



# Cominport®

LOS MEJORES SABORES DE JAPÓN DESDE 1995

2º Trimestre 2026

Síguenos en    

**Diferencia que se saborea**  
Soluciones que conectan  
con tu cliente.

**Es tiempo de evolucionar  
tu carta**  
Soluciones que alimentan tu  
creatividad.

**Producto con identidad**  
Tradición japonesa al servicio  
de tu cocina.

Descarga nuestra  
newsletter aquí



  
cominport.com

| ARROZ | MARISCOS | CARNE | SALSAS | POSTRES | RAMEN | Y MUCHO MÁS...

**Madrid**

pedidos.madrid@cominport.com  
+34 915 413 750

**Barcelona**

pedidos.barcelona@cominport.com  
+34 937 133 541

**Alicante**

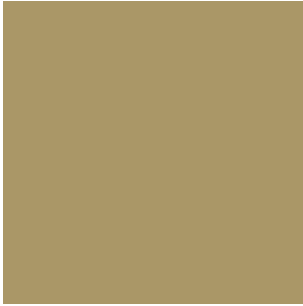
pedidos.alicante@cominport.com  
+34 966 146 846

**Málaga**

pedidos.malaga@cominport.com  
+34 952 320 063

**Ocaña**

+34 915 413 750



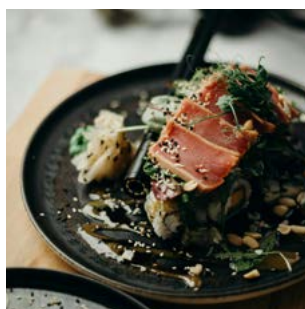
# LOS MEJORES SABORES DE JAPÓN DESDE 1995



## IMPORTACIÓN DE PRODUCTOS

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

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



# NUESTRA EMPRESA

## CALIDAD



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

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

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

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

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



## JAPANESE FOOD SUPPORTER

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

Si estás interesado puedes enviar tu solicitud por escrito a nuestro departamento de atención al cliente:

[pedidos.madrid@cominport.com](mailto:pedidos.madrid@cominport.com)

## DISTRIBUCIÓN

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

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



## ALMACENAMIENTO

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

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

## CONDICIONES GENERALES DE VENTA

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

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

### • PEDIDOS

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

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

#### II.- RESTO DE ESPAÑA

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

Emails para pedidos: [pedidos.madrid@cominport.com](mailto:pedidos.madrid@cominport.com)  
[pedidos.barcelona@cominport.com](mailto:pedidos.barcelona@cominport.com)  
[pedidos.alicante@cominport.com](mailto:pedidos.alicante@cominport.com)  
[pedidos.malaga@cominport.com](mailto:pedidos.malaga@cominport.com)

# EL ATÚN, UN MANJAR

## FAMILIA DEL ATÚN ROJO

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

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



Maestro ronqueador Cristian Tache

## PESCA SOSTENIBLE Y SELECTIVA

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

## ACUICULTURA: LOS VIVEROS

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

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

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

## EL ATÚN DE LA ALTA GASTRONOMÍA

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



Chef Juan Bautista García Martín

## RONQUEO DEL ATÚN ROJO

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



# Cominport consigue la ISO 22000.



## Certificación.

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

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

## Una referencia en seguridad.



# ÍNDICE

|   |  |
|---|--|
| <b>HUEVAS DE PESCADO</b> ..... .08<br>魚卵                  | <b>ESPECIAS/OTROS</b> ..... .48<br>スパイス/その他  |
| <b>MARISCOS/PROD MSC</b> ..... .09<br>魚介類                 | <b>KAISO ALGAS/SÉSAMO</b> ..... .50<br>海藻/ごま |
| <b>PESCADOS</b> ..... .13<br>鮮魚                           | <b>ALGAS NORI</b> ..... .51<br>海苔            |
| <b>CARNES</b> ..... .17<br>肉類                             | <b>MISO/TOFU</b> ..... .52<br>味噌/豆腐          |
| <b>GYOZAS/BAOS</b> ..... .19<br>ギョーザ/バオ                   | <b>CURRY</b> ..... .55<br>カレー                |
| <b>POSTRES</b> ..... .24<br>デザート                          | <b>BEBIDAS</b> ..... .55<br>ドリンク             |
| <b>SOJA/VINAGRE</b> ..... .28<br>醤油/酢                     | <b>TÉ/INFUSIONES</b> ..... .57<br>お茶         |
| <b>ENSALADAS</b> ..... .33<br>サラダ                         | <b>SAKE/LICORES</b> ..... .58<br>日本酒 / リキュール |
| <b>SALSAS</b> ..... .34<br>ソース                            | <b>SHOCHU/DEST.</b> ..... .67<br>焼酎 / ウイスキー  |
| <b>CONSERVAS/HARINAS</b> ..... .39<br>加工食品/粉類             | <b>CERVEZA</b> ..... .68<br>ビール              |
| <b>ARROZ/PANKO/TEMPURAKO</b> ..... .40<br>米類 / パン粉 / 天ぷら粉 | <b>APERITIVOS Y SNACKS</b> ..... .72<br>スナック |
| <b>VERDURAS/JENGIBRE</b> ..... .43<br>野菜/がり               | <b>UTENSILIOS</b> ..... .73<br>厨房用品          |
| <b>FIDEOS/PASTAS</b> ..... .44<br>麺類                      | <b>PALILLOS/BROCHETAS</b> ..... .80<br>箸 / 串 |
| <b>WASABI/MOSTAZA</b> ..... .46<br>わさび/からし                | <b>ENVASES TAKE AWAY</b> ..... .81<br>容器     |



# ALASKA

**SALVAJE, NATURAL Y SOSTENIBLE**



**Salmón Real y Sockeye**



**Bacalao Negro**



**Huevas de salmón (Ikura)**



**Vieiras del Pacífico**



# HUEVAS DE PESCADO



## Huevas de pez volador

とびこ オレンジ

*Cheilopogon heterurus*

Tobiko naranja

Código 201051 (Perú) 500 gr. "Azuma Foods"

Código 136460 (TW) 500 gr.



## Huevas de pez volador

とびこ わさび味

Tobiko Wasabi

Código 136490 (TW) 500 gr.



## Huevas de pez volador

とびこ ゆず

Tobiko yuzu

Código 203619 (TW) 500 gr.



## Huevas de pez volador

とびこ ブラック

Tobiko Negro

Código 136920 (TW) 500 gr.



## Huevas de pez volador

とびこ 赤

Tobiko rojo

Código 136950 (TW) 500 gr

Código 201397 (Perú) 500 gr. "Azuma Foods"



## Pasta huevas de abadejo picantes

明太子

Mentaiko

Código 203999 500g



## Huevas de capelán

まさご

Código 203189 500 gr.

Sin colorante azoico

Código 203789 500 gr.



## Huevas de capelán

まさごブラック

Masago negro

Código 204175 500 gr.



## Huevas de capelán

まさご わさび味

Wasabi

Código 203790 500 gr.



## Huevas de erizo

冷凍うに

*Strongylocentrotus franciscanus*

Código 136710 (Canadá) 100 gr.

*Strongylocentrotus droebachiensis*

Código 202130 (Islandia) 100 gr.



## Huevas de erizo gallego

ガリシア産 冷凍うに

*Paracentrotus lividus*

Código 204600 250 gr.



## Huevas de erizo gallego

ガリシア産 生うに

*Paracentrotus lividus*

Código 201386 1 kg.



## Huevas de erizo gallego en conserva

ガリシア産うに缶

*Paracentrotus lividus*

Código 201387 120 gr.



# MARISCOS



## Langostino cocido Sushi

寿司えび

Sushi Ebi

Código 203726 Talla: 4L 8,5-9 cm 30pcs

Código 200266 Talla: 5L 9-9,5cm 30pcs



## Colas de langostinos Black Tiger (peladas y desvenadas)

尾付きむき海老

Código 201353 16/20 (40P)



## Langostino para tempura

伸ばし海老

Nobashi Ebi

Código 201352 5L(20 pcs 21,5 gr/pza)

Código 201615 4L (20 pcs 18 gr/pza)

Código 204368 3L (14-15cm 20 pcs 300g)



## Langostinos tigre

ブラックタイガー

Black Tiger 16/20

Código 201094 800 gr.



## Langostinos Ebi Chili

エビチリ

Código 204088 1 kg.



## Langostino con hilo de patata

エビポテトロール

Código 201618 10 ud. 250 gr.



## Langostino prefrito tempura

エビ天ぷら

Código 201356 Grande 250 gr.

Bandeja 10 ud.

Código 201357 Mediano 190 gr.

Bandeja 10 ud.



## Langostino con panko

エビフライ

Ebi Fry

Código 201354 4L "Kiwami" 390 gr.

Bandeja 10 ud.

Mediano 250 gr.

Bandeja 10 ud.

Código 203308 1 kg.

Caja 40 ud.

300 gr.

Bandeja 10 ud.



## Brocheta Langostino Torpedo

エビフライ串

Código 204505 20 pcs / 500 gr.



# MARISCOS



**Rollitos langostino en pasta filo**  
エビ春巻き  
Código 202303 40 pcs / 800 gr.



**Hamburguesa prefrita langostino**  
エビバーガーパテ  
Código 201826 70 gr. x 10



**Ostras fritas con panko**  
カキフライ  
Código 205075 25 gr. x 10

NEW



**Ostras Japonesas**  
日本産 牡蠣  
Código 204693 66-85g x 120p 9 Kg.

SIN GLUTEN



**Ostra francesa 1/2 concha n° 2**  
フランス産 牡蠣  
Crassostrea gigas  
Código 204435 48 piezas caja



**Ama Ebi pelado**  
甘えび 寿司ネタ  
Pandalus borealis  
Muki Amaebi  
Código 136534 30 ud.



**Ama Ebi entero**  
甘海老  
Pandalus borealis  
Amaebi  
Código 200565 70/90 ud. 1 kg.



**Narutomaki**  
紀文 なると巻  
Pastel de Pescado  
Código 204126 160 gr.



**Palitos de surimi 18 cm**  
かにかま  
Kanikamaboko  
Código 200191 1 kg.



**Vieira del Pacífico 1/2 concha**  
太平洋ホタテ  
Argopecten purpuratus  
Código 203642 Bandeja 6 ud.



**Vieira Patagonia**  
ホタテ貝  
Kobashira  
Código 201953 5 gr/pieza 2 kg.



**Ama ebi Gamba dulce en carpaccio**  
甘えびカルパッチョ  
Código 204672 30 gr.



**Chikuwa pastel pescado "Kibun"**  
紀文 竹輪  
Código 204570 160 gr.



**Snow crab patas**  
ボイルずわいかに 脚  
(Carne de Snow Crab)  
Código 201349 kg.



**Kani carne cangrejo Antártico**  
かに肉  
Código 204673 250 gr.



**Bogavante carne crudo KG**  
ロブスター  
Cola + Pinzas + codos  
Código 201384 (113 a 142 gr.) Large



**Croqueta Gamba Roja con Panko "Kiwami"**  
赤海老のコロッケ “極”  
Código 205130 1 kg.

NEW

# MARISCOS



## Salmón en lonchas

サーモン 寿司ネタ

Salmo salar

Salmón sushi neta

Código 201153 8 gr. x 20 piezas



## IKA Sushi neta (sepia en lonchas)

いか 寿司ネタ "極"

Ika neta

Código 200236 20 piezas 160 gr.

Código 204663 "Kiwami" 160 gr.



## Pulpo en lonchas

たこ 寿司ネタ

Octopus spp

Tako sushi neta

Código 136820 8 gr. x 20 piezas



## Almeja roja

ホッキ貝

Código 136540

kg.



## Unagi kabayaki filete

うなぎの蒲焼き

Anguila preparada

Origen: China:

Código 136603 9 oz 250 gr.

Código 202011 10 oz 285 gr.

Código 204383 14 oz 400 gr. aprox.

Origen: España

Código 136601 7 oz 200 gr.

Código 200878 8 oz 220 gr.

Código 204404 9 oz 255 gr.

Código 204347 10 oz 285 gr.

Código 201503 250-300 gr. (Sin gluten)

Código 204484 Rostrata



## Unagi kabayaki en lonchas

うなぎ 寿司ネタ

Sushi neta

Código 200052 8 gr. x 20 piezas



## Congrio Preparado

あなごの蒲焼き

Anago kabayaki

Código 202343 9 oz 250 gr.



## Caballa marinada

しめ鯖スライス

Shime Saba

Origen: China

Código 202006 160 gr. (20 piezas)

## DESTACADOS



## SOFT SHELL CRAB - CANGREJO DE CONCHA BLANDA

ソフトシェルクラブ

Hotels

Código 136550

(18 piezas) 1 kg

Primes

Código 200277

(14 piezas) 1 kg

Jumbo

Código 200104

(12 piezas) 1 kg

Mediums

Código 201621

(24 piezas) 1 kg

Whales

Código 200738

(9 piezas) 1 kg

Consúltenos sobre otros productos relacionados con la Anguila. (Fresca, eviscerada, fileteada, viva, cabeza + espinas, ahumada trozos y ahumada migas) Disponible Angula fresca (temporada).



## Anguila ahumada

うなぎの燻製

Anguila preparada

Código 202562

Código 203089

Filete 500 gr.

Entera kg.



## Anguila asada sin salsa

うなぎの白焼き

Unagi Shirayaki

Código 202563

Filete 180/220 gr.



## Anguila semi curada

うなぎ 半生

Chapadillo anguila

Código 203058

Filete 150 gr.

aprox. 2 pzas x paquete



# PESCADOS-MARISCOS MSC Y ASC



**Huevas de salmón Keta**  
いくら (アラスカ産)  
*Oncorhynchus keta*  
Ikura de Alaska  
Código 200336 1 kg.



**Kanikama Sushi**  
かにかま 寿司ネタ  
Código 200230 64 pcs. 500 gr.



**Merluza negra patagonian toothfish**  
銀むつ  
Eviscerado, sin cabeza, sin cola  
Código 201362 4 a 6 kg./pieza  
Código 203749 Filete



**Langosta cruda Tristan**  
イセエビ  
 *Jasus tristani*  
Código 201627 310 a 460 gr.



**Filete Tilapia**  
イズミダイ  
*Oreochromis niloticus*  
Izumidai  
Código 201151 Caja 5 kg.



**Kani carne de cangrejo**  
ずわいがかに肉  
Snow crab (opilio)  
Zuwaigani  
Código 201925 320 gr.  
Código 201674 "Kiwami" 320 gr.



**Sushi Ebi**  
寿司えび  
Código 201735 Talla : 3L 8-8,5cm  
30 pcs



**Izumidai Tilapia sushi neta**  
イズミダイ 寿司ネタ  
*Oreochromis niloticus*  
Código 204483 160 gr. (20x8gr.)



**Pez Limón en filete (Hamachi)**  
ヒラマサ フィレ  
*Seriola lalandi*  
Código 201619  
Origen: Países Bajos



**Vieiras**  
ホタテ貝  
Hotate. "Congelación a bordo, calidad sashimi".  
Código 200045 10/20 (33P)  
Código 136661 20/30 (45-50P) 1 kg.



**Tentáculos de Pulpo premium cocidos "Fremantle"**  
プレミアム蒸シタコ  
*Octopus djinda*  
Código 204511 1 kg.

# PESCADOS

## SALMÓN



### Salmón rojo Sockeye salvaje de Alaska

天然アラスカ産サーモン H & G

*Oncorhynchus nerka*

Código 201144 kg. Eviscerado y sin cabeza



### Salmón Real filete "Ora King"

キングサーモン フィレ

Código 202184 kg.



### Salmón Sockeye de Alaska filete rojo

天然アラスカ産サーモン フィレ

*Oncorhynchus nerka*

Código 202028 kg. Filete



### Salmón noruego

ノルウェー産サーモン

*Salmo salar*

Código 201103 kg.



### Salmón Noruego filete Trim E

ノルウェー産サーモン フィレ(トリムE)

*Salmo salar*

Código 203080 Calibre 800-1300 gr.

Código 201700 Calibre 1800-2200 gr.

Sin grasa ni espinas



### Salmón Noruego en Dados

ノルウェーサーモン角切り

Código 204049 1 kg.

## ATÚN

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



### Lomo y ventresca del mejor atún Bluefin

本まぐろ

*Thunnus thynnus*

Código 201059 kg.



### Atún "migas"

まぐろ中落ち

*Thunnus thynnus*

Código 201737 kg.



### Atún Saku

250-300 gr./pz

まぐろ 柵切り

*Thunnus albacares*

Código 203262 kg.



### Atún lomo

冷凍まぐろ 赤身

*Thunnus albacares*

Código 201507 kg.



### Atún dados

冷凍まぐろ 角切り

*Thunnus albacares*

Código 201159 2 kg.

Código 204146 500 gr.



### Tataki de Bonito de vientre rayado

カツオたたき

*Katsuwonus Pelamis*

Código 204572 (calibre 250-550 gr.) kg.

## La frescura del atun rojo se llama

HASPAC TUNA

HACCP ARCTIKO



### Atún Saku OTORO

冷凍まぐろ 柵切り 大トロ

*Thunnus thynnus*

Código 204441 kg.



### Atún Saku lomo AKAMI

冷凍まぐろ 柵切り 赤身

*Thunnus thynnus*

Código 204442 kg.

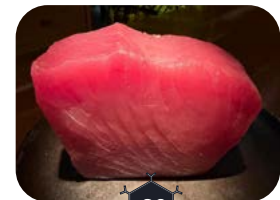


### Atún Saku lomo CHUTORO

冷凍まぐろ 柵切り 中トロ

*Thunnus thynnus*

Código 204443 kg.



### Atún Yellowfin lomo

冷凍キハダマグロ

*Thunnus albacares*

Código 204575 kg.

### Otros Cortes Disponibles

204564 SEMI Saku atún akami · 204577 Cabeza Ventresca de Atún Rojo · 204580 Cabeza de lomo de Atún Rojo

204578 Costilla de Atún Rojo · 204579 Sangacho con carne de Atún



Super Frozen



Atún rojo  
FAO 34



Corte a  
medida



Seguridad  
alimentaria:



Garantía  
de suministro



Apenas  
desperdicio

# PESCADOS

## HAMACHI



### Pez Limón en filete con piel (Hamachi)

ヒラマサ ファイル  
*Seriola lalandi*

Código 200551  
 Origen: Japón

THE KINGFISH  
 COMPANY



### Pez Limón en filete con piel (Hamachi)

ヒラマサ  
*Seriola lalandi*

Código 201073 kg.  
 Origen: Países bajos

THE KINGFISH  
 COMPANY



### Pez Limón entero (Hamachi)

ヒラマサ  
*Seriola lalandi*

Código 201074 kg.  
 Origen: Países bajos

## MERLUZA



### Merluza negra filetes "Iceberg"

マジェランアイナメ  
 Código 204649 kg.

## LUBINA



### Lubina semisalvaje entera

すずき

*Dicentrarchus labrax*  
 Código 202514 2000-2500 gr.

## ESCOLAR NEGRO



### Escolar negro lomo

バターフィッシュ

*Lepidocybium flavobrunneum* プレミアム バターフィッシュ  
 Código 201065 kg.



### Escolar negro lomo premium

プレミアム バターフィッシュ

*Lepidocybium flavobrunneum* プレミアム バターフィッシュ  
 Código 202659 kg.

## BLACK COD - BACALAO NEGRO



### Gindara de Alaska (Peso variable por kg.)

銀鱈

Bacalao Negro Salvaje - Eviscerado y sin cabeza

Código 201623 5-7 Lbs  
 Código 136470 +7 Lbs  
 Código 203699 +4/5 Lbs

## PULPO / CALAMAR



### Bocaditos de pulpo rebozado

タコ竜田揚げ

Tako Tatsuta Age  
 Código 201626 1 kg.



### Takoyaki

たこ焼き

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

Origen: China

### Takoyaki Kiwami

たこ焼き "極"

Código 203766 1,2 kg.(40 Uds X30 gr.)

Origen: Vietnam



### Okonomiyaki brochetas

お好み焼きスティック

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





# Dando sabor al futuro del pescado

El yellowtail (Pez limón) de The Kingfish Company se ha ganado una reputación entre los mejores chefs como una delicia de calidad sashimi. Con su sabor limpio, textura firme pero delicada y un hermoso veteado, ofrece a los profesionales culinarios infinitas oportunidades creativas.

## Sabor y textura

Suave, ligeramente dulce y refinado, el Pez limón tiene una sensación sedosa y mantecosa en la boca, equilibrada por una agradable firmeza. Su alto contenido natural de grasa garantiza su jugosidad, mientras que su estructura muscular magra permite cortes precisos y presentaciones elegantes.

## Versatilidad en el menú

Pocos pescados ofrecen un espectro culinario tan amplio. Desde preparaciones crudas como sashimi, sushi, crudo o carpaccio, hasta clásicos europeos como tartar, *gravlax* curado o filetes sellados a la plancha, el Pez limón se adapta sin esfuerzo. En la parrilla, su piel se vuelve deliciosamente crujiente; ahumado, desarrolla un profundo y rico carácter umami. Ya sea como protagonista de un menú de degustación de alta cocina o un plato informal a la brasa, brilla con igual intensidad.

## Consistencia y Fiabilidad

Cada pez es de la más alta calidad, todo el año. El sabor, tamaño y textura permanecen estables, brindándote la confianza para crear platos fieles a lo largo de todas las temporadas.

## Trabajando con Pez limón

Los chefs eligen ingredientes no solo por su sabor, sino también por su fiabilidad y versatilidad. Diseñamos nuestra oferta pensando en la cocina profesional:

## Formatos disponibles

- Pescado entero (promedio 3-5 kg): ideal para filetear en la cocina, maximizando creatividad y rendimiento.
- Filetes frescos: perfectamente cortados, con o sin piel, listos para preparaciones crudas o cocidas.
- Porciones: cortes uniformes para servicio rápido, restaurantes casuales o banquetes.

Te invitamos a descubrir el potencial del Pez limón en tu cocina –y a servir a tus comensales no solo un plato, sino una historia de sabor, responsabilidad e innovación.



Prueba una muestra en  
[thekingfishcompany.com](http://thekingfishcompany.com)

THE  
**KINGFISH  
COMPANY**





# Cominport®

LOS MEJORES SABORES DE JAPÓN DESDE 1995

## SHOWROOM COMINPORT

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

Contacta con nosotros para más información.

Catálogo



Newsletter



Ser cliente



# CARNES



## Brochetas de pollo asadas al carbón con salsa yakitori

焼き鳥-もも肉

Yakitori de pollo

Código 137730

(35 gr. x 50 brochetas) x 2 paq.

Código 203285

Kiwami 40 x 40 gr.



## Brocheta pollo satay "Kiwami"

焼き鳥サテ串 "極"

Código 204624

(40 gr. x 40 unidades)



## Brocheta de bolitas de pollo a la parrilla con salsa yakitori.

つくね

Tsukune

Código 203847

(40 gr. x 25 brochetas)



## Bocaditos de pollo con especias japonesas

若鶏唐揚げ

Tori karaage

Código 137700

600 gr.



## Bocaditos de pollo con especias japonesas

若鶏唐揚げ

(レンジ対応)

Tori karaage

Microondas

Código 137670

500 gr.



## Tori karaage "Kiwami"

若鶏唐揚げ "極"

Código 202711

2 kg.



## Tiras de pollo asadas

ローストチキンストリップ

Código 202478

2,5 kg.



## "Bandidos" de pollo «sweet & chili»

若鶏唐揚げ

Código 100980

2 kg.



## Alitas de pollo al sésamo

ごま手羽

Código 137750

1 kg (20 piezas)



## Pollo pechuga asada

鶏むね肉

Código 202479

110-130 gr.

2,5 kg.



## Pato desmigado

鴨ほぐし肉

Código 203959

1 kg.



## Pato deshuesado

鴨肉 骨なし

Código 201132

650 gr.



## Tori karaage filete

鳥唐揚げ フィレ

Código 203886

115g\*10



## Foie escalopes

フォアグラ エスカロップ

Código 201091

1 kg.



## Foie mi-cuit 98°

フォアグラ・ミ・キュイ

Lata

Código 201089

1 kg.



## Magret de pato

マグレカナル

Entero

Código 201090

kg.



## Chasu Panceta de cerdo marinada

豚バラチャーシュー

Código 202864

500 gr.



## WAGYU

# 和牛



**Miyazaki Tenderloin  
(solomillo)**

ヒレ  
Código 201611 A5  
Código 204359 A4



**Miyazaki Striploin  
(Lomo bajo)**

サーロイン  
Código 203955 A5  
Código 202679 A4



**Miyazaki Ribeye  
(Lomo alto)**

リブローズ  
Código 204433 A5  
Código 204268 A4



**Hamburguesas Wagyu**

ハンバーガーパテ  
Código 201071 180 gr.



# GYOZAS / BAOS



## Burger bao

刈包 パオバーガー

Código 201762 100 gr. x 10 ud.



## Pan « GWA BAO » negro

刈包 パオ 黒

Código 201974 30 gr. x 20 pza

Código 201975 60 gr. x 20 pza



## Pan « GWA BAO » mini

刈包 パオ ミニ

Código 201976 10 ud. x 30 pza.



## Pan « GWA BAO »

刈包 パオ

Código 203469 30 gr. x 10 pza.

Código 203470 60 gr. x 20 pza.



## Bao relleno Vegetales/ Jengibre

ビーガン肉まん

Código 203811 32 gr. x 6 ud.



## Shumai de cerdo

豚焼売

Empanadillas de cerdo

Código 203774 20 pcs. (400 gr.)



## Shumai de cerdo

豚 焼売

Empanadillas de cerdo

Código 204637 2 kg.



## Hagkiao de marisco

海老蒸し餃子

Empadillas de marisco

Código 201622 20 pcs. (500 gr.)



## Xiao Long Bao - Bola rellena de carne (cerdo)

豚 小籠包

Código 204636 1 kg.



## Rollitos de primavera vegetales

野菜春巻き

Código 202435 10 pcs. (25 gr.)



## Rollitos de primavera de Pato Hoisin

海鮮醬 鴨春巻き

Código 204472 40x25 gr.



## Nems de langostino y verdura

ベトナム春巻き ネム

Rollitos vietnamitas

Código 202081 10 pza. x 20 gr.

Bandeja



## Croquetas japonesas de calabaza

かぼちゃコロッケ

Kabocha Korokke

Código 202693 8 pcs. (400 gr.)



## Samosas de pollo al curry

チキンカレーサモサ

Código 204052 20 ud.



**CHIMEI**  
奇美食品

# 刈包

Gua Bao



## CHIMEI Gua Bao

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

# GYOZAS / BAOS



## Pasta rollo primavera

春巻きの皮  
 Código 202078 30 hojas 21,5 cm.  
 Código 202152 30 hojas 25 cm.  
 Código 201631 30 hojas 25 cm.



## Pasta de pato Pekín

北京ダックの皮 カオヤーピン  
 Código 201616 130 mm  
 17 Paq. x 6 Pza.



## Pasta para Wonton

ワンタンの皮  
 Código 201133 200 gr.



## Pasta para Wonton "Tokyo Wantan"

ワンタンの皮  
 Origen: Japón  
 Código 205113 30 hojas 140 gr.



## Pasta de Wonton para Freir

ワンタンの皮  
 Código 204594 250 gr.



## Pasta de Gyoza

餃子の皮  
 Gyoza No Kawa  
 Código 201162 24 ud.  
 Código 202242 50 ud. (305 gr.)



## Pasta de Gyoza

餃子の皮 グルテンフリー  
 Código 204227 22 hojas x 30



## Gyozas de pollo "Hamamatsu"

チキン & 野菜餃子  
 Código 202394 30 pcs. (600 gr.)



## Gyozas de cerdo

豚餃子  
 Empadillas de cerdo y verduras  
 Código 201098 20 pcs. (460 gr.)



## Gyoza de Salmón "Kiwami"

サーモン餃子 "極"  
 Código 204644 600 gr.



## Gyozas de pollo pre-doradas "Hamamatsu"

焼き餃子 鶏  
 Código 202587 30 pcs. (570 gr.)



## Gyozas de vegetales "Hamamatsu"

焼き餃子 野菜  
 Código 203668 30 pcs. (600 gr.)



## Gyozas de langostinos

エビ餃子  
 Código 201101 20 pcs. (400 gr.)



## Gyoza de cerdo y repollo "Chimei"

豚肉とキャベツの餃子  
 Código 204617 30 pcs. (660 gr.)



## Gyozas de tofu y verduras

豆腐と野菜の餃子  
 Código 202630 22 gr. x 30 ud.



## Gyozas de gamba y jengibre

海老生姜餃子  
 Código 201624 8 pcs. (240 gr.)



## Gyozas de Langostino "Pre-Doradas"

海老餃子 焼き目つき  
 Código 202718 20 gr x 30 ud.



## Gyozas "Ajinomoto" de pollo o vegetal para Microondas

チキン餃子 電子レンジ対応  
 Código 204432 (590 gr.)



## Gyozas "Ajinomoto" de langostinos para Microondas

エビ餃子 電子レンジ対応  
 Código 204449 (590 gr.)



Eat Well, Live Well



The art of Japanese sharing\*

NUEVO

# 2 GAMAS INSPIRADAS EN LOS IZAKAYAS PARA LLEVAR A SU PLATO EL ARTE JAPONÉS DE DISFRUTAR JUNTOS

## LA VERSIÓN SALADA DEL MOCHI JAPONÉS

El Imo Mochi, **originario de Hokkaido**, es una sabrosa y creativa versión del mochi japonés hecho de patata.



4 min  
PARA FREÍR



6 min  
EN LA SARTÉN

# Imo Mochi

Queso fundido



Textura crujiente y tierna a base de patata

Tierno relleno

# Oyaki



## EL BOLLITO TÍPICO JAPONÉS

El oyaki es un bollito **originario de Nagano**.



10 min  
EN LA SARTÉN

Masa crujiente



Unos versátiles bocados para ampliar su carta  
**LA AUTÉNTICA EXPERIENCIA IZAKAYA...**

Sugerencia de presentación - \*El arte japonés de disfrutar juntos

# GYOZAS / BAOS



**Gyozas "Ajinomoto" de setas y edamame**  
きのこ&枝豆餃子  
Código 204523 20 pcs. (400 gr.)



**Gyozas "Ajinomoto" verduras verde**  
ほうれん草入り野菜餃子  
Código 204444 30 pcs. (600 gr.)



**Gyozas "Ajinomoto" de pollo y verduras**  
チキン&野菜餃子  
Código 137720 30 pcs. (600 gr.)



**Gyozas "Ajinomoto" de cerdo**  
豚餃子  
Código 200708 30 pcs. (600 gr.)



**Gyozas "Ajinomoto" Katsu curry**  
チキンカツカレー餃子  
Código 203074 30 pcs. (600 gr.)



**Gyozas "Ajinomoto" de pato**  
鴨餃子  
Código 202190 30 pcs. (600 gr.)



**Gyozas "Ajinomoto" de langostinos**  
エビ餃子  
Código 201625 30 pcs. (600 gr.)



**Gyozas "Ajinomoto" Korean Style ternera**  
韓国風牛肉餃子  
Código 205094 30 pcs. (600 gr.)



**Gyozas "Ajinomoto" de manzana**  
りんご餃子  
Código 200586 20 pcs. (400 gr.)



**Gyozas "Ajinomoto" de verduras**  
野菜餃子  
Código 137481 30 pcs. (600 gr.)



**Gyozas "Ajinomoto" de ternera**  
牛肉と野菜の餃子  
Código 203783 30 pcs. (600 gr.)



**Gyozas "Ajinomoto" Thai Style pollo**  
タイ風チキンカレー餃子  
Código 204645 30 pcs. (600 gr.)



**Oyaki "Ajinomoto" Nira vegetal**  
おやき 野菜ニラ  
Código 205096 15 pcs. (600 gr.)



**Oyaki "Ajinomoto" de ternera Shoyu**  
おやき 牛肉醤油  
Código 205095 15 pcs. (600 gr.)



**Imo Mochi "Ajinomoto" Queso**  
いももち チーズ  
Código 205097 24 pcs. (600 gr.)



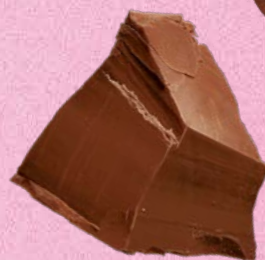


# little MOONS

MOCHI ICE CREAM



Un pequeño  
capricho  
dulce



# POSTRES



**Mochi helado de coco**  
もちアイスクリーム  
ココナッツ  
Código 201341 32 gr. x 6 ud.



**Mochi Ganache de chocolate**  
もちアイスクリーム  
チョコレート  
Código 201785 32 gr. x 6 ud.



**Mochi helado de frambuesa**  
もちアイスクリーム  
ラズベリー  
Código 202053 32 gr. x 6 ud.



**Mochi cheesecake de fresa**  
もちアイスクリーム  
ストロベリーチーズケーキ  
Código 201782 32 gr. x 6 ud.



**Mochi helado de fresas con nata**  
もちアイスクリーム  
イチゴ&クリーム  
Código 203686 32 gr. x 6 ud.



**Mochi helado de pistacho**  
もちアイスクリーム  
ピスタチオ  
Código 202472 32 gr. x 6 ud.



**Mochi cheesecake de mango**  
もちアイスクリーム  
マンゴーチーズケーキ  
Código 201815 32 gr. x 6 ud.



**Mochi helado fruta de la pasión y mango**  
もちアイスクリーム  
パッションフルーツ&マンゴー  
Código 202471 32 gr. x 6 ud.



**Mochi cheesecake frambuesa / chocolate blanco**  
もちアイスクリーム  
ストロベリーチーズケーキ/ホワイトチョコ  
Código 203736 32 gr. x 6 ud.



**Mochi helado de mango**  
もちアイスクリーム  
マンゴーチーズケーキ  
Código 201987 32 gr. x 6 ud.



**Mochi Brown butter caramel**  
もち ブラウンバターキャラメル  
Código 204704 32 gr. x 6 ud.



**Mochi helado de Vainilla**  
もちアイスクリーム バニラ  
Código 204147 32 gr. x 6 ud.



**Mochi chocolate**  
もちアイスクリーム  
チョコレート  
Código 204529 Cajita 2 uds.



**Mochi cheesecake fresa**  
もちアイスクリーム  
ストロベリーチーズケーキ  
Código 204530 Cajita 2 uds.



**Mochi Very Berry sorbete de frutos rojos**  
もちアイスクリーム  
ミックスベリー  
Código 205141 32 gr. x 6 ud.



SIN  
LACTOSA

UNA VEZ DESCONGELADO.  
PUEDE MANTENERSE  
REFRIGERADO 3DÍAS.

# MOCHICREAM



**Mochi Cream Yuzu**

モチクリーム ゆず  
Código 202248 40 gr. x 6 ud.



**Mochi Cream Té Verde**

モチクリーム 抹茶  
Código 202527 40 gr. x 6 ud.



**Mochi Cream Mango**

モチクリーム マンゴー  
Código 202538 40 gr. x 6 ud.



**Mochi Cream Vainilla**

モチクリーム バニラ  
Código 202544 40 gr. x 6 ud.



**Mochi Cream Choco & Banana**

モチクリーム チョコ&バナナ  
Código 202537 40 gr. x 6 ud.



**Mochi Cream Cacao**

モチクリーム カカオ  
Código 203729 40 gr. x 6 ud.



**Mochi Cream Piña & Coco**

モチクリーム パイナップル&ココナツ  
Código 202532 40 gr. x 6 ud.



**Mochi Cream Caramelo & Almendras**

モチクリーム キャラメル&アーモンド  
Código 202541 40 gr. x 6 ud.



**Mochi Cream Sésamo**

モチクリーム 黒ごま  
Código 202542 40 gr. x 6 ud.



**Mochi Cream Castaña**

モチクリーム マロン  
Código 202543 40 gr. x 6 ud.



**Mochi Cream Fresa**

モチクリーム ストロベリー  
Código 202540 40 gr. x 6 ud.



**Mochi Cream Café**

モチクリーム コーヒー  
Código 202539 40 gr. x 6 ud.



**Mochi Cream Shiro-an Matcha**

モチクリーム 抹茶餡クリーム  
Código 203759 40 gr. x 6 ud.

# POSTRES



## Mochi crepe blanco

もちクレープ 白  
Código 201160 120 p. x 27,5 gr.



## Mochi de judía roja y flor de cerezo

桜餅  
Sakura Mochi  
Código 203820 50 gr. x 6 ud.  
Origen: Japón



## Dorayaki sin relleno

どら焼きの皮  
Código 202241 (15 gr. x 2) x 70



## Dorayaki de judía roja

どら焼き 小倉  
Código 200341 60 gr. x 5 ud.

## Dorayaki de chocolate

どら焼きチョコレート  
Código 201174 60 gr. x 5 ud.

## Dorayaki de yuzu

どら焼き柚子  
Código 201165 60 gr. x 5 ud.



## Judía dulce Koshi-An

こしあん 赤練り  
Aka-Neri  
Código 203437 3 kg.



## Taiyaki mini

ミニたい焼き 小倉  
Código 204460 30gr x 10 ud.



## Tiramisú de té verde

抹茶ティラミス  
Código 201047 Por ud.



## Matcha Cheesecake

抹茶チーズケーキ  
Código 203444 1 kg.



## Trufas de sake

チョコレートトリュフ 酒  
Código 201391 kg.

## Trufas de té verde

チョコレートトリュフ 抹茶  
Código 201392 kg.

## HELADOS Y SORBETES



## Helado de té verde

抹茶 アイスクリーム  
Código 201040 1 L.  
Código 203312 4 L.



## Helado de sésamo

黒ごま アイスクリーム  
Código 203315 1 L.  
Código 203313 4 L.



## Helado de judía roja

小倉 アイスクリーム  
Código 203314 1 L.  
Código 201042 4 L.



## Helado violeta

スミレアイスクリーム  
Código 201046 4 L.



## Helado de vainilla

バニラアイスクリーム  
Código 201048 4 L.



## Sorbete de wasabi

わさびシャーベット  
Código 201049 4 L.



## Sorbete de lima

ライム シャーベット  
Código 201045 4 L.



## Sorbete sake

酒シャーベット  
Código 201044 4 L.



## Sorbete de coco y yuzu

ココナッツとゆず  
シャーベット  
Código 203849 4 L.



## Sorbete de melón Furano

富良野メロン  
シャーベット  
Código 203859 4 L.



## Helado de arroz

塩麹とバニラの  
アイスクリーム  
Código 203930 4 L.

# SOJA / VINAGRE



SHODA SHOYU CO.,LTD.



## Salsa de Soja Premium Tatsumi

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



## Salsa de Soja doble fermentación

丸大豆醤油 二段熟成  
Código 202491 300 ml.



## Salsa de Soja

濃口醤油 (GMOフリー)  
Koikuchi Shōyu  
Formato BIB con grifo  
Código 132050 18 L.  
Código 132090 1 L.



## Salsa de soja "Shoda"

濃口醤油 (GMOフリー)  
Código 205088 1.000 L. IBC



## Salsa de Soja baja en sal

減塩醤油 (GMOフリー)  
Gen-en Shōyu  
Formato BIB con grifo  
Código 132110 18 L.  
Código 201439 1 L.



## Salsa soja (arroz) "Shoda"

米醤油 (GMOフリー)  
Código 204499 18 L.



## Salsa de Soja

濃口醤油 (GMOフリー)  
Koikuchi Shōyu  
Código 202787 1,8 L.



## Salsa de Soja

Dispensador 150 ml.  
濃口醤油 (GMOフリー)  
Koikuchi Shōyu  
Código 132030 Normal  
Gen-en Shōyu  
Código 201526 Baja en sal



## Shiro Shoyu Salsa soja blanca

白醤油  
Código 200310 1,8 L.

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



## Salsa de Soja mini Shoyu en bolsitas

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



## Salsa de Soja mini Shoyu en bolsitas

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



## Salsa de Soja Tamari

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



## Salsa de Soja

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

KIWAMI®



## Salsa de Soja "Kiwami"

醤油 "極"  
Código 203364 18 L.  
Salsa de Soja "Kiwami"  
減塩醤油 (GMOフリー) "極"  
Baja en sal  
Código 202554 18 L.



## Salsa de Soja sobres "Kiwami"

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



# TAMANOI VINEGAR



### Vinagre de arroz Sakura

タマノイ 米酢 さくら

Origen: Japón

Tamanoi  
Código 201202 20 L.



### Vinagre de arroz Kinari

タマノイ 米酢 生成

Origen: Japón

Tamanoi  
Código 202387 20 L.



### Vinagre preparado para sushi

タマノイ すし酢 TA-EU

Origen: Japón

Tamanoi  
Código 203960 20 L.

Origen: EU

Tamanoi  
Código 204446 20 L.



### Vinagre negro de arroz Kurozu

タマノイ 黒酢

Origen: Japón

Tamanoi  
Código 202226 500ml



### Vinagre de arroz

タマノイ 米酢

Origen: Japón

Tamanoi  
Código 202227 500ml

# DANDO VIDA AL SABOR

En Mizkan tenemos un objetivo muy claro: elaborar vinagres y condimentos japoneses que dan vida al sabor.

La innovación ha sido parte de la historia de Mizkan desde 1804. Todo comenzó con su fundador, un productor de sake que empezó a elaborar vinagre a partir de las lías sobrantes del sake. De ahí surgieron sabores más profundos en umami, con una acidez equilibrada que encajaba de forma natural con el arroz de sushi y los ingredientes de cocina. Hoy, ocho generaciones después, la familia Nakano sigue creando ingredientes que representan el auténtico sabor japonés.

## JUNTO A TI, LA TRADICIÓN CONTINÚA



DISCOVER  
MORE  
RECIPES

DISCOVER OUR FULL RANGE OF PRODUCTS

 @Mizkankitchen

 Mizkan Kitchen

# DANDO VIDA AL SABOR EN EL SUSHI

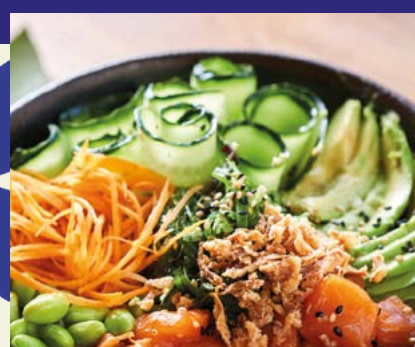
## ARROZ DE SUSHI SAZONADO



## SUSHI



## POKE-BOWL



## VINAGRES



### Vinagre de arroz Shiragiku

Código 135000 20 L.  
Código 203862 1.8 L.

Vinagre elaborado con posos de sake



### Vinagre Suehiro

Código 135010 20 L.



### Vinagre Fuji

Código 204470 18 L.



## CONDIMENTOS PARA SUSHI



### Vinagre preparado para Sushi

Código 135091 18 L.



## CONDIMENTO TIPO MIRIN



### Honteri Mirin

Código 134051 18 L.  
Código 203864 1.8 L.

Bajo contenido en alcohol



### Rice Mighty

Código 204604 5 L.



# SOJA / VINAGRE



**Salsa soja transparente**  
透明醤油  
Alcohol 12° vol.  
Código 204280 1 L.



**Salsa de Soja**  
ヤマサ 濃口醤油  
Yamasa  
Código 200958 18 L.



**Salsa de Soja premium "Marunaka"**  
丸中醤油  
Código 204566 720 ml.



**Salsa de Soja Tamari**  
ヤマサたまり醤油  
(グルテンフリー)  
Yamasa  
Código 202095 500 ml.



**Salsa de Soja clara salada**  
ヒガシマル 薄口醤油  
Hihashimaru  
Código 201186 1,8 L.



**Salsa de Soja Extra**  
正田醤油 特選醤油  
Código 203866 18 L.  
Shoda Tokusen



**Akazu vinagre rojo "Yokoi"**  
赤酢 ヨコ井の珠玉  
Código 203827 20 L.



**Vinagre "Mizkan" Yusen**  
米酢 優選  
Código 204556 20 L.



**Vinagre edo Tannensu "Yokoi"**  
ヨコ井 江戸丹念酢  
Alcohol 12° vol.  
Código 204046 1,8 L.



**Vinagre de sushi "Otafuku"**  
オタフク 寿し酢  
Código 204431 500 ml.



**Hon Mirin "Takara"**  
タカラ本みりん  
Origen: Japón  
Alcohol 12°  
Código 134080 500 ml.



**Hon Mirin "Takara"**  
タカラ本みりん  
Origen: Japón  
Alcohol 12,9°  
Código 203557 1,8 L.



**Hon Mirin "Takara"**  
タカラ本みりん  
Origen: Japón  
Alcohol 12°  
Código 203195 20 L.

## • MIRIN •

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

# ENSALADAS



## Goma wakame

冷やしわかめ

Ensalada preparada de algas y sésamo

Código 200676 (Hanabi)

1 kg.

Código 201036 Natural sin colorante 1 kg.



## Ensalada de hijiki, edamame & quinoa

ひじきとキヌアのサラダ

Código 201574

1 kg.



## Ensalada hijiki y raíz de loto

ひじきサラダ

Código 204089

1 kg.



## Ensalada de cangrejo río

カニサラダ

Ensalada preparada de cangrejo de río, calamar,

patata, masago.

Código 201533

500 gr.



## Ensalada preparada de calamares y verduras

中華いか山菜

Chuka ika Sansai

Código 137370

1 kg.



## Pasta de salmón ahumado

スモークサーモンサラダ

Código 204087

500 gr.



## Tortilla japonesa

厚焼き卵

Tamago yaki

Atsuyaki Tamago

Código 201309

400 gr.



## Raíz de loto cortada

レンコンスライス

Renkon slice

Código 201134

500 gr.



## Edamame precocido

枝豆 塩味

Habas de soja verde

Código 136750 Nissui 400 gr.



## Edamame precocido

枝豆

Habas de soja verde

Código 204031 Hanabi 400 gr.



## Edamame pelado

むき枝豆

Habas de soja verde

Código 204032 Hanabi

500 gr.



## Edamame pelado

むき枝豆

Habas de soja verde

Código 136751 Nissui

500 gr.



## Hoja de lima

ライムリーフ

Código 204557

100 gr.



## Hoja de plátano

バナナの葉

Hoja de banano

Código 201463

454 gr.



## Hojas de shiso

大葉

Oba

Código 201075

Bandeja 15 ud.



## Soja fermentada

納豆

Natto

Código 201168

45 gr. x 4 Paq.





# DAISHO



### Salsa Yakiniku

焼肉通りにんにくしょうゆ  
Código 133249 1,15 kg.



### Salsa Yakiniku

焼肉通りにんにくしょうゆ  
Código 202286 575 gr.



### Salsa Teriyaki

照焼のたれ 業務用  
Código 203577 1,25 kg.



### Salsa Teriyaki

照焼のたれ 小売用  
Código 203578 180 gr.



### Salsa Yakiniku con Sriracha

焼肉通り シラチャ風味  
Código 201955 1,22 kg.



### Caldo para Ramen Paitan

豚骨風ラーメンスープ  
Código 204155 1.18 kg.



### Ajiko Sazonador japonés

味 塩こしょう  
Código 204590 225 gr.

**GOOD TASTE  
MAKES YOU HAPPY!!**



# SALSAS



**Aceite de sésamo 100%**  
純正 ごま油  
Goma Abura  
Código 140210 550 ml.



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



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



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



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



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



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



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



**Salsa Yakiniku con Sriracha "Daisho"**  
焼肉通り シラチャ風味  
Salsa barbacoa con Sriracha  
Código 201955 1,22 kg.



**Salsa Yakiniku "Daisho"**  
焼肉通りにんにくしょうゆ  
Salsa Barbacoa  
Código 202286 575 gr.  
Código 133249 1,15 kg.



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



**Salsa Sriracha "Flying Goose"**  
シラチャソース  
Código 203738 200 gr.  
Código 203739 840 gr.



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



**Salsa de sésamo**  
JFDA 焙煎ごまだれ  
JFDA Baisen Gomadare  
Código 201652 1,1 kg.



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



**Yuzu miso salsa "Kiwami"**  
ゆず味噌 "極"  
Código 204445 1,19 kg.



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



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



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



**Dressing sésamo "Somi"**  
創味 ごまドレッシング  
Código 204664 1 L.

## • ESPECIAL ENSALADAS •



# SALSAS



**Salsa Chili Garlic**  
チリガーリックソース  
Código 201480 368 gr.



**Salsa Black Pepper**  
黒胡椒ソース  
Código 201481 350 gr.



**Salsa Pato Pekín**  
北京ダックソース  
Código 201482 383 gr.



**Salsa de Ciruelas**  
蘇梅醬  
プラムソース  
Código 500998 397 gr.



**Salsa China Char Siu**  
叉燒醬  
チャーシュージャン  
Código 201483 397 gr.



**Salsa Toban Jan**  
豆板醬  
Código 201375 368 gr.



**Salsa Hoisin**  
海鮮醬 ホイシンソース  
Código 201682 397 gr.  
Código 122720 2,27 kg.



**Salsa de ostras**  
オイスターソース  
Código 201376 907 gr.  
Código 201655 2,27 kg.



kewpie 

LA AUTÉNTICA MAYONESA  
HECHA EN JAPÓN



**Dressing de sésamo**  
ごまドレッシング  
Código 201201 1 L.



**Mayonesa japonesa QP**  
マヨネーズ  
Origen: Japón  
Código 145251 450 gr.



**Mayonesa Kewpie**  
マヨネーズ グルテンフリー  
Origen: EU  
Código 203997 2,4 L.

Auténtica mayonesa  
"hecha en Japón"



# SALSAS



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



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



**Yuzusco Salsa picante de Yuzu**  
ゆずすこ  
Código 204419 75 gr.



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



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



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



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



**Salsa de Ostras "Maekrua"**  
オイスター ソース  
Código 203472 600 ml.



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



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



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



**Salsa Teriyaki "Daisho"**  
照焼きのたれ  
Código 203577 1,25 Kg.  
Código 203578 180 gr.



**Shiro Dashi "Ninben"**  
にんべん 白だし  
Código 204278 1,8 L.



**Salsa Yakitori "Ebara"**  
やきとりのたれ  
Código 203517 1,65 kg.



**Salsa Yakitori "Kiwami"**  
焼き鳥のタレ "極"  
Marutomo  
Código 204447 2 kg.

Salsa tradicional japonesa espesa para marinar o glasear las brochetas de pollo a la parrilla. A base de salsa de soja dulce, salada y mirin (sake dulce).



**Salsa Yakitori "Kiwami"**  
焼鳥ソース "極"  
Código 201644 2,5 L.  
Código 201823 15 kg.



**Salsa Taberu Layu "Momoya"**  
食べるラー油  
Código 204275 400 gr.



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



**Salsa Teriyaki espesa**  
照り焼きソース  
Código 203756 6 kg.



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

· PARA CARNES Y PESCADOS ·



**OTAFUKU**



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



**Salsa Okonomi**

お好みソース  
Código 200595 1,2 kg.

**Salsa Yakisoba**

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

**Tenkasu**

天かす  
Código 204157 1 kg.

**Salsa Takoyaki**

たこ焼ソース  
Código 204425 2,1 kg.

**Sushi Sauce**

グルテンフリー寿司ソース  
Código 204426 2,17 kg.

**Ajitsuke**

Ponzu Yuzu  
味付けぼん酢ゆず  
Código 203694 1,8 L.

**Ponzu**

ぼん酢  
Código 203695 1,8 L.



**Salsa de Yuzu**

ゆずソース  
Código 203248 1100 gr.

**Salsa Okonomi**

お好みソース  
Código 201195 500 gr.

**Salsa Yakisoba**

焼そばソース  
Código 201190 500 gr.

**Harina de Okonomiyaki**

お好み焼粉  
Código 204423 500 gr.

**Harina de Takoyaki**

たこ焼粉  
Código 204422 500 gr.

**Yakisoba Noodle**

con salsa  
焼そば麺ソース付  
Código 204424 150 gr. X 2

# CONSERVAS / HARINAS



**Ajo negro**

黒にんにく  
Código 201272 3 ud. x caja



**Lychees en almibar**

ライチ缶  
Código 201378 565 gr.



**Nameko champiñones**

なめこ  
Código 139010 400 gr.



**Yude azuki judía roja dulce**

ゆであずき  
Código 204616 350 gr.



**Brotos de bambú**

筍  
Código 201146 3 kg.



**Kimchi preparado**

キムチ漬け  
Código 203640 1 kg.



**Kimchi rojo preparado**

キムチ漬け  
Código 204006 1 kg.



**Kimchi repollo "Wang"**

白菜キムチ  
Código 202443 410 gr.



**Pasta de ciruela**

ねり梅  
Código 201216 480 gr.



**Ciruelas aliñadas**

梅干し  
Código 201213 1 kg.



**Atún al natural**

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



**Harina arroz**

白玉粉  
Shiratamako  
Código 203513 1 kg.



**Harina arroz glutinoso**

もち粉  
Mochiko  
Código 201710 1 kg.



**Harina de Kuzu**

くず粉  
Código 201270 150 gr.



**Harina para Okonomiyaki / Takoyaki**

お好み焼き粉 / たこ焼き粉  
Código 204422 500 gr.  
Código 204423 500 gr.



**Harina especial frituras**

からあげ粉  
Código 203432 1 kg.



**Migas de tempura crujiente**

天かす  
Tenkasu  
Código 204157 1 kg.



**Almidón de patata**

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



**Batata morada en polvo**

紫芋パウダー  
Código 203215 1 kg.



**Papel de arroz redondo "Kiwami"**

ライスペーパー "極"  
Código 201107 400 gr.  
22 cm. 35 ud. aprox.



**Papel de arroz cuadrado**

ライスペーパー 四角  
Código 204450 400 gr.  
22 cm.



**Pasta de arroz**

切り餅  
Kirimochi  
Código 201264



**Oblato**

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

# ARROZ / PANKO / TEMPURAKO



## Arroz Shinjumai

イタリア米

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

Código 203780 20 kg.



## Arroz Shinjumai

イタリア米

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

Código 200248 10 kg.



## Arroz Shinjumai rojo Musenmai

カリフォルニア米

カルローズ赤

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

Código 203027 20 kg.



## Arroz Shinjumai Premium Musenmai

真珠米 プレミアム

Origen: California.

Grano medio. Prelavado.

La más alta calidad de Shiinjumai. Buena resistencia en el tiempo. Sabores sutiles y delicados.

Código 130020 22,68 kg.



## Arroz Shinju Mai Koshihikari

真珠米 こしひかり

Origen: USA.

Código 202196 22,68 kg.



## Arroz Integral Premium GEN-JI-MAI

玄米 玄滋米

Código 204494 6,87 kg.



## Arroz Shinju-Prime

Origen: Asia.

Grano corto y redondo.

Código 200944 20 kg.



## Arroz Japonés "Takumi blend"

日本産米 匠ブレンド

Variedad: Koshihikari.

Origen: Japón.

Código 204053 10 kg.



## Arroz para Sushi Hanabi

イタリア米

Variedad: Selenio.

Origen: Italia.

Arroz de grano corto italiano.

Envasado al vacío.

Código 200400 1 kg.



## Arroz Japonés de Niigata

新潟県産 こしひかり

Variedad: Koshihikari.

Origen: Japón.

Código 201185 5 kg.

Código 203925 10 kg.



## Arroz glutinoso verde en copos

グリーンライスフレーク

Código 204560 1 kg.



# ARROZ / PANKO / TEMPURAKO



## Arroz Masamune

政宗米

Arroz de grano corto.

Origen: Vietnam.

Variedad: Japónica.

Código 204305 20 kg.



## Arroz negro Venere

イタリア黒米

Origen: Italia

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

Código 200913 1 kg.



## Arroz Jazmín "Thai Hom Mali"

ジャスミンライス

Largo y aromático

Código 200910 20 kg.



## Arroz Hanayagi Select

日本米 ふくまる 華やぎ

Origen: Japón.

Variedad: Fukumaru.

Código 204500 10 kg.



## Arroz Fukumaru "Kiuchi"

日本産米 ふくまる (無洗米)

Origen: Japón

Código 205079 5 kg.



## Arroz Japón Niigata Koshiibuki

日本産米 こしいぶき

Origen: Japón

Código 204584 5 kg.



## Arroz Japonés Mizumi "Lake 65"

日本産米 レーク65

Origen: Japón

Código 204563 5 kg.



## Arroz Japonés Kitoku

日本産米 ブレンド

Origen: Japón

Código 204581 5 kg.



## Arroz Niji no Kirameki

日本産米 虹の煌めき

Origen: Japón

Código 205092 5 kg.



# ARROZ / PANKO / TEMPURAKO



## Harina para Ramen "Nissin"

ラーメン用小麦粉  
Código 204465 25 kg.



## Masago Arare

真砂あられ  
Perlas de arroz  
Código 201248 300 gr.



## Quinoa roja

キヌア 赤  
Código 202192 1 kg.



## Panko "Kiwami"

パン粉 "極"  
Pan rallado estilo japonés  
Código 203300 10 kg.  
Código 203310 1 kg.



## Panko

グルテンフリーパン粉  
Pan rallado estilo japonés  
Código 203237 1 kg.



## Tempurako "Kiwami"

天ぷら粉 "極"  
Código 203732 20 kg.



## Tempurako

天ぷら粉  
Origen: USA  
Harina de tempura  
Código 141001 22,68 kg.



## Tempurako "Welna"

天ぷら粉  
Origen: Japón  
Harina de tempura  
Código 201245 20 kg.  
Código 201242 10 kg.  
Código 191400 600 gr.

# VERDURAS / JENGIBRE



## Jengibre blanco encurtido

ガリ 無着色

Origen: China  
Código 137910

1 kg.

Origen: Japón  
Código 136980

1 kg.



## Jengibre rosa encurtido

ガリ ピンク

Origen: China  
Código 137200

1 kg.



## Jengibre encurtido bolsita

ガリ ミニパック

Mini Gari  
Código 200335  
Código 200416

Rosa  
Blanco  
6 gr. x 100 pcs



## Palitos de jengibre

はじかみ

Hajikami

Código 201212

50 pcs.



## Jengibre rojo rallado encurtido

紅生姜 千切り

Beni Shoga  
Código 137060

1 kg.



## Tiras calabaza preparadas

味付け かんぴょう

Ajitsuke Kampyo

Origen: China  
Código 141160

1 kg.

Origen: Japón  
Código 201253

1 kg.



## Setas Shiitake desecadas

乾燥しいたけ

Código 201136

3 kg.



## Setas oreja de madera laminada "Kikurage"

乾燥きくらげ 細切り

Código 202002

3 kg.



## Bambú cortado y condimentado

味付けメンマ

Menma Ajitsuke  
Código 200881

1 kg.



## Nabo amarillo encurtido

たくあん

Takuwan (Oshinko)

Código 201653

340 gr.



## Piel de zuzu en tiras

ゆず皮千切り

Código 204177

1 kg.



## Cebolla frita

フライドオニオン

Código 122470

500 gr.

## Cebolla frita Kiwami

フライドオニオン "極"

Código 204178

1 kg.



## Cebolla frita

フライドオニオン

グルテンフリー

Código 201688

Código 204463

1 kg.

2,5 kg.



## Hojas de arce japoneses comestibles

食べられるもみじ葉

Código 202272

Bandeja

100 ud.



## Hojas de bambú

青笹

Aosasa

Código 182150

100 pcs.



## Hoja de magnolia seca

朴葉

Hooba

Código 201942

20 pcs.



## Piel de bambú

竹皮

Takekawa

Código 202026

100 pcs.



# FIDEOS / PASTAS

## · FIDEOS SOBA ·

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

## · FIDEOS UDON ·

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

## · FIDEOS SOMEN ·

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



### Fideo Udon "Kiwami"

うどん "極"  
Código 203821 3X 200 gr.



### Fideos Udon

じゃんぼうどん  
Código 201346 3 x 200 gr.



### Fideos Udon Takara

冷凍うどん  
Código 201205 5 x 200 gr.



### Fideo Ramen "Kiwami"

ラーメン "極"  
Código 204488 5 X 200 gr.



### Fideos planos secos

うどん (乾めん)  
Hoshi Udon "Kaku"  
Código 201271 300 gr.



### Fideos de Alforfón

日本そば  
Nihon Soba  
Código 201251 250 gr.



### Fideos al té verde

茶そば  
Cha soba  
Código 201249 450 gr.



### Fideos finos de trigo

そうめん  
Somen  
Código 201252 250 gr.



### Fideos Ramen

グルテンフリー ラーメン  
Código 201612 100 gr.



### Fideo finos 1mm

卵麺 1MM  
Código 201476 400 gr.



### Fideos de arroz

ビーフン  
Wai Wai  
Código 201452 500 gr.



### Fideos de Soja

春雨  
Fideos Vermicelli de judia mungo  
Código 120390 1 kg.  
Código 204634 100 gr.



### Fideos de judia mungo

綠豆春雨  
Código 204248 50g x 20 uds



### Tallarines Wok n°2

中華麵 Wok 用  
Código 201957 Caja 7 kg.



### Tallarines de arroz

米麵  
Código 201454 5mm 375 gr.



### Chukasoba

中華麵  
Ramen - Origen: Japón  
Código 201255 180 gr.



### Chukasoba Mie Asli

ラーメン麵  
Origen: Indonesia  
Código 201116 200 gr.



### Yakisoba fresco

焼きそば麵 "極"  
Origen: Japón  
Código 201685 5 x 150 gr.

焼きそば麵  
Origen: Taiwan  
Código 201347 5 x 150



### Yakisoba con verduras

野菜焼きそば (電子レンジ対応)  
Código 202172 12 x 280 gr.



## NOODLES RAMEN ARTESANALES SUN NOODLES RAMEN ラーメン



**Sapporo Noodle**

札幌麺  
1,2 min de cocción  
Código 204370  
130 gr. x 5 Ø 1,43 mm.



**Tokyo Wavy Noodle**

東京縮れ麺  
1,35 min de cocción  
Código 204376  
141 gr. x 5 Ø 1,3 mm.



**Temomi Noodle**

手もみ麺  
2,5 min de cocción  
Código 204373 156 gr. x 5  
El mas grueso, ideal para  
Ramen sin caldo en verano.



**Matsu Noodle**

まつ 九州博多麺  
30 seg. de cocción  
Código 204371 130 gr. x 5  
Perfecto con caldo de cerdo  
"Tonkotsu"



**Caldo para Ramen  
Shang Tang "Somi"**

創味ラーメンスープ 上湯  
Código 201670 1 kg  
Contenido para 9 L. de caldo.



**Caldo para Ramen  
Paitan "Somi"**

創味ラーメンスープ 白湯  
Código 203533 1 kg.  
Contenido para 9 L. de caldo.



**Caldo para Ramen  
Kitano Miso "Somi"**

創味ラーメンスープ  
北の味噌G  
Código 202400 1 kg.  
Contenido para 9 L. de caldo.



**Caldo para Ramen  
Shoyu G "Somi"**

創味ラーメンスープ 醤油G  
Código 202401 1 kg.  
Contenido para 9 L. de caldo.



**Caldo para Ramen  
Shio "Somi"**

創味ラーメンスープ 塩G  
Código 204101 1 kg.  
Contenido para 9 L. de caldo.



**Caldo para Ramen  
Paitan**

ダイショー  
豚骨風ラーメンスープ  
Código 204155 1,18 kg.





**KINJIRUSHI  
WASABI**

**Por un mundo más delicioso y saludable.**

**El wasabi está lleno de sabor.**

**El aroma y el picante del wasabi rallado  
aporta un paladar pleno,  
ideal para la rica cultura gastronómica.**



**Kona Wasabi Bits  
«Kinjirushi»**  
ワサビッツ  
Con Trozitos  
Código 201238 1 kg.



**Kona Wasabi**  
金印粉わさび  
Código 201753 1 kg.



**Wasabi natural 100%  
rallado**  
本わさび  
Hon Wasabi  
Código 201164 200 gr.



**Wasabi natural rallado**  
生おろしわさび  
Código 201172 300 gr.



**Wasabi natural picado  
(Tallo y hoja)**  
きざみわさび  
Kizami Wasabi  
Código 139300 250 gr.



**Wasabi sobre  
congelado**  
小袋わさび  
Código 203094 2,5 X200  
**Wasabi sobre**  
小袋わさび  
Código 180020 2,5 X200



**Sal Wasabi  
«Kinjirushi»**  
わさび塩  
Código 203724 100 gr.



**Condimento de Wasabi  
y soja**  
わさび醤油パウダー  
Código 204633 60 gr.



**Aceite de Wasabi**  
わさびオイル  
Código 204562 150 gr.



**Aceite de Yuzu**  
ゆずオイル  
Código 204360 150 ml.



**Piel Yuzu rayada**  
きざみゆず  
Kizami Yuzu  
Código 201178 100 gr.



**Pasta piel Yuzu y chile**  
ゆずこしょう  
Yuzu Koshu  
Código 201173 90 gr.



**KINJIRUSHI WASABI**

# WASABI / MOSTAZA



## Wasabi en polvo "Kiwami"

粉わさび "極"  
Código 140140

1 kg.



## Salsa de Wasabi

わさびソース  
Código 201246

170 gr.



## Mini wasabi

練りわさび ミニパック

En sobrecito  
Código 201850 2,6 gr. x 500



## Wasabi en pasta (tubo)

チューブわさび

Neri Wasabi  
Código 201851 43 gr.



### ¿QUÉ ES EL WASABI?

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

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



## Wasabi en polvo (lata)

粉わさび  
Código 201078

30 gr.



## Mostaza en pasta (tubo)

練りからし  
Neri Karashi  
Código 201864

45 gr.



## Mostaza japonesa polvo

からし粉  
Karashi  
Código 204504

500 gr.



# ESPECIAS Y OTROS



## Sal Japonesa

伯方の塩  
Hakata No Shio  
Código 203725

1 kg.



## Glutamato monosódico

味の素  
Ajinomoto  
Código 122460  
Código 204152

454 gr.  
10 kg.



## Azúcar japonés blanco

上白糖  
Código 201323

1 kg.



## Azúcar japonés moreno

三温糖  
Código 201324

1 kg.



## Azúcar de palma

パームシュガー  
Código 201732

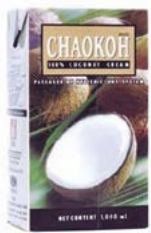
500 gr.



## Trehalosa

トレハロース  
Código 201088

20 kg.



## Leche de coco brick Premium

ココナッツミルク  
Origin: Tailandia  
Código 201792

1 L.



## Leche de coco "Coco Xim"

ココナッツミルク "Coco Xim"  
Origin: Vietnam.  
Código 203291

1 L.



## Leche de coco

ココナッツミルク  
Código 201451

400 ml.



## Leche de coco dulce

ココナッツミルク  
Código 170090

400 ml.



## Queso crema

クリームチーズ  
Mlekovita  
Código 203996

1 kg.



## Paté de trufa negra

トリュフペースト  
Código 203568

500 gr.



## Pasta de Sate en polvo

サテペースト  
Código 201140

500 gr.



## Tamarindo

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



## Polvo de Pollo

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

1 kg.



## Gochujang

コチュジャン  
Pasta picante coreana  
Código 201109 500 gr.  
Código 204682 14 kg.



## Perlas de Tapioca

タピオカパール  
Código 202293

400 gr.



## Momiji Oroshi

紅葉おろし  
Código 201240

180 gr.

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



## Miora

ミオラ 炊飯用  
Mejorante para arroz  
Código 203164

1 kg.

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



## Filamentos de guindilla

糸唐辛子  
Ito Tougarashi  
Código 201225

100 gr.

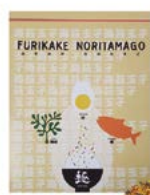


## Tonburi

とんぶり  
Caviar de tierra  
Código 201197

300 gr.

# ESPECIAS Y OTROS



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



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



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



**Furikake nori wasabi**  
ふりかけ のりわさび  
Código 204630 500 gr.



**Furikake de Curry**  
カレーふりかけ  
Código 205089 500 gr.



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



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



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



**Yuzu No Kawa**  
ゆず粉末  
Piel de yuzu en polvo  
Código 201232 9 gr.



**Kaoru Yuzu**  
かおるゆず  
Condimento en polvo  
Código 203860 12 gr.



**Yuzu Kosho Aka (Rojo)**  
ゆずこしょう 赤  
Código 204497 80 gr.



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



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



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



**Caldo de bonito**  
だしの素  
Shimaya  
Código 203580 1 kg.



**Konbu Dashi**  
シマヤ だし昆布風味  
Shimaya Dashi  
Código 201359 40 gr.



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



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



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



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



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



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



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

# KAISO\_ALGAS



## Alga verde en polvo

海苔粉末

Ao Nori Ko  
Código 201847

200 gr.



## Alga Hijiki

芽ひじき

Código 201203

1 kg.



## Cut Wakame

カットわかめ

Para ensalada, sopa...

Código 136070

200 gr.

Código 136090

500 gr.

Código 201390

5 kg.



## Alga Kombu

昆布

Código 201389

1 kg.



## Algas Tosaka verde en sal

青とさか

Código 202961

1 kg.



## Algas Tosaka roja en sal

赤とさか

Código 202962

1 kg.



## Algas Tosaka blanca en sal

白とさか

Código 202963

1 kg.



## Algas variadas secas

海藻サラダ

Kaiso saladá

Código 201669

100 gr.

· IDEAL ENSALADAS Y GUARNICIÓN ·

# SÉSAMO



## Pasta de sésamo

練り胡麻

Neri Goma Shiro

Código 200111

240 gr.

Código 202186

3 kg.

## Pasta de sésamo negro

黒 練り胡麻

Código 200112

240 gr.



## Sésamo blanco tostado

白ごま

Shiro Goma

Código 140360

Código 200015



## Sésamo negro tostado

黒ごま

Kuro Goma

Código 140370

Código 200016

1 kg.  
100 gr.

1 kg.  
91 gr.



## Sésamo tostado al wasabi

わさびごま

Código 140280



## Sésamo tostado a la ciruela Ume

梅ごま

Código 201962

100 gr.



## Sésamo tostado al Kimuchi

キムチごま

Código 202012

Código 203311

80 gr.

80 gr.

1 kg.

# ALGAS NORI



## Alga Yakinori Grado Super A

焼き海苔 プレミアム  
Código 136420 50 hojas



## Alga Yakinori Grado A

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



## Alga Yakinori Grado B

焼き海苔 Bグレード  
Código 136450 50 hojas



## Alga Yakinori Grado C

焼き海苔 Cグレード  
Código 136330 50 hojas



## Alga Yakinori Araki

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



## Alga Yakinori Miyabi

焼き海苔 雅  
Origen: Japón  
Código 200507 50 hojas



## Alga Yakinori 1/2

焼き海苔 半切  
Código 201366 200 hojas



## Yakinori "Kiwami"

韓国産 特選焼き海苔"極"  
Origen: Corea.  
Código 201370 50 hojas



## Snack de Alga Nori condimentada

味付け海苔  
Código 204475 4 gr. x 3



## Algas sazonadas Jaban

ジャパン海苔  
Código 205086 50 gr.



## Yakinori para onigiri

おにぎり海苔  
Código 204491 (100 hojas) 125 gr.



## Kizami Nori

刻み海苔  
Cortado en tiras  
Código 201848 100 gr.



## Nori Cup Tartaletas de alga nori

海苔カップ  
Código 204180 240 uds.



## Hojas de Soja "verde"

豆のりシート グリーン  
Mame Nori  
Código 200978 20 hojas



## Hojas de Soja "Amarillas"

豆のりシート イエロー  
Mame Nori  
Código 200974 20 hojas



## Hojas de Soja "Sésamo"

豆のりシート ごま  
Mame Nori  
Código 200979 20 hojas



## Hojas de Soja "Naranja"

豆のりシート オレンジ  
Mame Nori  
Código 200976 20 hojas



## Hojas de Soja "Rosa"

豆のりシート ピンク  
Mame Nori  
Código 200977 20 hojas



# MORI-NU®

Tofu estable a temperatura ambiente sin conservantes

## Guárdalo en tu despensa. ¡Listo cuando lo necesites!



**NEW!**



### Guía de uso del tofu

|                               | Súper suave | Suave | Firme | Extra firme |
|-------------------------------|-------------|-------|-------|-------------|
| Postre (alternativa al yogur) | •           |       |       |             |
| Hot pot                       | •           | •     |       |             |
| "Hiyayakko" Japonés           | •           | •     | •     |             |
| "Agedashi tofu" japonés       |             | •     | •     |             |
| Sopa de miso                  |             | •     | •     |             |
| Alternativa a la carne picada |             | •     | •     | •           |
| Filete de tofu                |             |       | •     | •           |
| Cobertura para ensaladas      |             |       | •     | •           |
| Salteado                      |             |       | •     | •           |

Disfruta de una vida equilibrada

**MORI-NU®**  
morinaga®

# MISO / TOFU

## · MISO ·

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



### Saikyo Miso dulce

西京白みそ

Saikyo Shiro Miso

Código 201169

500 gr.



### Miso

赤出しみそ

Akadashi

Código 201501

1 kg.



### Yuba Nata de soja

本さしみゆば

Código 204508

180 gr.



### Tofu firme

絹豆腐

Código 204535 300 gr. x 12



### Tofu frito

味付けいなり

Ajitsuke Inari

Código 203809 60 pza. 1,17kg.



### Tofu firme Morinaga

豆腐 ハードタイプ

Caja 12 brick

Código 141080

307 gr.



### Posos de Sake Daiginjo

酒粕

Alcohol 8°

Código 205112

300 gr.



# 味 噌 MISO



## ¿Qué es el Miso?

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

Los tipos de miso que hay son los siguientes:

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

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

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



|   |   |   |   |  |  |
|---|---|---|---|--|--|
| <p><b>Miso Blanco "Marukome"</b><br/>白みそ<br/>Shiro miso<br/>Código 203256</p> | <p><b>Miso Rojo "Marukome"</b><br/>赤みそ<br/>Aka miso<br/>Código 203257</p> | <p><b>Miso Blanco "Marukome"</b><br/>白みそ<br/>Shiro miso<br/>Código 203258</p> | <p><b>Miso Rojo "Marukome"</b><br/>赤みそ<br/>Aka miso<br/>Código 203259</p> | <p><b>Sopa instantánea</b><br/>料亭の味 インスタント味噌汁<br/>Sopa Miso wakame &amp; tofu<br/>Código 203464 8 unidades X 152 gr.</p> | <p><b>Nama Shio-Koji "Marukome"</b><br/>塩糀<br/>Sopa Miso Shio Koji<br/>Código 203465 500 gr.</p> |
| 1 kg.   | 1 kg.   | 20 kg.  | 20 kg.  |  | 500 gr.  |

• CURRY JAPONÉS •

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

Las variantes que hay son: dulce, picante y medio picante.

# CURRY



**Tasty curry "S&B"**

とろけるカレー 辛口

Picante  
Código 203391 200 gr.



**Tasty curry "S&B"**

とろけるカレー 中辛

Medio Picante  
Código 203390 200 gr.



**Tasty curry "S&B"**

とろけるカレー 甘口

Suave  
Código 203389 200 gr.



**Salsa de curry "Somi"**

創味 カレーソース  
Código 203188 1 kg.



**Golden curry «S&B»**

ゴールデンカレーフレーク 辛口

Karakuchi picante  
Código 203748 1 kg.



**Golden curry «S&B»**

ゴールデンカレー 辛口

Karakuchi picante  
Código 201263 220 gr.



**Java curry «House»**

ジャワカレー 中辛

En tableta  
Código 145030 1 kg.



**Tasty curry mix Flakes**

とろけるカレーフレーク 中辛

Copos de curry  
Código 201161 1 kg.



**Pasta de Curry Rojo Thai**

タイカレーペースト レッド  
Código 201456 1 kg.



**Pasta de Curry Verde Thai**

タイカレーペースト グリーン  
Código 201453 1 kg.



**Pasta de Curry Amarillo Thai**

タイカレーペースト イエロー  
Código 201459 1 kg.

• CURRY THAI •

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

# BEBIDAS



**Ramune original**

ラムネ オリジナル  
Código 201786 200 ml.



**Ramune de naranja**

ラムネ オレンジ味  
Código 204279 200 ml.



**Ramune de fresa**

ラムネ イチゴ味  
Código 201267 200 ml.



**Ramune yuzu**

ラムネ ゆず味  
Código 204534 200 ml.



**Ramune de melón**

ラムネ メロン味  
Código 201268 200 ml.



# BEBIDAS



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



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



**Ramune matcha**  
ラムネ 抹茶味  
Código 204533 200 ml.



**Ramune arándanos**  
ラムネ ブルーベリー味  
Código 204531 200 ml.



**Bebida de Yuzu endulzada concentrada**  
柚子ドリンク (加糖)  
Código 204186 1L.



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



**Bayas Goji & té verde**  
ゴジベリー & グリーンティー  
Código 110160 250 ml. x 12



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



**Bebida de aloe vera sabor original**  
アロエドリンク  
Código 204674 500 ml.



**Bebida de aloe vera sabor sandía**  
アロエドリンク スイカ味  
Código 204675 500 ml.



**Bebida de aloe vera sabor mango**  
アロエドリンク マンゴー味  
Código 204676 500 ml.

# hola mangajo

## Zumos Japoneses y Bebidas de Té Verde

#ComparteRefrescoSaludable

**mangajo**  
happy, healthy days

@MangaJoDrinks  
#happyhealthdays

www.mangajo.co.uk  
hello@mangajo.co.uk



Infusiones Botánicas



Sin ingredientes artificiales



Sin azúcares añadidos



Ecológico y sostenible

# TÉ E INFUSIONES



## Sencha

煎茶

Té verde en hojas

Código 138000 1 kg.



## Genmaicha Té verde con arroz integral y Matcha

抹茶入り玄米茶

Té Genmaicha Matcha Iri

Código 201220 1 kg.



## Matcha Té verde en polvo

抹茶粉末

Matcha para helado, ceremonia

Código 138050 1 kg.



### · TÉ JAPONÉS ·

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



## Oishi Ocha

緑茶 缶

Té verde en lata

Código 201224 340 gr.

### TIPOS DE TÉ JAPONÉS:

#### · GENMAICHA ·

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

#### · MATCHA ·

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

#### · SEN-CHA ·

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



## Infusión de cebada

麦茶

Mugi Cha

Código 201218 10 gr. x 52 bolsitas



## Nama Cha Té verde

生茶

Código 201739 525 ml.





# SHO CHIKU BAI SHIRAKABEGURA



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

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

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

Además, el buen Sake necesita que el artesano sea meticuloso en su trabajo. Trabaja de buena fe, pensando siempre en la persona que lo toma.

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





*Shirakabegura*  
**"Junmai Daiginjo"**

松竹梅「白壁蔵」〈純米大吟醸〉

Código 200247  
640ml  
Alcohol 15.5%

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



*Shirakabegura*  
**"Daiginjo" Muroka-Genshu**

松竹梅「白壁蔵」〈大吟醸〉無濾過原酒

Código 160000  
640ml  
Alcohol 17.5%

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

JAPANESE SPARKLING SAKE

松竹梅白壁蔵  MIO  
SHOCHIKURAI SHIRAKABEGURA



**"MIO" Sparkling Sake**  
*Shirakabegura*

松竹梅白壁蔵〈霽〉

Código 200612  
150ml  
Alcohol 5%

Código 160590  
300ml  
Alcohol 5%

Código 201775  
750ml  
Alcohol 5%

JAPANESE SPARKLING SAKE

松竹梅白壁蔵  MIO CLEAR  
SHOCHIKURAI SHIRAKABEGURA



**"MIO CLEAR" Sparkling Sake**  
*Shirakabegura*

松竹梅白壁蔵〈霽〉CLEAR

Código 204317  
300ml  
Alcohol 5%

*Sparkling Sake* de nueva creación con espuma agradable y refrescante. Sabor con equilibrio entre dulzor suave y acidez moderada. "MIO" significa canal de agua y también significa "Mi" en italiano y español. Especialmente destinada a los nuevos amantes del Sake.



*Shirakabegura*  
**"Kimoto Ginjo"**  
松竹梅「白壁蔵」〈生酏吟醸〉

Código 201008  
640ml  
Alcohol 15.5%

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



*Shirakabegura*  
**"Kimoto Junmai"**  
松竹梅「白壁蔵」〈生酏純米〉

Código 160540  
640ml  
Alcohol 15.5%

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

# SAKE

## HISTORIA DEL SAKE

Los orígenes de sake son muy antiguos y los primeros escritos sobre él se remontan al siglo VIII. Sin embargo, algunos historiadores piensan que el sake ya se fabricaba desde hacía tiempo por los japoneses antes incluso que fuera presentado a la corte imperial del Yamato en el siglo IV, en la época en la que la cultura y las tecnologías chinas se difundieron por todo el país. Cuando el sake empezó a comercializarse a partir de la época Edo (1603-1868), era el resultado de la combinación de múltiples técnicas de fabricación desarrolladas a través del país y del proceso de fabricación del sake imperial.

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






## TIPOS DE SAKE

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

**Futsu-shu "estándar de mesa":** es el sake más consumido, no se le aplica ninguna restricción en cuanto a la tasa de pulido del arroz, ni de aditivos.

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

| Ratio de pulido del arroz | Ingredients   | Arroz, Koji de arroz  | Arroz, Koji de arroz, alcohol destilado |                 |
|---------------------------|---|-----------------------|---|-----------------|
|                           |  | 50%<br>○ 100%POLISHED | Junmai Daiginjo<br>純米大吟醸                | Daiginjo<br>大吟醸 |
|                           |  | 60%<br>○ 100%POLISHED | Junmai Ginjo<br>純米吟醸                    | Ginjo<br>吟醸     |
|                           |  | 70%<br>○ 100%POLISHED | Junmai<br>純米                            | Honjozo<br>本醸造  |



## DEGUSTACIÓN

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

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

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

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

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



## CONSERVACIÓN

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

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

# VARIEDADES DE SAKE



## Junmai Daiginjo

Arroz pulido a por lo menos 50° de su tamaño original.

## Junmai Ginjo

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

## Junmai

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

## Daiginjo

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

## Ginjo

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

## Futsu Shu

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

## Honjozo

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



### Ninki Ichi Gold

人気一 ゴールド 人気純米  
大吟醸  
Junmai Daiginjo.  
Alcohol 15°  
Código 202007 720 ml.



### Ninki Ichi Sparkling

人気一 瓶内発酵  
スパークリング純米吟醸  
Junmai Ginjo.  
Alcohol 7°  
Código 201754 300 ml.



### Ninki Ichi Junmai Genshu

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



### · NINKI ICHI ·

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



### Stella Junmai Daiginjo Shizukuzake

すてら  
プレミアム純米大吟醸 雫酒  
Alcohol 16°  
Código 204325 720 ml.



### Stella Junmai Daiginjo Muroka

すてら  
純米大吟醸 無濾過  
Alcohol 15°  
Código 204326 720 ml.



### Minanogawa Shiboritate Junmai Ginjo

男女川  
しぼりたて 純米吟醸  
Ginjo. Alcohol 15°  
Código 204327 720 ml.



### Fukuju

福寿 純米吟醸  
Ginjo.  
Alcohol 15°  
Código 201330 720 ml.



### Rihaku "Poeta Errante"

李白 純米吟醸  
Junmai Ginjo.  
Alcohol 15°  
Código 161020 300 ml.  
Código 161030 720 ml.



### SAKE Nakamoto "Prince Nagaya"

長屋王 純米  
Alcohol 18° vol.  
Código 204620 720 ml.



### Eikun Honjozo

英勲 水零貯蔵 本醸造  
Elaborado con arroz 100% local de Kyoto, "Kyo no Kagayaki".  
Recién elaborado, se conserva a temperaturas bajo cero en la propia bodega.  
Alcohol 14°  
Código 204583 180 ml.



寛永二年創業



金沢  
福光屋

## FUKUMITSUYA SAKE BREWERY 福光屋

Fundada en 1625, Fukumitsuya es la bodega de sake con más historia de la ciudad de Kanazawa. Utilizando agua mineral natural, arroz de la más alta calidad y técnicas tradicionales, esta bodega elabora excelentes sakes bajo el concepto de "Junmai-Gura", que produce exclusivamente sakes Junmai. Desde hace siglos, Fukumitsuya sigue comprometida con su misión de ofrecer sakes que destacan por su pureza y calidad incomparables.

<https://www.fukumitsuya.co.jp/global/>

@fukumitsuya\_sake



## KAGATOBI 加賀鳶

Kagatobi debe su nombre a los "Kagatobi", los bomberos del dominio de Kaga que servían en la residencia de Edo durante la época feudal. Fiel a su nombre, la serie Kagatobi se caracteriza por un sabor seco y nítido. Al perfeccionar meticulosamente la técnica de elaboración del sake puro (junmai), Kagatobi ha ampliado los límites del umami, ofreciendo una marca que permite saborear la verdadera maestría en la elaboración del sake.

# 加賀鳶

KAGATOBI

醇

SABROSO



### Kagatobi Yamahai Junmai Cho Karakuchi

加賀鳶 山麴純米 超辛口  
Tipo de arroz : 100% arroz para sake japonés  
Pulido de arroz : 65% Alcohol : 15,0%  
Valor sakimétrico (SMV) : +12 Acidez : 2,0

Un sake Junmai diseñado para los amantes de los sabores intensos. Su carácter súper seco, acidez exquisita y profundidad lo convierten en una experiencia inolvidable para los paladares más exigentes.

Código 202320 720 ml.

薫

AROMÁTICO



### Fukumitsuya Kagatobi Dai Ginjo

加賀鳶 純米大吟醸  
Tipo de arroz : Yamadanishiki  
Pulido de arroz : 50% Alcohol : 15,0%  
Valor sakimétrico (SMV) : +4 Acidez : 1,7

Un sake que captura la esencia de la tradición de Kanazawa. Su magnífico aroma ginjo, sabor ligero y textura delicada reflejan la belleza y elegancia de la región. Con una acidez equilibrada y un retrogusto refrescante, este sake engrandece cualquier ocasión.

Código 201313 300 ml.

UMESHU



### Kagatobi Ginjo Umeshu

加賀鳶 吟醸梅酒  
Alcohol : 15,0%

Elaborado con sake "Kagatobi Junmai Ginjo", con arroz de cultivo especial, y umeshu de calidad con Nanko-ume de Wakayama. Su sabor ligero combina a la perfección el aroma afrutado del ginjo con la frescura de la ciruela UME. Disfrútelo solo, con soda o con hielo. Ideal como aperitivo o para acompañar un postre.

Código 204501 720 ml.

# KUROOBI 黒帯

Kuroobi se elabora con dos tipos de arroz sake, Yamadanishiki y Kinmonnishiki, cuya calidad excepcional se realza mediante un proceso de maduración. Su sabor complejo y único es altamente valorado por los amantes del sake. Kuroobi ofrece una armonía de sabores diversos y puede disfrutarse tanto frío como caliente.

醇  
SABROSO



## Kuroobi Yuyu Tokubetsu Junmai

黒帯 悠々 特別純米  
Tipo de arroz : Yamadanishiki, Kinmonnishiki  
Pulido de arroz : 68% Alcohol : 15,0%  
Valor sakimétrico (SMV) : +6 Acidez : 1,6

Un sake que equilibra lo seco y lo suave, envejecido cuidadosamente para ofrecer un perfil relajado. Su versatilidad lo hace ideal para acompañar sushi, sashimi y otros platos de pescado.

Código 201316 300 ml.  
Código 201320 720 ml.

醇  
SABROSO



## Kuroobi Dodo Yamahai Junmai

黒帯 堂々 山麴純米  
Tipo de arroz : Yamadanishiki, Kinmonnishiki  
Pulido de arroz : 65% Alcohol : 15,0%  
Valor sakimétrico (SMV) : +5 Acidez : 1,4

Elaborado con levadura Yamahai, este Junmai tiene un sabor robusto y profundo. Su carácter pleno resalta tanto frío como caliente, y combina perfectamente con mariscos.

Código 201709 720 ml.

醇  
SABROSO



## Kuroobi Hyohyo Junmai Ginjo

黒帯 飄々 古々酒 純米吟醸  
Tipo de arroz : Yamadanishiki, Kinmonnishiki  
Pulido de arroz : 60% Alcohol : 15,0%  
Valor sakimétrico (SMV) : +5 Acidez : 1,5

Este Junmai Ginjo, cuidadosamente elaborado con técnicas tradicionales y envejecido lentamente, encarna el espíritu de "飄々": una vida libre y ligera, como llevada por el viento, pero siempre con elegancia y gracia. Su sabor suave y equilibrado puede disfrutarse tanto frío como caliente, invitando a explorar su carácter único en cualquier momento.

Código 201708 720 ml.

爽  
LIGERO Y SUAVE



## Fukumitsuya

### Kazeyo Mizuyo Hitoyo Junmai 9

福光屋 風よ水よ人よ 純米 9  
Tipo de arroz : 100% arroz japonés  
Pulido de arroz : 70% Alcohol : 9,0%  
Valor sakimétrico (SMV) : -4 Acidez : 1,7

Un sake que celebra los elementos de la naturaleza. Ligero y fresco, con un suave dulzor al final, complementa a la perfección platos con hierbas frescas, cítricos o quesos ligeros, sin importar el tipo de cocina.

Código 201317 300 ml.

爽  
LIGERO Y SUAVE



## Kyoka GOLD

福光屋 鏡花 GOLD 純米吟醸 純金箔入  
Tipo de arroz : Yamadanishiki  
Pulido de arroz : 60% Alcohol : 13,0%  
Valor sakimétrico (SMV) : +4 Acidez : 1,3

Inspirado en el romanticismo de la literatura japonesa, este sake ligero y suave contiene delicados copos de oro, añadiendo un toque de lujo a cada celebración. Con su bajo contenido alcohólico, es ideal para quienes se inician en el mundo del sake o para brindar en ocasiones especiales.

Código 201314 370 ml.

熟  
AÑEJO



## Momotose

### Chouki Jukusei Junmai 20 años

百々登勢 二十年 長期熟成 純米酒  
Tipo de arroz : 100% arroz para sake japonés  
Pulido de arroz : 70% Alcohol : 18,0%  
Valor sakimétrico (SMV) : +3 Acidez : 1,8

Un sake añejado durante 20 años, con un intenso color ámbar que refleja su largo proceso de maduración. Su perfil sofisticado combina notas de frutos secos, nueces y chocolate, ofreciendo una experiencia compleja y armoniosa. Perfecto para maridar con platos principales, quesos, postres dulces o como acompañamiento de aperitivos exclusivos.

Código 202322 720 ml.

MIRIN



## Fuku Mirin 3 años

純米本味 福みりん 三年熟成  
Tipo de arroz : 100% arroz japonés  
Pulido de arroz : - Alcohol : 13,0 ~ 14,0%  
Valor sakimétrico (SMV) : -177 Acidez : 0,3

"Fuku Mirin" es un auténtico mirin junmai, elaborado con arroz glutinoso cultivado en Ishikawa y envejecido durante 3 años. Su dulzura natural y umami profundo realzan cualquier plato, desde guisos hasta salsas. Un mirin tradicional y único que transforma tu cocina.

Código 204507 300 ml.





### Gokai Josen seco

松竹梅「豪快」辛口  
Ligero y seco fermentado  
con levadura propia Hanbei  
de nuestra fábrica. Sabores  
Gokai vienen a la vida  
cuando se calienta.  
Alcohol 15°  
Código 201206 1,8 L.



### Sho Chiku Bai Kasen

**Gokai**  
松竹梅「豪快」辛口  
Alcohol 15°  
Código 204455 18 L.



### Kyoto Fushimizu Junmai

松竹梅「京都伏水仕立て」  
<純米>  
Elaborado con agua especial  
en Kyoto llamada Fushimizu.  
Ideal para amantes del sake  
seco.  
Alcohol 13,5°  
Código 160160 1,8 L.  
Código 204622 720ml.  
Código 160170 300 ml.



### Kaori

松竹梅「かおり」  
Shochikubai "Kaori" es un  
sake que utiliza una levadura  
patentada para lograr un  
equilibrio óptimo de aroma  
afrutado refrescante.  
Alcohol 14,5°  
Código 204005 180 ml.



### Sho Chiku Bai Nigori Junmai

松竹梅「にごり酒」<純米>  
Hecho exclusivamente con  
arroz y koji, este sake Junmai  
nigori sutilmente dulce y  
suave, es una delicia  
aterciopelada.  
Alcohol 10,5°  
Código 204385 300 ml.



### Takara Ryoriyo Seishu Sake cocina

料理用清酒「酒菜」  
Es un sake refinado para  
cocinar que se centra en el  
efecto de cocción peculiar  
del sake.  
Alcohol 13°  
Código 203274 18 L.



### Takara Ryori No Tame no seishu Sake cocina

タカラ「料理のための清酒」  
Este sake especial para  
cocinar se elabora para  
eliminar los sabores ásperos  
de la carne y el pescado, y  
agregar mayor profundidad y  
umami a sus platos.  
Alcohol 13°  
Código 203267 500 ml.



### Tosatsuru Ginjo Azure

土佐鶴 吟醸酒 'azure' (アジューラル)  
Alcohol 15°  
Código 203757 720 ml.



### Naruto Tai

鳴門鯛 吟醸しぼりたて生原酒  
Ginjo Nama Genshu  
Alcohol 18,5°  
Código 203121 720 ml.



### Nanbu Bijin Tokubetsu Junmai

南部美人 特別純米酒  
Tokubetsu Junmai. Sake de  
aroma intenso y afrutado.  
Alcohol 15,5°  
Código 202145 720 ml.



### Nanbu Bijin All Koji

南部美人 オールコージ  
Alcohol 15,5°  
Código 204480 500 ml.



### Nanbu Bijin Luciola

南部美人 貴醸酒 ルキオラ  
Alcohol 16°  
Código 204481 500 ml.



### Sake FU-KI Suisui

清酒 粹酔  
Alcohol 14°  
Código 204582 18 L.

# SAKE/LICORES



## Licor de matcha

抹茶リキュール

Alcohol 8°

Código 204525 500 ml.



## Licor de hojicha

ほうじ茶リキュール

Alcohol 8°

Código 204526 500 ml.



## Sake "Inaba" Nigori Yuzu

にごりゆず酒

Alcohol 6°

Código 204328 300 ml.



## Umeshu Tsukuba

Yama

筑波山の梅酒

Alcohol 8°

Código 204329 300 ml.

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



## Vino de ciruela

タカラ プラムワイン

Takara Plum.

Alcohol 10°

Código 160230

750 ml.

Código 160240

5 L.

# OTRAS BEBIDAS ALCOHÓLICAS



## SakeCollins Cocktail Yuzu-Lima

Sakeカクテル ゆずライム

Alcohol 6,8° vol.

Código 204515 750 ml.



## SakePolitan Cocktail

Sakeカクテル COOLER

Alcohol 6,8° vol.

Código 204527 750 ml.



## Licor Amazake "Kintsugi"

甘酒 金継ぎ

Alcohol 17°

Código 202453 70 cl.



## Umeshu Licor ciruela

梅酒

Alcohol 16°

Código 204666 750 ml.

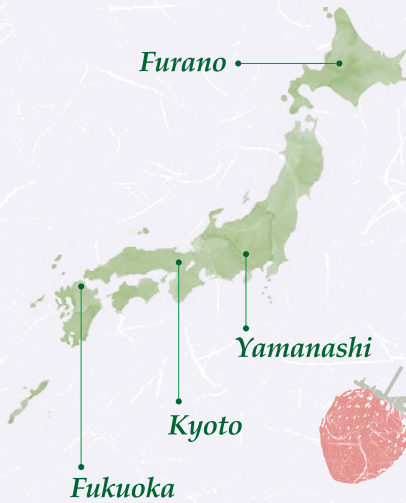




TaKaRa  
**Wa Licor**  
和リキュール

# Licor Japonés

*Licores especiales elaborados con ingredientes cuidadosamente seleccionados de zonas de producción reconocidas.*



## Licor de fresa

福岡産いちごのお酒  
「福岡あまおう」

Código 203555 700ml  
Alcohol 12%

## Licor de Yuzu

京都産ゆずのお酒  
「京都ゆず」

Código 203554 700ml  
Alcohol 12%

## Licor de melocotón blanco

山梨産桃のお酒  
「山梨白桃」

Código 203553 700ml  
Alcohol 12%

## Licor de melón

北海道産メロンのお酒  
「富良野メロン」

Código 203086 700ml  
Alcohol 12%



CHU-HI  
日本の農園から  
TAKARA NIPPON CHU-HI

# Cóctel espumoso japonés

*Fruta cuidadosamente seleccionada de varias regiones de Japón.*



## Manzana de Aomori

青森産りんご

Código 203562 350ml  
Alcohol 4%

## Yuzu de Kochi

高知産ゆず

Código 203561 350ml  
Alcohol 4%

## Melocotón de Yamanashi

山梨産もも

Código 203560 350ml  
Alcohol 4%

# — SHOCHU / DESTILADOS

## 焼酎

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

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

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



### Shochu JAPAN

宝焼酎「JAPAN」  
Alcohol 25°  
Código 160440 700 ml.



### Shochu "Nippon"

宝焼酎「NIPPON」  
Alcohol 25°  
Código 201856 700 ml.



### Shochu Hamada

本格芋焼酎「海童祝の赤」  
25° Alcohol  
Código 201331 720 ml.  
Código 201733 300 ml.



### Shochu Hamada

本格麦焼酎「隠し蔵」  
25° Alcohol  
Código 201332 720 ml.

"Kakushigura"

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



### Shochu imo Kurokame

黒麹かめ仕込み 本格芋焼酎「黒甕」  
Alcohol 25°  
Código 201328 720 ml.



### Shochu envejecido "Sassyu Tamashi"

ジャパニーズスピリッツ「薩州魂」  
Alcohol 40°  
Código 201560 700 ml.



LIMITED EDITION

### Whisky japonés Fujisan

日本産ウイスキー富士山  
Alcohol 40°  
Código 202000 700 ml.



# Cerveza artesanal japonesa super premium



200021 COEDO 紅赤 -Beniaka-

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



200023 COEDO 白 -Shiro-

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

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



200022 COEDO 瑠璃 -Ruri-

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



200207 COEDO 伽羅 -Kyara-

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

# KIRIN ICHIBAN

Japanese premium beer



SEEK  
唯一  
WHAT IS  
無二を  
UNIQUE  
追い求める



UNIQUE CRISP AND  
REFRESHING TASTE

# CERVEZAS



## Cerveza Asahi

アサヒビール

Alcohol 5,2° vol.

Código 202199 24 x 33 cl.



## Cerveza Echigo Tostada

エチゴビール スタウト

Stout

Origen: Japón

Alcohol 7° vol.

Código 201182 33 cl.



## Cerveza Koshihikari

こしひかり越後ビール

Origen: Japón

Alcohol 5° vol.

Código 201181 50 cl.



## Cerveza Coedo Kyara

COEDOビール 伽羅 -Kyara-

Origen: Japón

Alcohol 5,5° vol.

Código 200207 33 cl.



## Cerveza Coedo Ruri

COEDO 瑠璃 -Ruri-

Origen: Japón

Alcohol 5° vol.

Código 200022 33 cl.



## Cerveza Coedo Beniaka

COEDO 紅赤 -Beniaka-

Origen: Japón

Alcohol 7° vol.

Código 200021 33 cl.



## Cerveza Coedo Shiro

COEDO 白 -Shiro-

Origen: Japón

Alcohol 5,5° vol.

Código 200023 33 cl.



## Cerveza Kirin Ichiban

キリン 一番搾り 缶

Alcohol 5° vol.

Código 160400 24 x 33 cl.



## Barril de acero inoxidable

キリン 一番搾り ドラフト

Alcohol 5° vol.

Código 200712 30 L.



## Cerveza Kirin Ichiban

キリン 一番搾り

Alcohol 5° vol.

Código 160390 20 x 50 cl.



## Cerveza Kirin Ichiban

0.0

キリンフリー

Alcohol 0° vol.

Código 204262 24 x 33 cl.



## Cerveza Kirin Ichiban

キリン 一番搾り

Alcohol 5° vol.

Código 160380 24 x 33 cl.



# LICORES KYOTO

## Amaou Kyoto Sunset

あまおうサンセット

2 onzas de licor Fukuoka Amaou

1 onza de ron añejo

1/2 onza de zumo de naranja fresco

1/4 onza de zumo de limón fresco

1/4 onza de jarabe simple

Sirope de caña de azúcar 5ml

Batir todo y adornar con fresa fresca



# APERITIVOS Y SNACKS



### Guisantes al wasabi

わさび豆

Wasabi peas. Origen: Japón  
Código 201266 1 kg.



### Chips de camarón "Kiwami"

えびせんべい "極"  
Código 201105 200 gr.



### Aperitivo Japonés "Geisha Mix"

あられミックス

Mixed Arare  
Código 204454 8 kg.



### Dulce de judía roja

練り羊羹

Neri Yokan  
Código 201258 150 gr.

# UTENSILIOS



## Adorno plástico Montaña

山形バラ

Baran Yamagata

Código 150580 1000 piezas



## Adorno plástico Langostino

海老型バラ

Baran Ebigata

Código 201274 1000 piezas



## Adorno plástico Hoja de Shiso

大葉型バラ

Baran Oba

Código 201273 500 piezas



## Esterilla de bambú

まきす (大)

Makisu

Código 201859 24 cm.

Código 201122 27 cm.



## Lata para conservar nori

海苔缶

Nori can zen kei

Código 201371 Grande

Código 201714 Mediana



## Gas para soplete

ガスボンベ

Código 201064

Unidad



## Pistola soplete

ガスバーナー

Código 201393



## Pinzas para pescado

骨抜き

Honenuki

Código 201287



## Brocha de cocina

料理刷毛

Ryori Hake

Código 203747 20 cm.



# UTENSILIOS



## Vitrina hoshizaki

冷蔵 ネタケース

Tecnología japonesa especial para pescado fresco

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



## Tabla de corte japonesa

合成ゴムまな板

1200 x 450 x 20 mm.

Código 202431

75 x 33 x 2 cm

Código 203823

60 x 30 x 2 cm

Código 203822

Consultar otros tamaños

## ¿Por qué la tabla de corte

### Japonesa COMINPORT?

- Mayor durabilidad de los cuchillos al no marcarlos.
- No se forma una marca o hendidura en el centro por el uso continuo.
- Fácil limpieza sin acumulación de suciedad debido a su no porosidad.
- No se mezclan sabores al limpiarla, garantizando una higiene rápida y eficiente.
- Buena fijación que evita deslizamientos del producto.
- Larga vida útil de la tabla.
- Fabricada en caucho sintético.



## Cono de madera pino

木製コーン(松)

Código 201723

120 mm.

50 uds.

Código 201087

170 mm.

50 uds.



## Plato de madera

木皿

Código 201085 14 x 14 cm.  
100 pcs.



## Barco de madera pino

舟形経木

Código 201084

18 cm.

100 uds.

Código 202103

7,7 cm.

100 uds.



## Mantel de papel

ペーパーマット

Código 201718

100 ud.



## Congeladores - 60°

冷凍庫 -60°

Varios tamaños a consultar

Código 201637 LFT325

Código 201638 LFT425



## Sujetapalillos

お箸サポート

Colores surtidos

Código 201123

bolsa 100 unidades



## Batidor Bambú

茶筌

Para Matcha

Código 203850

Caja con 10 cajitas

Cajita de 25 unidades



## Hojas madera

木製シート

Hojas madera para cocinar

Código 201086 300 uds.



## Rallador para wasabi

鯨皮卸

Piel de tiburón

Código 201276 112x62x68 mm.



## Dispensador mayonesa "Magic 5"

マジックファイブ

マヨネーズディスペンサー

Código 201231 500 cc.



## Servilleta negra

紙ナプキン 黒

20 x 20 cm.

Código 202035 Caja 3200 ud.



## Servilleta kraft

紙ナプキン 白

40 x 40 cm.

Código 201552 Caja 2000 ud.



## Papel Titusec

食品保鮮ペーパー

Especial pescado

Código 201102 1 paquete 2 rollos

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



## Fresh master roll

鮮度保持吸収シート

Código 204635

375\*240 x 50 hojas

# UTENSILIOS



**Bandeja de aluminio con tapa**

アルミバット  
Código 204609 42 x 31 cm.



**Piedra de afilar grande**

中砥 大  
Nakato  
Código 200329 23 x 10 x 8 cm.



**Piedra de afilar doble cara**

コンビ砥石  
Konbi Toishi  
Código 201297 20,5 x 5 x 2,5 cm.



**Soporte para piedra de afilar**

砥石固定台  
Código 204226 29 x 7cm



**Cuchillo Deba**

出刃包丁  
Para cortar cabeza y limpiar  
pescado  
Código 200324 16,5 cm.  
Código 201290 19,5 cm.



**Cuchillo Yanagiba**

柳刃包丁  
Para sushi y sashimi  
Código 200328 27 cm.  
Código 201293 30 cm.



**Cuchillo Usuba**

薄刃包丁  
Para verdura  
Código 201288 18 cm.



**Rallador de verduras**

かつらむき器  
Katsura Muki  
Código 201294

**Cuchillas de repuesto**  
Código 203551



**Rallador de verduras**

かつらむきピールS  
Chiba Katsura Muki CKT01  
Código 203457



**Palillos Agebashi**

揚げ箸  
Para tempura  
Código 201291 35 cm. Unidad



**Palillos Moribashi**

盛箸  
Para cocinar - Metal  
Código 201715 15 cm. Unidad



LONG  
BURN

備長炭

CARBON

BINCHOTAN



## EL SECRETO JAPONÉS DE LA BARBACOA PERFECTA



### **Cocción rápida y sabores intensos:**

la alta temperatura del Carbón Binchotan permite una cocción más rápida, sellar los jugos y el sabor umami de los alimentos.



### **Calor constante y duradero:**





el Carbón Binchotan arde de 4 a 6 horas, proporcionando un calor constante para una cocción uniforme.

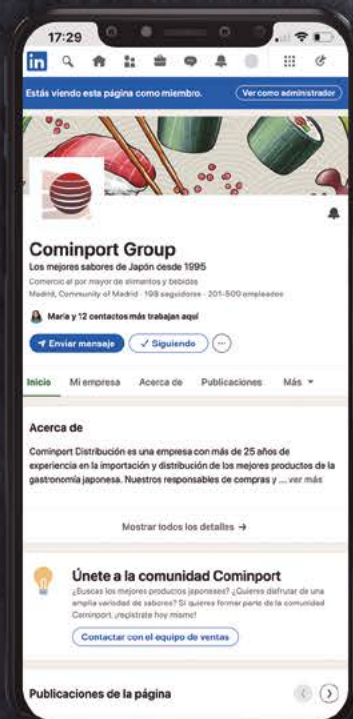


### **Carbonización pura:**

elaborado de manera artesanal en Japón y respetando la tradición, el Carbón Binchotan tiene una composición casi pura de carbono, lo que asegura una cocción que no altera los sabores naturales de los ingredientes, resaltándolos.

# SÍGUENOS EN REDES SOCIALES

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



# UTENSILIOS Y VAJILLA



## Barbacoa

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



## Barbacoa

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



## Plato Kuroshio redondo

黒潮 丸皿  
Hida Konro  
Código 204429 24 cm.



## Plato negro

平皿 黒祥  
Plato Kokusho  
Código 203514 23 cm.



## Plato marrón

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



## Platito para soja

醤油皿  
Código 201312 9,5 cm.



## Dispensador de soja

醤油差し  
Takeya  
Código 201280 180 mm.



## Jarrita para soja

醤油差し  
Tesa Marrón  
Código 201283 200 ml.



## Jarrita de sake

徳利  
Sabi marrón  
Código 201284 200 ml.



## Chupito de sake

猪口  
Sabi  
Código 201285 50 ml.



## Vaso cerámica té

湯呑み  
Yunomi 9 cm  
Código 201302



## Cuenco de Ramen

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



## Cuenco Ainagashi soba

藍流しそば丼  
Código 204430 19,5 x 8,3 cm.



## Cuenco Sopa madera

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



## Cuenco kikkowan

亀甲椀  
Negro Para Sopa  
Código 201275



## Cuchara de bambú

竹 レンゲ  
Cuchara para Ramen  
Código 201972 21 cm.



## Hashioki posapalillos ceramica

箸置き  
Código 201731 Unidad



## Plato Sanma Mokume

サンマ皿木目  
Código 201278 33 X 10 cm.



## Plato Hakuyu Nagasara

白釉 長皿  
Código 202464 34 X 11 cm.



## Temaki stand triple

手巻きスタンド  
Código 201311



## Bandeja Bento

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



## Virutas de cerezo

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



## Carbón Binchotan

備長炭  
Código 201502 Caja 12 kg.

# UTENSILIOS Y VAJILLA



## Cocedera eléctrica de arroz Tiger

タイガー 炊飯器  
Origen: Japón  
Código 152780 3,6 L.



## Bol metálico interior/ Cocedera eléctrica de arroz Tiger

タイガー 炊飯器用内釜  
Código 202332 3,6 L.



## Cocedera de arroz Cuckoo

炊飯器  
Origen: China  
Código 204502 5,4 L.  
Código 204703 6,3 L.



## Termo para conservar arroz Tiger

米専用保温ジャー  
Origen: Japón  
Código 152850 3,9 L.  
Código 152760 5,7 L.



## Termo para conservar arroz Jelco

米専用保温ジャー  
Origen: Taiwan  
Código 201721 6 L.



## Termo de madera para arroz

おひつ  
Ohitsu  
Código 201282 24 x 15 cm.



## Vaporera bambú

せいろう  
Varios diámetros  
Código 203852 25 cm.  
Código 201722 21 cm.  
Código 201712 15 cm.



## Hangiri de madera

はんぎり  
Código 150630 66 cm.  
Código 201300 48 cm.  
Código 201301 33 cm.  
Código 202717 Plástico 60 cm.



## Sartén para tortilla

玉子焼き器 蓋つき  
Tamagoyaki Pan  
Código 201928 18 cm.



## Recipiente metal para salsa

タレ入れ  
Tare Ire  
Código 203877 10x10x9 cm.



NEW

## Cubiertos de madera

木製カトラリー  
Set de cubiertos con funda de tela.  
Código 203848  
Juego en bolsa plástica individual



## Molinillo japonés

ごますり器  
Manual para sésamo  
Código 201277



NEW

## Guantes Térmicos "Showa"

防寒テムレス  
LL 1 par  
Código 205107



## Escamador

ウロコ取り  
De metal  
Código 201303  
Código 201304



## Espátula de madera

宮島工芸製作所 木製杓子  
Para mezclar arroz  
21 cm. Código 201286  
19 cm. Código 201298



## Espátula Shamoji

しゃもじ  
Tyger  
Código 203573 23,5 cm.  
45 cm. Código 203573  
57 cm.



## Papel para tempura

天ぷら敷紙  
Código 201295 50 hojas



## Red para arrocera

炊飯ネット  
Código 201305 105 x 100 cm.



## Mandolina japonesa

ベニリナー 野菜スライサー  
Sin recogedor  
Código 200320 320 x 100 mm.

## Juego de 4 cuchillas de repuesto

Código 202555



## Goma para arrocera

Suihan Sheet  
炊飯シート  
Código 201307 25,5 cm.



## Molde para Oshisushi

押し寿司の型  
Oshisushi No Kata  
Código 201310 145 x 54 x 50 mm.



# PALILLOS Y BROCHETAS

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



## Palillos lacados para comer

塗り箸  
Código 201681      Unidad



## Palillos reutilizables Alloy

業務用 エコ箸  
Código 203317      10 Pares



## Palillos de bambú sin funda - 21 cm

割箸 竹天削/竹双生  
Código 150020      Take 100 Pares  
Código 151100      Twin 100 Pares



## Palillos de bambú con funda - 21 cm

割箸 竹天削/竹双生 袋入り  
Código 150120      Take 100 Pares



## Palillos de bambú sin funda oscuros - 21 cm

割箸 炭化 竹天削  
Código 201114      100 Pares



## Palillos Twin bambú oscuros - 21 cm

割箸 炭化 竹双生  
Código 201115      100 Pares



## Palillos sin funda 24 cm

割箸 エゾ天削 9寸 24cm  
Ezo Pino  
Código 150030      100 Pares



## Palillos Rikyu - 24 cm

割箸 利休  
Código 201691      100 Pares  
Dos puntas con vitola  
Código 201692      100 Pares  
carbonizado  
Dos puntas sin vitola



## Palillos Jokoban con funda - 21 cm

割箸 上小判 袋入り  
Código 150050      100 Pares



## Palillos Jokoban sin funda

割箸 上小判  
Código 150060      100 Pares



## Palillos Take bambú 24 cm

割箸 竹天削  
Código 201117      100 Pares



## Palillos Jokoban con funda cerrada

割箸 上小判 袋入り  
Código 201079      100 Pares



## Palillos Nabashi

菜箸  
Para cocinar - Bambú  
Código 201702      100 Pares



## Palillos Bambú 2 puntas - 8 cm

松葉串  
Matsuba Gushi  
Código 201698  
10 Bolsitas x 100 ud.



## Brocheta Bambú

竹串  
Takegushi  
Código 201695      12 cm.  
Código 201694      15 cm.  
Código 201119      18 cm.  
1000 ud.



## Brocheta pistola Bambú

鉄砲串  
Teppo Gushi  
Código 201120      12 cm.  
Código 201696      15 cm.  
Código 201697      18 cm.  
250 ud.



## Palillos Lazo - 9 cm

のし串  
Noshi Gushi  
Código 201121      100 ud.

# ENVASES TAKE AWAY



## RPET Sushi Yoki 0.6

寿司容器 黒 巻き寿司用

Tamaño largo - Negro  
Código 204210 (A-06)  
50 piezas (217 x 90 mm)



## Sushi Yoki

サラダ用 容器

Tamaño especial - Madera  
Código 201488  
(140 x 115 x 50 mm)



## Bol para sopa

味噌汁用カップ  
Código 152161  
50 piezas (93 x 66 mm)



## Tarrina para salsa 2 oz

透明プラスチックカップ  
Con tapa - Blanco  
Código 201816 125 piezas

## RPET Sushi Yoki 0.8

寿司容器 黒 0.8合

Tamaño pequeño - Negro  
Código 204209 (A-01)  
50 piezas (165 x 114 mm)



## Sushi Oke P-14

寿司桶

45 x 310 mm  
Código 201489 25 pcs.



## Tarebin

たれびん赤

Mini botellita de plástico  
Código 150150 100 piezas  
15 ml.  
Código 150210 50 piezas  
30 ml.  
Código 201486 100 piezas  
20 ml.



## Envasa Mochi 2 pzas

デザートケース モチ2個用

Tamaño especial - Negro  
Código 201834 50 pcs.

## RPET Sushi Yoki 1.5

寿司容器 黒 1.5合

Tamaño medio - Negro  
Código 204212 (A-03)  
50 piezas (216 x 135 mm)



## Sushi Oke Negro

寿司桶 黒

45 x 310 mm  
Código 201513 25 pcs.

## RPET Sushi Yoki 2

寿司容器 黒 2合

Tamaño grande - Negro  
Código 204211 (A-07)  
50 piezas (230 x 155 mm)



## Domburi para microondas

井用ボウル (ふた付) 電子レンジ対応  
Código 200214 "S" 15 cm x 50 uds (rojo/ negro)  
Código 201818 "M" 17 cm x 50 uds (rojo/ negro)  
Código 202363 "M" 17 cm x 50 uds (negro)

## RPET Sushi Yoki 0.4

寿司容器 黒 0.4合

Tamaño pequeño - Negro  
Código 204214 (A-05)  
50 piezas (165 x 90 x 18 mm)



## Sushi Oke

寿司用 正方形 黒  
Plástico. 312 x 312 x 40 mm  
Código 201495 25 pcs.



## Yakumizara

プラスチック薬味皿  
7,5 x 5,5 x 1,5 cm  
Código 201817 250 piezas  
Rojo/Plata  
Código 180790 250 piezas  
Negro

## RPET Sushi Yoki 0.2

寿司容器 黒 0.2合

Tamaño muy pequeño - Negro  
Código 204215 (A-09)  
50 piezas (140 x 81 mm)

## RPET Sushi Yoki 4

寿司容器 正方形 4合

Tamaño gigante - Negro  
Código 204216 (A-10)  
50 piezas (265 x 265 mm)



## Envase Ramen (base)

ラーメン用容器

Envase especial transparente para transporte Ramen  
Código 202473 50 ud.

## Envase Ramen (interior)

ラーメン用容器

Envase especial transparente para transporte Ramen  
Código 202474 50 ud.

## Envase Ramen (tapa)

ラーメン用容器

Envase especial transparente para transporte Ramen  
Código 202475 25 ud.

## Bento box

仕切り弁当箱

Plástico. 265 x 205 x 45 mm  
Código 201822 50 pcs.



# ENVASES TAKE AWAY



## Eco envase pulpa 0.4

オーガニック寿司容器 0.4合

Tamaño pequeño

Código 202442 Bases

Código 202444 Tapas

50 piezas (165 x 90 x 18 mm)

## Eco envase pulpa 0.6

オーガニック寿司容器

Tamaño largo

Código 202395 Bases

Código 202396 Tapas

50 piezas (217 x 90 mm)

## Eco envase pulpa 1

オーガニック寿司容器1合

Tamaño normal

Código 202254 Bases

Código 202255 Tapas

50 piezas (185 x 129 mm)

## Eco envase pulpa 1.5

オーガニック寿司容器1.5合

Tamaño medio

Código 202288 Bases

Código 202271 Tapas

50 piezas (216 x 135 mm)

## Eco envase pulpa 2

オーガニック寿司容器2合

Tamaño grande

Código 202379 Bases

Código 202316 Tapas

50 piezas (230 x 155 mm)



## Eco box negro (carton)

エコボックス 黒

Código 203227

Código 203229 Tapas PRO3 - F

50 ud. (150 x 105 x 25 mm)

## Eco box negro (carton)

エコボックス 黒

Código 203223

Código 203226 Tapas PRO2 - F

50 ud. (215 x 77 x 25 mm)

## Eco box negro (carton)

エコボックス 黒

Código 203230

Código 203232 Tapas PRO5 - F

50 ud. (175 x 120 x 25 mm)

## Eco box negro (carton)

エコボックス 黒

Código 203234 PRO7 - F

Código 203235 Tapas

50 ud. (205 x 128 x 25 mm)



## Eco box kraft (carton)

エコボックス クラフト

Código 203228

Código 203229 Tapas PRO3 - F

50 ud. (150 x 105 x 25 mm)

## Eco box kraft (carton)

エコボックス クラフト

Código 203224

Código 203226 Tapas PRO2 - F

50 ud. (215 x 77 x 25 mm)

## Eco box kraft (carton)

エコボックス クラフト

Código 203231

Código 203232 Tapas PRO5 - F

50 ud. (175 x 120 x 25 mm)

## Eco box kraft (carton)

エコボックス クラフト

Código 203235 Tapas PRO7 - F

50 ud. (205 x 128 x 25 mm)

## Eco box kraft (carton)

エコボックス クラフト

Código 203236

Código 203238 Tapas PRO9 - F

50 ud. (220 x 135 x 25 mm)

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



## Eco bowl 32 oz pulpa

エコ ボウル

Código 202034 Bases

Código 201667 Tapas

50 piezas



## Bento box eco pulpa

エコ 弁当

Código 203156 Bases

Código 203157 Tapas

50 piezas (20,3 cm)



## Tarrinas kraft

エコカップ クラフト

Código 204518 Base 2oz (59 ml)

50 ud.

Código 204519 Tapas Pet 2oz (59 ml)

50 ud.



## Bol kraft

エコ サラダボール クラフト

Código 204516 Base 400 ml 50 ud.

Código 204517 Tapas Pet 400 ml 50 ud.

Código 203458 750 ml

Código 203459 1000 ml

Código 203460 Tapas Pet

Código 203461 1300 ml

Código 203462 Tapas Pet 50 ud.

# ENVASES rPET TAKE AWAY



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

リサイクル寿司容器

Caja: 616 piezas

Código 203624

Código 203625

Base

Tapa



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

リサイクル寿司容器

Caja: 540 piezas

Código 203627

Tapa



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

リサイクル寿司容器

Caja: 720 piezas

Código 203630

Código 203631

Base

Tapa



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

リサイクル寿司容器

Caja: 432 piezas

Código 203632

Código 203633

Base

Tapa



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

リサイクル寿司容器

Caja: 1350 piezas

Código 203634

Código 203635

Base

Tapa



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

リサイクル寿司容器

Caja: 720 piezas

Código 203622

Código 203623

Base

Tapa



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

リサイクル寿司容器

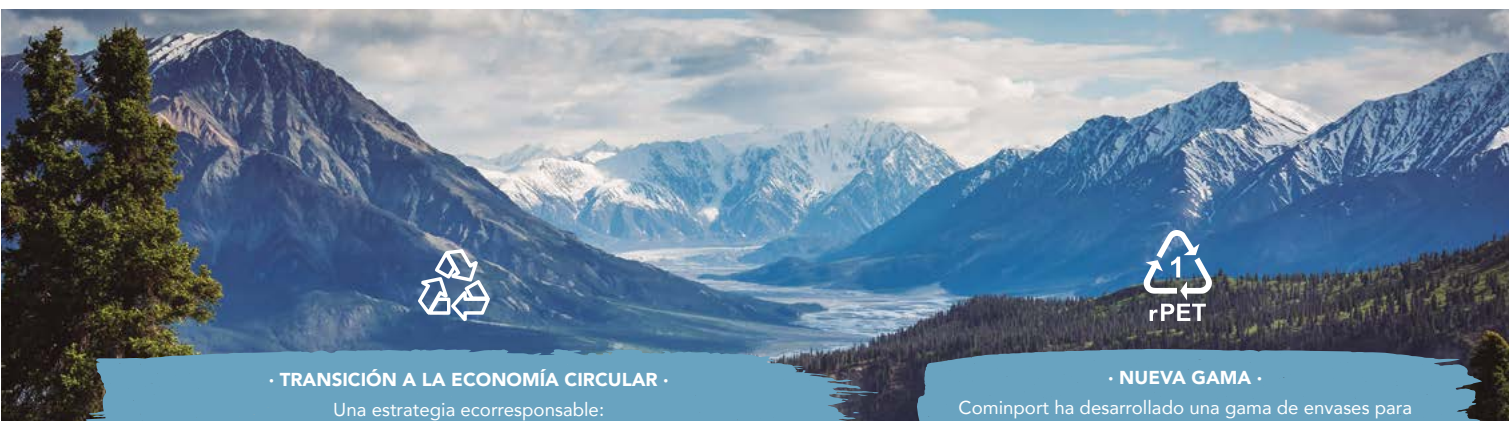
Caja: 810 piezas

Código 203628

Código 203629

Base

Tapa



## · TRANSICIÓN A LA ECONOMÍA CIRCULAR ·

Una estrategia ecorresponsable:

2025: Al menos 55% de todos los envases plásticos deberán ser reciclados.

2030: Todos los envases plásticos en el mercado europeo deberán ser reutilizables.

## · NUEVA GAMA ·

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



Vía de servicio A4, Km 57,2 (Sentido Madrid) 45300 Ocaña - Toledo



91 541 37 50

# ENVASES TAKE AWAY



**Bandeja Kraft 16,6x11,5cm**

**PH-03 (Base)**

Código 204542 50 uds.

**Bandeja Kraft 16,6x11,5cm**

**PH-03 (Tapa)**

Código 204543 50 uds.



**Bandeja Kraft 18,5x13cm**

**PH-05 (Base)**

Código 204544 50 uds.

**Bandeja Kraft 18,5x13cm**

**PH-05 (Tapa)**

Código 204545 50 uds.



**Bandeja Kraft 22x9cm**

**PH-02 (Base)**

Código 204540 50 uds.

**Bandeja Kraft 22x9cm**

**PH-02 (Tapa)**

Código 204541 50 uds.



**Bandeja Kraft 16x9cm**

**PH-01 (Base)**

Código 204538 50 uds.

**Bandeja Kraft 16x9cm**

**PH-01 (Tapa)**

Código 204539 50 uds.



**Bandeja Kraft 31,4x31,4cm**

**PH-36 (Base)**

Código 204552 50 uds.

**Bandeja Kraft 31,4x31,4cm**

**PH-36 (Tapa)**

Código 204553 50 uds.



**Bandeja Kraft 26x26cm**

**PH-11 (Base)**

Código 204550 25 uds.

**Bandeja Kraft 26x26cm**

**PH-11 (Tapa)**

Código 204551 25 uds.



**Bandeja Kraft 24x15,3cm**

**PH-09 (Base)**

Código 204548 50 uds.

**Bandeja Kraft 24x15,3cm**

**PH-09 (Tapa)**

Código 204549 50 uds.



**Bandeja Kraft 22x14cm**

**PH-07 (Base)**

Código 204546 50 uds.

**Bandeja Kraft 22x14cm**

**PH-07 (Tapa)**

Código 204547 50 uds.



**Bandeja Kraft 14x8cm**

**PH-00 (Base)**

Código 204536 50 uds.

**Bandeja Kraft 14x8cm**

**PH-00 (Tapa)**

Código 204537 50 uds.



# Nuestras Marcas



SHINJU MAÏ

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

# Nuestros Partners



# KIWAMI®

## CONOCE NUESTRA LÍNEA EXCLUSIVA DE PRODUCTOS

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



**ATRÉVETE A PROBAR LO MEJOR CON KIWAMI**





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



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



**COMINPORT ALICANTE**  
 Crta. Madrid s/n km4.  
 (Mercalicante) Nave ZAC X 4  
 03007 Alicante  
 pedidos.alicante@  
 cominport.com  
 +34 966 146 846  
 www.cominport.com



**COMINPORT MÁLAGA**  
 C/ Leopoldo Lugones nº 2  
 Polígono Ind. Guadalhorce  
 29004 Málaga  
 pedidos.malaga@  
 cominport.com  
 +34 952 320 063  
 www.cominport.com



**COMINPORT OCAÑA**  
 Vía de servicio A4, Km 57,2  
 (Sentido Madrid)  
 45300 Ocaña - Toledo  
 +34 915 413 750  
 www.cominport.com



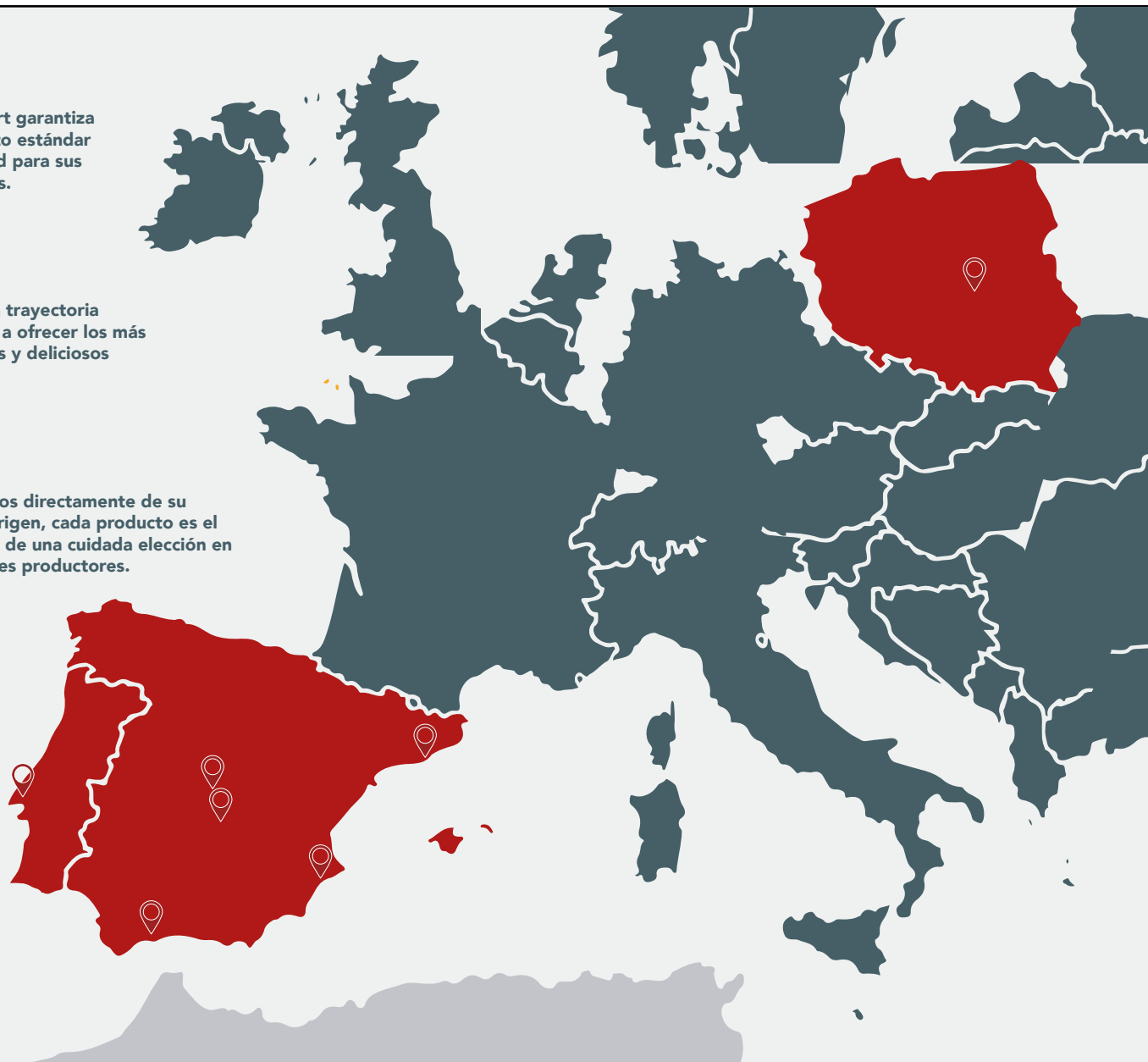
Cominport garantiza el más alto estándar de calidad para sus productos.



Una larga trayectoria dedicada a ofrecer los más exquisitos y deliciosos sabores.



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



**Cominport®**

LOS MEJORES SABORES DE JAPON DESDE 1995



**Cominport®**

NAJLEPSZE SMAKI JAPONII OD 1995 ROKU



**KETA FOODS**

Importadores de Produtos Alimentares

## SÍGUENOS EN REDES SOCIALES

Encuentra todas nuestras noticias, recetas y más...

en nuestras páginas de Instagram, Facebook, Youtube y LinkedIn:

Cominport Spain   

Cominport Group 



**KETA FOODS PORTUGAL**  
 Parque Industrial - Olival  
 das Minas, Rua dos  
 Quintanilhas nº 2,  
 2625-577 Lisboa  
 info@ketafoods.com  
 +351 219 246 688  
 www.ketafoods.com



**COMINPORT POLONIA**  
 Raszyńska 13, 05-500  
 Piaseczno, Polonia  
 biuro@cominport.pl  
 +48 22 726 71 98  
 www.cominport.pl