





HUEVAS PESCADO



 Producto Congelado




IKURA ALASKA
HUEVAS DE SALMÓN "KETA"

 Producto Congelado




TOBIKO NEGRO
HUEVAS DE PEZ VOLADOR

 Producto Congelado




TOBIKO NARANJA
HUEVAS DE PEZ VOLADOR

 Producto Congelado




TOBIKO WASABI
HUEVAS DE PEZ VOLADOR

 Producto Congelado




TOBIKO ROJO
HUEVAS DE PEZ VOLADOR

 Producto Congelado




MASAGO NARANJA
HUEVAS DE PEZ CAPELLAN

 Producto Congelado




MEJILLON CONCHA VERDE

 Producto Congelado




PERLAS SALMON

 Producto Congelado



HUEVAS DE ERIZO
UNI CANADA
PORTOMUIÑOS

 Producto Refrigerado




HUEVAS DE TRUCHA

 Producto Refrigerado



PERLAS 50gr/Und
YUZU WASABI

 Producto Refrigerado





CAVIAR PERLITA
TIPO BAERI-FAMILIA DE SIBERIA



PERLAS ESTURION



PERLAS PESCADO

 _PRODUCTO CONGELADO -18*
 _PRODUCTO REFRIGERADO 0 a +4*

**PRODUCTOS GOURMET
AHUMADOS, SALAZONES,
MARISCOS, PRECOCINADOS, ETC.**



RACIMO ENTERO PATAS
CANGREJO REAL CRUDO O
COCIDO

CHATKA KANI

CHATKA CANGREJO RUSO
100% PATA



ROSAS CHATKA

CABRILLA COCIDO

CABRILLA SALSA
CHORIZO

CARACOL BOVER



OSTRAS GEAY Nº 1 – 2 -3





OSTRA GALLEGA



**PRODUCTOS GOURMET
AHUMADOS, SALAZONES,
MARISCOS, PRECOCINADOS, ETC.**



 Prod. Refrigerado 



ANCHOAS (SANTOÑA)
DEL CANTABRICO






TRONCO DE BONITO
EN ACEITE DE OLIVA "00"

 Producto Refrigerado



PULPO COCIDO
GALLEGO

 Producto Refrigerado




ENVASADA VACIO
Anguila Ahumada



SALMON AHUMADO



PIEL DE BACALAO

 Prod. Refrigerado 



BACALAO DESALADO
A PUNTO DE SAL

 Prod. Refrigerado 





BACALAO DESALADO
A PUNTO DE SAL

 Prod. Congelado 



BACALAO DESALADO
A PUNTO DE SAL

 Prod. Congelado 



BACALAO DESALADO
SOLOMILLO JUMBO

 _PRODUCTO CONGELADO -18*

 _PRODUCTO REFRIGERADO 0 a +4*



MARISCO GAMBAS Y LANGOSTINOS



SUSHI EBI 4L 30PCS
LANGOSTI. COCIDO SUSHI



LANGOSTINO (14-15cm)
PELADO PARA TEMPURA



SURIMI CHATKA



CARNE DE BOGAVANTE
CRUDO COLA + PINZAS



SOFT SELL CRAB
HOTEL Y JUMBO 40gr Y 90gr/U



FILETE BLACK COD



MAKIS PALITOS DE SURIMI
STICK SUPREME 18 cm



IKA SUSHI
SEPIA EN LONCHAS
160gr/20PZ



UNAGI KABAYAKI
ANGUILA ENTERA



UNAGI KABAYAKI
PRE-CORTADA



FILETE SALMON
SALVAJE CON PIEL



GUINDARA DE ALASKA
BACALAO NEGRO



ESCOLAR sin piel
PEZ MANTEQUILLA



HOTATE VIEIRAS CANADA



GAMBAS, LANGOSTINOS, GYOSAS Y OTROS



LANGOSTINO CON PATATA
PREFRITO 25g/r Und



LANGOSTINO TEMPURA
PREFRITO 40gr Und



BOLITAS DE PULPO
TOKAYAKI



SAQUITO LANGOSTINO
45 Und /Caj 17gr/PZ



LANGOSTINO CON PANKO
TORPEDO 20gr Und



LANGOSTINO CON PANKO
TORPEDO 20gr Und



MINI ROLLITOS 25gr/Und
DE GAMBA 500gr/Paq



BROCHETAS DE POLLO
CON SALSA YAKITORI



SHAO MAI 20Und/KG
DE LANGOSTINO 20gr/Und



MINI ROLLITOS
VERDURAS 900gr



GYOSA CHIKEN AND
VEGETABLES 800gr



YASAI GYOSA
DE VERDURAS



SEAFOOD GYOSA
DE MARISCO 500gr



GYOSA CERDO
Y VERDURAS 600gr



GYOSA TORY & YASAI
POLLO Y VERDURAS
600gr



EMPANADILLAS HARKAO DE
MARISCO 17gr Und



**PASTAS
JAPÓN, KOREA,
KATAIFI, FILO, ETC.**



**PASTA DE ROLLITO
PRIMAVERA (25cm)**



**PASTA WANTAN
CHINA 9cm.**



PASTA GYOSA JAPON



PASTA KATAIFI



**PAN BAO
30 gr. X 10**



HELADOS 4 L.



MOCHI TE VERDE



MOCHI CHOCOLATE



UDON CONGELADO



**YAKISOBA CONGELADO
150 GR.**





VERDURAS, ENSALADAS DE ALGAS Y OTROS.



HOJA DE LIMA



**ENSALADA
WAKAME**



**ENSALADA
HIJIKI**



**EDAMAME
PREMIUM**



**EDAMAME
SIN CASCARA**



**NATTO
SOJA FERMENTADA**



SALSAS DE SOJAS Y VINAGRE DE ARROZ



**"SHODA" SALSA DE SOJA
FORMATO BIB CON GRIFO**



**"SHODA" SHOYU
SALSA DE SOJA**



**YAMASA
BAJA EN SAL
DISPENSADOR**



**SOJA GENEN
BAJA EN
SAL**



**"SHODA"
SIN GLUTEN
"ICHIBIKI"**



**SOJA
MINI**



**HON MIRIN
TAKARA 12% ALC.**



**VINAGRE DE CERALES
MIZKAN**



**AWASESU MIZKAN
VINAGRE PARA SUSHI**



**KETJAB MANIS
SOJA DULCE**



**PONZU "MIYAKO"
VINAGRE DE CÍTRICOS**



SALSAS PREPARADAS (POLLO, ENSALADAS, PESCADO, TÉMPURA, SUSHI, ETC.)



SALSA TEREYAKI
PARA CARNES Y PESCADOS



SALSA YAKITORI
PARA POLLO



SALSA TEREYAKI
300 ml.



YUZU JUICE



SUSHI SAUCE



PASTA GAMBA



GOMA ABURA
ACEITE DE SÉSAMO



SALSA LEE
PEKIN
DUCK



SALSA LEE
HOISIN
ESPECIAL



SALSA DE OSTRAS



SALSA SIRACHA
PICANTE



ADEREZO
DRESSING
YUZU/WASABI



SAL. YAKINIKU
NO TARE
AJO Y SÉSAMO



SALSA CHILI DULCE
ESPECIAL CARNE Y POLLO



SALSA PESCADO
COOCK



KIMUCHI NO MOTO
SALSA PICANTE



TONKATSU
BULL DOG

ARROZ, PANKO, HARINAS

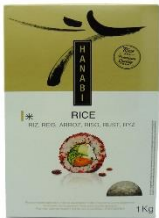
ARROZ SUSHI

De la variedad japónica cultivado en Japón y California, de grano corto o medio, que al cocinarlo gana humedad y se vuelve consistente. Se puede usar como arroz tradicional.



ARROZ SHINSU MAI

PREMIUM



**PANKO (PAN RALLADO)
ESTILO JAPONES**

**PAPEL DE ARROZ
22 Cms**

**ARROZ
SUSHI JAPONES**



**ARROZ JAZMIN
20kg**



**HARINA DE TÉMPURA
ORIGEN JAPÓN
20 KG. Y 450 GR.**



FIDEOS Y TALLARINES



**MIE CHUKA SOBA
JAPON**



**TALLARINES DE ARROZ
ANCHOS 5mm**



**FIDEOS DE ARROZ
WAI WAI FINOS**



**YAKISOBA FRESCO
TAIWAN**



**UDON
FIDEOS GRUESOS
UDON**



 CONGELADO 

YAKISOBA-NUDLN 150gr

FIDEOS UDON

Los Fideos Udon están hechos de trigo. Son largos y gruesos, por lo que mantienen su firmeza incluso después de haberlos cocinado. Muy apreciados

FIDEOS SOMEN

Están hechos de trigo. Son fideos muy fines que se toman fríos en verano. Se sirven con salsa para mejorar y como condimento.

FIDEOS SOBA

Los fideos soba están elaborados con harina de alforfón, que les da su característico color oscuro. Este tipo de fideo se puede prepara frío o caliente, en sopa o a la plancha. Exquisitos y muy sanos.

JENGIBRE, VERDURAS Y APERITIVOS



GARI WHITE JAPONÉS
JENGIBRE BLANCO



JENGIBRE BLANCO
GARY



GENJIBRE ORIGEN CHINA



AMAZU SHOGA
JENGIBRE ROSA



AO SASA
HOJAS DE BAMBÚ



CEBOLLA FRITA
PARA ENSALADAS, SNACK



SHITAKE SETAS DESECADAS



CURRY, TÉ VERDE, ESPECIAS Y OTROS



**SANSO KO (ENPOLVO)
PIMIENTA JAPONESA**



**HONDASHI AJINOMOTO
CALDO DE BONITO**



**HONDASHI AJINOMOTO
CALDO DE BONITO**



**KATSUOBOSI
BONITO SECO EN VIRUTAS**



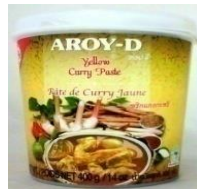
**ITO TOUGARASHI
FILAMENTOS DE GUINDILLA
100gr**



**SHICHIMI TOUGARASHI
7 ESPECIAS PICANTES
300 gr. 15 gr**



**CURRY TAILANDES
PASTA DE CURRY ROJO**



**CURRY TAILANDES
PASTA DE CURRY AMARILLO**



**CURRY TAILANDES
PASTA DE CURRY VERDE**



**GOLDEN CURRY HOT
"SB" KARAKUCHI PICANTE**



**MAYONESA
JAPONESA**



**MATCHA
PARA HELADOS, CEREMONIAS**



SÉSAMO, WASABI Y OTROS



SHIRO GOMA
SÉSAMO BLANCO TOSTADO



KURO GOMA
SÉSAMO NEGRO TOSTADO



SÉSAMO NEGRO



SÉSAMO UME CIRUELA



SÉSAMO BLANCO



"KIMCHI"
SÉSAMO TOSTADO
KIMCHI



SÉSAMO WASABI

WASABI

Raíz originaria del Japón. Crece silvestre en las laderas de las montañas y se cultiva en los terrenos húmedos y fríos. De sabor fuerte, su picante final es muy popular. Usado como condimento del sushi, aplicando un poco en el pescado o entre el arroz y éste.



LECHE DE COCO BRICK
"AROY -D" SALADA



LECHE DE COCO BRICK
"AROY -D" SALADA



WASABI A
KONAWASABI



WASABI KINJIRUSHI
TUBO PASTA



WASABI KINJIRUSHI
LATA POLVO



MISO, TOFU Y ALGAS



SHIRO MISO
PASTA DE MISO BLANCA



AKA MISO
PASTA DE MISO ROJA



SOPA MISO INDIVIDUAL
INSTANTANEA "MIYASAKA"



TOFU FIRME
"MORINAGA" EN BRICK

¿QUÉ ES EL MISO?
El miso es una pasta de soja fermentada, hecha de habas de soja, arroz o cebada, sal marina y koji (fermento). El color marca el tipo de soja y arroz, así como el grado de fermentación. Los tipos de miso que hay son los siguientes:
Aka Miso: El miso rojo tiene un 70% de habas de soja y un 30% de arroz o cebada. El largo período de fermentación, entre un año y año y medio, produce un color oscuro y un sabor más fuerte y salado. El miso rojo contiene aproximadamente un 13% de sal.
Shiro Miso: El miso blanco es de color amarillento - beige. El período de fermentación es más corto y es algo menos salado que el Aka miso, siendo su sabor más suave.
Saikyo Shiro Miso: Elaborado con más arroz y menos soja. Tiene color pálido, sabor dulce y contiene un 7% de sal. Es más adecuado para marinar pescados y verduras.
Hatcho Miso: Elaborado casi al 100% con habas de soja y fermentado durante casi 2 años. Color oscuro y textura firme. Sabe más a soja y su aroma es un poco dulce.



UMI BUDOU
ALGA RACIMO



AO NORI KU
COPOS ALGA NORI
200gr.



CUT WAKAME
PARA ENSALADA, SOPA



KAISO
ALGAS VARIADAS SECAS



GOLD

YAKINORI



KONBU



SAKE , CERVEZA Y LICOR DE CIRUELA



**RICE WINE "SAKE"
FOR COOKING**



**SAKE SHO CHIKU BAI
15% ALCOHOL**



SAKE KOUJO



**SAKE DAIGINJO
MUROKA**



**SAKE KIOTO TAKARA
FUSHIMIZU
300ML**



**SAKE FUKUMITSUYA
KUROOBI YU YU
TOKUBETSU**



**KAGATOBI
JUMAI
DAI GINJO**



**SAKE TAKARA
REISWEIN
14'5%**



**1. TAKARA KIMOTO GINJO
2. TAKARA KIMOTO JUNMAI**



**KIRIN ICHIBAN
CAJA ENTERA (24 Bot)**



**ASAHI SUPER DRY
CAJA ENTERA 24 BOT.**



**CERVEZA SAPPORO
CAJA ENTERA 24 BOT.**



**UMESHU TAKARA PLUM
LICOR DE CIRUELA**



**PLUM WINE
"CHOYA"
10 % Vol.**



**PLUM WINE
"CHOYA"
10 % Vol.**



SAKE MIO



PALILLOS Y BROCHETAS



**PALILLOS
PARA NIÑOS/AS**



**PALILLOS TAKE BAMBÚ
24CM
SIN FUNDA
100 PARES**



**PALILLOS PARA COMER
LACADOS**



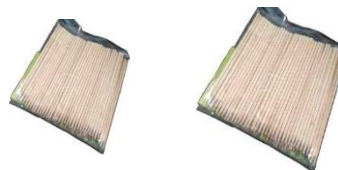
**PALILLOS PARA COMER
LACADOS**



**PALILLOS
CON FUNDA MADERA
CON FUNDA**
20 PARES 100 PARES



**SUJETA PALILLOS
PARA PRINCIPIANTES
100Und/Paq**



BROCHETA DE BAMBÚ
25CM 15 CM
100 Und



UTENSILIOS COCINA



PINZAS PARA ESPINAS



ABRIDOR OSTRAS



PAPEL PESCADO



MAKISU 270 X 270 MM
ESTERILLA BAMBÚ
(Para Sushi)



TUBO TRUNCADO BAMBÚ
○ 5/5'5 X 9 (h)Cm



ANJO (BAMBÚ)
½ TUBO
○ 9 Cm



BAMBÚ ½ KOBE
POSAPALILLOS
○ 5 X 10 X 2'3(h)Cm



MOLDE PARA SUSHI
MADERA
21 X 7X 6cm



HANGIRI DE MADERA
MEDIANO
ARO COBRE
39 X 10cm



BOL CON TAPA TAKE
AWAY 50 UNID.



BANDEJA TAKE AWAY
CON TAPA DOS MEDIDAS



PAPEL PARA TÉMPURA



JARRA GRAFITO



CERAMICA , MADERA, PORCELANA Y MELAMINA



**BARCO MADERA
PARA SUSHI**

43x18 cm



**TABLA MADERA
PARA SUSHI**

45x18 cm



**PUENTE MADERA
PARA SUSHI**

24 cm.
21 cm.



**SET TABLA MADERA
PARA SUSHI
+ PALILLOS**
24x15x3Cm



**TABLA SILLON
NIGUIRI**

24 X 15cm
21 X 12 cm



**A_CASCARA DE CENTOLLO
Y B_BUEY DE MAR DE
PORCELANA** A 10Cm
B 7Cm



**CASCARA ERIZO NATURAL
CONCHA VIERA P.RELLENO**



**FORMA ORIENTAL
IRREGULAR**
15 X 7'4cm(h)

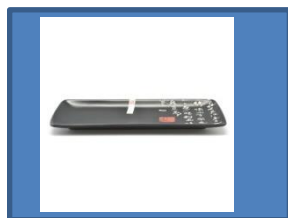


**FORMA ORIENTAL
(Bol Tempura)**
20'5 X 11'5 X 8(h)cm



**JARRA SAKE
COBALTO**

175 cc



**PLATO RECTANGULAR
NEGRO CON LETRAS**

11 X 7cm

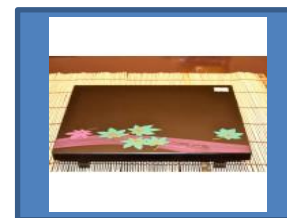


TABLA PARA SUSHI

24'5 X 19 cm.



PORCELANA Y CERAMICA



**JARRITA DE SOJA
PORCELANA BLANCA**

190MI



**SALSERA PORCELANA
PLATO DE SOJA**

7'5 X 7'5 X 2'4 (h)



**SALSERA PORCELANA
PLATO DE SOJA**

7'5 Cm



**SALSERA PORCELANA
PLATO DE SOJA**

6 X 5 Cm



**SALSERA PORCELANA
PLATO DE SOJA**

7'6 X 7'6 X 3'4 (h)



**SALSERA PORCELANA
PLATO DE SOJA**

○ 9cm



**CASCARA DE ERIZO
DE PORCELANA
SALSERA**

○ 5cm



**SALSERA PORCELANA
PLATO DE SOJA**

○ 6'4 X 2'8(h)Cm



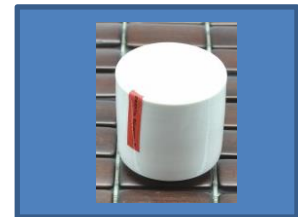
**BOL PORCELANA
CON ASA**

12 Cm



**JARRITA DE SAKE
PORCELANA BLANCA**

17cm Alto



**CHUPITO DE SAKE
PORCELANA BLANCA**

○ 5cm