

# **Product List**

# Productos en Vietnam

Nuestros principales productos se fabrican en nuestra propia fábrica de Takoyaki y Okonomiyaki como bocadillos tradicionales Japoneses y productos empanizados de pescado. Además contamos con empresas asociadas en Vietnam con un catado de "productos procesados con surimi de pescado", "productos procesados empanizados", "productos procesados de mariscos ". Utilizamos materias primas cuidadosamente seleccionadas y bajo la dirección de personal Japonés, fabricamos productos seguros y deliciosos.



## AKOYAKI Pastel de Trigo Congelado con Pulpo 30g

【Instrucciones del producto】 30g / 1 pieza

【Embalaje】 40 piezas / bolsa × 5 bolsas × 2 cajas

【Instrucciones de cocción】 Precaliente el aceite a 170~180 °C y fríalo congelado durante 3 minutos o hasta que se dore. También es posible cocinar con microondas.

【Características del producto】 Fabricamos especialmente con ingredientes caseros, hechos y horneados a mano en nuestra propia fábrica procesadora.



## CHIJIMI Pastel helado de Trigo con Pulpo 30g

【Instrucciones del producto】 30g / 1 pieza

【Embalaje】 40 piezas / bolsa × 10 bolsas

【Instrucciones de cocción】 Precaliente el aceite a 170~180 °C y fríalo congelado durante 3 minutos o hasta que se dore.

【Características del producto】 Okonomiyaki picante al estilo Coreano con pulpo y puerro. La textura es sólida incluso cuando se deja enfriar.



## CHIJIMI Pastel helado de Trigo con Pulpo y Calamar 30g

【Instrucciones del producto】 30g / 1 pieza

【Embalaje】 40 piezas / bolsa × 10 bolsas

【Instrucciones de cocción】 Precaliente el aceite a 170~180 °C y fríalo congelado durante 3 minutos o hasta que se dore.

【Características del producto】 Este es el okonomiyaki estilo Coreano con puerro, pulpo y calamar. Aumentamos el número de productos en cada bolsa para que el precio sea razonable.



## Hoki Fry empanizado congelado (pan rallado 50%)

【Instrucción del producto】 25g, 60g, 80g / 1 pieza

【Embalaje】 100 piezas x 4 cajas, 100 piezas x 2 cajas, 80 piezas x 2 cajas

【Instrucciones de cocción】 Precaliente el aceite a 170~180 °C y fríalo congelado.

【Características del producto】 Utilizamos materias primas frescas y procesamos en una sola pieza en lugar de laminar. Las migas de pan son cuidadosamente seleccionadas.



## Hoki Fry empanizado congelado (pan rallado 60%)



【Instrucciones del producto】 50 g, 60 g / 1 pieza

【Embalaje】 120 piezas x 2 cajas, 100 piezas x 2 cajas

【Instrucciones de cocción】 Precaliente el aceite a 170~180 °C y fríalo congelado.

【Características del producto】 Se ha aumentado la proporción de migas de pan para que sea más asequible. Las migas de pan crudo son de calidad especificado.



### Tara Shiromi del Sur empanizadas congeladas

【Instrucción del producto】 25g, 60g, 90g / 1 pieza

【Embalaje】 100 piezas x 4 cajas, 100 piezas x 2 cajas, 70 piezas x 2 cajas

【Instrucciones de cocción】 Precaliente el aceite a 170~180°C y fríalo congelado.

【Características del producto】 Utilizamos materias primas frescas y procesamos el producto de una sola pieza en lugar de laminar. Las migas de pan son cuidadosamente seleccionado.



### Brochetas de pescado al vapor congelado con palito de pulpo 70g

【Especificaciones del producto】 70g / 1 brocheta

【Embalaje】 10 brochetas / bolsa x 8 bolsas x 2 cajas

【Instrucciones de cocción】 Precaliente el aceite a 170~180 °C y fríalo congelado durante 3 minutos o hasta que se dore.

【Características del producto】 Adición de pulpo en la mezcla de surimi. Podemos disfrutar del sabor y textura firme.



### Brochetas de pastel de pescado congelado al vapor con verduras 70g

【Especificaciones del producto】 70g / 1 brocheta

【Embalaje】 10 brochetas / bolsa x 8 bolsas x 2 cajas

【Instrucciones de cocción】 Precaliente el aceite a 170~180 °C y fríalo congelado durante 3 minutos o hasta que se dore.

【Características del producto】 Adición de zanahoria, judías verdes, cebolla en la mezcla de surimi. Podemos disfrutar de su sabor y la suave textura del surimi.



### Brochetas de pastel de pescado al vapor congelado con queso 70g

【Especificaciones del producto】 70g / 1 brocheta

【Embalaje】 10 brochetas / bolsa x 8 bolsas x 2 cajas

【Instrucciones de cocción】 Precaliente el aceite a 170~180 °C y fríalo congelado durante 3 minutos o hasta que se dore.

【Características del producto】 Adición de queso en la mezcla de surimi, podemos disfrutar del sabor y textura firme.



### Brochetas de pastel de pescado al vapor congelado con Jengibre 70g

【Especificaciones del producto】 70g / 1 brocheta

【Embalaje】 10 brochetas / bolsa x 8 bolsas x 2 cajas

【Instrucciones de cocción】 Precaliente el aceite a 170~180 °C y fríalo congelado durante 3 minutos o hasta que se dore.

【Características del producto】 Adición de jengibre rojo en la mezcla de surimi podemos disfrutar del sabor del jengibre y textura firme.



#### Brochetas de pastel de pescado al vapor congelado Okonomiyaki 70g

【Especificaciones del producto】 70g / 1 brocheta

【Embalaje】 10 brochetas / bolsa × 8 bolsas × 2 cajas

【Instrucciones de cocción】 Precaliente el aceite a 170~180 °C y fríalo congelado durante 3 minutos o hasta que se dore.

【Características del producto】 Adición de pulpo, repollo, alga marina azul y jengibre rojo en la mezcla de surimi. Es un estilo okonomiyaki.



#### Brochetas de pastel de pescado al vapor congelado con Bardana 70g

【Especificaciones del producto】 70g / 1 brocheta

【Embalaje】 10 brochetas / bolsa × 8 bolsas × 2 cajas

【Instrucciones de cocción】 Precaliente el aceite a 170~180 °C y fríalo congelado durante 3 minutos o hasta que se dore.

【Características del producto】 Adición de bardana y zanahoria en la mezcla de surimi. Podemos disfrutar de su aroma y textura crispy.



#### Brochetas de pastel de pescado al vapor congelado con edamame y elote 70g

【Especificaciones del producto】 70g / 1 brocheta

【Embalaje】 10 brochetas / bolsa × 8 bolsas × 2 cajas

【Instrucciones de cocción】 Precaliente el aceite a 170~180 °C y fríalo congelado durante 3 minutos o hasta que se dore.

【Características del producto】 Es una brocheta con la que podrás disfrutar de la dulzura del edamame, elote y textura firme.



#### Brocheta de pescado al vapor congelado con pulpo 80g

【Especificaciones del producto】 70g / 1 brocheta

【Embalaje】 10 brochetas / bolsa × 8 bolsas × 2 cajas

【Instrucciones de cocción】 Precaliente el aceite a 170~180 °C y fríalo congelado durante 3 minutos o hasta que se dore.

【Características del producto】 Adición de pulpo en la mezcla de surimi. Podemos disfrutar del sabor y textura firme.



#### Brocheta de pastel de pescado congelado al vapor con verduras 80g

【Especificaciones del producto】 70g / 1 brocheta

【Embalaje】 10 brochetas / bolsa × 8 bolsas × 2 cajas

【Instrucciones de cocción】 Precaliente el aceite a 170~180 °C y fríalo congelado durante 3 minutos o hasta que se dore.

【Características del producto】 Adición de zanahoria, judías verdes, cebolla en la mezcla de surimi. Podemos disfrutar de su sabor y la suave textura del surimi.



#### **Brochetas de pastel de pescado al vapor congelado con Elote 70g**

【Especificaciones del producto】 70g / 1 brocheta

【Embalaje】 10 brochetas / bolsa × 8 bolsas × 2 cajas

【Instrucciones de cocción】 Precaliente el aceite a 170~180 °C y fríalo congelado durante 4 minutos o hasta que se dore.

【Características del producto】 Es una brocheta con la que podrás disfrutar de la dulzura del elote y textura firme.



#### **Brocheta de pastel de pescado al vapor congelado con Edamame 70g**

【Especificaciones del producto】 70g / 1 brocheta

【Embalaje】 10 brochetas / bolsa × 8 bolsas × 2 cajas

【Instrucciones de cocción】 Precaliente el aceite a 170~180 °C y fríalo congelado durante 4 minutos o hasta que se dore.

【Características del producto】 Es una brocheta con la que podrás disfrutar de la dulzura del edamame y textura firme.



#### **Brocheta de pastel de pescado al vapor congelado con Bardana 70g**

【Especificaciones del producto】 70g / 1 brocheta

【Embalaje】 10 brochetas / bolsa × 8 bolsas × 2 cajas

【Instrucciones de cocción】 Precaliente el aceite a 170~180 °C y fríalo congelado durante 4 minutos o hasta que se dore.

【Características del producto】 Adición de bardana y zanahoria en la mezcla de surimi. Podemos disfrutar de su aroma y textura crispy.



#### **Pastel de pescado al vapor congelado con Verduras 250g**

【Especificación del producto】 250 g / pieza

【Embalaje】 4 piezas / bolsa × 6 bolsas × 2 cajas

【Instrucciones de cocción】 Precaliente el aceite a 170~180 °C y fríalo congelado durante 4 minutos o hasta que se dore.

【Características del producto】 Adición de zanahoria, judías verdes, cebolla en la mezcla de surimi y podremos disfrutar de la dulzura de la verdura y la suave textura del surimi.



#### **Brocheta de pastel de pescado al vapor congelado con Verduras 20g**

【Especificación del producto】 20 g / pieza

【Embalaje】 25 piezas / bolsa × 12 bolsas × 2 cajas

【Instrucciones de cocción】 Precaliente el aceite a 170~180 °C y fríalo congelado durante 2.5 minutos o hasta que se dore.

【Características del producto】 Una brocheta fácil de comer, suave textura del surimi.





### Brocheta de pastel de pescado al vapor congelado con Verduras 30g

- 【Instrucción del producto】 30g / 1 brocheta
- 【Embalaje】 20 brochetas / bolsa × 10 bolsas × 2 cajas
- 【Instrucciones de cocción】 Precaliente el aceite a 170~180 °C y fríalo congelado durante 2.5 minutos o hasta que se dore.
- 【Características del producto】 Una brocheta con pinchos de verduras de tamaño mini de 30g. Esto es ideal para almuerzos y comida preparada.



### Pastel de pescado al vapor congelado con Verduras 30g

- 【Instrucción del producto】 30g / 1 pieza
- 【Embalaje】 20 piezas / bolsa × 10 bolsas × 2 cajas
- 【Instrucciones de cocción】 Precaliente el aceite a 170~180°C y fríalo congelado durante 2,5 minutos o hasta que se dore.
- 【Características del producto】 Una brocheta con pinchos de verduras de tamaño mini de 30g. Esto es ideal para almuerzos y comida preparada.



### Pastel De Pescado Al Vapor Congelado Con Brotes De Frijoles Puerros 30g

- 【Instrucciones del producto】 50g / 1 pieza
- 【Embalaje】 120 piezas / caja × 2 cajas
- 【Instrucciones de cocción】 Precaliente el aceite a 160°C y fríalo congelado durante 3 minutos o hasta que se dore.
- 【Características del producto】 Adición de zanahoria, puerros y brotes de soja en la mezcla de surimi podremos disfrutar del dulzor de la verdura y la suave textura del surimi.



### Pastel de pescado al vapor congelado con raíz de Loto 40g

- 【Instrucción del producto】 40g / 1 pieza
- 【Embalaje】 20 piezas / bolsa × 8 bolsas × 2 cajas
- 【Instrucciones de cocción】 Precaliente el aceite a 170~180 °C y fríalo congelado durante 4 minutos o hasta que se dore.
- 【Instrucción del producto】 Este es un emparedado de alta calidad con mezcla de sirumi y raíz de loto.



### Láminas de Surimi en polvo congelado con jengibre rojo y judías verdes 30g

- 【Instrucción del producto】 30g / 1 pieza
- 【Embalaje】 20 piezas / bolsa × 10 bolsas × 2 cajas
- 【Instrucciones de cocción】 En caso de cocinar con tempura, precaliente el aceite a 170~180 °C y fríalo congelado durante 3 minutos o hasta que se dore.
- 【Características del producto】 Este es un producto tempura elaborado con mezcla de judías verdes, jengibre rojo y surimi.

※ La imagen es "tempura" ya cocinada



### **Pulpo Congelado No Frito enharinado**

- 【Instrucción del producto】 40 piezas ± 5 piezas / 1 bolsa
- 【Embalaje】 500 g / bolsa × 12 bolsas × 2 cajas
- 【Instrucciones de cocción】 Precaliente el aceite a 170~180 °C y fríalo congelado durante 3 minutos o hasta que se dore.
- 【Características del producto】 Utilizando piezas grandes de pulpo, enharinado.



### **Camote en cortes congelado (con cáscara)**

- 【Instrucción del producto】 Camote 1kg + Salsa 250g la bolsa
- 【Embalaje】 6 bolsas × 2 cajas
- 【Instrucciones de cocción】 Precaliente el aceite a 170~180 °C y fríalo congelado durante 3 minutos o hasta que se dore.
- 【Características del producto】 Disfrute del camote frito y dulzor natural cubriendo con una jugosa y rica melaza oscura "Red Azuma", envasada y sellada en bolsita plástica .

# Productos Nacionales en Japon

Principalmente procesamos productos empanizados y pre-fritos. Aprovechamos nuestras fábricas nacionales, procesamos una amplia variedad de productos, lotes más pequeños que en el extranjero, productos con altos estándares de calidad de Japón.



## Hampen empanizado congelado con queso 60g

【Instrucciones del producto】 60g / 1 pieza

【Embalaje】 100 piezas / cartón x 2 cajas

【Alérgeno】 Huevos, batata, leche, trigo en polvo, soja

【Instrucciones de cocción】 Precaliente el aceite a 170~180 °C y fríalo congelado (no descongelar) durante 3 minutos o hasta que se dore.

【Características del producto】 Este es un plato del camino real que contiene queso derretido en esponjoso hampen doméstico.



## Sándwich hampen empanizado congelado con Miso 60g

【Instrucciones del producto】 60g / 1 pieza

【Embalaje】 100 piezas / cartón x 2 cajas

【Alérgenos】 Huevos, batata, leche, trigo en polvo, soja, pollo

【Instrucciones de cocción】 Precaliente el aceite a 170~180 °C y fríalo congelado (no descongelar) durante 3 minutos o hasta que se dore.

【Características del producto】 Este es un producto de empanado con miso de carne casera al estilo chino en esponjoso hampen doméstico.



## Hampen empanizada congelada con mayonesa 60g

【Instrucciones del producto】 60g / 1 pieza

【Embalaje】 100 piezas / cartón x 2 caja

【Alérgeno】 Trigo en polvo, huevos, leche, gelatina, soja, batata, manzana.

【Instrucciones de cocción】 Precaliente el aceite a 170~180 °C y freír congelados (no descongelar) durante 3 minutos o hasta que estén dorados.

【Características del producto】 La popular mayonesa se intercala entre el esponjoso hampen doméstico. La mayonesa picante es adictiva.



## Chuleta de jamón gruesa empanizada congelada 80g

【Instrucciones del producto】 80g / 1 pieza

【Embalaje】 40 piezas / cartón x 4 cajas

【Alergenos】 Pollo, jamón, leche, trigo en polvo, soya

【Instrucciones de cocción】 Precaliente el aceite a 170~180 ° C y fríalo congelado (no descongelar) durante 4 minutos o hasta que estén dorados.

【Características del producto】 Se trata de una chuleta gruesa de jamón con sensación de volumen.





### Chuleta con queso y espárragos empanizadas y congeladas 90g

【Instrucciones del producto】 90g / 1 rollo

【Embalaje】 50 rollos / cartón x 2 cajas

【Alérgeno】 Trigo en polvo, huevo, ingrediente lácteo, soya, pollo, carne de cerdo

【Instrucciones de cocción】 Precaliente el aceite a 170~175 °C y freír congelados (no descongelar) durante 7 minutos o hasta que estén dorados.

【Características del producto】 Espárragos y queso envueltos cuidadosamente en carne de cerdo. Esta es una guarnición hecha a mano con una hermosa sección transversal al cortar.



### Rollo de jamón empanizado congelado (ensalada de papa)

【Instrucciones del producto】 50g / 1 pieza

【Embalaje】 60 piezas / cartón x 4 caja

【Alérgeno】 Huevo, pollo, carne de cerdo, leche, manzana, trigo en polvo, soya

【Instrucciones de cocción】 Precaliente el aceite a 170~180 °C y freír congelados (no descongelar) durante 4 minutos o hasta que estén dorados.

【Características del producto】 Ensalada de papa con pollo, envuelta en jamón y frita.



### Rollo de jamón empanizado congelado ( estofado de crema )

【Instrucciones del producto】 50g / 1 pieza

【Embalaje】 60 piezas / cartón x 4 caja

【Alérgeno】 Pollo, res, cerdo, leche, gelatina, trigo en polvo, soya

【Instrucciones de cocción】 Precaliente el aceite a 170~180 °C y freír congelados (no descongelar) durante 4 minutos o hasta que estén dorados.

【Características del producto】 Envuelta en jamón con estofado de crema y frita.



### Croquetas empanizadas congeladas con queso y espinacas

【Instrucciones del producto】 50g / 1 pieza

【Embalaje】 120 piezas / cartón x 2 cajas

【Alérgenos】 Trigo en polvo, carne de cerdo, res, pollo, leche, huevo, soya

【Instrucciones de cocción】 Precaliente el aceite a 170~180 °C y freír congelados (no descongelar) durante 3,5 minutos o hasta que estén dorados.

【Características del producto】 Esto también se recomienda para niños que no son buenos para comer espinacas y verduras con crema y tocino.



### Croquetas empanizadas con tocino y espárragos

【Instrucciones del producto】 50g / 1 pieza

【Embalaje】 120 piezas / cartón x 2 cajas

【Alérgeno】 Trigo en polvo, carne de cerdo, ternera, pollo, ingrediente lácteo, galletina, huevo, soya

【Instrucciones de cocción】 Precaliente el aceite a 180 °C y fríalo congelado (no descongelar) durante 3 ~ 3,5 minutos o hasta que estén dorados.

【Características del producto】 Una cremosa mezcla de espárragos y tocino. Se recomienda para platos de almuerzo.



### Croquetas cremosa con hongos empanizadas y congeladas

【Instrucciones del producto】 50g / 1 pieza

【Embalaje】 120 piezas / cartón x 2 cajas

【Alérgeno】 Trigo en polvo, ingrediente lácteo, galletina, soya

【Instrucciones de cocción】 Precaliente el aceite 170°C a 180 ° C y fríalo congelado (no descongelar) durante 3 ~ 3,5 minutos o hasta que esté marrón medio.

【Características del producto】 Una croqueta cremosa frita para disfrutar del sabor del otoño con sabor de las sepas. Se recomienda para platos de almuerzo.



### Croqueta de crema de almejas empanizada y congelada

【Instrucciones del producto】 50g / 1 pieza

【Embalaje】 120 piezas / cartón x 2 cajas

【Alérgeno】 Trigo en polvo, huevo, ingrediente lácteo, carne de res, galletina, soya, pollo

【Instrucciones de cocción】 Precaliente el aceite a 180 ° C y fríalo congelado (no descongelar) durante 3 ~ 3,5 minutos o hasta que esté marrón medio.

【Características del producto】 Deliciosa croqueta fritas con sabor a almejas. Esto es perfecto para el invierno.



### Croqueta de papa y carne empanizada y congelada

【Instrucciones del producto】 50g / 1 pieza

【Embalaje】 120 piezas / cartón x 2 cajas

【Alérgeno】 Trigo en polvo, huevo, ingrediente lácteo, carne de cerdo, galletina, soya

【Instrucciones de cocción】 Precaliente el aceite a 180°C y fríalo congelado (no descongelar) durante 4 minutos o hasta que esté marrón medio.

【Características del producto】 Deliciosa croqueta fritas con carne molida, perfecto para acompañar con arroz.



### Tempura de ajo

【Instrucciones del producto】 500 g / 1 bolsa

【Embalaje】 500 g / bolsa x 10 bolsas x 2 cajas

【Alérgeno】 Trigo en polvo, soya

【Instrucciones de cocción】 Precaliente el aceite a 170 ~ 180 °C y fríalo congelado (no descongelar) durante 3 minutos o hasta que se dore.

【Características del producto】 Sabrosos y crujientes chips de tempura. Usamos nuestra tecnología para extraer la enzima que causa el aroma y reducir así el olor intenso mientras se mantiene el sabor del ajo.



### Chips de raíz de bardana ( burdock root )

【Instrucciones del producto】 1 kg / 1 bolsa

【Embalaje】 1 kg / bolsa x 10 bolsas

【Alérgeno】 Trigo en polvo

【Instrucciones de cocción】 Precaliente el aceite a 170 ~ 180 ° C y fríalo congelado (no descongelar) durante 2 minutos o hasta que se dore.

【Características del producto】 Sabrosos chips crujientes hechos en rodajas finas, delgadas.



### Pollo frito Zangi congelado

【Instrucciones del producto】 2 kg / bolsa

【Embalaje】 2 kg × 5 bolsas

【Alérgeno】 Trigo, pollo, soya, ingrediente lácteo

【Instrucciones de cocción】 Precaliente el aceite a 170 ° C y fríalo congelado (no descongelar) durante 4.5 minutos o hasta que se dore.

【Características del producto】 Pollo frito con sabor a base de ajo y jengibre que es característico de Hokkaido zangi.



### Tonkatsu de cerdo al horno, empanizado y congelado

【Instrucciones del producto】 210g / pieza

【Embalaje】 30 piezas × 2 cajas

【Alérgeno】 Trigo, soya, carne de cerdo, leche

【Instrucciones de cocción】 Precalentar el aceite a 170°C y freír congelado (no descongelar) durante 6 minutos o hasta que esté marrón medio.

【Características del producto】 Chuleta de cerdo no hidratado con solo corte de músculo, y de sabor original, jugoso y crispy..



### Sardina a fuego lento con ciruela en escabeche

【Instrucciones del producto】 10 piezas / 1 bolsa

【Embalaje】 500 g / bolsa × 10 bolsas × 2 cajas

【Alérgenos】 trigo en polvo, soya

【Instrucciones de cocción】 Deje la bolsa en estado congelado y hiérvala en agua durante unos 10 minutos.

【Características del producto】 Los ingredientes se importan en el puerto de Choshi, provincia de Chiba y se hierven suavemente y después son empacados en su salsa.



### Sardina a fuego lento con ciruela en escabeche

【Instrucciones del producto】 2 piezas x bolsa

【Embalaje】 16 bolsas x 2 cajas

【Alérgenos】 trigo en polvo, soya

【Instrucciones de cocción】 Sumerga en agua hirviendo aproximadamente 5 minutos.

【Características del producto】 Este pescado hervido puede comerse hasta las espinas. Empacado en un conveniente paquete individual.