



С 2008 ГОДА

**TAKEMURA**®

АССОРТИМЕНТ ДЛЯ МАГАЗИНОВ,  
РЕСТОРАНОВ И КОМПАНИЙ  
ОПТОВОЙ ТОРГОВЛИ



## ОСНОВНЫЕ СОУСЫ



### Кимчи TAKEMURA

Кимчи используют для придания остроты и восточного колорита блюдам из мяса и птицы. В японской кухне с помощью кимчи готовят спайси суши и роллы, смешивая его с майонезом.



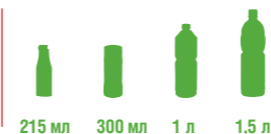
### Терияки TAKEMURA

Терияки – соус для жарки, запекания и маринования. Подходит для всех видов блюд из рыбы, птицы, мяса, овощей и грибов. Идеально сочетается с рисом.



### Кунжутный TAKEMURA

Кунжутный соус – незаменимый ингредиент японских и китайских блюд, традиционно подается к салатам из водорослей. Также прекрасно сочетается с морепродуктами, овощами, свиной и курицей. Придает блюдам насыщенный пикантный вкус. Отличная замена майонеза.



### Унаги TAKEMURA

Унаги – соус для приготовления суши и роллов. Также подходит для заправки блюд из рыбы, птицы, мяса и овощей. Используя унаги, готовят блюда на гриле, смешивая его с водой.



### Рисовый уксус TAKEMURA

Рисовый уксус – необходимый элемент для приготовления суши и роллов.





### Соевый соус PRB Premium 18 л

- произведено в PRB Pearl River Bridge
- натурального брожения
- премиум качество
- натурально сваренный

Изготовлен путем брожения соевых бобов. Состоит из 4-х основных натуральных компонентов: соевые бобы, вода, пшеница, соль



0,5 л



18 л



### Соевый соус TAKEMURA

Соевый соус отлично подходит, как ингредиент и как приправа для уже готовых блюд. Универсален, может использоваться как ежедневная приправа к различным блюдам восточной и европейской кухни.



215 мл

1 л

19 л



### Мирин TAKEMURA

Мирин – придает нежный и сладкий вкус соусам, маринадам и тушеным блюдам. Его добавляют в маринад для замачивания мяса перед приготовлением на гриле. Также прекрасно подходит для морепродуктов.



215 мл

1 л

18 л



### Тонкацу TAKEMURA

Тонкацу – соус для приготовления горячих мясных блюд. Прекрасно подходит для фрикаделек, лосося, салатов, темпуры.



215 мл

1 л

1,8 л



### Сладкий соус Чили TAKEMURA

Густой полупрозрачный соус, с включением кусочков перца чили и чеснока. Обладает перечным ароматом и сладковато-перечным вкусом с острым послевкусием.



270 мл

1,8 л



### Устричный соус TAKEMURA

На основе натурального устричного экстракта. С приятным устричным вкусом и ароматом, карамельным цветом и густой консистенции.



270 мл

1,8 л





# ЛАПША



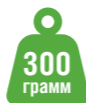
## Лапша Удон TAKEMURA

Пшеничная лапша для аппетитных блюд азиатской кухни. Варится в течение нескольких минут, становится эластичной и вкусной. Ее можно добавлять в супы и обжаривать на воке с ароматными соусами.



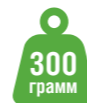
## Лапша Соба TAKEMURA

Гречневая лапша обладает полезными свойствами и отлично сочетается с морепродуктами, овощами, специями и мясом. Варится в течение нескольких минут, становится эластичной. Идеальный гарнир, одинаково вкусный, как в горячем, так и в холодном виде.



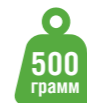
## Лапша Яичная TAKEMURA

Лапша из яиц отлично сочетается с рыбой, мясом, птицей и морепродуктами, а также со всевозможными овощами. Яичную лапшу широко используют в кухне многих стран для приготовления супов (в том числе и молочных), бульонов, запеканок и вторых блюд.



## Лапша Харусаме TAKEMURA

Диетический и универсальный продукт, лапша из картофельного крахмала. Подходит для супов, салатов, вторых блюд, для обжарки. Низкокалорийная, без глютена.



## Вермишель Фунчоза TAKEMURA

Стеклоподобная лапша, универсальна в применении: можно отваривать, обжаривать, тушить и запекать. Прекрасно подходит, как к мясу, так и к морепродуктам, супам. Может подаваться, как WOK-блюдо.



## ПРОДУКТЫ



### Имбирь маринованный розовый/белый TAKEMURA

Незаменимый атрибут азиатской кухни. Пикантная японская закуска, выгодно подчеркивающая вкус суши и роллов. Подходит к любому блюду. Также его можно есть с блюдами из рыбы, использовать, как закуску для других блюд и есть как самостоятельную закуску.



### Васаби TAKEMURA

Классическая японская универсальная приправа, изготовленная из корня хрена васаби. Идеально подходит к рыбным, овощным блюдам, рису, салатам, морепродуктам, мясу, птице. Классическое сочетание: приправа к суши, роллам.



### Рис TAKEMURA

Рис для суши Панда идеально подходит для суши, роллов, гарниров и любых других блюд. Чистое прозрачное зерно высокого качества. При варке зерна остаются цельными, не развариваются, хорошо слипаются и держат форму.



### Бульон рыбный Хондаши TAKEMURA

Концентрат для супов, в виде бульонных гранул из водорослей Комбу и сушеного тунца. Рыбный бульон используют для приготовления мисо-супа и других японских супов, с ним можно готовить лапшу, отваривать или тушить рыбу.





## ВОДОРОСЛИ



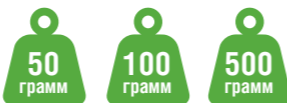
### Водоросли Нори TAKEMURA

Морские водоросли – это обжаренные листы нори для приготовления роллов, суши, мисо-супов.



### Водоросли Вакаме

Используются для популярного мисо – супа. находка для ЗОЖников, экологически чистый продукт.



### Чука салат TAKEMURA

Салат из водорослей Чука Hiyashi Wakame ТМ "TAKEMURA" №1. К чука салату идеально подходит Кунжутный соус. После разморозки готов к употреблению.



### Икра Масаго, Тобиго TAKEMURA (4 цвета)

Икру используют для приготовления суши, роллов, сэндвичей, добавляют в салаты, соусы, используют для украшения блюд. Имеет нежный вкус и мелкозернистую структуру.



### Угорь, Тунец, Лосось

Замороженные морепродукты в ассортименте, в индивидуальной упаковке, различной фасовки





## ПРОЧИЕ ТОВАРЫ



### Для приготовления суши и роллов

Семя кунжутное белое/черное, стружка тунца, мисо-паста, сыр, майонез, такуан.



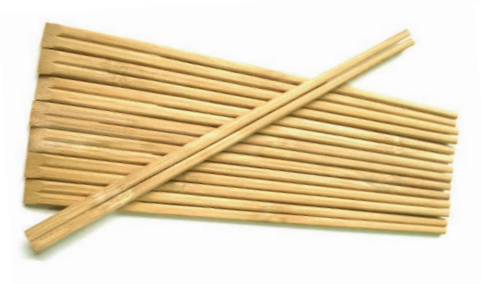
### Листья бамбука соленые

В азиатской кухне используются в качестве подложки. После этого блюдо можно подать на листьях, используя их как импровизированную тарелку.



### Циновка (коврик) для роллов TAKEMURA 27x27

Бамбуковый коврик для суши.



### Палочки бамбуковые в ассортименте

Палочки для суши и роллов одноразовые.





## ФИРМЕННОЕ ТОРГОВОЕ ОБОРУДОВАНИЕ



Полка навесная  
металлическая



Шоу-бокс  
картонный



Стойка



### Продукция TAKEMURA

ТМ «TAKEMURA» – это оригинальная линейка азиатских продуктов, созданная по классической рецептуре. Производится по самым современным технологиям из лучших, тщательно отбираемых ингредиентов. Качество продукции «TAKEMURA» подтверждено наградами в конкурсе «Лучший продукт 2016».







С 2008 ГОДА

**TAKEMURA®**

Осуществляем поставки продуктов с 2008 года в рестораны и торговые сети России: Метро, Перекресток, Гиперглобус, Азбука Вкуса, Европа, Геркулес-Молоко, Кировский, Яблоко, Флагман, Елисей, Зеленое яблоко и прочие.

Приглашаем к сотрудничеству дистрибьюторов и торговых представителей по Москве и регионам!

Специальные условия на производство Вашей торговой марки.  
Индивидуальные условия ресторанам и магазинам.


**Офис:**

г. Москва Шоссе Энтузиастов д 31 стр 38 павильон Б11  
Пн-Пт с 11:00 до 20:00

**Склад**

г. Москва, Ступинский проезд, д. 1, стр. 19 склад №4  
Пн-Пт с 9:00 до 18:00

**Тел для связи:**

+7 495 133 81 83 – ресторанам 

+7 903 005 05 31 – магазинам

+7 903 005-00-36 – ведущий менеджер оптовых продаж

**Почта:** [opt@tk-sm.com](mailto:opt@tk-sm.com)

**[www.takemura.ru](http://www.takemura.ru)**