

- 匠が創る日本の味 -



GAMME ARTISANALE  
PRODUITS JAPONAIS



TRANSGOURMET



# JEAN BEGUIN

Fondateur d'Umami  
Recherche et import de produits  
artisanaux Japonais.

La passion du japon

« Je suis un passionné de cuisine depuis mon plus jeune âge. Ma grand-mère était une des premières maîtres d'Ikebana à Paris. Tous les mercredis de sept à dix ans, j'allais suivre ses cours et réaliser ma composition florale, et c'est très certainement elle qui m'a transmis une fibre pour le Japon.

Petit à petit, les produits japonais se sont invités dans ma cuisine du quotidien.

J'aime particulièrement le goût du dashi, le shoyu (sauce soja) et je suis aussi un amateur de thé vert. Mais ce qui me motive avant tout pour cuisiner c'est le produit, sa qualité, son histoire et son producteur.

Umami est né ainsi, par passion en 2014.

Le Japon regorge de terroirs et d'artisans qui défendent leurs savoir-faire et leurs produits régionaux. Il y a aussi de très nombreux produits culturels et typiques du Japon comme le thé vert ou les produits fermentés. J'ai eu envie de faire partager ces produits que j'affectionne et montrer aux professionnels des métiers de bouche comme aux particuliers qu'en plus d'être sains et savoureux les produits japonais s'intègrent très facilement à la cuisine du quotidien. Je sillonne le Japon 3 à 4 fois par an pour trouver de nouveaux produits et établir des liens avec nos producteurs. Nous mettons un point d'honneur à travailler, directement, sans intermédiaire, avec de tous petits producteurs nichés au quatre coins du Japon comme avec des sociétés plus établies. Il est très important pour nous de comprendre et de faire comprendre aux chefs de la restauration comment les produits sont réalisés. C'est cette exigence sans concession, cette connaissance pointue du Japon et de ses merveilles culinaires que nous vous mettons à disposition, à travers notre partenariat avec Transgourmet. »



# PREFECTURES D'ORIGINE

de nos produits

1. SHIBANUMA
2. YAGISAWA SHOTEN
3. NAKAROKU
4. SENNARI
5. AGRI YAMAZAKI
6. MARUTAKA
7. OGAWA SEIMEN
8. TSURUMISO
9. HAMAOTOME
10. KASHIWAZAKI SEIKA
11. BANDO FOODS
12. SHINDO SHIGEHARU SHOTEN
13. WADAMAN
14. PRODUCTEUR DE THÉ
15. TAKETORA



- SAUCE SOJA-DASHI FUMÉE P.4
- SAUCE YUZU PONZU SHIBANUMA P.5
- SAUCE VIANDE YAKINIKU P.5
- DASHI BOUILLON CONCENTRÉ P.6
- SAUCE SOJA MOINS SALÉE P.6
- SAUCE SOJA TAMARI SANS GLUTEN P.7
- VINAIGRE DE RIZ DASHI P.7
- RIZ JAPONAIS FUKUMARU P.8
- FEUILLES DE NORI GRILLE PREMIUM P.8
- SOBA PREMIUM P.9
- PÂTE DE MISO BLANC P.10
- PANKO CHAPELURE JAPONAISE P.11
- AIL NOIR TÊTES D'AOMORI P.11
- JUS DE YUZU NON PASTEURISÉ P.12
- ECORCES DE YUZU CONFITES P.13
- PÂTE DE SÉSAME NOIR P.13
- THE MATCHA BIO EN POUDRE P.14
- POUDRE DE CHARBON VÉGÉTAL DE BAMBOU P.15





## SAUCE SOJA-DASHI FUMÉE

Bouteille de 500 ml  
Code : 206403  
DLUO : 18 mois

Ingredients : Sauce soja, assaisonnement fermenté de riz, sirop d'amidon modifié, extrait de bonite séchée, extrait de bonite, extrait de kombu, auxis séché, hydrolisat de protéines, vinaigre, alcool, exhausteur de goût (acides aminés), acidifiant, fumée liquide



La sauce soja-dashi fumée est particulière par son goût salé et fumé, très riche en umami. À la sauce soja traditionnelle a été ajouté du dashi. Elle est issue de la fermentation lente des graines de soja et de blé pendant au moins six mois. La fermentation a lieu dans des fûts en bois avec du sel et du ferment koji.

Le dashi c'est le bouillon considéré comme la base de la cuisine japonaise car c'est lui qui offre le plus de saveur umami. Il est constitué le plus souvent d'une combinaison d'algue kombu et de katsuobushi, des flocons de bonite séchée. Le dashi apporte profondeur et crée l'harmonie entre les autres ingrédients qu'il accompagne.

**Conservation :** A conserver dans un endroit sec et frais, à l'abri de la lumière.

**Utilisation :** Idéal pour accompagner du poisson, pour réaliser des sauces mais aussi pour parfumer des plats mijotés.

## 1. SHIBANUMA SOY SAUCE CO. LTD

M. Shibanuma, est la 18ème génération de Shibanuma depuis la création de l'entreprise pendant la période d'Edo en 1688. Depuis 330 ans, Shibanuma produit dans le département d'Ibaraki, au nord de Tokyo, de la sauce soja de manière traditionnelle.

Pour ce faire, elle utilise notamment des fûts en bois qui furent créés tout au long de son histoire. Ces fûts qui datent pour certains de plus d'une centaine d'années, accueillent une grande diversité de levures qui aident à la fermentation. Le bois permet également à l'air d'entrer et de ressortir aidant ainsi la levure à vivre et à se développer. Ce processus est très important car c'est lui qui permet à la sauce d'avoir un goût complexe et riche et donc qui permet à Shibanuma d'obtenir des sauces soja d'une qualité exceptionnelle.



Le terme yakiniku signifie viande grillée en japonais. C'est un plat traditionnel japonais, rappelant le barbecue coréen, qui s'est répandu au cours du XIX<sup>ème</sup> siècle. Cette sauce à base de sauce soja est très riche en épices. Elle contient notamment des baies de sansho (issues du frêne épineux). Cousines de celles du Sichuan, elles ont un parfum d'agrumes frais et citronné avec un fond épicé et subtilement poivré.

**Conservation :** A conserver dans un endroit sec et frais, à l'abri de la lumière, au réfrigérateur après ouverture.

**Utilisation :** Pour un yakiniku traditionnel, mariner les viandes ou légumes dans la sauce yakiniku avant la cuisson. Légèrement sucrée, cette sauce saura sublimer vos marinades, barbecues et planchas.



## SAUCE VIANDE YAKINIKU

Bouteille de 360 g  
Code : 206398  
DLUO : 18 mois

Ingredients : Sauce soja, mirin, oignon, vinaigre, pomme, ail, extrait de poulet, sel, poivre japonais sansho, poivre blanc, poivre noir, poivre rouge, exhausteur de goût (acides aminés), épaississant (gomme xanthane).

## SAUCE YUZU PONZU SHIBANUMA

Bouteille de 300 ml  
Code : 206402  
DLUO : 18 mois

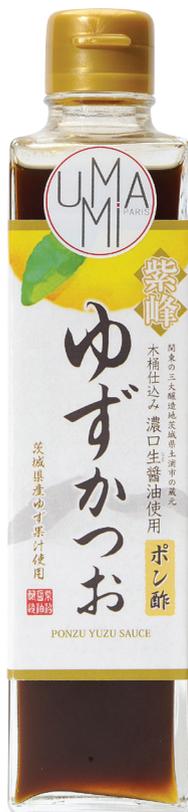
Ingredients: Sauce soja, sirop de glucose-fructose, vinaigre, jus de yuzu, extrait de bonite séchée, extrait de levure, jus de citron, exhausteur de goût (acides aminés).



Le ponzu est une sauce très appréciée et très répandue au Japon. Il combine la sauce soja, le dashi (bouillon traditionnel japonais), un agrume japonais et souvent un peu de vinaigre ou du mirin, un saké doux et sucré. Le ponzu Shibanuma contient du jus de yuzu. Cet agrume japonais, à l'arôme complexe entre la mandarine et le cédrat, est bien plus subtil que le citron auquel il est bien souvent comparé. Il possède un exceptionnel équilibre entre douceur, acidité et notes salées.

**Conservation :** A conserver dans un endroit sec et frais, à l'abri de la lumière, au réfrigérateur après ouverture.

**Utilisation :** Très apprécié pour son goût à la fois frais, profond et riche en umami, le ponzu est traditionnellement utilisé comme sauce d'accompagnement des plats du type brochettes ou sashimis, en assaisonnement de salades ou encore dans les nabe et shabushabu, les fondues japonaises. Facile à utiliser, il accompagnera parfaitement les sauces salade, noix de Saint-Jacques crues, poissons blancs, légumes et viandes grasses.





## 2. YAGISAWA SHOTEN

Yagisawa, fondée en 1807 dans le département d'Iwate, produit depuis plus de deux siècles des sauces soja, miso, dashi et autres types de produits de façon artisanale.

Lors du tsunami de 2011, le village de Rikuzentakata a presque entièrement été détruit et les installations de Yagisawa ont été complètement emportées. Après le cataclysme, grâce à la conviction de son dirigeant Michihiro Kono, neuvième génération de la famille fondatrice, Yagisawa a continué de produire en utilisant les usines d'autres sociétés. Grâce au crossfunding, elle a entamé la reconstruction de ses locaux, puis a recommencé à produire en février 2013.

### DASHI BOUILLON CONCENTRÉ

Bouteille de 360 ml  
Code : 206949  
DLUO : 18 mois

Ingredients : Assaisonnement fermenté de blé, dashi de bonite séchée, mirin, sel, sucre, vinaigre de riz, bonite séchée, exocet grillé, bonite séchée, maturée, kombu.



Le secret de la cuisine traditionnelle japonaise réside principalement dans le dashi qui constitue l'essence de l'umami. C'est un bouillon de poisson produit à partir de katsuobushi et d'algue kombu. La katsuobushi est un ingrédient indispensable de la cuisine traditionnelle japonaise. On l'obtient après avoir mijoté, fumé et séché de la bonite. Historiquement les premiers écrits mentionnant la katsuobushi se trouvent dans le Kojiki (Chronique des faits anciens), le plus vieil écrit japonais.

**Conservation :** A conserver dans un endroit sec et frais, à l'abri de la lumière, au réfrigérateur après ouverture.

**Utilisation :** Ce dashi, sous forme liquide et réalisé de manière artisanale et naturelle, a la particularité d'être très concentré. C'est une base pour celui qui souhaite explorer les goûts japonais. Une dilution de 1 pour 17 volumes. Réalisez des soupes, des bouillons clairs, des sauces et sera délicieux dans la cuisson du riz ou des pâtes.



### SAUCE SOJA MOINS SALÉE

Bouteille de 1800 ml  
Code : 206421  
DLUO : 24 mois

Ingredients : Soja dégraissé, blé, sel, sirop de glucose-fructose, soja, alcool.

La sauce soja est issue de la fermentation des graines de soja, de blé et de sel. Celle-ci est une gennen shoyu: une sauce soja réduite en sel. Cette sauce soja artisanale et naturelle a été produite à partir de soja dégraissé ce qui permet une fermentation plus rapide. Elle a été produite avec une quantité de sel réduite afin de convenir à une alimentation moins riche en sel.

**Conservation :** A conserver dans un endroit sec et frais, à l'abri de la lumière, au réfrigérateur après ouverture.

**Utilisation :** Son goût équilibré permettra un usage au quotidien aussi bien dans vos cuissons qu'en assaisonnement (plats mijotés, poulets rôtis, sauces salade, crudités...)



## SAUCE SOJA TAMARI SANS GLUTEN

Bouteille de 1800 ml  
Code : 218063  
DLUO : 18 mois  
Ingredients: Soja, eau,  
sel, alcool

La sauce tamari fait partie de la famille des sauces soja. Originnaire de la préfecture de Nagoya, cette sauce soja tire son nom tamari (accumulé en japonais) du fait qu'elle est très épaisse et foncée. C'est une sauce soja qui contient peu, voir pas du tout, de blé d'où son goût plus fort. Initialement, la tamari était le liquide produit lors de la fermentation du miso. La sauce tamari de Nakaroku n'est issue que de l'unique fermentation du soja, sans ajout de blé. Elle est idéale pour ceux qui suivent un régime sans gluten. Cette sauce a un goût profond, plus brut, avec une vraie dominante de soja, non adoucie par le blé. Elle est également moins salée que les sauces soja classiques.

**Conservation :** Conserver dans un endroit sec et frais, à l'abri de la lumière. Consommer dans les 12 mois après ouverture.

**Utilisation :** Traditionnellement, elle s'utilise avec sushis et sashimis ou en touche finale sur les plats mais elle saura s'intégrer à votre cuisine du quotidien aussi bien dans vos cuissons qu'en assaisonnement (plats mijotés, poulets rôtis, sauces de salades, crudités, etc.).



## VINAIGRE DE RIZ DASHI

Bouteille de 180 ml  
Code : 206420  
DLUO : 24 mois

Ingredients: Vinaigre de riz pur, sauce soja, vinaigre de pomme, sucre, mirin, kombu (rishiri), bonite séchée (makurazaki), sel (contient du soja, du blé).

Ce vinaigre s'appelle également sanbaizu. C'est un mélange de vinaigre de riz, de sauce soja, de sucre et souvent de mirin, un saké doux et sucré. Celui-ci a la particularité de contenir également du dashi et du kombu. Il a un goût très doux et fruité, apporté par le vinaigre de pomme qui y a été mélangé. Sennari fait fermenter du riz bio cuit avec de l'eau souterraine très pure et des kojis (des champignons). A partir de la pâte ainsi obtenue on obtient du saké (alcool de riz). En effet, la fermentation permet la transformation de l'amidon en sucre puis du sucre en alcool. Sennari y ajoute sa levure spéciale et après fermentation acétique, le saké se transforme en vinaigre.

**Conservation :** A conserver dans un endroit frais et sec, à l'abri de la lumière, au réfrigérateur après ouverture.

**Utilisation :** Il est traditionnellement utilisé dans le riz pour sushi et avec les produits de la mer (crustacés, cornets, algues) cependant il se mariera également très bien avec les légumes et même pour assaisonner les sauces salade.



## 3. NAKAROKU

Nakaroku est un producteur de sauce soja et tamari crée en 1920 qui a reçu de nombreux prix lors de concours nationaux. Nakaroku allie technique traditionnelle et modernité pour produire ses sauces. Depuis sa fondation, Nakaroku s'évertue à faire vivre la tradition grâce à la transmission de son savoir faire (développement des levures en fonction des saisons, création du goût et de l'odeur, ou encore observation de la fermentation). Elle jouit d'une réputation bien établie dans ce secteur concurrentiel.



## 4. SENNARI

Situé à 20km au nord de Hiroshima, Sennari est un producteur de vinaigres. Tenant particulièrement à la qualité de ses matières premières il a longtemps cherché l'eau naturelle idéale pour ses vinaigres. En 1996, il trouva l'endroit idéal, à proximité d'une source d'eau souterraine d'une qualité exceptionnelle, et y déplaça son usine. Sennari utilise de plus du riz BIO qui se marie parfaitement avec ses levures secrètes, utilisées depuis des générations.



## 5. AGRI YAMAZAKI

«Créer de la terre, créer de l'humain», tel est la devise d'Agri Yamazaki depuis sa création en 1996. Soucieux de l'environnement Agri Yamazaki a mis en place une agriculture biologique qui lui a valu plusieurs prix notamment celui du Ministère de l'Agriculture, des Forêts et de la Pêche en 1999 et en 2009. Avec l'idée de rendre à la rizière ce qu'elle lui a donné, Agri Yamazaki resème le son de son riz après la récolte et bénéficie ainsi d'un engrais naturel et biologique.



## 6. MARUTAKA

Marutaka, basée à Hiroshima, est spécialisée dans la production d'algues nori et produits dérivés. Marutaka produit des nori de grande qualité particulièrement craquantes et très fines qui se brisent facilement et peuvent même se déguster comme chips. Elles sont plus vertes que les nori utilisées dans l'industrie alimentaire qui sont généralement plus noires, absorbent moins facilement l'humidité et sont plus élastiques.



## RIZ JAPONAIS FUKUMARU

Sachet de 1 kg  
Code : 206947  
DLUO : non  
Ingredients: Riz

Le riz Fukumaru est une nouvelle espèce de riz développée dans la préfecture d'Ibaraki. Il a la particularité d'avoir des grains plus gros que les autres types de riz. Ses grains sont très riches en eau ce qui en fait un riz léger et fin en bouche.

**Conservation :** A conserver dans un endroit sec.

**Utilisation :** C'est un riz qui est n'est pas uniquement adapté à la cuisine japonaise et à la cuisine asiatique en général mais qui se marie également très bien à la cuisine occidentale.

Avec des plats en sauces du type curry ou blanquette, des plats mijotés mais aussi en accompagnement de grillades par exemple. Le riz est aussi adapté pour faire les sushis et makis.

Pour préparer un délicieux riz japonais, rincez plusieurs fois le riz en le frottant entre vos mains jusqu'à ce que l'eau soit bien claire. Mettez le riz dans votre cuiseur à riz et ajoutez-y 1,2 volume d'eau pour 1 volume de riz sec. Après la cuisson, maintenez au chaud 10 minutes puis aérez bien en mélangeant le riz délicatement. Comptez 75 g de riz sec / pers.



## FEUILLES DE NORI GRILLE PREMIUM

Sachet de 0,001 kg -  
10 feuilles  
Code : 206951  
DLUO : 15 mois  
Ingredients: Nori séché 100%

Ce sont des feuilles de nori carrées de 21 cm par 19 cm. Le nori désigne des algues rouges comestibles qui séchées perdent leur couleur rouge et deviennent noires ou vertes. Elles sont beaucoup utilisées dans la cuisine japonaise et leur culture remonte à l'époque d'Edo (XVIème-XVIIIème siècles). L'algue nori est très riche en vitamines, minéraux et surtout en protéines (de l'ordre de 50 % de la matière sèche).

**Conservation :** A conserver à l'abri de l'humidité. Consommer rapidement après ouverture.

**Utilisation :** Très craquantes ces feuilles de nori grillé de qualité supérieure sont spécialement conçues comme de savoureuses enveloppes pour les temaki-sushis et de sushis makis. Pour les mettre à la bonne taille, employez des ciseaux. Placez la garniture (riz, poisson, légumes) sur le côté mat et rugueux.



Les sobas sont des nouilles de sarrasin qui font partie des pâtes les plus consommées au Japon. Les sobas sont des pâtes réalisées avec de la farine de sarrasin mélangée à de l'eau et coupées en fines lamelles. On les cuit dans l'eau chaude.

La culture du sarrasin est pratiquée au Japon depuis les temps les plus anciens. C'est à partir du XII<sup>ème</sup> siècle que la farine de sarrasin fit son apparition dans le pays avec l'introduction du moulin à vent importé de Chine. Cependant étant plus complexes à confectionner, les pâtes de sarrasin n'apparurent qu'à l'époque Edo entre le XVI<sup>ème</sup> et le XIX<sup>ème</sup> siècle.

Ogawa Seimen produit ses sobas en utilisant exclusivement de la farine de sarrasin originaire du Japon et qui a été moulue avec une meule en pierre afin de conserver tout son goût. Elle n'utilise que peu de sel afin de ne pas détériorer les saveurs et accorde beaucoup de temps et de soin à l'étape de séchage en maintenant les conditions de température et d'humidité optimales nécessaires pour faire des sobas de qualité. C'est la raison pour laquelle les sobas fabriquées par Ogawa sont aussi savoureuses que des sobas fraîches.

**Conservation :** A conserver dans un endroit sec et frais à l'abri de la lumière. Consommer rapidement après ouverture.

**Utilisation :** Ces sobas peuvent se déguster chaudes ou froides. Faites les cuire dans un grand volume d'eau 6 à 7 minutes. Dégustez-les avec une sauce tsuyu à température ambiante ou dans un bouillon.



## SOBA PREMIUM

Portion de 150 g (x3)

Code : 206952

DLUO : 18 mois

Ingredients :

Farine de sarrasin, farine de blé, igname japonais, protéines de blé, sel.



## 7. OGAWA SEIMEN

La région de Yamagata est depuis longtemps reconnue au Japon pour son riz mais également pour les céréales dont sont issus les sobas et autres pâtes. Encore aujourd'hui, la tradition perdure et les invités sont toujours accueillis avec un plat de nouilles.

C'est dans cette région, à qui la tradition des pâtes tient particulièrement à coeur, qu'Ogawa Seimen produit ses pâtes depuis sa fondation à l'ère Meiji, en 1887. Cela fait donc près de 130 ans qu'Ogawa Seimen fabrique des pâtes sobas en privilégiant toujours la qualité et la saveur.



TRANSGOURMET



## 8. TSURUMISO

Depuis plus de 150 ans, Tsurumiso produit du miso dans la petite ville de Yanagawa dans le département de Fukuoka sur l'île de Kyushu. Les céréales utilisées pour la confection du miso proviennent également de la région.

Le siège historique de Tsurumiso, entreprise existant depuis 1870, borde l'une des branches du réseau de canaux qui traverse la ville. Tsurumiso fait perdurer le goût typique du miso japonais à travers sa gamme de miso traditionnels, mais a également développé une gamme de produits innovants: miso au yuzu, à l'ail, au sésame ou encore mayonnaise de miso.

Le miso est une pâte fermentée issue d'un mélange de céréales, le plus souvent le soja, l'orge et le riz, auquel on ajoute un agent de fermentation. Blanc, rouge, ou de couleur ocre il existe différentes couleurs de miso.



### PÂTE DE MISO BLANC

Boite de 500 g

Code : 206404

DLUO : 18 mois

Ingredients: Riz, soja, sel, sirop de glucose, alcool.

Le miso contient un grand nombre d'enzymes produites par la fermentation. Par conséquent, c'est une source parfaite de probiotiques naturels qui stimule la digestion. Riche en vitamines B12 et en protéines, c'est un très bon substitut de viande pour les personnes suivant un régime alimentaire végétarien et végétalien.

Tsurumiso travaille ses miso de la même manière depuis sa création. Lors de la fabrication, le double de levure est ajouté pour la quantité de céréale initiale. Grâce à son savoir faire, Tsurumiso contrôle la température et le temps propice au développement des bactéries qu'elle utilise et elle a su préserver une bactérie très ancienne qui participe au goût si particulier de ses miso. Ces derniers ont la particularité d'être moins salés, plus sucrés car il fermentent dans une région naturellement chaude. Le miso blanc est un miso qui a été fermenté moins longtemps et qui contient moins de sel que les autres. La couleur du shiro miso peut s'assombrir au fil du temps en raison du vieillissement naturel, mais cela ne modifie pas sa saveur douce, légèrement salée et très umami.

**Conservation :** A conserver dans un endroit sec et frais, à l'abri de la lumière. 3 mois au réfrigérateur après ouverture.

**Utilisation :** Il peut être utilisé non seulement comme base pour vos soupes mais également dans d'autres recettes en tant que condiment. Vous pouvez l'utiliser dans de nombreuses sauces, marinades, en purée de pommes de terre à la place du lait ou dans les soupes en remplacement de la crème.





## PANKO CHAPELURE JAPONAISE

Sachet de 200 g  
Code : 206399  
DLUO : 9 mois

Ingredients : Farine de blé,  
matière grasse, levure, sel,  
glucose, poudre de soja,  
agents levants, vitamine C

Le panko est un type de chapelure typiquement japonaise. Etymologiquement, «pan» signifie pain en portugais et «ko» signifie petits bouts en japonais. C'est donc du pain réduit en miettes. Hanaotome produit sa chapelure grâce à un procédé électrique qui lui donne cet aspect craquant au toucher. Le pain est positionné entre deux plaques métalliques entre lesquelles passe un courant électrique qui grille le pain. Par rapport à de la chapelure produite au four celle-ci a des flocons plus gros, plus croquants et légers qui se dressent lorsqu'on les frits tels des pétales de fleur. Le panko reste ainsi plus longtemps. Le panko retient moins l'huile que la chapelure européenne.

**Conservation :** A conserver dans un endroit frais et sec à l'abri de la lumière.

**Utilisation :** Au Japon, il est utilisé pour les mets frits comme: le porc pané (tonkatsu) ou les beignets (tempura). Utilisez cette chapelure pour tous vos plats panés pour y apporter légèreté et craquant.

## 9. HAMAOTOME

Depuis sa création en 1946 à l'ère Showa, Hanaotome a beaucoup évolué. A l'origine, produisant des nori assaisonnés elle s'est ensuite développée avec une ligne de produits autour du poisson séché et salé avant de devenir un producteur de produits alimentaires du quotidien plus variés. Elle a pour vocation d'offrir des produits sains qui apporteront de la joie à ses clients.



## AIL NOIR TÊTES D'AOMORI

Barquette de 150 g  
Code : 206401  
DLUO : 18 mois  
Ingredients: Ail.

L'ail noir est un produit naturel, sans additif ni conservateur. Les têtes d'ail sont mûrées entre 30 et 40 jours dans un lieu clos à une température de 50-60°C et à un degré d'humidité de 80-90%. Ce processus dit de «caramélisation lente» change la couleur de la gousse, élimine l'agressivité de l'ail frais et rend sa texture moelleuse, ressemblant à celle des fruits confits. Kashiwazaki Seika sélectionne rigoureusement les gousses destinées à l'ail noir et grâce à sa maîtrise des températures elle produit un ail noir particulièrement riche, et doux.

**Conservation :** A conserver dans un endroit frais et sec.

**Utilisation :** Il s'utilise en remplacement de l'ail. Sa saveur fruitée et douce rappelle celle de la réglisse et des pruneaux confits. Consommer tel quel ou émincé pour accompagner viandes, volailles et poissons. Il parfumerait les omelettes, le riz et les nouilles sautées.



## 10. KASHIWAZAKI SEIKA

Depuis sa création en 1991, dans le département d'Aomori dans la pointe nord de l'île Honshu (l'île principale du Japon), Kashiwazaki Seika cultive des légumes indispensables à une vie quotidienne saine. Ses produits phares sont l'ail, l'ail noir, le nagaimo (igname japonais) et la bardane. Les récompenses qu'elle a reçues pour son ail noir l'ont encouragée dans le développement de ce produit hors du commun.





## 11. BANDO FOODS

La société Bando Foods est une toute petite société familiale, basée dans le département de Tokushima (île de Shikoku), qui cultive à plus de 300m d'altitude les agrumes japonais yuzu, sudachi et yuko sur une surface de plus de 7700m<sup>2</sup>.

C'est une des seules sociétés au Japon à être certifiée biologique pour les agrumes japonais, depuis la culture des fruits jusqu'à leur mise en production.



Le yuzu est originaire du Japon et il aurait été introduit en Occident par les japonais installés aux Etats Unis qui le cultivaient dans leurs jardins. Mais c'est dans l'archipel nippon et plus particulièrement sur l'île de Shikoku que s'est développée la tradition du yuzu. Il est aujourd'hui très tendance et permet d'apporter subtilité aux plats. Le yuzu est de couleur jaune d'environ 100g avec une peau épaisse et irrégulière. Il a un parfum subtil et complexe entre la mandarine et le cédrat. Le yuzu ne contient que peu de jus, aussi le fruit frais est utilisé particulièrement pour ses zestes. Ce produit a la particularité de ne pas être pasteurisé. Il conserve ainsi toutes les propriétés et le goût des yuzus frais sans l'effort de les presser un à un.

**Conservation :** A conserver au réfrigérateur et consommer dans les 3 mois après ouverture.

**Utilisation :** Il s'utilisera en remplacement du citron aussi bien dans vos préparations salées que sucrées : salades de fruits, cocktails ou desserts glacés. Il s'intégrera à merveille à vos sauces pour accompagner poissons et fruits de mer.

### JUS DE YUZU NON PASTEURISÉ

Bouteille de 720 ml  
Code : 206400  
DLUO : 12 mois

Ingredients: Jus de yuzu bio (100%)





## 12. SHINDO SHIGEHARU SHOTEN

A ses débuts, cette société artisanale distribuait ses produits à vélo. A l'origine elle produisait de l'amanatto, une confiserie à base de haricot rouge, de gingembre et de châtaigne. Réadaptant son savoir faire elle s'est ensuite lancée dans la production d'écorces de fruits confites afin d'exploiter les peaux des agrumes de la région d'Ehime alors inutilisées. Encore aujourd'hui, la tradition est préservée et tout est effectué à la main.



## 13. WADAMAN

Depuis plus de 130 ans Wadaman tente de percer tous les secrets du sésame. Créée en 1883, l'entreprise ne cesse d'être fascinée par ces graines si petites mais renfermant tant de belles découvertes. Wadaman a pour vocation de faire découvrir au monde entier ce produit riche et sain en commençant par ses saveurs. Sésame noir, doré, blanc en pâte ou torréfié, Wadaman cherche à extraire toujours plus de plaisir de ces graines. Pour ce faire, Wadaman développe toujours plus de nouveaux produits uniques et elle compte aujourd'hui presque une centaine de produits autour du sésame.

- GAMME ARTISANALE PRODUITS JAPONAIS - 匠が創る日本の味 - 13

Le yuzu est originaire du Japon et il aurait été introduit en Occident par les japonais installés aux Etats Unis qui le cultivaient dans leurs jardins. Le yuzu est de couleur jaune d'environ 100g avec une peau épaisse et irrégulière. Il a un parfum subtil et complexe entre la mandarine et le cédrat. Le yuzu ne contient que peu de jus, aussi le fruit frais est utilisé plus particulièrement pour ses zestes.



### ECORCES DE YUZU CONFITES

Sachet de 1 kg  
Code : 206418  
DLUO : 12 mois  
Ingredients: Jus de yuzu bio (100%)

**Conservation :** A conserver dans un endroit sec et frais, à l'abri de la lumière.

**Utilisation :** Les écorces s'utilisent tant dans la cuisine salée que dans le dessert ou dessert glacé. Elles peuvent aussi être consommées comme une confiserie. Le sucre de ces écorces relève le parfum subtil du yuzu et enlève en grande partie l'amertume du zeste.

La particularité se cache dans sa saveur. Elle a une saveur douce avec des notes torréfiées et des notes d'arachide.



### PÂTE DE SÉSAME NOIR

Poche de 1 kg  
Code : 206948  
DLUO : 18 mois  
Ingredients: Sésame noir

**Conservation :** A conserver à température ambiante, à l'abri de la lumière.

**Utilisation :** Intégrez la pâte de sésame noir dans vos préparations salées telles que les marinades, les vinaigrettes ou les sauces pour vos viandes ou légumes. Elle peut également être diluée dans de la purée ou des veloutés. Cette pâte est aussi délicieuse dans les recettes sucrées pour les desserts.





## THE MATCHA BIO EN POUDRE

Sachet de 100 g

Code : 206396

DLUO : 24 mois

Ingredients: Thé vert biologique  
en poudre

Le matcha est un thé vert réduit en poudre très fine. Il est considéré comme un super aliment aux nombreux bienfaits. Les feuilles de thé ont été recouvertes, limitant ainsi la photosynthèse. Les feuilles deviennent très riches en théanine, en acides aminés et sont peu astringentes. Une fois cueillies, elles sont cuites à l'étuvée, séchées et réduites en poudre. Contrairement aux autres thés où l'on jette les feuilles une fois infusées, lorsqu'on consomme du matcha on ingère toute la feuille et donc tous ses bienfaits. Il est donc important de faire attention à l'origine des feuilles. Ce thé est 100% BIO. Il a une saveur d'herbe fraîche au goût très umami.

**Conservation :** A conserver dans un endroit sec à l'abri de la lumière.

**Utilisation :** Traditionnellement, le matcha s'infuse dans de l'eau chaude (2g pour 7cl d'eau à 80°C) et il est fouetté avec un fouet en bambou. Celui-ci est idéal pour la pâtisserie.



### 14.

Cette société basée à Uji (Kyoto) a été créée en 1978 mais son histoire remonte au XVIIème siècle, à l'époque d'Edo.

Les ancêtres du président actuel étaient des négociants en thé, intermédiaires entre les cultivateurs et les grossistes. Ce métier disparaissant, le président est devenu lui-même grossiste en achetant des récoltes de thé dans tout le Japon, directement auprès des cultivateurs de thés. Les thés sont tous biologiques et cultivés principalement à Uji, mais aussi dans l'île de Kyushu qui dispose de grands champs de thés.



## POUDRE DE CHARBON VEGETAL DE BAMBOU

Sachet de 50 g  
Code : 206950  
DLUO : non

Ingredients: Bambou Moso  
(Phyllostachys edulis)



L'utilisation du charbon végétal remonte à l'Antiquité. Ce remède naturel était déjà connu pour ses propriétés désintoxiquantes, contre les maux de ventre et d'estomac et ses agents naturels facilitant la digestion. A l'époque, il était même utilisé dans les hôpitaux. En vogue au Japon depuis des siècles le charbon de bois végétal était utilisé comme bois de chauffage car il ne dégageait pas de dioxyde de carbone et n'entraînait, de fait, pas de problèmes d'intoxication. De la plantation à la récolte aucun pesticide ou produit chimique n'est utilisé sur les bambous. La poudre peut donc être utilisée sans risque !

**Conservation :** A température ambiante, dans un endroit sec et à l'abri de la lumière.

**Utilisation :** Sans goût ni odeur, on utilise la poudre de charbon végétal actif en cuisine essentiellement pour son riche pouvoir colorant noir. Elle se mélange facilement à la farine et en plus d'apporter une couleur particulière elle facilite la digestion et vous fera bénéficier de toutes ses bonnes vertus. Utilisez la dans vos desserts.

## 15. TAKETORA

Taketora tire son nom des Bambou Tigre qu'elle cultive à Awa dans la préfecture de Kochi depuis 1894. Cette variété de bambou unique perd sa striure de fauve si caractéristique lorsqu'elle est cultivée ailleurs. Quatrième génération de Taketora, Monsieur Yamagishi continue de faire vivre la tradition japonaise du bambou et souhaite faire découvrir au monde les nombreuses possibilités qu'offre l'arbre à la croissance la plus rapide du monde: un outil rapide, solide, écologique et économique.

APPLICATION TRANSGOURMET DISPONIBLE SUR



**TRANSGOURMET**

Suivez l'actualité de Transgourmet sur [www.transgourmet.fr](http://www.transgourmet.fr)  
et sur les réseaux sociaux



**0 811 65 65 88** Service gratuit  
+ prix appel

Numéro national