérieur biologique - 100 g **contenant :** sachet doypack alu **- origine :** Japon

Ingrédient : Thé vert biologique.
Description : Le sencha est un thé vert en feuilles connu pour ses vertus apaisantes et ses vitamines.
Utilisation : A boire le matin, également idéal pour une utilisation en cuisine, cocktails, sauces, desserts...
Infusion : Température eau : 70°C - Infusion : 2 minutes. - Dosage : 8 g - 25 cl d'eau. Saveur : Saveurs végétales.
Conservation : A conserver dans un endroit sec et frais, à l'abri de la lumière.



036 - Thé sencha premium biologique - 100 g **contenant :** sachet doypack alu **- origine :** Japon

Ingrédient : Thé vert biologique.
Description : Cette qualité de sencha a été couvert quelques jours avant la récolte pour le protéger des rayons du soleil et lui donner un goût plus doux et subtil. Les thés verts de grande qualité sont très riches en vitamines et antioxydants.
Saveur : Il a des saveurs végétales et douces et un goût très umami. Utilisation : Il se boit idéalement le matin car il est très riche en théine.
Infusion : Température eau : 60°C - Infusion : 1 minute. - Dosage : 10 g 25 cl d'eau.
Conservation : A conserver dans un endroit sec et frais, à l'abri de la lumière.



279 - Sencha biologique de Kagoshima - 500 g **contenant :** sachet **- origine :** Japon

Ingrédient : Feuilles de thé vert biologique 100%. Description : Le sencha est un thé vert en feuilles. Ce sencha biologique provient de plantations de thé situées dans la préfecture de Kagoshima et il est produit à partir de feuilles de thé récoltées lors de la seconde récolte. Le sencha biologique de Kagoshima se caractérise par la cuisson moyenne à vapeur des feuilles de thé pendant 30 à 60 secondes. C'est ce processus de cuisson qui lui confère sa saveur et sa couleur vert clair si particulière. Saveur : Un thé au goût végétal rafraîchissant et riche en umami avec une légère amertume.
Infusion : 2 cuillères à café (6g) dans 200ml d'eau à 80 degrés. Infuser 1,5 minute (plusieurs infusions possibles).
Peut se boire chaud ou froid. Conservation : A conserver dans un endroit frais et sec à l'abri de la chaleur et de l'humidité.



040 - Thé okumidori premium biologique - 50 g **contenant :** sachet doypack alu **- origine :** Japon

Ingrédient : Thé vert biologique.
Description : L'okumidori est le roi des sencha, proche du goût des gyukuro, c'est un thé couvert quelques jours avant la récolte pour lui conférer un goût très rond en bouche. Les thés verts de grande qualité sont très riches en vitamines et antioxydants. Saveur : Saveurs végétales et douces, goût légèrement sucré, très umami. Utilisation : A consommer de préférence en début de journée en raison de sa haute teneur en théine.
Infusion : Température eau : 60°C Infusion : 1 minute - Dosage : 10 g - 25 cl d'eau.
Conservation : A conserver dans un endroit sec et frais, à l'abri de la lumière.



026 - Thé gyokuro okumidori Bio - 50 g **contenant :** sachet doypack alu **- origine :** Japon

Ingrédient : Thé vert biologique. Description : Le gyokuro est un thé couvert quelques jours avant la récolte pour lui conférer un goût très rond en bouche. En effet, le fait de couvrir le thé limite la photosynthèse des feuilles qui restent très riches en théine, en acides aminés, en vitamines, minéraux et antioxydants. Elles se chargent également en chlorophylle et donnent au thé gyokuro sa saveur moelleuse très umami.
Saveur : Riche et iodée, douce, très riche en umami. Utilisation : A consommer de préférence en début de journée en raison de sa haute teneur en théine.
Infusion : Pour une kyusu (théière japonaise): Température de l'eau: 70°C - Infusion : 1 minute - Dosage : 4g de thé pour 100ml.
Conservation : A conserver dans un endroit sec et frais.



039 - Thé kukicha biologique - 100 g **contenant :** sachet doypack alu **- origine :** Japon

Ingrédient : Thé vert biologique.
Description : Le kukicha est un mélange de feuilles et de tiges de thé vert.
Saveur : Saveurs végétales et douces avec un léger goût de noisette.
Utilisation : Il se boit l'après-midi ou le soir en raison de sa faible teneur en théine.
Infusion : Température eau : 90°C - Infusion : 2-3 minutes. - Dosage : 3 g de thé - 15 cl d'eau.
Conservation : A conserver dans un endroit sec et frais, à l'abri de la lumière.



Thés japonais 2/3 (voir tarifs page 7)



048 - Thé kukicha biologique - 500 g — **contenant :** sachet **- origine :** Japon

Ingrédient : Thé vert biologique.
Description : Le kukicha est un mélange de feuilles et de tiges de thé vert.
Saveur : Saveurs végétales et douces avec un léger goût de noisette.
Utilisation : Il se boit l'après-midi ou le soir en raison de sa faible teneur en théine.
Infusion : Température eau : 90°C - Infusion : 2-3 minutes. - Dosage : 3 g de thé - 15 cl d'eau.
Conservation : A conserver dans un endroit sec et frais, à l'abri de la lumière.



287 - Kukicha au yuzu de Kagoshima - 500 g — **contenant :** sachet **- origine :** Japon

Ingrédients : Feuilles de thé vert (85%), yuzu (15%).
Description : Ce kukicha est fait uniquement de tiges de thé vert issues de la première cueillette de thé dans les jardins de thé de Kagoshima, auxquelles on a ajouté des écorces de yuzu.
Saveur : C'est un thé qui se distingue par son goût particulièrement doux et rafraîchissant, accentué par la fraîcheur du yuzu.
Infusion : 2 cuillères à café (4g) dans 200ml d'eau à 90 degrés. Infuser 1 minute (plusieurs infusions possibles).
Conservation : A conserver dans un endroit frais et sec à l'abri de la lumière.



037 - Thé genmaicha biologique - 100 g — **contenant :** sachet doypack alu **- origine :** Japon

Ingrédients : Thé vert biologique et riz biologique.
Description : Le genmaicha est un sencha mélangé à des grains de riz soufflés.
Saveur : Goût sucré, légèrement grillé et végétal.
Utilisation : Ce thé se boit chaud ou glacé le matin et l'après-midi.
Infusion : Température eau : 95°C - Infusion : 2 minutes. - Dosage : 3 g de thé - 15 cl d'eau.
Conservation : A conserver dans un endroit sec et frais, à l'abri de la lumière.



280 - Genmaicha biologique de Kagoshima - 500 g — **contenant :** sachet **- origine :** Japon

Ingrédients : Feuilles de thé vert biologique (50%), riz soufflé biologique (50%)
Description : Le genmaicha est un mélange de sencha et de riz soufflé qui, une fois infusé, a une belle couleur jaune pâle. Le genmaicha de Kagoshima est produit à partir de feuilles de thé et de riz biologiques cultivés dans la préfecture de Kagoshima.
Saveur : Un goût doux et agréable qui associe l'arôme grillé du riz soufflé à l'arôme végétal du thé vert.
Infusion : 2 cuillères à café (6g) dans 200ml d'eau à 95 degrés. Infuser 1 minute (plusieurs infusions possibles).
Peut se boire chaud ou froid. Conservation : A conserver dans un endroit frais et sec à l'abri de la chaleur et de l'humidité



038 - Thé hojicha biologique - 100 g — **contenant :** sachet doypack alu **- origine :** Japon

Ingrédient : Thé vert biologique.
Description : Le hojicha est un thé vert torréfié à haute température, faible en théine et tanin.
Saveur : Saveurs boisées avec un goût légèrement grillé. Utilisation : Ce thé se boit toute la journée grâce à sa faible teneur en théine. Il accompagne très bien les repas. Au Japon il est très souvent servi avec les sushis ou en fin de repas pour aider la digestion.
Infusion : Température eau : 90°C - Infusion : 2 minutes. - Dosage : 3 g de thé - 15 cl d'eau.
Conservation : A conserver dans un endroit sec et frais, à l'abri de la lumière.



034 - Poudre de thé hojicha biologique - 100 g — **contenant :** sachet doypack alu **- origine :** Japon

Ingrédient : Thé vert biologique en poudre.
Description : La poudre de hojicha est un thé vert torréfié à haute température qui est ensuite réduit en poudre pour l'utilisation en cuisine.
Utilisation : La poudre de Hojicha est idéale pour la cuisine : pâtisseries, chocolat, glaces, sauces, riz au lait, ou en boissons : latte, cocktails...
Saveur : Saveurs boisées et légèrement grillées. Il est pauvre en théine et tanin.
Conservation : A conserver dans un endroit sec et frais, à l'abri de la lumière.



282 - Hojicha biologique de Kagoshima - 500 g **contenant :** sachet **- origine :** Japon

Ingrédient : Feuilles de thé vert biologique torréfié 100%.
Description : Produit dans les plantations de thé biologiques de Kagoshima, cette variété de thé est faite à partir de feuilles de thé torréfiées, ce qui donne au thé un arôme boisé. Le hojicha est un thé apprécié pour sa faible teneur en théine. Il peut être bu à chaque instant de la journée et il est conseillé pour les enfants et les femmes enceintes. Saveur : Ce thé est peu amer et libère un riche arôme boisé. Infusion : 3 cuillères à café (5g) dans 200ml d'eau à 90 degrés. Infuser 1 minute (plusieurs infusions possibles). Peut se boire chaud ou froid
Conservation : A conserver dans un endroit frais et sec à l'abri de la lumière.



258 - Mugicha - Infusion d'orge grillé - 30 sachets x 10 g **contenant** : sachet en papier - **origine** : Japon

Ingrédient : Orge.
Description : En japonais, « mugicha » signifie « thé d'orge », les graines d'orge torréfiées sont utilisées en infusion. L'orge est reconnue pour sa forte teneur en antioxydants et ses bienfaits sur le sommeil. Ce mugicha de qualité est moulu pour ne garder que le meilleur de l'arôme de l'orge. Il se boit chaud ou froid. Saveur : Arômes boisés, légèrement torréfiés.
Mode d'emploi : Infusion à froid : 1 sachet pour 1L. Infusion à chaud, eau à 90°C : 1 sachet pour 1.5L.Infuser 2 minutes.
Conservation : A conserver dans un endroit sec et frais, à l'abri de la lumière.



292 - Mugicha - Infusion d'orge grillé - 500 g **contenant** : sachet alu - **origine** : Japon

Ingrédient : Orge 100%.
Description : En japonais, « mugicha » signifie « thé d'orge », les graines d'orge torréfiées sont utilisées en infusion. L'orge est reconnue pour sa forte teneur en antioxydants et ses bienfaits sur le sommeil. Ce mugicha en vrac de qualité est moulu pour ne garder que le meilleur de l'arôme de l'orge. Il se boit chaud ou froid. Saveur : Arômes boisés, légèrement torréfiés.
Mode d'emploi : Infusion à froid : 1 sachet pour 1L. Infusion à chaud, eau à 90°C : 1 sachet pour 1.5L. Infuser 2 minutes.
Conservation : A conserver dans un endroit sec et frais, à l'abri de la lumière.



251 - 6 sachets de thé vert sencha avec figurines **contenant** : sachet papier - **origine :** Japon

Ingrédient : Thé vert.
Description : Ces sachets de thés sencha ont de jolies figurines de papier finement découpées qui décoreront le côté de votre mug ou de votre théière. Le sencha est un thé vert en feuilles connu pour ses vertus apaisantes et ses vitamines.
Saveur : douce et végétale.
Infusion : Température eau : 70°C - Infusion : 2 minutes.
Conservation : A conserver dans un endroit sec et frais, à l'abri de la lumière.



252 - NAMI 7 sachets de thé vert sencha - 21 g **contenant** : sachet papier - **origine :** Japon

Ingrédient : Thé vert.
Description : Le sencha est un thé vert en feuilles connu pour ses vertus apaisantes et ses vitamines.
Saveur : Douce et végétale.
Infusion : Température eau : 70°C - Infusion : 2 minutes.
Conservation : A conserver dans un endroit sec et frais, à l'abri de la lumière.



253 - YANAGI 7 sachets de thé grillé au sésame - 21 g **contenant** : sachet washi - **origine :** Japon

Ingrédient : Thé vert, sésame.
Description : Ce thé au sésame peut se boire toute la journée. Les thés grillés sont pauvres en théine et en tanin.
Saveur : Saveur douce, torréfiée, goût d'arachide.
Infusion : Température eau : 90°C - Infusion : 2 minutes.
Conservation : A conserver dans un endroit sec et frais, à l'abri de la lumière.



254 - SOBACHOCO 7 sachets de thé matcha genmaicha - 21 g **contenant** : sachet papier - **origine :** Japon

Ingrédients : Thé vert, riz complet.
Description : Le genmaicha est un sencha mélangé à des grains de riz soufflés.
Saveur : Saveur sucrée, légèrement grillée et végétale.
Infusion : Température eau : 95°C - Infusion : 2 minutes.
Conservation : A conserver dans un endroit sec et frais, à l'abri de la lumière.

Thés japonais 3/3 (voir tarifs page 7)



250 - Assortiment de thés (8 sachets) - 24 g **contenant** : sachet alu **- origine :** Japon

Ingrédients : Thé vert, riz complet, sésame.
Description : Cet assortiment est composé de 4 thés traditionnels de la région de Shizuoka, réputée pour ses thés : un thé Sencha premium, un thé Hojicha au sésame, un thé noir Wakocha et un thé Genmaicha (thé vert mélangé à des grains de riz soufflés).
Saveur : Les thés grillés ont des saveurs boisées, ils sont pauvres en théine et en tanin. Le thé sencha a une saveur végétale.
Infusion : Température eau : 70°C pour un sencha, 90°C pour un thé grillé. Infusion : 1 à 2 minutes.
Conservation : A conserver dans un endroit sec et frais, à l'abri de la lumière.



265 - Genmaicha au matcha - 20 sachets **contenant :** sachet papier intérieur alu **- origine :** Japon

Ingrédients : Thé vert, riz.
Description : Ce thé genmaicha a été obtenu à partir de grains de riz torréfiés, de feuilles de thé vert et de thé vert matcha. Le thé vert utilisé est de très grande qualité ce qui permet d'infuser le thé plusieurs fois sans perte de goût ni de couleur. Ce genmaicha a un équilibre parfait entre le thé vert et le parfum des grains de riz torréfiés. Saveur : Verte et végétale avec des notes torréfiées apportées par les grains de riz grillés.
Infusion : A infuser 2-3min dans de l'eau à 85°C.
Conservation : Conserver dans un endroit sec et frais, à l'abri de la lumière.



269 - Thé noir fumé au cerisier japonais sakura - 50 g **contenant :** sachet papier et alu **- origine :** Japon

Ingrédient : Thé noir. Description : Ce thé noir de Shizuoka est un produit unique en son genre car il a été fumé au bois de cerisier. Pour produire ce thé fumé, les théiers sont cultivés dans la plus pure tradition, selon la méthode « chagusaga », où de l'herbe est utilisée comme paillis afin de protéger et parfumer les feuilles de thé. Le producteur s'est mis au défi de créer des thés uniques en les fumant. C'est un travail d'équilibre minutieux afin d'obtenir des thés parfumés dont l'arôme est sans additif, uniquement issu de la fumaison. Saveur : Un subtil mélange entre le goût du thé noir japonais et les notes délicates fumées de bois de cerisier. Utilisation : Ce thé noir fumé s'apprécie aussi bien chaud que froid. Il se marie notamment très bien avec la viande, que vous pouvez mijoter avec, mais aussi les noix ou le chocolat. Les feuilles et leur parfum puissant peuvent également servir de condiment ou d'assaisonnement. Conservation : A conserver dans un endroit sec et frais, à l'abri de la lumière.



270 - Thé hojicha fumé au cèdre japonais Yakusugi - 50 g **contenant :** sachet papier et alu **- origine :** Japon

Ingrédient : Thé vert. Description : Le producteur a pour vocation de créer des thés parfumés uniques, sans ingrédient ajouté, en utilisant la fumaison. Ce hojicha, cultivé dans la région de Shizuoka selon la méthode « chagusaga » (avec un paillis d'herbe), est ensuite fumé avec des copeaux de cèdre yakusugi qui donnent au thé un goût boisé puissant. Le cèdre est utilisé dans la fumaison du thé depuis des siècles en Chine notamment. Saveur : Un subtil mélange entre le goût du thé vert grillé hojicha et les notes délicates fumées de bois de cèdre japonais. Utilisation : Ce thé fumé s'apprécie aussi bien chaud que froid. Il se marie notamment très bien avec la viande, que vous pouvez mijoter avec, mais aussi les noix ou le chocolat. Les feuilles et leur parfum puissant peuvent également servir de condiment ou d'assaisonnement. Conservation : A conserver dans un endroit sec et frais, à l'abri de la lumière.



Matériel de cuisine (voir tarifs page 8)



501 - Chasen fouet à matcha (100 poils)

Description : Le chasen est un petit fouet taillé dans une seule pièce de bambou, traditionnellement utilisé pour la préparation du matcha. Il permet de battre le thé vert en poudre avec de l'eau chaude afin d'obtenir une mousse fine et homogène.
Utilisation : Plonger le chasen dans le bol et fouetter énergiquement mais délicatement en formant des mouvements en « M », jusqu'à ce que le matcha soit parfaitement dilué et légèrement mousseux.
Conservation : Ne jamais remettre le chasen humide dans sa boîte en plastique. Après usage, le rincer à l'eau claire, secouer l'excédent d'eau et le laisser sécher tête en bas, idéalement sur un support à fouet, pour qu'il conserve sa forme et que l'humidité s'évacue correctement.



783 - Chasen fouet à matcha logoté UMAMI (100 poils)

Description : Le chasen est un petit fouet taillé dans une seule pièce de bambou, traditionnellement utilisé pour la préparation du matcha. Il permet de battre le thé vert en poudre avec de l'eau chaude afin d'obtenir une mousse fine et homogène.
Utilisation : Plonger le chasen dans le bol et fouetter énergiquement mais délicatement en formant des mouvements en « M », jusqu'à ce que le matcha soit parfaitement dilué et légèrement mousseux.
Conservation : Ne jamais remettre le chasen humide dans sa boîte en plastique. Après usage, le rincer à l'eau claire, secouer l'excédent d'eau et le laisser sécher tête en bas, idéalement sur un support à fouet, pour qu'il conserve sa forme et que l'humidité s'évacue correctement.



784 - Support blanc en porcelaine pour fouet à matcha

Description : Ce support appelé chasen-tate en japonais, est conçu pour maintenir la forme arrondie du chasen après usage. Il favorise un séchage uniforme et prévient la déformation des brins de bambou.
Utilisation : Après avoir rincé le chasen, secouez-le délicatement pour retirer l'excès d'eau, puis placez-le sur le support, brins vers le bas, autour de la courbure centrale. Cela permet à l'humidité de s'évacuer tout en préservant la courbe naturelle du fouet.
Conservation : Ne pas mettre au lave-vaisselle.

785 - Cuillère à matcha

Description : La cuillère à matcha (*chashaku* en japonais) est une fine cuillère traditionnelle taillée dans un seul morceau de bambou. Elle sert à doser avec précision la quantité de matcha lors de la préparation du thé. Son usage fait partie intégrante du rituel japonais du *chanoyu*.
Utilisation : Utiliser 1 à 2 cuillères bombées de chashaku (soit environ 1 à 2 g) pour préparer un bol de matcha. Adaptée à la préparation de matcha usucha (léger) ou koicha (épais), elle permet un dosage précis sans altérer la poudre.
Conservation : Conserver dans un endroit sec, à l'abri de l'humidité. Ne pas laver à grande eau : essuyer simplement après usage.



540 - Barbecue de table rectangulaire + poignée - P 235 x L 410 x H 180

origine : Japon

Description : Ce barbecue rectangulaire est réalisé à partir de diatomite, une roche siliceuse très légère. Celle-ci est émiettée finement puis mélangée, avant d'être moulée, séchée et enfin cuite à 850°C. Le barbecue est ensuite consolidé à l'aide de bandes de renforcement. Vous pouvez l'utiliser à l'extérieur, sur votre terrasse, ou sur une table à l'intérieur auquel cas l'utilisation de binchotan limitera les dégagements de fumée. Très léger, il se transporte facilement et peut vous accompagner partout, comme au camping par exemple. Utilisation : Enlever la grille. Introduire le charbon déjà bien rougi car préalablement chauffé. Si vous utilisez du binchotan assez long à démarrer, vous pouvez utiliser notre cheminée d'allumage pour accélérer la combustion. Huiler la grille puis la replacer. Une fois qu'elle est bien chaude vous pouvez commencer à griller vos aliments. Il est idéal pour vos grillades de viandes, poissons et légumes ou vos brochettes. Le barbecue peut se placer dans la poignée fournie afin de le déplacer sans se brûler.



543 - Barbecue de table rond « Mikawa » - D 210 x H 155

origine : Japon

Description : Le barbecue Mikawa est composé d'argile façonnée avec un tour à poterie. Une fois l'argile durcie, on y creuse un conduit à la main puis on laisse sécher complètement avant de cuire le barbecue à 950°C et de le vernir. Il est idéal pour une tablée de 2 à 4 personnes. Vous pouvez l'utiliser à l'extérieur, sur votre terrasse, ou sur une table à l'intérieur auquel cas l'utilisation de binchotan limitera les dégagements de fumée. Utilisation : Enlever la grille. Introduire le charbon déjà bien rougi car préalablement chauffé. Si vous utilisez du binchotan assez long à démarrer vous pouvez utiliser notre cheminée d'allumage pour accélérer la combustion. Huiler la grille puis la replacer. Une fois qu'elle est bien chaude vous pouvez commencer à griller vos aliments. Il est idéal pour vos grillades de viandes fraîches ou marinées, poissons et légumes de préférence prédécoupés.



544 - Barbecue de table rond « Genghis » + grille et fond - D 285 x H 170 **origine :** Japon

Description : C'est l'outil idéal pour la cuisson au charbon de bois. Sa structure poreuse en diatomite capte les rayons infrarouges émis par le charbon et les réfléchit. Combiné à du binchotan ou un charbon avec un fort pouvoir chauffant, vous n'aurez pas besoin d'en utiliser beaucoup pour cuire vos aliments rapidement. De part sa structure poreuse, ce barbecue est relativement fragile. Il est idéal pour une tablée de 2 à 4 personnes. Vous pouvez l'utiliser à l'extérieur, sur votre terrasse, ou sur une table à l'intérieur auquel cas l'utilisation de binchotan limitera les dégagements de fumée. Utilisation : Enlever la grille. Introduire le charbon déjà bien rougi sur le fond du barbecue préalablement mis en place. Si vous utilisez du binchotan assez long à démarrer vous pouvez utiliser notre cheminée d'allumage pour accélérer la combustion. Huiler la grille puis la replacer. Une fois qu'elle est bien chaude vous pouvez commencer à griller vos aliments. Il est idéal pour vos grillades de viandes fraîches ou marinées, poissons et légumes de préférence prédécoupés.



547 - Cheminée d'allumage pour charbon de bois **origine :** Japon

Description : Le binchotan est un charbon actif très pratique pour la cuisson au barbecue car il a un rayonnement infrarouge puissant qui permet une cuisson à coeur. Le binchotan brûle très lentement permettant ainsi une utilisation longue durée mais il est aussi plus difficile à démarrer. Cette cheminée d'allumage vous permet de faire chauffer rapidement votre binchotan afin de démarrer votre cuisson sans attendre.
Utilisation : Introduire le binchotan dans la cheminée puis la placer sur votre plaque au gaz ou votre réchaud par exemple. Il faut que le cul de la cheminée soit en contact avec les flammes. Vous pouvez également utiliser un chalumeau. Au bout de 5-10 minutes votre binchotan entre en combustion. Attention, cette cheminée ne fonctionne pas avec les plaques électriques ou à induction car elle nécessite un contact direct.



548 - Pince L300 **origine :** Japon

Description : Cette pince en acier inoxydable très résistante vous permettra de gérer la cuisson de vos aliments lors de l'utilisation des barbecues Umami



545 - Grille pour barbecue de table rond « Genghis » - D 280 **origine :** Japon

Matériaux : Fer.

Pour nettoyer les tâches ordinaires, utiliser du nettoyant de cuisine et frotter avec une éponge. Pour la crasse incrustée, utiliser une éponge abrasive en faisant toutefois attention car cela peu abimer la grille.



549 - Grille pour Barbecue de table rond « Mikawa » - P 210 x L 210 **origine :** Japon

Matériaux : Fer.

Pour nettoyer les tâches ordinaires, utiliser du nettoyant de cuisine et frotter avec une éponge. Pour la crasse incrustée, utiliser une éponge abrasive en faisant toutefois attention car cela peu abimer la grille.



500 - Grille pour Barbecue de table rectangulaire - P 230 x L 400 **origine :** Japon

Matériaux : Fer.

Pour nettoyer les tâches ordinaires, utiliser du nettoyant de cuisine et frotter avec une éponge. Pour la crasse incrustée, utiliser une éponge abrasive en faisant toutefois attention car cela peu abimer la grille.



Matériel de cuisine - Couteaux japonais 1/2 (voir tarifs page 8)



518 - Yanagiba couteau spécial sashimi migaki - 210 mm **origine :** Japon

Description : Le yanagiba est le couteau idéal pour la préparation des sashimi. Il est fait pour trancher le poisson. Grâce à sa longue lame il permet de couper un morceau de chair en un seul mouvement et évite ainsi les coupes en zigzag. La coupe est nette et précise. Les couteaux à simple biseau sont des couteaux dont la lame n'est aiguisée que d'un côté. Il permettent une belle découpe car la lame n'écrase pas les chairs mais les sépare bien. La découpe en simple biseau nécessite cependant un apprentissage. L'acier blanc « Shiro Sango » est un acier plus faible en carbone, plus facile à affûter car plus souple. Spécificités : Aiguiseur Tahara Shunichi - Acier blanc « Shiro Sango » - Dureté HRC : 64-65 - Finition acier poli « Migaki » - Manche rond - Virole en corne de buffle d'Asie



524 - Yanagiba couteau spécial sashimi migaki - 270 mm **origine :** Japon

Description : Le yanagiba est le couteau idéal pour la préparation des sashimi. Il est fait pour trancher le poisson. Grâce à sa longue lame il permet de couper un morceau de chair en un seul mouvement et évite ainsi les coupes en zigzag. La coupe est nette et précise. Les couteaux à simple biseau sont des couteaux dont la lame n'est aiguisée que d'un côté. Il permettent une belle découpe car la lame n'écrase pas les chairs mais les sépare bien. La découpe en simple biseau nécessite cependant un apprentissage. L'acier blanc « Shiro Sango » est un acier plus faible en carbone, plus facile à affûter car plus souple. Spécificités : Aiguiseur Tahara Shunichi - Acier blanc « Shiro Sango » - Dureté HRC : 64-65 - Finition acier poli « Migaki » - Manche rond - Virole en corne de buffle d'Asie



525 - Yanagiba couteau spécial sashimi migaki - 300 mm **origine :** Japon

Description : Le yanagiba est le couteau idéal pour la préparation des sashimi. Il est fait pour trancher le poisson. Grâce à sa longue lame il permet de couper un morceau de chair en un seul mouvement et évite ainsi les coupes en zigzag. La coupe est nette et précise. Les couteaux à simple biseau sont des couteaux dont la lame n'est aiguisée que d'un côté. Il permettent une belle découpe car la lame n'écrase pas les chairs mais les sépare bien. La découpe en simple biseau nécessite cependant un apprentissage. L'acier blanc « Shiro Sango » est un acier plus faible en carbone, plus facile à affûter car plus souple. Spécificités : Aiguiseur Tahara Shunichi - Acier blanc « Shiro Sango » - Dureté HRC : 64-65 - Finition acier poli « Migaki » - Manche rond - Virole en corne de buffle d'Asie



516 - Yanagiba couteau spécial sashimi damas - 300 mm **origine :** Japon

Description : Le yanagiba est le couteau idéal pour la préparation des sashimi. Il est fait pour trancher le poisson. Grâce à sa longue lame il permet de couper un morceau de chair en un seul mouvement et évite ainsi les coupes en zigzag. La coupe est nette et précise. Les couteaux à simple biseau sont des couteaux dont la lame n'est aiguisée que d'un côté. Il permettent une belle découpe car la lame n'écrase pas les chairs mais les sépare bien. La découpe en simple biseau nécessite cependant un apprentissage. L'acier bleu Damas est une technique de forge ancestrale mélangeant plusieurs couches d'acier qui rend la lame plus résistante. La lame a des motifs en vague. Spécificités : Aiguiseur Tahara Shunichi - Acier bleu damas - Dureté HRC : 64-65 - Finition acier poli « Migaki » - Manche rond - Virole en corne de buffle d'Asie



526 - Deba couteau à poisson migaki - 165 mm **origine :** Japon

Description : Le deba est un couteau spécialement conçu pour lever des filets de poisson. C'est un couteau lourd et stable, doté d'une lame large et résistante idéale pour couper également arêtes, têtes ou queues de poisson. Il peut dans certains cas être utilisé comme un hachoir pour découper viandes ou volailles. Les couteaux à simple biseau sont des couteaux dont la lame n'est aiguisée que d'un côté. Il permettent une belle découpe car la lame n'écrase pas les chairs mais les sépare bien. La découpe en simple biseau nécessite cependant un apprentissage. L'acier blanc « Shiro Sango » est un acier plus faible en carbone, plus facile à affûter car plus souple. Spécificités : Aiguiseur Tahara Shunichi - Acier blanc « Shiro Sango » - Dureté HRC : 64-65 - Finition acier poli « Migaki » - Manche rond - Virole en corne de buffle d'Asie



527 - Kiritsuke couteau multi usage migaki - 270 mm **origine :** Japon

Description : Le kiritsuke est un couteau traditionnel multi usage. La lame est un mélange des lames des yanagiba (pour sashimi) et usuba (pour légumes). Elle est plus longue que celle d'un usuba et permet de couper le poisson facilement mais elle est aussi plus droite qu'un yanagiba permettant une découpe des légumes nette. Le kiritsuke est un couteau qui requiert une certaine dextérité. Les couteaux à simple biseau sont des couteaux dont la lame n'est aiguisée que d'un côté. Il permettent une belle découpe car la lame n'écrase pas les chairs mais les sépare bien. La découpe en simple biseau nécessite cependant un apprentissage. L'acier blanc « Shiro Sango » est un acier plus faible en carbone, plus facile à affûter car plus souple. Spécificités : Aiguiseur Tahara Shunichi - Acier blanc « Shiro Sango » - Dureté HRC : 64-65 - Finition acier poli « Migaki » - Manche rond - Virole en corne de buffle d'Asie



517 - Kiritsuke couteau multi usage damas - 270 mm

origine : Japon

Description : Le kiritsuke est un couteau traditionnel multi usage. La lame est un mélange des lames des yanagiba (pour sashimi) et usuba (pour légumes). Elle est plus longue que celle d'un usuba et permet de couper le poisson facilement mais elle est aussi plus droite qu'un yanagiba permettant une découpe des légumes nette. Le kiritsuke est un couteau qui requiert une certaine dextérité. Les couteaux à simple biseau sont des couteaux dont la lame n'est aiguisée que d'un côté. Il permettent une belle découpe car la lame n'écrase pas les chairs mais les sépare bien. La découpe en simple biseau nécessite cependant un apprentissage. L'acier bleu Damas est une technique de forge ancestrale mélangeant plusieurs couches d'acier qui rend la lame plus résistante. La lame a des motifs en vague. Spécificités : Aiguiseur Tahara Shunichi - Acier bleu damas - Dureté HRC : 64-65 - Finition acier poli « Migaki » - Manche rond - Virole en corne de buffle d'Asie



508 - Nakiri couteau pour légumes brut de forge - 165 mm

origine : Japon

Description : Le nakiri est un couteau à la lame carrée traditionnellement destiné à la découpe de légumes. Haut, il est idéal pour émincer légumes et herbes aromatiques. Sa lame large permet également de récupérer les aliments émincés pour les ajouter aux préparations. Le nakiri est proche et plus simple d'utilisation que l'usuba qui est lui traditionnellement à simple biseau et permet des découpes encore plus fines. Les couteaux à double biseau sont des couteaux dont la lame est aiguisée des deux côtés. C'est ce type de couteau qui est utilisé en Europe. Les couteaux à double biseau de notre catalogue sont l'association parfaite du double biseau et de la lame traditionnelle japonaise. La lame permet une découpe nette et précise. L'acier blanc « Shiro Nigo » est un acier plus dur et délicat qui donne une lame très tranchante. Spécificités : Aiguiseur Tahara Shunichi - Acier blanc « Shiro Nigo » - Dureté HRC : 64-65 - Finition acier poli « Brut de forge » - Manche octogonal - Virole en corne de buffle d'Asie



509 - Nakiri couteau pour légumes migaki - 165 mm

origine : Japon

Description : Le nakiri est un couteau à la lame carrée traditionnellement destiné à la découpe de légumes. Haut, il est idéal pour émincer légumes et herbes aromatiques. Sa lame large permet également de récupérer les aliments émincés pour les ajouter aux préparations. Le nakiri est proche et plus simple d'utilisation que l'usuba qui est lui traditionnellement à simple biseau et permet des découpes encore plus fines. Les couteaux à double biseau sont des couteaux dont la lame est aiguisée des deux côtés. C'est ce type de couteau qui est utilisé en Europe. Les couteaux à double biseau de notre catalogue sont l'association parfaite du double biseau et de la lame traditionnelle japonaise. La lame permet une découpe nette et précise. L'acier blanc « Shiro Nigo » est un acier plus dur et délicat qui donne une lame très tranchante. Spécificités : Aiguiseur Tahara Shunichi - Acier blanc « Shiro Nigo » - Dureté HRC : 64-65 - Finition acier poli « Migaki » - Manche octogonal - Virole en corne de buffle d'Asie



511 - Santoku couteau polyvalent brut de forge - 180 mm

origine : Japon

Description : Le santoku ou « trois vertus » en japonais est l'incontournable des couteaux japonais car il est polyvalent. Il permet une utilisation générale : trancher, ciseler et émincer, aussi bien viandes que poissons ou légumes. Son utilisation est proche du couteau bunka qui a cependant un angle cassé. Les couteaux à double biseau de notre catalogue sont l'association parfaite du double biseau et de la lame traditionnelle japonaise. La lame permet une découpe nette et précise. L'acier blanc « Shiro Nigo » est un acier plus dur et délicat qui donne une lame très tranchante.
Spécificités : Aiguiseur Tahara Shunichi - Acier blanc « Shiro Nigo » - Dureté HRC : 64-65 - Finition acier poli « Brut de forge » - Manche octogonal - Virole en corne de buffle d'Asie



512 - Santoku couteau polyvalent migaki - 180 mm

origine : Japon

Description : Le santoku ou « trois vertus » en japonais est l'incontournable des couteaux japonais car il est polyvalent. Il permet une utilisation générale : trancher, ciseler et émincer, aussi bien viandes que poissons ou légumes. Son utilisation est proche du couteau bunka qui a cependant un angle cassé. Les couteaux à double biseau de notre catalogue sont l'association parfaite du double biseau et de la lame traditionnelle japonaise. La lame permet une découpe nette et précise. L'acier blanc « Shiro Nigo » est un acier plus dur et délicat qui donne une lame très tranchante.
Spécificités : Aiguiseur Tahara Shunichi - Acier blanc « Shiro Nigo » - Dureté HRC : 64-65 - Finition acier poli « Migaki » - Manche octogonal - Virole en corne de buffle d'Asie



513 - Gyuto couteau de chef migaki - 210 mm

origine : Japon

Description : Le gyuto est le couteau de chef à la japonaise. Littéralement « couteau à boeuf » c'est un couteau qui servait à l'origine pour la viande et qui est désormais un indispensable de la cuisine grâce à sa polyvalence. Il a une lame haute et pointue dont la pointe permet un travail de précision. Le talon est quant à lui idéal pour émincer ou découper de la volaille par exemple. Les couteaux à double biseau de notre catalogue sont l'association parfaite du double biseau et de la lame traditionnelle japonaise. La lame permet une découpe nette et précise. L'acier blanc « Shiro Nigo » est un acier plus dur et délicat qui donne une lame très tranchante.
Spécificités : Aiguiseur Tahara Shunichi - Acier blanc « Shiro Nigo » - Dureté HRC : 64-65 - Finition acier poli « Migaki » - Manche octogonal - Virole en corne de buffle d'Asie



514 - Gyuto couteau de chef migaki - 240 mm

origine : Japon

Description : Le gyuto est le couteau de chef à la japonaise. Littéralement « couteau à boeuf » c'est un couteau qui servait à l'origine pour la viande et qui est désormais un indispensable de la cuisine grâce à sa polyvalence. Il a une lame haute et pointue dont la pointe permet un travail de précision. Le talon est quant à lui idéal pour émincer ou découper de la volaille par exemple. Les couteaux à double biseau de notre catalogue sont l'association parfaite du double biseau et de la lame traditionnelle japonaise. La lame permet une découpe nette et précise. L'acier blanc « Shiro Nigo » est un acier plus dur et délicat qui donne une lame très tranchante.
Spécificités : Aiguiseur Tahara Shunichi - Acier blanc « Shiro Nigo » - Dureté HRC : 64-65 - Finition acier poli « Migaki » - Manche octogonal - Virole en corne de buffle d'Asie



Matériel de cuisine - Couteaux japonais 2/2 (voir tarifs page 8)



528 - Gyuto couteau de chef brut de forge - 210 mm — **origine :** Japon

Description : Le gyuto est le couteau de chef à la japonaise. Littéralement « couteau à boeuf » c'est un couteau qui servait à l'origine pour la viande et qui est désormais un indispensable de la cuisine grâce à sa polyvalence. Il a une lame haute et pointue dont la pointe permet un travail de précision. Le talon est quant à lui idéal pour émincer ou découper de la volaille par exemple. Les couteaux à double biseau de notre catalogue sont l'association parfaite du double biseau et de la lame traditionnelle japonaise. La lame permet une découpe nette et précise. L'acier blanc « Shiro Nigo » est un acier plus dur et délicat qui donne une lame très tranchante.
Spécificités : Aiguiseur Tahara Shunichi - Acier blanc « Shiro Nigo » - Dureté HRC : 64-65 - Finition acier poli « Brut de forge » - Manche octogonal - Virole en corne de buffle d'Asie



529 - Gyuto couteau de chef brut de forge - 240 mm — **origine :** Japon

Description : Le gyuto est le couteau de chef à la japonaise. Littéralement « couteau à boeuf » c'est un couteau qui servait à l'origine pour la viande et qui est désormais un indispensable de la cuisine grâce à sa polyvalence. Il a une lame haute et pointue dont la pointe permet un travail de précision. Le talon est quant à lui idéal pour émincer ou découper de la volaille par exemple. Les couteaux à double biseau de notre catalogue sont l'association parfaite du double biseau et de la lame traditionnelle japonaise. La lame permet une découpe nette et précise. L'acier blanc « Shiro Nigo » est un acier plus dur et délicat qui donne une lame très tranchante.
Spécificités : Aiguiseur Tahara Shunichi - Acier blanc « Shiro Nigo » - Dureté HRC : 64-65 - Finition acier poli « Brut de forge » - Manche octogonal - Virole en corne de buffle d'Asie



515 - Gyuto couteau de chef damas - 240 mm — **origine :** Japon

Description : Le gyuto est le couteau de chef à la japonaise. Littéralement « couteau à boeuf » c'est un couteau qui servait à l'origine pour la viande et qui est désormais un indispensable de la cuisine grâce à sa polyvalence. Il a une lame haute et pointue dont la pointe permet un travail de précision. Le talon est quant à lui idéal pour émincer ou découper de la volaille par exemple. Les couteaux à double biseau de notre catalogue sont l'association parfaite du double biseau et de la lame traditionnelle japonaise. La lame permet une découpe nette et précise. L'acier bleu Damas est une technique de forge ancestrale mélangeant plusieurs couches d'acier qui rend la lame plus résistante. La lame a des motifs en vague.
Spécificités : Aiguiseur Tahara Shunichi - Acier bleu damas - Dureté HRC : 64-65 - Finition acier poli « Migaki » - Manche octogonal - Virole en corne de buffle d'Asie



532 - Petty couteau d'office migaki - 150 mm — **origine :** Japon

Description : Le petty rappelle le couteau d'office des chefs européens. C'est un couteau utilitaire dont la forme et la taille peuvent varier. Sa taille moyenne et sa lame, légèrement épaisse et pointue, permettent une utilisation au quotidien pour toutes les découpes précises et délicates. Il est idéal pour peler, éplucher ou tailler des légumes et des fruits par exemple. Les couteaux à double biseau de notre catalogue sont l'association parfaite du double biseau et de la lame traditionnelle japonaise. La lame permet une découpe nette et précise. L'acier blanc « Shiro Nigo » est un acier plus dur et délicat qui donne une lame très tranchante.
Spécificités : Aiguiseur Tahara Shunichi - Acier blanc « Shiro Nigo » - Dureté HRC : 64-65 - Finition acier poli « Migaki » - Manche octogonal - Virole en corne de buffle d'Asie



533 - Petty couteau d'office brut de forge - 150 mm — **origine :** Japon

Description : Le petty rappelle le couteau d'office des chefs européens. C'est un couteau utilitaire dont la forme et la taille peuvent varier. Sa taille moyenne et sa lame, légèrement épaisse et pointue, permettent une utilisation au quotidien pour toutes les découpes précises et délicates. Il est idéal pour peler, éplucher ou tailler des légumes et des fruits par exemple. Les couteaux à double biseau de notre catalogue sont l'association parfaite du double biseau et de la lame traditionnelle japonaise. La lame permet une découpe nette et précise. L'acier blanc « Shiro Nigo » est un acier plus dur et délicat qui donne une lame très tranchante.
Spécificités : Aiguiseur Tahara Shunichi - Acier blanc « Shiro Nigo » - Dureté HRC : 64-65 - Finition acier poli « Brut de forge » - Manche octogonal - Virole en corne de buffle d'Asie



534 - Petty couteau d'office brut de forge - 105 mm — **origine :** Japon

Description : Le petty rappelle le couteau d'office des chefs européens. C'est un couteau utilitaire dont la forme et la taille peuvent varier. Sa taille moyenne et sa lame, légèrement épaisse et pointue, permettent une utilisation au quotidien pour toutes les découpes précises et délicates. Il est idéal pour peler, éplucher ou tailler des légumes et des fruits par exemple. Les couteaux à double biseau de notre catalogue sont l'association parfaite du double biseau et de la lame traditionnelle japonaise. La lame permet une découpe nette et précise. L'acier blanc « Shiro Nigo » est un acier plus dur et délicat qui donne une lame très tranchante.
Spécificités : Aiguiseur Tahara Shunichi - Acier blanc « Shiro Nigo » - Dureté HRC : 64-65 - Finition acier poli « Brut de forge » - Manche octogonal - Virole en corne de buffle d'Asie



519 - Gomme à rouille

origine : Japon

Description : C'est une gomme qui permet de retirer la rouille de votre lame de couteau. Utilisez-la sur une lame préalablement mouillée.



520 - Pierre grain 1000

origine : Japon

Description : Les couteaux japonais sont faits avec des aciers de très bonne qualité plus souples. L'aiguisage doit être plus fréquent mais il est surtout plus facile à faire à la maison. Pour cela nous vous proposons des pierres d'aiguisage adaptées à chaque retouche de vos couteaux. La pierre de grain 1000 est la pierre d'aiguisage du quotidien indispensable à l'entretien de vos couteaux japonais.



521 - Pierre grain 6000

origine : Japon

Description : Les couteaux japonais sont faits avec des aciers de très bonne qualité plus souples. L'aiguisage doit être plus fréquent mais il est surtout plus facile à faire à la maison. Pour cela nous vous proposons des pierres d'aiguisage adaptées à chaque retouche de vos couteaux. La pierre de grain 4000 est la pierre idéale pour une finition. Elle a un grain très fin qui auiguise tout en douceur.



522 - Pierre grain 220

origine : Japon

Description : Les couteaux japonais sont faits avec des aciers de très bonne qualité plus souples. L'aiguisage doit être plus fréquent mais il est surtout plus facile à faire à la maison. Pour cela nous vous proposons des pierres d'aiguisage adaptées à chaque retouche de vos couteaux. Cette pierre de grain 220 est une pierre de restauration à utiliser lorsque votre couteau a une marque, suite à un choc par exemple, pour le retoucher.



523 - Pierre de surfaçage

origine : Japon

Description : Les couteaux japonais sont faits avec des aciers de très bonne qualité plus souples. L'aiguisage doit être plus fréquent mais il est surtout plus facile à faire à la maison. Pour cela nous vous proposons des pierres d'aiguisage adaptées à chaque retouche de vos couteaux. La pierre de surfaçage est une pierre pour égaliser votre pierre à aiguiser afin qu'elle reste droite et que vous puissiez ainsi aiguiser vos couteaux droits.



Boissons, saké et alcools japonais 1/4 (voir tarifs page 9)



664 - Cola artisanal concentré d'Awa - 200 ml — **contenant :** bouteille en verre **- origine :** Japon

Ingrédients : Sucre de canne (36%), sudachi (3,85%), yuko (3,85%), mélange d'épices (piment de la Jamaïque, cannelle, piment rouge, noix de muscade, poivre du Sichuan, noix de cola) (3%), yuzu (0,8%), Awa bancha (thé vert fermenté) (0,5%), clous de girofle (0,5%), cardamome (0,5%). Description : Awa est l'ancien nom de la région de Tokushima. Ce cola artisanal est réalisé à partir de trois agrumes typiques de la région : le yuzu, le yuko et le sudachi. Il contient également plus de 10 épices et herbes telles que la cardamome, la cannelle, la noix de muscade et le poivre du Sichuan. On y retrouve aussi de l'Awa bancha, un thé traditionnel, fermenté et produit localement. L'association de ces épices avec les jus d'agrumes donne un mélange équilibré et gourmand. Saveur : Sucrée et équilibrée, avec des notes épicées qui se marient très bien aux notes fraîches des agrumes et à la légère astringence du thé Awa. Utilisation : Vous pouvez utiliser le cola artisanal pour préparer des boissons chaudes ou froides. Bien agiter la bouteille avant utilisation. Diluer 3 à 4 cuillères à soupe de sirop dans un verre d'eau gazeuse ou du lait, selon votre préférence. Si vous souhaitez le consommer avec des glaçons, placez-le préalablement au réfrigérateur. Vous pouvez également déguster le cola chaud, à la manière d'un thé massala ou comme une infusion chaude. Conservation : Conserver à température ambiante et à l'abri du soleil. Après ouverture, conserver au réfrigérateur.



593 - Amazake - 350 ml — **contenant :** bouteille plastique **- origine :** Japon

Ingrédients : Koji de riz, antioxydant (vitamine C). Description : Littéralement saké sucré, c'est une boisson sans alcool, issue de la fermentation du riz avec du koji. Les enzymes contenues dans ce dernier transforment l'amidon du riz en sucre. On obtient ainsi ce super aliment, très riche en nutriments tels que la vitamine B, l'acide kojique, ou les fibres alimentaires. Il agit favorablement sur la peau, la flore intestinale, la fatigue et n'est que très peu calorique. Sans gluten ni lactose il convient à tout type d'alimentation. Saveur : Naturellement sucrée et douce avec une texture crémeuse. Dégustation : Vous pouvez le boire tel quel, chaud ou froid, et bénéficier ainsi de ses nombreux bienfaits. Il peut également se mélanger à un peu d'eau et de gingembre, dans un café frappé, dans un smoothie ou un cocktail. Il s'utilise également comme édulcorant dans les pâtisseries où sa texture crémeuse sera un plus notamment pour les desserts sans lactose ou sans gluten. Conservation : A conserver dans un endroit sec et frais, à l'abri de la lumière. Au réfrigérateur après ouverture.



621 - Amazake yuzu - 350 ml — **contenant :** bouteille plastique **- origine :** Japon

Ingrédients : Eau (70,25%), koji de riz (27,99%), jus de yuzu (1,68%), antioxydant (vitamine C) (0,08%). Description : Cet amazake au yuzu est une boisson rafraîchissante et revigorante qui combine l'acidité fraîche du yuzu à la douceur naturelle du koji. L'amazake est une boisson sans alcool, naturellement sucrée, issue de la fermentation du riz avec du koji. Le jus de yuzu utilisé est issu de la presse de fruits cultivés dans la ville thermale de Takamatsu, dans la préfecture de Kagawa. L'amazake au yuzu est sans gluten ni lactose. Saveur : Texture onctueuse avec des grains de riz, une saveur fraiche, sucrée et acidulée. Dégustation : Avec sa belle acidité, l'amazake au yuzu peut s'apprécier seul, frais ou chauffé mais il est également délicieux dans les sauces comme par exemple combiné à un peu d'huile d'olive et de vinaigre pour réaliser une vinaigrette ou bien une sauce crémeuse pour vos crudités en le mariant à du mascarpone et à un peu de miel. Conservation : A conserver dans un endroit frais et sec à l'abri de la lumière. Au réfrigérateur après ouverture.



348 - Saké Junmai pétillant « Shuwa Shuwa » - 250 ml — **contenant :** bouteille en verre **- origine :** Japon **- 5,5°**

Ingrédients : Eau, riz, koji. Description : « Shuwa Shuwa » est une onomatopée japonaise qui désigne le bruit des bulles. Ce saké pétillant est un saké junmai, brassé avec du riz poli à 70%. Après la fermentation initiale, le saké est mis en bouteille et subit une seconde fermentation, similaire à la méthode utilisée pour produire du champagne. Les levures continuent ainsi leur travail et produisent davantage de gaz carbonique, responsable de l'effervescence naturelle de ce saké. Saveur : La douce saveur de riz et la belle acidité s'équilibrent parfaitement dans ce saké très désaltérant. Utilisation : Il s'apprécie de préférence froid (5°-10°) ou frais (10°-12°). Très facile à boire et très rafraîchissant, il peut être consommé à la manière d'un champagne en apéritif, pendant le repas, avec des pizzas ou des pâtes, ou après un repas pour accompagner des fruits frais. Conservation : Conserver dans un endroit frais à l'abri de la lumière. Après ouverture, consommer rapidement. *L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.*



384 - Saké pétillant artisanal Dogo - 200 ml — **contenant :** bouteille en verre **- origine :** Japon **- 7°**

Ingrédients : Eau (47,4%), saké (riz, koji, alcool) (47,2%), sucres (5%), acidifiant (E330) (0,2%), gaz carbonique (0,2%). Description : Ce saké pétillant a été pensé dans l'esprit d'un champagne à la japonaise. Il a une faible teneur en alcool, 7°C soit environ la moitié de celle d'un saké, ce qui en fait une boisson légère et rafraîchissante. Il est fabriqué à partir du saké « Niki Tatsu », produit par la brasserie depuis plus de 120 ans. Saveur : Un saké rafraîchissant avec une mousse soyeuse et douce. Un bel arôme de riz sucré et léger pour découvrir le saké. Dégustation : Vous pouvez le déguster à l'apéritif frais, comme un champagne à la japonaise, ou bien le combiner à du jus de fruit à la manière d'un mimosa mais également pendant ou après un repas. Conservation : A conserver dans un endroit frais et sec à l'abri de la lumière. *L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.*



365 - Saké Kamotsuru daiginjo Tokusei Gold - 180 ml — **contenant :** bouteille en verre **- origine :** Japon **- 16,4°**

Ingrédients : Riz, koji, alcool, feuille d'or
Description : Ce saké est un Daiginjo : les grains de riz ont été polis de sorte qu'il ne reste plus que 50% du grain de riz initial (50% a été retiré par polissage) donnant ainsi au saké une très belle subtilité. La vente de ce Daiginjo a commencé en 1958. Il contient deux feuilles d'or. Quand le président américain de l'époque Obama est venu au Japon en 2014, ce saké a été servi lors du dîner avec le premier ministre Abé. Saveur : Fruité et sec. Dégustation : Il a une légère pointe alcooleuse qui en fait l'accompagnement idéal des mets qualitatifs tels que le caviar ou les poissons fins (turbot, saint-pierre,etc.)
Conservation : A conserver dans un endroit sec et frais, à l'abri de la lumière. *L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.*



356 - Sake Hakuko junmai ginjo avec languette de bois magique - 300 ml **contenant :** bouteille en verre **- origine :** Japon **- 15,5°**

Ingrédients : Eau, riz, koji.
Description : Ce saké junmai ginjo avec un taux de polissage de 60% est fait à partir d'eau pure extraite d'un puits creusé par la brasserie.
Saveur : Il a une saveur légèrement iodée et il peut être parfumé davantage en y trempant le bois de cèdre yoshino fourni.
Dégustation : Il accompagne très bien poissons et fruits de mer comme une bourriche d'huîtres par exemple.
Conservation : A conserver dans un endroit sec et frais, à l'abri de la lumière.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.



355 - Saké Hakuko junmai yodanjikomi label rouge - 720 ml **contenant :** bouteille en verre **- origine :** Japon **- 15,5°**

Ingrédients : Riz, koji.
Description : Ce saké originaire de Hiroshima est un saké « Junmai » (exclusivement produit par fermentation), avec un polissage à 70% du grain de riz initial, et conçu selon la méthode traditionnelle Yodan-jikomi, ou «brassage en quatre étapes». Cette quatrième étape adoucit l'acidité tout en enrichissant les saveurs. Il peut être dégusté à toutes les températures : fraîche, ambiante ou tiède. Il a reçu la médaille d'or de l'IWC 2014. Saveur : Il a une saveur sucrée et jouit d'un bon équilibre entre douceur et l'acidité. Dégustation : Ce saké s'accorde particulièrement bien avec les poissons, les fruits de mer et les crustacés.
Conservation : A conserver dans un endroit sec et frais, à l'abri de la lumière. *L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.*



371 - Saké Hakuko junmai yodanjikomi label rouge - 1800 ml **contenant :** bouteille en verre **- origine :** Japon **- 15,5°**

Ingrédients : Riz, koji.
Description : Ce saké originaire de Hiroshima est un saké « Junmai » (exclusivement produit par fermentation), avec un polissage à 70% du grain de riz initial, et conçu selon la méthode traditionnelle Yodan-jikomi, ou «brassage en quatre étapes». Cette quatrième étape adoucit l'acidité tout en enrichissant les saveurs. Il peut être dégusté à toutes les températures : fraîche, ambiante ou tiède. Il a reçu la médaille d'or de l'IWC 2014. Saveur : Il a une saveur sucrée et jouit d'un bon équilibre entre douceur et l'acidité. Dégustation : Ce saké s'accorde particulièrement bien avec les poissons, les fruits de mer et les crustacés.
Conservation : A conserver dans un endroit sec et frais, à l'abri de la lumière. *L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.*



362 - Saké Kamotsuru junmai ginjo Itteki Nyukon - 300 ml **contenant :** bouteille en verre **- origine :** Japon **- 15,3°**

Ingrédients : Riz, koji.
Description : Ce saké est un ginjo avec un polissage de 60%. Le ginjo est un saké délicat à l'arôme discret du fait d'un pourcentage de polissage du riz important. Ce saké est un peu plus épais. Saveur : Léger et lisse, il n'est pas acide sec.
Dégustation : Il se déguste de préférence frais ou à température ambiante et sera idéal avec du poisson cru (sashimi, tartares), des sushis ou même certains fromages. Conservation : A conserver dans un endroit sec et frais, à l'abri de la lumière.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.



366 - Saké Kamotsuru junmai ginjo Itteki Nyukon - 720 ml **contenant :** bouteille en verre **- origine :** Japon **- 15,3°**

Ingrédients : Riz, koji.
Description : Ce saké est un ginjo avec un polissage de 60%. Le ginjo est un saké délicat à l'arôme discret du fait d'un pourcentage de polissage du riz important. Ce saké est un peu plus épais. Saveur : Léger et lisse, il n'est pas acide sec.
Dégustation : Il se déguste de préférence frais ou à température ambiante et sera idéal avec du poisson cru (sashimi, tartares), des sushis ou même certains fromages. Conservation : A conserver dans un endroit sec et frais, à l'abri de la lumière.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.



361 - Saké Kamotsuru junmai ginjo Itteki Nyukon -1800 ml **contenant :** bouteille en verre **- origine :** Japon **- 15,3°**

Ingrédients : Riz, koji.
Description : Ce saké est un ginjo avec un polissage de 60%. Le ginjo est un saké délicat à l'arôme discret du fait d'un pourcentage de polissage du riz important. Ce saké est un peu plus épais. Saveur : Léger et lisse, il n'est pas acide sec.
Dégustation : Il se déguste de préférence frais ou à température ambiante et sera idéal avec du poisson cru (sashimi, tartares), des sushis ou même certains fromages. Conservation : A conserver dans un endroit sec et frais, à l'abri de la lumière. *L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.*



364 - Saké Kamotsuru junmai - 300 ml **contenant :** bouteille en verre **- origine :** Japon **- 14,7°**

Ingrédients : Riz, koji.
Description : Le saké Kamotsuru Junmai est un saké sec, rond et frais, élaboré uniquement à partir du riz à saké cultivé à Hiroshima. Il a un taux de polissage de 70% ce qui veut dire qu'il reste 70% des grains de riz initiaux. Saveur : Rond et sec.
Dégustation : Léger et facile à boire le saké Kamotsuru Junmai sera parfait pour vos apéritifs tel quel ou en cocktails. Il s'accorde particulièrement bien avec le foie gras sauté, le ragoût de bœuf, le gâteau au fromage blanc.
Conservation : A conserver dans un endroit sec et frais, à l'abri de la lumière. *L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.*



Boissons, saké et alcools japonais 2/4 (voir tarifs page 9)



367 - Saké Kamotsuru junmai - 720 ml **contenant :** bouteille en verre **- origine :** Japon **- 14,7°**

Ingrédients : Riz, koji.
Description : Le saké Kamotsuru Junmai est un saké sec, rond et frais, élaboré uniquement à partir du riz à saké cultivé à Hiroshima. Il a un taux de polissage de 70% ce qui veut dire qu'il reste 70% des grains de riz initiaux. Saveur : Rond et sec.
Dégustation : Léger et facile à boire le saké Kamotsuru Junmai sera parfait pour vos apéritifs tel quel ou en cocktails. Il s'accorde particulièrement bien avec le foie gras sauté, le ragoût de bœuf, le gâteau au fromage blanc.
Conservation : A conserver dans un endroit sec et frais, à l'abri de la lumière. *L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.*



363 - Saké Kamotsuru junmai - 1800 ml **contenant :** bouteille en verre **- origine :** Japon **- 14,7°**

Ingrédients : Riz, koji.
Description : Le saké Kamotsuru Junmai est un saké sec, rond et frais, élaboré uniquement à partir du riz à saké cultivé à Hiroshima. Il a un taux de polissage de 70% ce qui veut dire qu'il reste 70% des grains de riz initiaux. Saveur : Rond et sec.
Dégustation : Léger et facile à boire le saké Kamotsuru Junmai sera parfait pour vos apéritifs tel quel ou en cocktails. Il s'accorde particulièrement bien avec le foie gras sauté, le ragoût de bœuf, le gâteau au fromage blanc.
Conservation : A conserver dans un endroit sec et frais, à l'abri de la lumière. *L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.*



392 - Saké yamahai junmai Maibijin SanQ - 720 ml **contenant :** bouteille en verre **- origine :** Japon **- 16°**

Ingrédients : Riz, koji, eau. Description : Ce saké est produit dans la préfecture de Fukui à partir de riz de variété Gohyaku Mangoku poli à 60% et brassé selon la méthode Yamahai, qui consiste à ne pas ajouter d'acide lactique et à n'utiliser que de l'eau et du koji. Le saké Maibijin SanQ a un goût riche en umami et rond en bouche, avec une belle acidité marquée qui rappelle le vin jaune. Il s'agit d'un saké qui sera particulièrement apprécié par les amateurs de vin et les personnes qui recherchent le goût de l'umami. Saveur : Ce saké se caractérise par une saveur parfaitement équilibrée entre acidité bien marquée qui rappelle les agrumes et umami. Dégustation : Le saké Maibijin SanQ peut se boire à différentes températures pour apprécier la variation de sa palette de saveurs : froid, à température ambiante (5-20°C) ou chauffé à 40°C ou 55°C. Idéal en accompagnement d'un repas, il se marie parfaitement avec des plats à base d'agneau ou de canard, des yakitori, du poulet karaage ou encore des plats de gastronomie chinoise. Conservation : Conserver dans un endroit frais et sec, à l'abri de la lumière. *L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.*



393 - Saké Maibijin junmai - 720 ml **contenant :** bouteille en verre **- origine :** Japon **- 15,5°**

Ingrédients : Riz, koji, eau. Description : Le saké Maibijin Junmai est un saké produit dans la région de Fukui. Il est brassé à partir de riz Akisakari poli à 60%, d'eau et de koji, sans ajout d'alcool comme le veut la méthode Junmai. Le saké Maibijin Junmai a été pensé en vue d'accompagner les repas du quotidien. Saveur : Il s'agit d'un saké sec, à l'arôme léger et à l'acidité modérément marquée. Son goût riche en umami est caractéristique des sakés Maibijin. Il gagnera en douceur et développera des arômes boisés une fois chauffé. Dégustation : Le saké Maibijin Junmai accompagne à merveille les plats à base d'huile d'olive ou de tomates, les carpaccios de poisson ou encore les ragoûts et plats mijotés de viande ou de poisson.
Conservation : Conserver dans un endroit frais et sec, à l'abri de la lumière. *L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.*



378 - Saké Ryusei kimoto Hattan « Yuragi no Nagi » - 720 ml **contenant :** bouteille en verre **- origine :** Japon **- 16°**

Ingrédients : Eau, riz (Hattan 35), koji. Description : Ce saké junmai ginjo kimoto est brassé traditionnellement, selon une technique centenaire. Son goût à la fois profond, ample et avec une fin de bouche veloutée, fait tout le charme de ce saké brassé dans un esprit de dialogue avec la nature. Il est brassé à partir de riz de variété « Hattan », produit à Hiroshima et poli à 60%. Saveur : Une acidité marquée couplée à un bel umami parfaitement équilibré et une belle longueur en bouche. Dégustation : Ce saké se déguste idéalement à température fraîche (12°), en accompagnement d'un repas. Il se marie parfaitement avec du fromage frais ou une salade caprese par exemple. Se conservant très bien, il est possible de le laisser vieillir pour profiter pleinement de l'évolution de ses arômes. Conservation : Conserver dans un endroit frais à l'abri de la lumière. *L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.*



399 - Saké Ryusei kimoto junmai ginjo Yamadanishiki « Hibi Sakushaku » - 720 ml **contenant :** bouteille en verre **- origine :** Japon **- 15°**

Ingrédients : Riz, Koji, Eau. Description : Ce saké est brassé à partir de riz Yamadanishiki poli à 60%. C'est un saké junmai, produit sans ajout d'alcool et fabriqué selon la méthode traditionnelle kimoto qui consiste à laisser le pied de cuve livré à lui-même et à ne pas ajouter de levures et acide lactique. La fermentation est donc plus lente, mais permet de produire des sakés francs avec un bel umami. Saveur : Ce saké a un nez fruité à l'attaque avec des arômes de poire, pomme et prune mais aussi gourmand avec des notes de riz et de céréales. La bouche est crémeuse et douce, avec un umami graduel et une finale plus sèche. Utilisation : Sa saveur umami qui se dévoile graduellement se marie très bien avec des langoustes grillées, des tomates farcies, des salades, des tempura de légumes et des woks de légumes à la sauce soja. Il se boit à différentes températures (10°, 20° et 43°). Vous pouvez le conserver longtemps et profiter de l'évolution de ses arômes lors de son vieillissement. Conservation : Conserver dans un endroit frais à l'abri de la lumière. *L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.*



350 - Saké Ryusei junmai daiginjo label noir - 720 ml **contenant :** bouteille en verre **- origine :** Japon **- 17°**

Ingrédients : Riz (yamada-nishiki), koji.
Description : C'est un saké « junmai » de grande qualité, ce qui signifie que l'alcool présent dans la bouteille est exclusivement produit par fermentation. De plus, c'est un daiginjo avec un polissage à 50% du grain de riz initial. Le type de riz utilisé est le riz yamada-nishiki, considéré comme le roi des riz à saké.
Saveur : La saveur du riz ressort beaucoup sur ce saké. Il est acide et riche en goût.
Dégustation : Ce saké est idéal avec du poisson cru (sashimi, tartares), des sushis, voire certains fromages.
Conservation : A conserver dans un endroit sec et frais, à l'abri de la lumière. *L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.*

NOUVEAU



801 - Saké Ryusei Kimoto Junmai Daiginjo Bekkakuhin Hattan Nishiki - 720 ml **contenant :** bouteille en verre **- origine :** Japon **- 15°**

Ingrédients : Eau, Riz, Koji de riz.
Description : Ce saké Junmai Daiginjo a été élaboré par la brasserie Fujii Shuzo à Hiroshima, avec le riz de la variété « Hattan Nishiki », produit localement et poli à 50%. Brassé avec l'eau douce de Takehara, il révèle une texture souple et élégante, précise et généreuse dans ses arômes. Le riz Hattan Nishiki permet d'obtenir un saké à la fois net, structuré et harmonieux. Saveur : Au nez, ce saké dévoile des arômes de fruits secs, de châtaigne et de patate douce rôtie. En bouche, l'attaque est douce et enveloppante, puis la texture devient soyeuse : l'umami caractéristique du Hattan Nishiki se déploie avec élégance. Utilisation : Il accompagnera aussi bien des crevettes sautées au gingembre que des plats plus riches comme un poulet de Bresse à la crème et aux morilles. Il se déguste froid (10-12°C), tempéré (15-18°) ou chaud (40-45°).
Conservation : À conserver dans un endroit frais et à l'abri de la lumière. Après ouverture, conserver au réfrigérateur.

NOUVEAU



802 - Saké Ryusei Kimoto Junmai Daiginjo Bekkakuhin Hattan - 720 ml **contenant :** bouteille en verre **- origine :** Japon **- 15°**

Ingrédients : Eau, Riz, Koji de riz.
Description : Ce saké Junmai Daiginjo d'exception a été élaboré par la brasserie Fujii Shuzo à Hiroshima, avec le riz de la variété « Hattan 35 », produit localement et poli à 40%. Variété originelle dont est issu le célèbre riz Hattan Nishiki, le Hattan 35 se distingue par des grains légèrement plus petits et plus fragiles, à la structure particulièrement délicate. Brassé selon la méthode traditionnelle « kimoto » et avec des levures propres à la brasserie, ce saké offre une texture très délicate, une douceur subtile et un équilibre précis entre acidité et rondeur. Saveur : Le nez est discret et délicat. En bouche, une acidité fine et ciselée vient souligner une douceur souple et naturelle. La texture est pure et cristalline, avec une belle sensation de légèreté. Utilisation : Il accompagnera bien le poulet mijoté à la crème, les huîtres en tempura ou encore l'œuf mayonnaise. Il se déguste froid (10-12°C), tempéré (15-18°) ou chaud (40-45°). Conservation : À conserver dans un endroit frais et à l'abri de la lumière. Après ouverture, conserver au réfrigérateur.



379 - Saké Koimari Saki junmai - 300 ml **contenant :** bouteille en verre **- origine :** Japon **- 15°**

Ingrédients : Eau, riz (Yamadanishiki 20%, Saganohana 80%), koji. Description : Les sakés Koimari Saki sont des sakés de nouvelle génération qui s'inscrivent dans la lignée des premiers sakés brassés par la brasserie. Le saké Saki junmai est fait à partir de deux variétés de riz à saké polis à 60%, les riz « Yamadanishiki » et « Saganohana ». Ce saké au degré d'alcool modéré a un arôme fruité, rond, avec un bel umami et une belle longueur en bouche. Saveur : Goût rond en bouche, sucré avec une pointe d'amertume. Un nez frais qui rappelle le melon. Dégustation : Ce saké peut se déguster à différentes températures. Il est recommandé de le déguster frais (12-14°) mais il peut également se consommer chauffé (40°C au bain marie), il aura alors une texture plus moelleuse. Le saké Saki junmai se marie très bien avec les plats de poissons blancs ou de poulet, ainsi que les coquillages tels que les noix de St Jacques ou les bulots. Conservation : Conserver dans un endroit frais à l'abri de la lumière. *L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.*



590 - Saké Koimari Sumiyama junmai ginjo - 720ml **contenant :** bouteille en verre **- origine :** Japon **- 16°**

Ingrédients : Riz, koji.
Description : Il s'agit d'un saké junmai ginjo issu de la collaboration et de l'échange de savoir-faire entre riziculteurs et producteurs de saké. En effet, c'est un saké local, produit avec le riz cultivé sur la montagne voisine de la brasserie. Saveur : Un saké légèrement corsé et finement pétillant, avec une belle acidité et un aspect désaltérant. Dégustation : Le saké Sumiyama, élégant et versatile, peut aussi bien accompagner un tartare de bœuf épicé, une entrée de melon et jambon cru ou un plateau de fromage. Il se déguste idéalement légèrement frais (15°C). Conservation : A conserver dans un endroit sec et frais, à l'abri de la lumière. *L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.*



589 - Saké tokubetsu honjozo karakuchi Kinpa - 720 ml **contenant :** bouteille en verre **- origine :** Japon **- 15°**

Ingrédients : Riz, koji, alcool.
Description : C'est un saké simple d'abord, avec un goût franc, produit par une maison établie dans la région de Saga depuis 1688.
C'est un saké « karakuchi », autrement dit sec, ce qui est rare dans cette région. Il est parfait pour découvrir le saké japonais.
Saveur : Saké sec, presque épicé, franc, avec un nez de champignon. Dégustation : Il est parfait pour accompagner de la friture, un barbecue ou pour servir de base à un cocktail comme le kir. A consommer à température ambiante ou chaud (40-50°C).
Conservation : A conserver dans un endroit sec et frais, à l'abri de la lumière. *L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.*



588 - Saké Munemasa junmai ginjo - 720 ml **contenant :** bouteille en verre **- origine :** Japon **- 15°**

Ingrédients : Riz, koji.
Description : Saké junmai ginjo au taux de polissage de 55% très équilibré. Il est produit avec un mélange de deux variétés de riz, le yamadanishiki, riz à saké par excellence, et un riz de la région de Saga. Il est parfait pour découvrir le saké japonais.
Saveur : Ronde, fruitée, avec une douceur marquée et une belle longueur en bouche.
Dégustation : A consommer de préférence bien frais (5-10°) à l'apéritif, en vin de dessert, avec un fromage de chèvre ou un plat goûtu tel que le foie gras.
Conservation : A conserver dans un endroit sec et frais, à l'abri de la lumière. *L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.*



Boissons, saké et alcools japonais 3/4 (voir tarifs page 9)



382 - Saké junmai daiginjo « Shusen Eiko » - 720 ml — **contenant :** bouteille en verre **- origine :** Japon **- 16°**

Ingrédients : Eau, riz (Matsuyama mii), koji.
Description : Ce junmai daiginjo est réalisé à partir du riz à saké typique de la préfecture d'Ehime, le « Matsuyama Mii », poli à 50%. C'est un saké élégant produit en petite quantité, à l'arôme subtil et umami. Saveur : Un saké léger et rafraîchissant, à l'acidité modérée avec un umami riche.
Dégustation : Il dévoilera ses saveurs légèrement frais (10°) et à température ambiante (15-20°C) et se mariera très bien aux plats légers tels que les poissons blancs, les salades ou encore les tempura.
Conservation : Conserver dans un endroit frais à l'abri de la lumière. *L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.*

NOUVEAU



339 - Saké Tokubetsu junmai « Ento » - 720 ml — **contenant :** bouteille verre **- origine :** Japon **- 15°**

Ingrédients : Eau, Riz, Koji de riz.
Description : Ce saké est un Tokubetsu Junmai c'est-à-dire pur riz avec un caractère « spécial » : il est produit à partir d'un riz premium de la variété « Yamadanishiki » cultivée à Arita et poli à 60 %, pour un profil plus élégant et aromatique qu'un Junmai classique. Il se distingue par une sensation de fraîcheur et de vivacité, semblable à celle d'un jus de fruit fraîchement pressé.
Saveur : Son arôme et sa saveur rappellent subtilement l'ananas, avec un équilibre délicat entre douceur et acidité.
Utilisation : Il se marie bien avec les plats de fruits de mer qui mettent en valeur les saveurs naturelles des ingrédients.
Conservation : À conserver dans un endroit frais, à l'abri de la lumière et au réfrigérateur après ouverture.

NOUVEAU



340 - Saké Fukukomachi junmai daiginjo « Hyakuden 40 » - 720 ml — **contenant :** bouteille verre **- origine :** Japon **- 16°**

Ingrédients : Eau, Riz, Koji de riz.
Description : Ce saké Junmai Daiginjo a été élaboré à 100% avec le riz « Hyakuden » poli à 40%, une nouvelle variété de riz de brassage originaire de la préfecture d'Akita. Élaboré avec soin, il s'agit d'un produit d'exception pensé pour incarner un saké hautement performant de nouvelle génération, et appelé à représenter fièrement la préfecture d'Akita.
Saveur : Arômes riches et raffinés, expression pure, nette et d'une grande élégance. Utilisation : Il se marie bien avec des plats élaborés à partir d'ingrédients au goût délicat et subtil tels que risotto aux Saint-Jacques, sashimi ou carpaccio de fruits de mer, et accompagne très bien les fruits comme la pêche.
Conservation : À conserver dans un endroit frais, à l'abri de la lumière et au réfrigérateur après ouverture.

NOUVEAU



341 - Saké Fukukomachi junmai ginjo - 720 ml — **contenant :** bouteille verre **- origine :** Japon **- 15,5°**

Ingrédients : Eau, Riz, Koji de riz.
Description : Élaboré exclusivement à partir de riz à saké de la préfecture d'Akita, ce saké Junmai Ginjo présente un taux de polissage de riz de 55 %. La brasserie fait appel à la levure « Kyōkai 1801 », reconnue pour offrir une expression aromatique nette, élégante et précise.
Saveur : Un équilibre harmonieux entre arômes fruités et douceur en bouche, pour un profil délicat et séduisant.
Utilisation : Parfait avec les carpaccios de poissons et autres préparations crues aux saveurs fines.
Conservation : À conserver dans un endroit frais, à l'abri de la lumière et au réfrigérateur après ouverture.

NOUVEAU



342 - Saké Fukukomachi junmai karakuchi - 720 ml — **contenant :** bouteille verre **- origine :** Japon **- 15,5°**

Ingrédients : Eau, Riz, Koji de riz.
Description : Poli à 70%, ce saké Junmai est un saké simple, net et agréable, pensé pour accompagner les repas sans dominer les saveurs.
Saveur : Ce saké Junmai sec offre un léger arôme fruité et une saveur umami parfaitement équilibrée.
Utilisation : Son équilibre en fait un excellent saké d'accompagnement, idéal notamment avec la cuisine japonaise, comme les tempura de légumes ou l'omelette japonaise.
Conservation : À conserver dans un endroit frais, à l'abri de la lumière et au réfrigérateur après ouverture.



394 - Saké junmai « Kissui » - 720 ml — **contenant :** bouteille en verre **- origine :** Japon **- 8°**

Ingrédients : Riz, koji, eau. Description : Ce saké Junmai est fait avec du riz « Akebono » poli à 70% et se démarque grâce à son goût rafraîchissant sucré-acide, obtenu notamment grâce à l'utilisation de levure de pêche blanche. Le secret de sa saveur réside dans sa méthode de fermentation utilisée par son producteur. Contrairement à la méthode traditionnelle, qui consiste à réaliser une fermentation en trois temps en ajoutant le riz, le koji et l'eau en trois fois, la fermentation de ce saké a été faite en une seule fois. Elle a volontairement été arrêtée plus tôt afin d'obtenir un saké au faible degré d'alcool et au goût plus sucré grâce au sucre naturel issu de l'amidon de riz transformé par le koji. Saveur : Il s'agit d'un saké à l'arôme riche et complexe, qui se distingue par une acidité bien marquée qui rappelle l'abricot, la prune japonaise ou encore le sudachi. Accord : Ce saké s'apprécie idéalement froid et se marie particulièrement bien avec des salades de fruits de mer, des viandes telles que des travers de porc, des fromages ou encore un carpaccio de poisson blanc. Il accompagne également les plats épicés et s'apprécie à l'apéritif. Avec son arôme fruité, il se mariera parfaitement avec des desserts à base de fruits. Conservation : Conserver dans un endroit frais et à l'abri de la lumière puis consommer rapidement après ouverture. *L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.*



395 - Saké Akishika junmai ginjo nama genshu Yamadanishiki - 720 ml **contenant :** bouteille en verre **- origine :** Japon **- 18°**

Ingrédients : Riz, koji, eau. Description : La maison Akishika ne produit que du junmai, un saké fabriqué sans ajout d'alcool. Elle utilise une variété de riz qu'elle cultive elle-même, pour produire un saké à l'acidité forte, qui laisse ensuite place à des saveurs riches en fin de bouche. L'Akishika est le saké phare de la maison, brassé selon les méthodes yamahai et kimoto, qui demandent beaucoup de temps et d'effort, mais qui permettent d'obtenir un umami plus intense. Afin de conserver la vivacité de ses arômes, ce saké n'a pas été pasteurisé. Saveur : Saké sec, avec une acidité franche. Les arômes de riz se dévoilent ensuite et donnent au saké une saveur plus ronde et moelleuse. Utilisation : Ce saké riche se déguste de préférence frais (5°C) et accompagnera un large choix de plats comme par exemple des tempura ou des udons frais ou chauds. Conservation : Conserver dans un endroit frais et sec, à l'abri de la lumière. Ce saké est un namazake, c'est-à-dire qu'il n'est pas pasteurisé. Ainsi, il est préférable de le conserver au frais et de le consommer rapidement après ouverture afin d'éviter une altération de goût. *L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.*



396 - Saké Yoemon junmai nama genshu Omachi - 720 ml **contenant :** bouteille en verre **- origine :** Japon **- 16,7°**

Ingrédients : Riz, koji, eau. Description : La maison Kawamura brasse ce saké franc, où se développent des arômes plus doux au fur et à mesure de la dégustation, à partir de riz omachi de la préfecture d'Okayama, poli à 70%. C'est un genshu, cela signifie qu'au moment du pressurage, l'étape lors de laquelle le liquide est retiré de la cuve, le saké est tout de suite mis en bouteille sans ajout d'eau, pour obtenir un saké très brut. Afin de conserver sa vivacité et ses arômes frais, la brasserie a fait le choix de ne pas le pasteuriser. Saveur : Une belle amertume et une acidité marquée, avec une attaque vive, puis des arômes de fruits qui s'ouvrent plus tard vers des saveurs plus complexes. On a aussi un côté perlant qui rappelle certains vins jaunes. Utilisation : Se déguste froid entre 5 et 10°C avec des viandes grillées comme du poulet ou du porc. Conservation : Conserver dans un endroit frais et sec, à l'abri de la lumière. C'est un namazake, un saké non pasteurisé. Ainsi, il est préférable de le conserver au frais et de le consommer rapidement après ouverture afin d'éviter une altération de goût. *L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.*



397 - Saké Gaijin yamahai junmai Sanshu-Omachi - 720 ml **contenant :** bouteille en verre **- origine :** Japon **- 17,5°**

Ingrédients : Riz, koji, eau. Description : Ce saké est réalisé selon la méthode de brassage yamahai, proche de la méthode kimoto, dans laquelle les brasseurs n'ajoutent pas d'acide lactique pour initier le pied de cuve. Dans la méthode Yamahai, le pied de cuve est laissé à lui-même, sans mélanger. La fabrication prend plus de temps mais permet le développement de saveurs plus riches et prononcées. Poli à 65%, le riz Sanshu Omachi utilisé dans la fabrication de ce saké non pasteurisé est cultivé dans la province de Sanuki, au nord-est du Shikoku. Saveur : Arômes amples et complets avec un palais riche et moelleux. Équilibre entre l'acidité franche de la méthode de brassage yamahai et la saveur puissante particulière du riz omachi. Utilisation : Peut être bu frais, à température ambiante ou chauffé. Avec sa saveur de riz puissante et sa belle acidité, ce saké se marie bien avec les plats très assaisonnés et avec les fruits de mer grillés au charbon de bois. Conservation : Conserver dans un endroit frais et sec, à l'abri de la lumière. *L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.*



398 - Saké Chochin Hattannishiki junmai muroka namagenshu - 1800 ml **contenant :** bouteille en verre **- origine :** Japon **- 18°**

Ingrédients : Riz, koji. Description : Ce saké est produit à partir de riz Hattannishiki, poli à 60%. Cette variété sakéifère largement cultivée permet d'obtenir un saké hautement aromatique et bien équilibré. En plus d'être junmai, autrement dit sans ajout d'alcool, c'est un saké « muroka ». Cela signifie qu'il n'est pas filtré finement avec des particules de charbon actif. Le producteur épure simplement la surface et laisse les dépôts résiduels issus de la presse dans la bouteille. Afin de conserver la vivacité de ses arômes, ce saké « nama » n'a pas été pasteurisé. Il a aussi l'appellation « genshu » : après le pressurage aucune eau n'est ajoutée au saké. C'est d'ailleurs pourquoi il a un titrage plus important. Saveur : Saveur umami prononcée avec une légère acidité et une longue finale en bouche. Le processus de production de ce saké permet d'obtenir une saveur plus pure et intense. Utilisation : Il se marie parfaitement à des plats de poissons crus tels que les sushi ou sashimi, ainsi qu'avec des fruits de mers cuits, du jambon cru et des plats de viande. Conservation : Conserver au réfrigérateur. Consommer rapidement après ouverture. *L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.*



349 - Saké non filtré junmai nigori - 720 ml **contenant :** bouteille en verre **- origine :** Japon **- 14°**

Ingrédients : Eau, riz, koji. Description : Le saké nigori est un saké non filtré, ce qui signifie qu'il contient des particules solides de riz qui lui donnent un aspect laiteux ou trouble. Ce saké nigori est un saké d'hiver qui n'est pas du tout filtré. Il est produit en début d'année, à la demande des clients, à partir de riz de qualité supérieure poli à 60%. C'est un saké de type junmai : Il ne contient donc pas d'alcool ajouté. La levure utilisée est une levure de pêche blanche, développée spécifiquement pour la fermentation du saké par le producteur. Saveur : L'utilisation de cette souche de levure spécifique apporte une saveur fruitée et florale bien distinctive. Ce saké comporte de douces notes de riz avec une belle onctuosité. Utilisation : Idéalement servi frais (10-12°), ce saké est le parfait compagnon des plats épicés tels que les plats au kimchi, au fromage ou même des risottos crémeux. Conservation : Conserver dans un endroit frais à l'abri de la lumière. Après ouverture, consommer rapidement. *L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.*



098 - Saké pour la cuisine - 900 ml **contenant :** brique **- origine :** Japon **- 14,5°**

Ingrédients : Riz, koji, eau.
Description : Le saké est également un élément phare de la cuisine japonaise.
Saveur : L'umami présent naturellement dans le saké sera ainsi absorbé par les ingrédients, les rendant savoureux et tendres.
Dégustation : Ingrédient incontournable pour la préparation de plats mijotés à base de poisson blanc, fruits de mer ou encore avec du poulet.
Conservation : Bien refermer et conserver la brique debout dans un endroit frais à l'abri de la lumière.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.



372 - Saké « Jukusei Koshu » vieilli 10 ans - 500 ml **contenant :** bouteille en verre **- origine :** Japon **- 17,5°**

Ingrédients : Eau (62,83%), Riz (27,89%), Koji (5,92%), Alcool (3,36%). Description : Le saké d'appellation koshu est un saké maturé au minimum 3 ans. Notre koshu a quant à lui été vieilli 10 ans. Avec sa belle couleur ambrée, sa saveur sucrée et sa texture un peu liquoreuse, il rappelle le célèbre vin de riz shaoxing ou le vin jaune du Jura. Il a été réalisé à partir de saké honjozo à partir de riz Yamada Nishiki produit à Hyogo. Avant la filtration un peu d'alcool est ajouté au saké afin d'en développer les arômes comme dans le porto ou le xeres/sherry. Cela n'a pas pour but de renforcer le pourcentage d'alcool mais bien de libérer les arômes du saké avant de le laisser maturer. Saveur : Un arôme riche et rond en bouche où s'équilibrent harmonieusement le sucré et l'acidité. On retrouve des notes de sucre brun, d'amandes, de miel et de noix fraîches.
Dégustation : Il peut se consommer à température ambiante, frais ou chauffé. Légèrement chauffé 1-2min au bain marie jusqu'à 40-45°, il développera sa palette aromatique et gagnera en profondeur. Dégustez-le seul, pour remplacer le rhum en cocktail, en cuisine pour remplacer le vin jaune dans un plat de poularde ou à la manière d'un caramel sur de la glace vanille. Conservation : A conserver dans un endroit sec et frais, à l'abri de la lumière. Après ouverture, conserver au frais. *L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.*



Boissons, saké et alcools japonais 4/4 (voir tarifs page 9)



347 - Umeshu clair « Ume Yoibito » - 300 ml — **contenant :** bouteille en verre **- origine :** Japon **- 15°**

Ingrédients : Shochu (eau (48,7%), orge (16,4%), koji d'orge (8,1%)), ume (prune japonaise) (14,6%), sucre (12,2%). Description : Cet umeshu traditionnel est produit avec du shochu d'orge et des prunes de la région de Saga. Les prunes sont mijotées dans le shochu selon une méthode ancienne avec pour seul additif du sucre en cristaux qui contrebalance l'acidité des fruits. Le shochu est un alcool distillé obtenu généralement à partir de riz, de patate douce ou d'orge comme c'est le cas dans cet umeshu. Le shochu d'orge, produit par le producteur lui même, apporte un parfum puissant et rond qui se marie parfaitement avec la saveur acide-sucrée des fruits. Dégustation : Idéal à l'apéritif frais ou avec des glaçons. Saveur : Un goût intense et fruité, légèrement liquoreux avec une belle longueur en bouche et un équilibre harmonieux entre acidité et sucré. Conservation : A conserver de préférence au réfrigérateur.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.



373 - Umeshu clair « Ume Yoibito » - 720 ml — **contenant :** bouteille en verre **- origine :** Japon **- 15°**

Ingrédients : Shochu (eau (48,7%), orge (16,4%), koji d'orge (8,1%)), ume (prune japonaise) (14,6%), sucre (12,2%). Description : Cet umeshu traditionnel est produit avec du shochu d'orge et des prunes de la région de Saga. Les prunes sont mijotées dans le shochu selon une méthode ancienne avec pour seul additif du sucre en cristaux qui contrebalance l'acidité des fruits. Le shochu est un alcool distillé obtenu généralement à partir de riz, de patate douce ou d'orge comme c'est le cas dans cet umeshu. Le shochu d'orge, produit par le producteur lui même, apporte un parfum puissant et rond qui se marie parfaitement avec la saveur acide-sucrée des fruits. Dégustation : Idéal à l'apéritif frais ou avec des glaçons. Saveur : Un goût intense et fruité, légèrement liquoreux avec une belle longueur en bouche et un équilibre harmonieux entre acidité et sucré. Conservation : A conserver de préférence au réfrigérateur.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

NOUVEAU



807 - Umeshu « Inazumi » vieilli 12 ans - 500 ml — **contenant :** bouteille en verre **- origine :** Japon **- 12,5°**

Ingrédients : Saké (Eau, Riz, Koji de riz), Prune Ume (28%), Sucres.
Description : Cet umeshu est produit à partir de prunes "Himi Inazumi", une variété cultivée dans les régions enneigées de Toyama, aux fruits petits mais charnus, à l'acidité modérée et à la saveur prononcée. Les prunes macèrent dans le saké brassé par le producteur lui-même puis la liqueur vieillit ensuite 12 ans, ce qui lui confère une texture ronde et soyeuse, une douceur délicate et une profondeur rare pour un umeshu. Saveur : Bouche ronde et soyeuse, avec une acidité franche portée par un umami charnu, équilibrée par une douceur délicate qui ne masque pas le caractère du fruit. Finale longue et profonde, avec une richesse concentrée héritée de 12 ans de vieillissement. Utilisation : À servir en apéritif ou après le repas.Tel quel pour en saisir la complexité, sur glace ou allongé d'un peu d'eau pétillante. À déguster à température ambiante à légèrement fraîche, dans un verre à whisky ou un tumbler.
Conservation : À conserver dans un endroit frais, à l'abri du soleil.



750 - Umesky - liqueur de prune ume - 720ml — **contenant :** bouteille en verre **- origine :** Japon - **24°**

Ingrédients : Eau (41%), Prune Ume (24%), Alcool (23%), Sucre (8%), Whisky (Whisky de malt (Eau, Malt d'orge), Whisky de grain (Eau, Maïs, Malt d'orge)) (4%).
Description : Le Umesky est la rencontre entre le Umeshu et le Whisky, imaginé par la prestigieuse brasserie centenaire Wakatsuru Shuzo. Il est obtenu en faisant infuser des prunes vertes dans du whisky vieilli haut de gamme pendant un an. Utilisation : Peut se déguster pur, sur glace, avec un zeste de citron, mélangé à de l'eau chaude, en highball ou encore en cocktail. Il accompagne parfaitement fromages, amandes et desserts.
Saveur : Arômes de tourbe, d'abricot, de mandarine, avec une acidité rafraîchissante. Les saveurs de whisky se révèlent à la fin, avec une fumée persistante et une complexité qui rappelle celle du thé noir. Conservation : Conserver dans un endroit frais et sec, à l'abri du soleil. Après ouverture, consommer rapidement.



374 - Yuzushu de Kochi - 500 ml — **contenant :** bouteille en verre **- origine :** Japon **- 12,5°**

Ingrédients : Eau (62,3%), sucre (17%), alcool (10,7%), jus de yuzu (10%). Description : C'est un mélange rafraîchissant d'alcool et de jus de yuzu, cultivés dans la région de Kôchi. Le jus des yuzu est congelé juste après la presse pour garder toute sa fraîcheur. Une fois le jus décongelé, le yuzushu est fabriqué le jour même pour garder au maximum la saveur des fruits. Il est ensuite pasteurisé. Plutôt que d'utiliser du saké dont l'évolution dénature le goût du yuzushu, le producteur utilise un peu d'alcool distillé qui souligne le parfum puissant du yuzu tout en donnant une boisson peu alcoolisée, proche du vin. L'amertume des fruits est équilibrée avec du sucre. En haut de la bouteille un dépôt de surface très riche en goût a été conservé. Saveur : Très rafraîchissant, avec un bel équilibre entre acidité et douceur. Dégustation : Traditionnellement, il s'apprécie frais avec des glaçons à l'apéritif mais il est aussi une très bonne base de cocktail. Il accompagne également les repas et notamment les plats de viande comme les grillades yakiniku, les plats de fritures ou la cuisine chinoise. Mélangé à du saké ginjo, il gagnera en puissance et sera plus corsé. Associé à quelques écorces de yuzu, il aura un parfum d'agrume encore plus frais. Essayez d'en mettre un peu dans du thé noir, c'est délicieux ou en fin de repas à la manière d'un limoncello, seul ou sur de la glace par exemple.
Conservation : A conserver dans un endroit sec et frais, à l'abri de la lumière. *L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.*

NOUVEAU



806 - Yuzushu de Shogawa - Saké au yuzu - 500 ml — **contenant :** bouteille en verre **- origine :** Japon **- 12,5°**

Ingrédients : Eau, Saké (Eau, Riz, Koji de riz), Jus de yuzu (15%), Alcool, Sucres.
Description : Ce yuzushu est un pur produit du terroir de la préfecture de Toyama, fabriqué à partir de jus pressé à cru de yuzu cultivé dans la vallée de Shogawa (ville de Tonami) et d'eau de source pure de la rivière locale du même nom. Cette région est réputée comme étant le "terroir ultime du yuzu" : le yuzu s'y distingue par une peau plus épaisse et irrégulière, un parfum plus intense et une acidité franche. Le jus de yuzu est associé à du saké fabriqué par la brasserie elle-même, brassé avec les eaux souterraines de la rivière Shogawa. Saveur : Nez éclatant, vif et lumineux. Bouche ronde, acidité fraîche, douceur discrète et amertume maîtrisée. Équilibre aérien et digeste, loin des liqueurs de yuzu trop sucrées. Finale nette et précise. Utilisation : À boire légèrement frais, dans un verre à vin ou un petit verre, nature, sur glace ou allongé d'eau pétillante. En apéritif, en digestif pour rafraîchir le palais, ou en accord avec une cuisine iodée ou des desserts. Conservation : À conserver dans un endroit frais, à l'abri du soleil.



383 - Dogo Gin artisanal - 500 ml **contenant :** bouteille en verre **- origine :** Japon **- 40°**

Ingrédients : Genièvre, cardamome, cannelle, kiwi, agrumes setoka et beni madonna, prune ume, yuzu, hinoki, thé vert et poivre sansho. Description : Ce gin artisanal a été créé par un brasseur de saké situé à Dogo, dans la préfecture d'Ehime, en activité depuis plus de 120 ans. Le gin y est distillé à partir de lie de shochu et il est macéré avec de la genièvre, de la cardamome, de la cannelle, etc., ainsi que des ingrédients caractéristiques du Japon : des agrumes setoka et beni madonna, de la prune ume, du yuzu, du cyprès japonais Hinoki, du thé vert et du poivre sansho. Tous ces ingrédients ont été sélectionnés avec soin chez des producteurs locaux. Le gin est distillé sous vide de façon à faire ressortir le meilleur des arômes des ingrédients qui le composent. En résulte un gin avec une belle saveur de shochu associée à l'arôme frais des agrumes et des épices. Saveur : Un arôme profond, umami et fruité avec un arrière-goût rafraîchissant alliant agrumes japonais et épices. Dégustation : Consommer ce gin mélangé avec du soda ou de l'eau pétillante à la façon d'un gin tonic pour faire ressortir l'arôme des écorces d'agrumes. Il peut aussi se consommer on the rock, agrémenté de citron jaune ou vert. Conservation : Conserver dans un endroit frais à l'abri de la lumière. *L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.*



381 - Boisson spiritueuse Shochu de patate douce « Ken le Survivant » (Ken)- 900 ml contenant : bouteille en verre **- origine :** Japon **- 25°**

Ingrédients : Patate douce (50%), eau (40%), koji (10%). Description : Ce shochu est issu d'une collaboration entre la brasserie Mitsutake et le célèbre manga Ken le Survivant. Les bouteilles sont à l'effigie du héros Kenshiro, dont on retrouve la célèbre réplique « Tu es déjà mort » écrit en japonais. A l'instar de la puissance emblématique de ce personnage, ce shochu tire sa puissance aromatique de la variété de patate douce utilisée, la « Kogane Sengan » produite à Kagoshima qui relève le moelleux du koji. Alors que le shochu est traditionnellement réalisé avec du koji blanc, ce shochu est fermenté avec du koji noir. Le koji noir est plus puissant et permet de produire des alcools riches et profonds. L'association de la rondeur du koji noir et du sucré de la patate douce donne un shochu particulièrement doux. Saveur : Une texture légèrement sirupeuse avec une rondeur caractéristique du koji noir et de la patate douce. Dégustation : Ce shochu très rafraîchissant se déguste « on the rock » avec des glaçons ou mélangé avec de l'eau plate ou gazeuse. Conservation : Conserver dans un endroit frais à l'abri de la lumière. *L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.*



385 - Bière premium de Kanazawa Koshihikari Ale - 330 ml **contenant :** bouteille en verre **- origine :** Japon **- 4,5°**

Ingrédients : Malt d'orge (Ishikawa à 2 rangs), riz koshihikari, houblon (Fuggle, Hersbrucker). Description : La bière Koshihikari Ale est une bière blonde légère et rafraîchissante au goût typiquement japonais produite dans la préfecture d'Ishikawa. Elle est faite avec du riz de variété koshihikari cultivé localement qui lui apporte de la légèreté et de la douceur, ainsi qu'avec de l'eau pure provenant de la région et d'orge à six rangs cultivé par les brasseurs eux-mêmes. Saveur : Cette bière peu amère et très rafraîchissante se caractérise par sa saveur douce typique des bières japonaises et ses notes de riz en fin de bouche. Elle a une robe dorée légèrement trouble. Dégustation : Les notes de riz de la bière Koshihikari Ale se marient très bien avec les entrées et plats légers comme les salades, les sushi et les sashimi. Son côté rafraîchissant sera très apprécié en accompagnement de plats épicés. Elle est appréciée par les personnes préférant une bière légère sans trop d'amertume. A consommer bien fraîche (4°C). Conservation : Conserver dans un endroit frais et sec, à l'abri de la lumière. *L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.*



387 - Bière premium de Kanazawa Pale Ale - 330 ml **contenant :** bouteille en verre **- origine :** Japon **- 5°**

Ingrédients : Malt d'orge (Ishikawa à 6 rangs), houblon (Saaz, Cascade). Description : Produite à partir d'orge à six rangs cultivé dans la ferme de la brasserie, la bière Pale Ale est une bière blanche reconnaissable à son goût umami prononcé, venant du malt fait à la main par les brasseurs. C'est une bière à la robe ambrée et à la mousse soyeuse. Saveur : Elle se caractérise par sa légèreté et son amertume bien équilibrée apportée par le houblon. On y retrouve des notes d'agrumes ainsi qu'un arôme fleuri délicat. Dégustation : La légèreté de la bière Pale Ale en fait l'accompagnement idéal pour tout type de plat et en particulier les plats japonais et notamment les gyoza mais aussi les fritures. La Pale Ale est très appréciée par ceux qui apprécient les bières amères qui dégagent beaucoup d'arômes. A consommer bien fraîche (4°). Conservation : Conserver dans un endroit frais et sec, à l'abri de la lumière. *L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.*



389 - Bière premium de Kanazawa IPA - 330 ml **contenant :** bouteille en verre **- origine :** Japon **- 7°**

Ingrédients : Malt d'orge, houblon. Description : La bière Indian Pale Ale est un style de bière à fermentation haute d'origine anglaise. Elle se caractérise par son arôme très amer aux notes de fruits, lié à sa grande quantité de houblon. Cette IPA est une bière de caractère, au goût prononcé qui s'apprécie aussi bien avec le nez qu'avec les papilles. Elle tire son goût de la quantité de malt et de houblon utilisée pour la brasser, deux fois plus importante. Sa couleur or et sa belle amertume en font une bière axée sur le houblon qui reste très facile à boire. Saveur : Il s'agit d'une bière puissante dont l'amertume s'équilibre avec un nez d'agrumes et des notes boisées. Dégustation : La bière IPA se marie parfaitement avec de la charcuterie, notamment avec du pâté bien relevé par des herbes et des épices. Cette bière accompagne également très bien les plats épicés et plus particulièrement les plats à l'arôme d'anis étoilé. En accompagnement de nouilles soba et de leur bouillon tsuyu, elle harmonisera le goût umami de chaque ingrédient. Conservation : Conserver dans un endroit frais et sec, à l'abri de la lumière. *L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.*