



Cominport®

LOS MEJORES SABORES DE JAPÓN DESDE 1995

4° Trimestre 2025

Síguenos en



Calidad que viaja contigo

Desde el origen hasta tu despensa, sin perder lo esencial.

Innovación sin perder la raíz

Tradición y vanguardia se encuentran en cada página.

Mucho más que ingredientes

Inspiración, confianza y soluciones en cada formato.

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

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 día 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
pedidos.barcelona@cominport.com
pedidos.alicante@cominport.com
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.



FUENTES
EL ATÚN ROJO
EST. 1984

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



HUEVAS DE PESCADO 08

魚卵

MARISCOS/PROD MSC 09

魚介類

PESCADOS 13

鮮魚

CARNES 15

肉類

GYOZAS/BAOS 19

ギョーザ/バオ

POSTRES 23

デザート

SOJA/VINAGRE 26

醤油/酢

ENSALADAS 31

サラダ

SALSAS 32

ソース

CONSERVAS/HARINAS 37

加工食品/粉類

ARROZ/PANKO/TEMPURAKO 38

米類 / パン粉 / 天ぷら粉

FIDEOS/PASTAS 40

麺類

VERDURAS/JENGIBRE 42

野菜/がり

WASABI/MOSTAZA 43

わさび/からし

ESPECIAS/OTROS 45

スパイス/その他

ALGAS NORI 47

海苔

KAISO ALGAS/SÉSAMO 48

海藻/ごま

MISO/TOFU 49

味噌/豆腐

CURRY 52

カレー

BEBIDAS 53

ドリンク

TÉ/INFUSIONES 54

お茶

SAKE/LICORES 55

日本酒 / リキュール

SHOCHU/DEST. 63

焼酎 / ウイスキー

CERVEZA 65

ビール

APERITIVOS Y SNACKS 68

スナック

UTENSILIOS 69

厨房用品

PALILLOS/BROCHETAS 76

箸 / 串

ENVASES TAKE AWAY 77

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 salmón Keta

いくら (アラスカ産)

Oncorhynchus keta

Ikura de Alaska

Código 200336

1 kg.



Huevas de pez volador

とびこ オレンジ

Cheilopogon heterurus

Tobiko naranja

Código 204113 (Islandia) 500 gr.

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 ゴールド

Tobiko gold

Código 203620 (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.



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.

Código 204476

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



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 なんと巻
Pastel de Pescado
Código 204126 160 gr.



Palitos de surimi 18 cm
かにかま
Kanimaboko
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
ボイルずわいがに 脚
(Carne de Snow Crab)
Código 201349 kg.



Snow crab patas
ボイルずわいがに 脚
(Carne de Snow Crab)
Código 204149 250 gr.



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
Código 203639 (93 a 112 gr.) Small
6 piezas paquete

MARISCOS



Salmón en lonchas

サーモン 寿司ネタ

Salmo salar

Salmón sushi neta

Código 201153 8 gr. x 20 piezas



Calamar en lonchas

いか 寿司ネタ

Ika neta

Código 200236 20 piezas (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 Anguila 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



C/Pintor Joan Miró, 22 - 08213 Polinya - Barcelona



93 713 35 41



pedidos.barcelona@cominport.com

.11

PESCADOS-MARISCOS MSC Y ASC



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

Code 204483 160 gr. (20x8gr.)



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

Oncorhynchus nerka

Código 201144

Código 202028

kg. H&G

kg. Filete



Salmón Real "Ora King" filete

キングサーモン フィレ

Código 202184

kg.



Dados De Salmón Noruego

ノルウェーサーモン角切り

Código 204049

1 kg.



Salmón noruego

ノルウェー産サーモン

Salmo salar

Código 201103

kg.



Filete Salmón Noruego

ノルウェーサーモン フィレ

Código 201700

kg.

Filete Salmón Noruego TrimD

(sin grasa ni espinas)

Código 203080

kg.



Salmón real salvaje de Alaska en filetes

アラスカ産 天然紅鮭

Oncorhynchus nerka

Código 204001

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

Código 204146

2 kg.

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



Hamachi filete (Hiramasa)

ハマチ ファイル
ヒラマサ ファイル
Seriola lalandi
Código 200551
Origen: Japón
Código 201619
Origen: Australia



Hamachi filete (Hiramasa)

ヒラマサ
Seriola lalandi
Código 201073 kg.
Origen: Países bajos
Código 204509 kg.
Origen: Australia



Hamachi entero (Hiramasa)

ハマチ
Seriola lalandi
Código 201074 kg.
Origen: Países bajos
Código 204510 kg.
Origen: Australia

MERLUZA



Merluza negra filetes "Iceberg"

マジランアイナメ
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
Pez mantequilla
Código 201065 kg.



Escolar negro lomo premium

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 X 30 gr.)
Origen: Vietnam



Okonomiyaki brochetas

お好み焼きスティック
Código 202004 450 gr.
(15 Uds x 30 gr.)

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 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.



Eat Well, Live Well.

Aj
AJINOMOTO

AJINOMOTO
FROZEN FOODS

Gyoza ギョーザ

DIFERENTES COLORES
para identificar el sabor

**MUY FÁCIL DE
COCINAR & PREPARAR**



Gyozas de
verduras
Código 204444
30 pcs. (600 gr.)

Gyozas de Pollo
y verduras
Código 137720
30 pcs. (600 gr.)

Gyozas de
cerdo
Código 200708
30 pcs. (600 gr.)

GYOZA

¡IMPRESCINDIBLES EN SU MENÚ!



**UNA MASA
ELÁSTICA Y FINA**
que no se rompe al cocerla

CALIDAD CONSTANTE

MUY VERSÁTIL
Ideal como aperitivo, entrante,
comida o incluso postre!

Sugerencia de presentación

MARCA
Nº1
DE GYOZA
EN JAPÓN

Eat Well, Live Well.

Aj
AJINOMOTO

AJINOMOTO

**Chicken
Karaage** 若鶏から揚げ

**CON POLLO
TIERNO Y JUGOSO**



**MÚLTIPLES
USOS**

Bocaditos de pollo con
especies japonesas

チキン & 野菜餃子

Tori karaage
Código 137700

600 gr.

¡EXPERIENCIA JAPONESA

**AL SERVICIO DE LA AUTENTICIDAD
DE SU MENÚ!**



**REBOZADO SABROSO
Y CRUJIENTE**

**UNA RECETA
TÍPICAMENTE JAPONESA**

Sugerencia de presentación

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



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.



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.



Hagkao de marisco

海老蒸し餃子

Empanadillas de marisco

Código 201622 20 pcs. (500 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.



Xiao Long Bao - Bola rellena de carne (cerdo)

豚 小籠包

Código 204636 1 kg.



C/ Leopoldo Lugones nº 2 Polígono ind. Guadalhorce. 29004 Málaga



952 320 063



pedidos.malaga@cominport.com .19

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 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 de Wan tun

ワンタンの皮

Código 201133 200 gr.



Pasta Wan Tun 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 Gyoza

餃子の皮 グルテンフリー

Código 204227 22 hojas x 30



Gyozas 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.)



Gyozas de pollo pre-doradas "Hamamatsu"

焼き餃子 鶏

Código 202587 30 pcs. (570 gr.)



Gyozas 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.)



Gyozas de tofu y verduras

豆腐と野菜餃子

Código 202630 22 gr. x 30 ud.



Gyozas gamba y jengibre

海老生姜餃子

Código 201624 8 pcs. (240 gr.)



Gyozas 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.)

野菜餃子 電子レンジ対応

Código 204448 (590 gr.)



Gyozas "Ajinomoto" de langostinos para Microondas

エビ餃子 電子レンジ対応

Código 204449 (590 gr.)

GYOZAS / BAOS



Gyozas "Ajinomoto" de setas y edamame

きのこ&枝豆餃子
Código 204523 20 pcs. (400 gr.)



Gyozas Tori "Ajinomoto" de pollo

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" verduras verde

ほうれん草入り野菜餃子
Código 204444 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 rosa "Ajinomoto" de langostinos

エビ餃子
Código 201625 30 pcs. (600 gr.)



Gyozas "Ajinomoto" de manzana

りんご餃子
Código 200586 20 pcs. (400 gr.)



Gyoza yasai "Ajinomoto" de verduras

野菜餃子
Código 137481 30 pcs. (600 gr.)



Gyozas "Ajinomoto" de ternera y verduras

牛肉と野菜の餃子
Código 203783 30 pcs. (600 gr.)



little moons

HELADO MOCHI

helados
de otro
mundo



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 helado de chocolate blanco y caramelo
もちアイスクリーム
ホワイトチョコレート&キャラメル
Código 204468 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 helado de Lyche y Frambuesa
もちアイスクリーム ライチ & ラズベリー
Código 204589 32 gr. x 6 ud.



MOCHI CREAM



Mochi Cream Té Verde

モチクリーム 抹茶

Código 202527 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 Choco & Banana

モチクリーム チョコ&バナナ

Código 202537 40 gr. x 6 ud.



Mochi Cream Yuzu

モチクリーム ゆず

Código 202248 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 Café

モチクリーム コーヒー

Código 202539 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 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 Piña & Coco

モチクリーム パイナップル&ココナッツ

Código 202532 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 Vainilla

モチクリーム バニラ

Código 202544 40 gr. x 6 ud.



Mochi Cream Chocolate Cream

モチクリーム チョコレート

Código 203729 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 "異" 丸大

豆醬油 濃口

Código 203730 720 ml.



Salsa de Soja doble fermentación

丸大豆醬油 二段熟成

Código 202491 300 ml.



Salsa de Soja

濃口醬油 (GMOフリー)

Koikuchi Shōyu

Formato BIB con grifo

Código 132050 18 L.

Código 132090 1 L.



Salsa de Soja baja en sal

減塩醬油 (GMOフリー)

Gen-en Shōyu

Formato BIB con grifo

Código 132110 18 L.

Código 201439 1 L.



Salsa soja

(arroz) "Shoda"

米醬油 (GMOフリー)

Código 204499 18 L.



Salsa de Soja

濃口醬油 (GMOフリー)

Koikuchi Shōyu

Código 202787 1,8 L.



Salsa de Soja

Dispensador 150 ml.

濃口醬油 (GMOフリー)

Koikuchi Shōyu

Código 132030 Normal

Gen-en Shōyu

Código 201526 Baja en sal



Shiro Shoyu Salsa soja blanca

白醬油

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

濃口醬油 (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

濃口醬油 (GMOフリー)

ミニパック

Código 180050 6,8 ml x 200 Pcs



Salsa de Soja Tamari

たまり醬油

Tamari Shoyu "Ichibiki"

Código 201795 300 ml.

Código 201441 1,8 L.



Salsa de Soja

濃口醬油 (GMOフリー)

Koikuchi Shōyu

Código 180570 500 ml.

KiWAMi.



Salsa de Soja "Kiwami"

醬油 "極"

Código 203364 18 L.

Salsa de Soja "Kiwami"

減塩醬油 (GMOフリー) "極"

Baja en sal

Código 202554 18 L.



Salsa de Soja sobres "Kiwami"

ミニ醬油 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 SENCILLO: ELABORAR VINAGRES Y CONDIMENTOS JAPONESES QUE DAN VIDA AL SABOR.

La creatividad pionera ha sido el corazón de la historia de Mizkan desde 1804. Nuestros inicios se remontan a nuestro fundador, un humilde fabricante de sake. Comenzó a producir vinagre a partir de los restos sobrantes de la elaboración de sake, creando sabores umami más ricos con una acidez suave que se equilibraba armoniosamente con el arroz para sushi y otros ingredientes culinarios. Aún hoy, tras 8 generaciones, la familia Nakano continúa elaborando ingredientes que representan los auténticos sabores japoneses.

JUNTO A TI, EL ARTE CONTINÚA.



DIPS



MARINADES



SUSHI



ESCANEA
PARA DESCUBRIR
MÁS.



mizkanTM
Bringing Flavour to LifeTM

二百二十

220
YEARS OF
JAPANESE
CRAFT

DANDO VIDA AL SABOR EN EL SUSHI



ARROZ DE SUSHI SAZONADO



SUSHI



POKE-BOWL

VINAGRES



Vinagre de arroz Shiragiku "Mizkan"
Código 135000 20 L.
Código 203862 1.8 L.

Vinagre elaborado con posos de sake



Vinagre Suehiro "Mizkan"
Código 135010 20 L.



Vinagre "Mizkan" Fuji
Código 204470 18 L.

CONDIMENTOS PARA SUSHI



Vinagre preparado para Sushi
"Mizkan"
Código 135091 18 L.

CONDIMENTO ESTILO MIRIN



Honteri Mirin "Mizkan"
Código 134051 18 L.
Código 203864 1.8 L.
Bajo contenido en alcohol



DESCUBRE NUESTRA GAMA COMPLETA DE INGREDIENTES

Mizkanchef.com @mizkan_chef_uk f Mizkan Chef UK

Source: INTAGE SCI (age 15-79) Mar 2023-Feb 2024. Monetary amount based on the value JPY of the categories (Category division is based on Mizkan guidelines)

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 Fu "Takara"

Sin Alcohol
タカラ みりん風
Código 134020 19 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 201530

1 kg.

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 201465

114 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 Teriyaki

照焼のたれ 業務用
Código 203577 1,25 kg.



Salsa Yakiniku con Sriracha

焼肉通り シラチャ風味
Código 201955 1,22 kg.



Ajiko Sazonador japonés

味 塩こしょう
Código 204590 225 gr.



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 小売用
Código 203578 180 gr.



Caldo para Ramen Paitan

豚骨風ラーメンスープ
Código 204155 1.18 kg.

GOOD TASTE MAKES YOU HAPPY!!



SALSAS



Aceite de sésamo 100%
純正 ごま油 (業務用タイプ)
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"
焼き肉のたれ シラチャ
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 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
ボケソース
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.

• 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.

Auténtica mayonesa
"hecha en Japón"



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



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 Tsuyu 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
Marutomo
Código 204447 2 kg.

NEW
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.

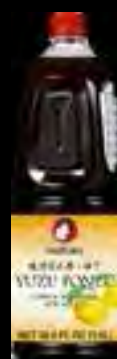
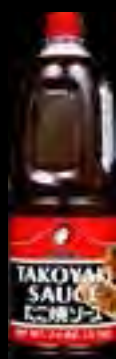
· PARA CARNES Y PESCADOS ·





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

味付けぼん酢
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.



Judía roja dulce

ゆであずき
Yude Azuki
Código 139020

1 kg.



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

Code 204006

1 kg.



Kimchi repollo "Wang"

白菜キムチ
Código 202443

410 gr.



Pasta de ciruela

ねり梅

Neri Ume
Código 201216

480 gr.



Ciruelas aliñadas

梅干し

Umeboshi japonés
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
Código 204423

500 gr.
500 gr.



Harina especial frituras

からあげ粉

Karaage Ko
Código 203432

Migas de tempura crujiente

天かす

Tenkasu
Código 204157

1 kg.



Almidón de patata

片栗粉

Katakuriko
Código 201237
Código 204246

1 kg.
25 kg.



Batata morada en polvo

紫芋パウダー

Código 203215

1 kg.



Papel de arroz

ライスペーパー

Código 201107
22 cm.

400 gr.

35 ud. aprox.



Pasta de arroz

切り餅

Kirimochi
Código 201264

1 kg.



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.
Code 202196 22,68 kg.



Arroz para Sushi premium "Kiwami"

寿司用米 "極"

Origen: Vietnam.
Grano corto cultivado en el norte de Vietnam siguiendo técnicas y control de calidad japonés. Excelente relación calidad precio.

Código 203127 20 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.



Quinoa roja

キヌア 赤

Código 202192

1 kg.



Arroz Fukumaru "Hanayagi"

日本米 ふくまる 華やぎ

Origen: Japón.

Código 204500

10 kg.



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.



Panko

グルテンフリーパン粉

Pan rallado estilo japonés

Código 203237

1 kg.



Panko "Kiwami"

パン粉 "極"

Pan rallado estilo japonés

Código 203300

10 kg.

Código 203310

1 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.



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

じゃんぱうどん
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 huevo 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

緑豆春雨
Código 204248 50g x 20 uds



Tallarines Wok n°2

中華麺 Wok 用
Código 201957 Caja 7 kg.



Tallarines de arroz

米麺
Código 201454 5mm 375 gr.



Ramen instantáneo Miso "Ajinomoto"

冷凍ラーメン 味噌
Código 204139 12 X 350 gr.



Chukasoba

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



Chukasoba Mie Asli

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



Yakisoba fresco

焼きそば麺 "極"
Origen: Japón
Código 201685 5 x 150 gr.
焼きそば麺
Origen: Taiwan
Código 201347 5 x 150 gr.



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 200570
130 gr. x 5 Ø 1,43 mm.



Tokyo Wavy Noodle

東京縮れ麺

1,35 min de cocción
Código 203529
141 gr. x 5 Ø 1,3 mm.



Temomi Noodle

手もみ麺

2,5 min de cocción
Código 202109 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 200786 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.



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.

Código 204420

500 gr.



Piel de yuzu 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

1 kg.

Código 204463

2,5 kg.



Hojas de arce japonés 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.

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.



Wasabi en pasta

練りわさび

Neri Wasabi
Código 202550

1 kg.



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.



C/ Leopoldo Lugones nº 2 Polígono ind. Guadalhorce. 29004 Málaga



952 320 063



pedidos.malaga@cominport.com .43





**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



**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



**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 Kosh
Código 201173 90 gr.



KINJIRUSHI WASABI

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
Código 204630 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.

NEW

NEW

SIN GLUTEN



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
かおる柚子
Condimento en polvo
Código 203860 12 gr.



Yuzu Koshō Aka (Rojo)
柚子こしょう 赤
Código 204497 80 gr.



Aceite guindilla con ajo frito
食べるラー油
Layu Taberu
Código 202206
Código 203303 110 gr. 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 40 gr.



Konbu Dashi
シマヤ だし昆布風味
Shimaya Dashi
Código 201359 1 kg.



Polvo de bonito seco ahumado
鰹出汁パック
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.



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

バームシュガー
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 Tugarashi
Código 201225

100 gr.



Tonburi

とんぶり
Caviar de tierra
Código 201197

300 gr.

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



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



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

Código 136090

Código 201390

200 gr.

500 gr.

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.

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.



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®

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.



Miso Blanco
"Marukome"

白みそ

Shiro miso
Código 203256

1 kg.

Miso Rojo
"Marukome"

赤みそ

Aka miso
Código 203257

1 kg.

Miso Blanco
"Marukome"

白みそ

Shiro miso
Código 203258

20 kg.

Miso Rojo
"Marukome"

赤みそ

Aka miso
Código 203259

20 kg.

Sopa instantánea

料亭の味 インスタント味噌汁

Sopa Miso wakame & tofu
Código 203464 8 unidades X
152 gr.

Nama Shio-Koji
"Marukome"

塩糀

Sopa Miso Shio Koji
Código 203465 500 gr.

CURRY

• 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.



Tasty curry "S&B"

とろけるカレー 辛ロ

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 甘ロ

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 辛ロ

Karakuchi picante

Código 203748

1 kg.



Golden curry «S&B»

ゴールデンカレー 辛ロ

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.

• 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.



Pasta de Curry Rojo Thai

タイカレーペースト レッド

Código 201456

1 kg.

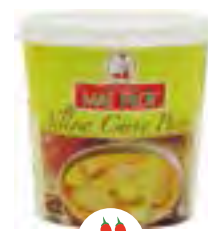


Pasta de Curry Verde Thai

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.

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.



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)
Code 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



NEW

Bebida de aloe vera sabor original

アロエドリンク
Código 204674 500 ml.



NEW

Bebida de aloe vera sabor sandia

アロエドリンク スイカ味
Código 204675 500 ml.



NEW

Bebida de aloe vera sabor mango

アロエドリンク マンゴー味
Código 204676 500 ml.

Mangajo

Allianza de sabores.

Té verde fresco e ingredientes 100% naturales hacen la combinación perfecta entre Mangajo, poké o sushi.



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.

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.



Oishi Ocha

緑茶 缶

Té verde en lata

Código 201224

340 gr.



Infusión de cebada

麦茶

Mugi Cha

Código 201218 10 gr. x 52 bolsitas



Nama Cha Té verde

生茶

Código 201739

525 ml.



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	Ingredientes		
		Arroz, Koji de arroz	Arroz, Koji de arroz, alcohol destilado
	50% α. destilado	Junmai Daiginjo 純米大吟醸	Daiginjo 大吟醸
	60% α. destilado	Junmai Ginjo 純米吟醸	Ginjo 吟醸
	70% α. destilado	Junmai 純米	Honjozo 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.



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 Yamadan-
ishiki" 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 con-
densado por no ser filtrado.

JAPANESE SPARKLING SAKE
松竹梅白壁蔵 零 MIO
SHOCHIKUBAI SHIRAKABEGURA



**"MIO" Sparkling Sake
Shirakabegura**

松竹梅白壁蔵〈滯〉

Código 200612
150ml
Alcohol 5%

Código 160590
300ml
Alcohol 5%

Código 201775
750ml
Alcohol 5%



**Shirakabegura
"Kimoto Ginjo"**

松竹梅「白壁蔵」〈生酛吟醸〉

Código 201008
640ml
Alcohol 15.5%

Sake Ginjo para tomar frío, elaborado
con el método tradicional de Sake,
"Método de Kimoto" utilizando hábil-
mente 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」〈生酛純米〉

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.

JAPANESE SPARKLING SAKE
松竹梅白壁蔵 零 MIO CLEAR
SHOCHIKUBAI SHIRAKABEGURA



**"MIO CLEAR" Sparkling Sake
Shirakabegura**

松竹梅白壁蔵〈滯〉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. Espe-
cialmente destinado a los nuevos amantes
del Sake.

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

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

720 ml.



Ninki Ichi Sparkling

人気ー 瓶内発行スパークリ
ング純米吟醸
Junmai Ginjo.
Alcohol 7°
Código 201754

300 ml.



Ninki Ichi Junmai Genshu

人気ー 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 零酒
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
Código 161030

300 ml.
720 ml.



NEW

SAKE Nakamoto "Prince Nagaya"

長屋王 純米
Alcohol 18° vol.
Código 204620

720 ml.



NEW

Eikun Honjozo

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

180 ml.





SAKE



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.



Kasen Sho Chiku Bai Baisho Zukuri

佳撰松竹梅「焙炒造り」
Sorprendentemente fuerte y
seco. Exclusivo método de
tostado. Limpio y fácil de
beber. Es aún más delicioso
degustado frío (5~15°C).
Alcohol 14°
Código 203670 1,8 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 160170 300 ml.
Código 160160 1,8 L.



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.



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.

<http://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.

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



Kagatobi Junmai Daiginjo

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

720 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.

KU RO OBI 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 720 ml.
Código 201320 300 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

純米本味醃 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.



SAKE / LICORES



Licor de Yuzu

寶 京都産ゆずのお酒
「京都ゆず」

Alcohol 12°
Código 203554

700 ml.

Licor de fresa

寶 福岡産いちごのお酒
「福岡あまおう」

Alcohol 12°
Código 203555

700 ml.

Licor de melocotón

寶 山梨産桃のお酒
「山梨白桃」

Alcohol 12°
Código 203553

700 ml.

Furano licor melón

寶 北海道産メロンのお酒
「富良野メロン」

Alcohol 12°
Código 203086

700 ml.



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

にがりゆず酒

Alcohol 6°
Código 204328

300 ml.



UMESHU Tsukuba Yama

筑波山の梅酒

Alcohol 8°
Código 204329

300 ml.



Vino de ciruela

タカラ プラムワイン

Takara Plum.
Alcohol 10°
Código 160230
Código 160240

750 ml.
5 L.

El Umeshu es un licor de ciruela del Japón. Servido solo, con hielos (rocky, 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.

OTRAS BEBIDAS ALCOHÓLICAS



Melocotón de Yamanashi

寶 NIPPON CHU-HI

「日本の農園から」山梨産もも

Chu-Hai. Alcohol 4° vol.
Código 203560

350 ml.



Yuzu de Kochi

寶 NIPPON CHU-HI

「日本の農園から」高知産ゆず

Chu-Hai. Alcohol 4° vol.
Código 203561

350 ml.



Manzana de Aomori

寶 NIPPON CHU-HI

「日本の農園から」青森産りんご

Chu-Hai. Alcohol 4° vol.
Código 203562

350 ml.



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.

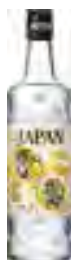
SHOCHU / DESTILADOS

焼酎

El Shochu es una bebida alcohólica muy similar al 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

本格麦焼酎「隠し蔵」

25° Alcohol

Código 201332

720 ml.



Shochu Hamada

本格芋焼酎「海童祝の赤」

"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.

25° Alcohol

Código 201331

720 ml.

Código 201733

300 ml.



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.



C/ Leopoldo Lugones nº 2 Polígono ind. Guadalhorce. 29004 Málaga



952 320 063



pedidos.malaga@cominport.com .63

KIRIN ICHIBAN

Japanese premium beer



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".



200022 COEDO 瑠璃 -Ruri-

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.



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.



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.

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.

CERVEZAS



Cerveza Asahi

アサヒビール

Alcohol 5,2° vol.

Código 202199 330 ml. x 24



Cerveza Asahi

アサヒビール

Alcohol 5,2° vol.

Código 202198 500 ml. x 20



Cerveza Echigo Tostada

エチゴビール スタウト

Stout

Origen: Japón

Alcohol 7° vol.

Código 201182 330 ml.



Koshihikari

こしひかり越後ビール

Origen: Japón

Alcohol 5° vol.

Código 201181 500 ml.



Cerveza Coedo Kyara

COEDOビール 伽羅 -Kyara-

Origen: Japón

Alcohol 5,5° vol.

Código 200207 333 ml.



Cerveza Coedo Ruri

COEDO 瑠璃 -Ruri-

Origen: Japón

Alcohol 5° vol.

Código 200022 333 ml.



Cerveza Coedo Beniaka

COEDO 紅赤 -Beniaka-

Origen: Japón

Alcohol 7° vol.

Código 200021 333 ml.



Cerveza Coedo Shiro

COEDO 白 -Shiro-

Origen: Japón

Alcohol 5,5° vol.

Código 200023 333 ml.



Kirin Ichiban lata

キリン 一番搾り 缶

Alcohol 5° vol.

Código 160400 24 x 33 cl.



Kirin Ichiban lata

キリン 一番搾り 缶

Alcohol 5° vol.

Código 201639 50 cl.



Barril de acero inoxidable

キリン 一番搾り ドラフト

Alcohol 5° vol.

Código 200712 30 L.



Kirin Ichiban botella

キリン 一番搾り

Alcohol 5° vol.

Código 160390 20 x 50 cl.



Kirin Free

キリンフリー

Alcohol 0° vol.

Código 204262 24 x 33 cl.



Kirin Ichiban botella

キリン 一番搾り

Alcohol 5° vol.

Código 160380 24 x 33 cl.

DISCOVER ASAHI SUPER "DRY"



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 gambas

えびせんべい

Código 201105

200 gr.



Aperitivo Japonés "Geisha Mix"

あられミックス

Mixed Arare
Código 204454

8 kg.



Snack Alga Nori condimentada

味付け海苔

Código 204475 4 gr. x 3



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

Código 201714

Grande

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



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

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.
50 uds.
Código 202103 7,7 cm.
50 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

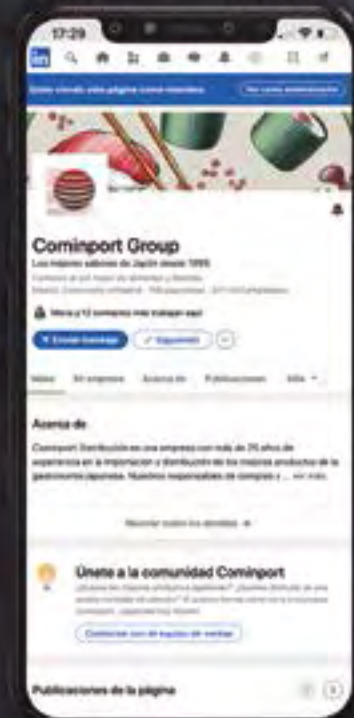
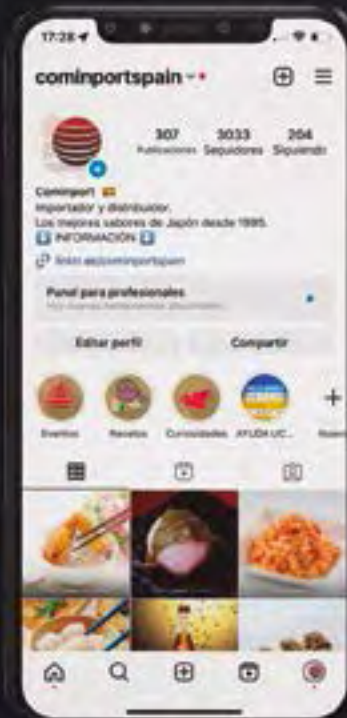
食品保鮮ペーパー
Especial pescado
Código 201102 1 paquete 2 rollos

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.



SÍGUENOS EN REDES SOCIALES

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



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.

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

Código 204703

5,4 L.

6,3 L.



Termo para conservar arroz Tiger

米専用保温ジャー

Origen: Japón

Código 152850

Código 152760

3,9 L.

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 201722

Código 201712

21 cm.

15 cm.



Hangiri de madera

はんぎり

Código 150630

Código 201300

Código 201301

Código 202717 Plástico 60 cm.

66 cm.

48 cm.

33 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.



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



Escamador

ウロコ取り

De metal

Código 201303

Código 201304

21 cm.

19 cm.



Espátula de madera

宮島工芸製作所 木製杓子

Para mezclar arroz

Código 201286

Código 201298

45 cm.

57 cm.



Espátula Shamoji

しゃもじ

Tyger

Código 203573

23,5 cm.



Papel para tempura

天ぷら敷紙

Código 201295

50 hojas



Red para arrozera

炊飯ネット

Código 201305

105 x 100 cm.



Mandolina japonesa

ベンリナー 野菜スライサー

Sin recogedor

Código 200320 320 x 100 mm.

Juego de 4 cuchillas de repuesto

Código 202555

Código 202555



Goma para arrozera

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.

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



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
(6 uds)



Cuenco kikkowan

亀甲碗
Negro Para Sopa
Código 201275



Cuchara de bambú

竹 レンゲ
Cuchara para Ramen
Código 201972 21 cm.



Hashioki posapalillos cerámica

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.



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

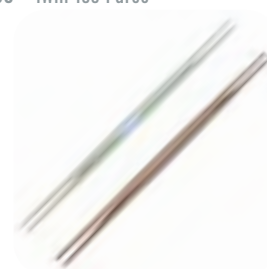


Palillos sin funda 24 cm

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 bambú con funda plástica cerrada

プラスチック袋入り割箸

Código 201686 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

Código 201694

Código 201119

12 cm.

15 cm.

18 cm.

1000 ud.



Brocheta pistola Bambú

鉄砲串

Teppo Gushi

Código 201120

Código 201696

Código 201697

12 cm.

15 cm.

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

Código 201824

100 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)

RPET Sushi Yoki 1

寿司容器 黒 1合

Tamaño normal - Negro

Código 204213 (A-02)

50 piezas (185 x 129 mm)



Sushi Oke P-14

寿司桶

45 x 310 mm

Código 201489

25 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)

RPET Sushi Yoki 2

寿司容器 黒 2合

Tamaño grande - Negro

Código 204211 (A-07)

50 piezas (230 x 155 mm)

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)



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 0.2

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 黒 4合

Tamaño gigante - Negro

Código 204216 (A-10)

50 piezas (265 x 265 mm)

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.



Envase Mochi 2 pzas

デザートケース モチ2個用

Tamaño especial - Negro

Código 201834 50 pcs.



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



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 rPET TAKE AWAY



A02 - 185 x 120 x 20 mm

リサイクル寿司容器

Caja: 616 piezas

Código 203624 Base
Código 203625 Tapa



A03 - 213 x 134 x 20 mm

リサイクル寿司容器

Caja: 540 piezas

Código 203626 Base
Código 203627 Tapa



A06 - 217 x 87 x 20 mm

リサイクル寿司容器

Caja: 720 piezas

Código 203630 Base
Código 203631 Tapa



A07 - 224 x 150 x 20 mm

リサイクル寿司容器

Caja: 432 piezas

Código 203632 Base
Código 203633 Tapa



A09 - 136 x 80 x 20 mm

リサイクル寿司容器

Caja: 1350 piezas

Código 203634 Base
Código 203635 Tapa



A01 - 166 x 115 x 20 mm

リサイクル寿司容器

Caja: 720 piezas

Código 203622 Base
Código 203623 Tapa



A05 - 171 x 91 x 20 mm

リサイクル寿司容器

Caja: 810 piezas

Código 203628 Base
Código 203629 Tapa



• TRANSICIÓN A LA ECONOMÍA CIRCULAR •

Una estrategia ecosostenible:

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).



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 box negro (carton)

エコボックス 黒

Código 203227

Código 203229 Tapas PR03 - F

50 ud. (150 x 105 x 25 mm)



Eco box kraft (carton)

エコボックス クラフト

Código 203228

Código 203229 Tapas PR03 - F

50 ud. (150 x 105 x 25 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 box negro (carton)

エコボックス 黒

Código 203223

Código 203226 Tapas PR02 - F

50 ud. (215 x 77 x 25 mm)

Eco box kraft (carton)

エコボックス クラフト

Código 203224

Código 203226 Tapas PR02 - F

50 ud. (215 x 77 x 25 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 box negro (carton)

エコボックス 黒

Código 203230

Código 203232 Tapas PR05 - F

50 ud. (175 x 120 x 25 mm)

Eco box kraft (carton)

エコボックス クラフト

Código 203231

Código 203232 Tapas PR05 - F

50 ud. (175 x 120 x 25 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 box negro (carton)

エコボックス 黒

Código 203234 PR07 - 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 203235 Tapas PR07 - F

50 ud. (205 x 128 x 25 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 kraft (carton)

エコボックス クラフト

Código 203236

Código 203238 Tapas PR09 - 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 TAKE AWAY



NEW

**Bandeja Kraft 16,6x11,5cm
PH-03 (Base)**

Código 204542 50 uds.

**Bandeja Kraft 16,6x11,5cm
PH-03 (Tapa)**

Código 204543 50 uds.



NEW

**Bandeja Kraft 18,5x13cm
PH-05 (Base)**

Código 204544 50 uds.

**Bandeja Kraft 18,5x13cm
PH-05 (Tapa)**

Código 204545 50 uds.



NEW

**Bandeja Kraft 22x9cm
PH-02 (Base)**

Código 204540 50 uds.

**Bandeja Kraft 22x9cm
PH-02 (Tapa)**

Código 204541 50 uds.



NEW

**Bandeja Kraft 16x9cm
PH-01 (Base)**

Código 204538 50 uds.

**Bandeja Kraft 16x9cm
PH-01 (Tapa)**

Código 204539 50 uds.



NEW

**Bandeja Kraft 31,4x31,4cm
PH-36 (Base)**

Código 204552 50 uds.

**Bandeja Kraft 31,4x31,4cm
PH-36 (Tapa)**

Código 204553 50 uds.



NEW

**Bandeja Kraft 26x26cm
PH-11 (Base)**

Código 204550 50 uds.

**Bandeja Kraft 26x26cm
PH-11 (Tapa)**

Código 204551 50 uds.



NEW

**Bandeja Kraft 24x15,3cm
PH-09 (Base)**

Código 204548 50 uds.

**Bandeja Kraft 24x15,3cm
PH-09 (Tapa)**

Código 204549 50 uds.



NEW

**Bandeja Kraft 22x14cm
PH-07 (Base)**

Código 204546 50 uds.

**Bandeja Kraft 22x14cm
PH-07 (Tapa)**

Código 204547 50 uds.



NEW

**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

This image shows a blank sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.

 Producto congelado
 Sin gluten
 Producto fresco
 Producto vegano
 Producto para microondas
 Novedad
 Producto kosher
 Producto halal
 Producto reciclado
 Super frozen
 Tipos de picante



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
Ctra. Madrid km.4
Nave 17 a 20 Mercalicante
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



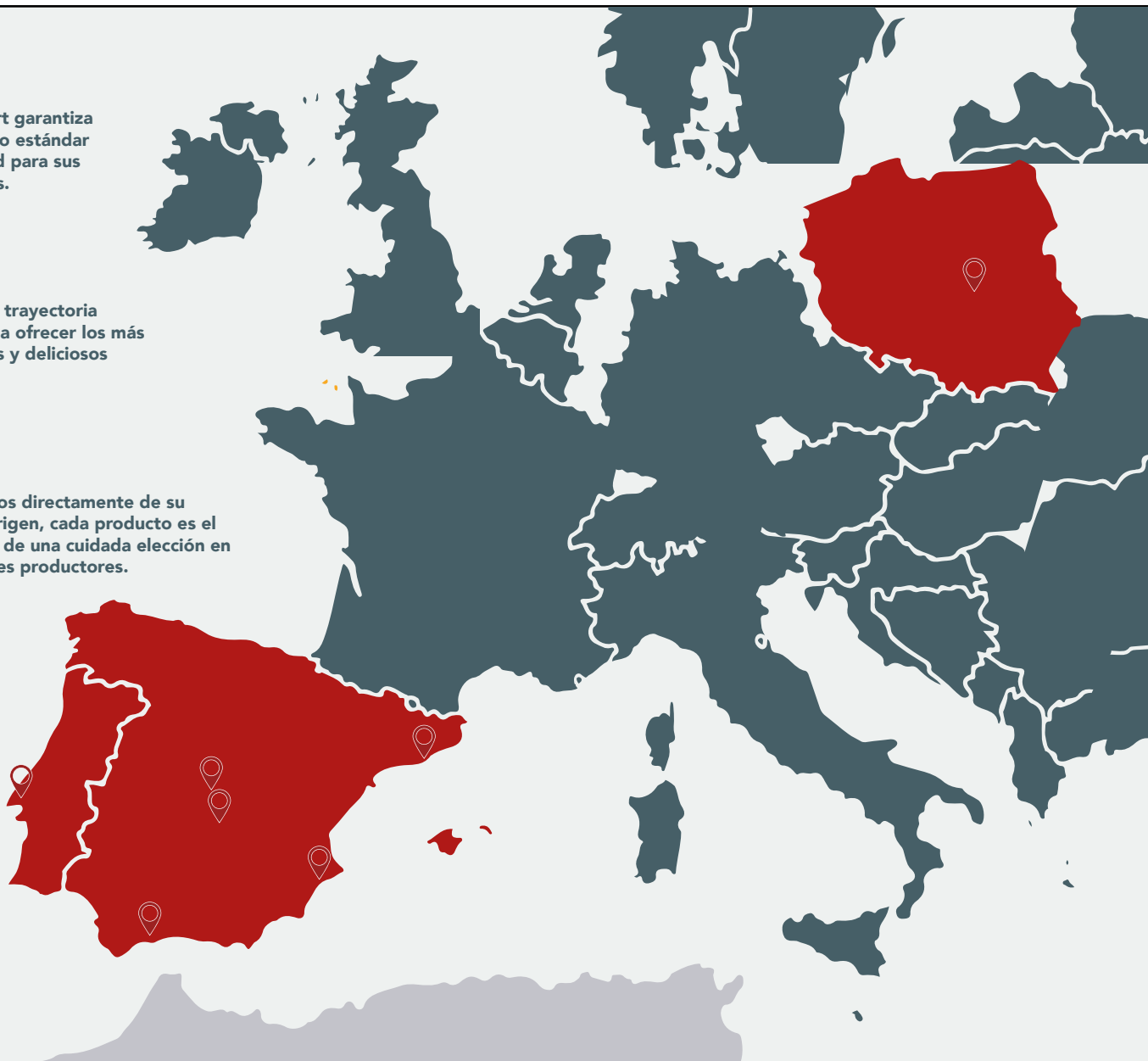
Cominport garantiza el más alto estándar de calidad para sus productos.



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 JAPÓN DESDE 1995



Cominport®
NAJLEPSZE SMAKI JAPONII OD 1995 ROKU



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