ORIENTAL MARKET

中歐百貨商場



BRAND CATALOGUE

THE **BEST BRANDS** FROM **ASIA**

2024


ORIENTAL MARKET

Cualquier estampa en Japón parece melancólica...

ya sea el monte Fuji al amanecer, el animado centro de Tokio al ocaso, el lento paso de una maiko o la quietud de una fuente termal. Y es que la belleza, tal como decía Hermann Hesse, no hace feliz a quien la posee, sino a quien la observa. Por este motivo, la gastronomía nipona no puede ser sino un acto de placer y de encuentro entre naturaleza y belleza. Una cocina con sello que fusiona tradición y modernidad, y que brilla por su sencillez al tiempo que sorprende en sabores, texturas y aromas.

Como amantes de esta cocina, Oriental Market ha trabajado desde sus inicios (año 1987) para que la esencia de la gastronomía nipona impregne cada uno de los rincones de Occidente. Una fusión de diferentes culturas gastronómicas que ha conseguido cautivar al amante de la buena cocina y que ha permitido a la población descubrir el auténtico y original ingrediente de Japón. A día de hoy, tenemos el orgullo de poder confirmar que España es uno de los países europeos que más abraza y aplaude este tipo de cocina tanto en los mejores restaurantes como en los hogares españoles.

En Oriental Market somos especialistas en alimentación oriental, y en concreto, en la cocina japonesa y fusión. Somos el principal importador del continente asiático en España y un referente en nuevas tendencias en lo que a productos de alimentación y menaje japonés se refiere. Para llegar a este nivel expertise, el equipo Oriental Market ha llevado a cabo un trabajo exhaustivo dónde han primado valores como la eficacia, la personalización y empatía con nuestros clientes y nuestras marcas, y la experiencia en el sector de cada uno de los miembros de nuestro equipo. Solo así, los productos más conocidos de la cocina japonesa & fusión y las tendencias más de moda en Asia han podido introducirse en cada rincón de este país.

Any Japanese image looks melancholy...

be it Mount Fuji at dawn, the cheerful Tokyo city centre at sunset, a maiko's slow walking or the stillness of a thermal sprig. Beauty, as Hermann Hesse said, does not bring happiness to those who possess it but to those who observe it. That is why, Japanese gastronomy cannot be but an act of pleasure and encounter with nature and beauty. A cuisine with a seal of quality that unites tradition and modernity, and that shines in its simplicity at the same time that it surprises in flavours, textures and scents.

As lovers of this cuisine, Oriental Market has worked from its origins (in 1987) for the essence of Japanese gastronomy to permeate all over the West. A union of different gastronomic cultures that has captivated good cuisine's lovers and has allowed people to discover authentic and original Japanese ingredients. As of today, we are proud to confirm that Spain is one of the European countries where this kind of cuisine is embraced and most applauded in the best restaurants as in the Spanish homes.

At Oriental Market, we are specialised in Eastern food and in Japanese and fusion cuisine in particular. We are the main importer from the Asian continent in Spain and a benchmark company in new trends concerning Japanese food supplies and kitchenware. To achieve this level of expertise, the team has worked exhaustively prioritizing values such as efficiency, personalization and empathy with our clients and brands, and the experience in the sector of each of our team members. Just by working like this, we have been able to introduce the best-known Japanese and fusion cuisine products and the latest trends in Asia all over this country.

ORIENTAL MARKET
CON CASA ASIA **DESDE 2014**

CASA ASIA

En Oriental Market somos una empresa comprometida con la cultura asiática que cuida al detalle la presencia de las marcas TOP FOOD de Asia en Europa, pero que sobretodo ofrece su servicio para contribuir en las relaciones entre Oriente y Occidente a través de la gastronomía. Todos los que pertenecen a esta familia viven con entusiasmo la fusión de culturas, y en este sentido se enorgullecen de la colaboración que desde el año 2014 Oriental Market lleva a cabo con Casa Asia. Todo con el fin de proveer, contribuir, asesorar y ejercer como impulsores de un acercamiento entre continentes. Una labor de responsabilidad social corporativa que recibe la confianza y el agradecimiento de esta institución de renombre (Casa Asia), la cual trabaja día a día por construir puentes entre Asia y España en el ámbito institucional, económico, cultural y educativo, además de facilitar el intercambio de culturas, ideas y proyectos de interés común. Confiamos en esta buena relación para seguir creciendo en el conocimiento de la fusión de ambas culturas y en trabajar por un futuro próspero.

Montserrat Riba
Secretaria General Casa Asia



Oriental Market's CSR commitment. From its start, Oriental Market has been a company committed to the fusion of two cultures: Eastern and Western. This union has been possible thanks to the constant innovation of two of the world's most important cuisines, which through flavour, texture and scent combinations have seduced millions of people. Above all, it has been thanks to the daily labour of institutions like Casa Asia, which help building long-lasting relationships, not only economical or institutional, but also social and cultural, which have our unconditional support. That is why, all of us who are part of this big family are proud to collaborate with Casa Asia since 2014 and do our bit to help promoting the growth and future of this union. A CSR task that Oriental Market carries with passion through cuisine, with the support and satisfaction of our premiums brands, and which contributes to the climate of understanding between both cultures. A task that receives Casa Asia's trust for a thriving future between Asia and Spain.

Christian Lee
Director Comercial de Oriental Market



ÍNDICE DE MARCAS

06 ASAHI
08 HAKUTSURU
10 LOTTE
12 MOUTAI
14 SAIGON
16 AJINOMOTO
18 SUSHI KING
19 KUALA PANGAN
20 COCK
22 FOCO
24 AROY-D
26 WAI WAI
27 JIA JIA SHAN
28 NISSIN
30 KOIKE-YA
32 NONG SHIM
33 DAESANG
34 OTAFUKU
35 ASIAN FOOD SERVICE
36 EBARA
38 BANDO YUZU
39 KONG YEN
40 JINRO
42 SANBISHI
44 SPRING HOME
46 CHIMEI
48 CAMILL
50 SHIBANUMA
51 ORIENTAL MARKET
52 NIPPON SHOKKEN
54 SHIKOU
55 CNB-TOKYO DESIGN KITCHEN

Asahi

Asahi es una **prestigiosa marca japonesa de cerveza** que tuvo sus inicios en Osaka, Japón, en 1889. Desde entonces, ha experimentado un notable crecimiento y se ha **posicionado como una de las principales cerveceras a nivel nacional e internacional**. A lo largo de los años, **Asahi Breweries** ha mantenido su **compromiso con la calidad y la excelencia en la producción cervecera**, combinando **tradición e innovación**. Además de la Asahi Super Dry, la empresa ofrece una amplia variedad de productos que satisfacen diferentes preferencias de los consumidores. Su **legado de casi un siglo y medio** sigue siendo una parte integral de la cultura cervecera, consolidando su posición como una **marca líder en la industria**.





Tradición e innovación



Uno de sus hitos más destacados fue el lanzamiento en 1987 de la **emblemática cerveza Asahi Super Dry**, reconocida por su sabor fresco y seco, convirtiéndose en un **éxito tanto en Japón como en el mercado global.**


スーパードライ
JAPAN'S No.1 BEER
Asahi
BEER
ASAHI BREWERIES LIMITED
SUPER
"DRY"
Asahi
ASAHI SUPER DRY IS BREWED WITH PRECISION TO VERY HIGH
QUALITY STANDARDS
UNDER THE SUPER
VISION OF JAPANESE
MASTER BREWERS.
OUR ADVANCED
BREWING TECH-
NIQUES DELIVER
A DRY, CRISP TASTE
AND QUICK, CLEAN FINISH. WE CALL IT KARAKUCHI TASTE.
辛口
スーパードライ
アサヒビール
330ml
帝国
BEYOND EXPECTED

白鶴

HAKUTSURU SAKE SINCE 1743



Nº 1 EN JAPÓN

Hakutsuru es a día de hoy **una de las marcas de referencia en sake en el continente asiático**. Para conocer su origen debemos remontarnos al año 1743 cuando un fabricante de madera llamado Mr. Jihei Kano empezó a producir sake. Este sake pasó, en apenas 4 años, a recibir el nombre "Hakutsuru" y **en 1869 se inauguraba la primera tienda en Yokobori** (Osaka). A partir de 1878 este sake empezó a venderse en botellas de licor y la marca quedó registrada en 1885.

Persiguiendo un ideal. La investigación en biotecnología permite a la marca **Hakutsuru** seguir trabajando en la evolución del sake. El valor tradicional de una marca como **Hakutsuru** y la apuesta por la investigación y nuevas tecnologías **les permite desarrollar nuevos productos que satisfacen año tras año a todos sus clientes**. Para conocer más sobre el origen de esta marca y el sake, **Hakutsuru** inaugura en 1935 el "**Hakutsuru Fine Arte Museum**". Además, cuenta también con el "**Hakutsuru Sake Brewery Museum**" donde poder descubrir la esencia más tradicional de la elaboración del sake.







Kobe, el lugar perfecto para producir sake. La compañía **Hakutsuru** Sake Brewing Co., Ltd. se ubica en Kobe con un **importante centro de producción reconocido en todo Japón**. El distrito en el que se localiza destaca por una alta calidad natural del agua y fríos inviernos, dos elementos esenciales para crear un **sake de primer nivel**.



HAKUTSURU SAKE



清酒 白鶴

ORIENTAL MARKET

LOTTE
LOTTE LIQUOR

Referente mundial

Lotte es un grupo de empresas de origen coreano-japonés, **fundado en 1948 por el empresario Shin Kyuk-ho**. Un conglomerado de más de 60 empresas con una notable presencia en Corea del Sur y que exporta a nivel internacional **productos de primera calidad**. La rama más conocida de **Lotte** es sin lugar a dudas la alimentación como fabricante y distribuidor de **dulces, bebidas y comida rápida**.

Una de las categorías más destacadas y con la que colabora Oriental Market es **Lotte Chilsung Liquor**, una subdivisión **especializada en bebidas alcohólicas**.

Los principios que definen una compañía como **Lotte** son: **la orientación hacia el usuario**, porque en **Lotte** reside un espíritu social que trabaja para ofrecer el mejor servicio y producto para y por sus consumidores; **la originalidad**, porque en la creatividad de **Lotte** se encuentra su gran potencial para las nuevas oportunidades de negocio y de producto; y **la calidad**, porque Lotte ofrece un ingrediente premium que le permite ser un **referente de la categoría en todo el mundo**.



Lotte World Tower



100% 천연암반수로 만든 부드러운 소주



언제나 처음
그느낌 처럼

부드러운 소주
처 음 처 럼

경고: 지나친 음주는 간경화나 간암을 일으키며 운전이나 작업중 사고 발생률을 높입니다

Posiblemente el más famoso de los baijiu

Moutai es un tipo de baijiu o vino chino, **producido en el pueblo homónimo**, en la ciudad de Renhuai, provincia de Guizhou, al sudoeste de China. El **Moutai**, que es **posiblemente el más famoso de los baijiu**, se obtiene del proceso de destilación de un fermento de sorgo. Se cree que las **condiciones climáticas únicas** del pueblo de **Moutai** contribuyen a las características distintivas de sabor y aroma de este licor.



Su receta data de la Dinastía Qing, durante el **Siglo XVII**, y comenzó a obtener fama mundial a partir de 1915, tras ser **premiado durante la celebración de la inauguración del Canal de Panamá**.



En 1951, dos años después de la fundación de la República Popular China, **Moutai fue declarado "licor nacional"**, convirtiéndose así en un **símbolo de esa nación**, siendo en numerosas ocasiones utilizado como agasajo para mandatarios y visitantes notables del extranjero. Actualmente **se venden al año más de 200 toneladas en 100 países alrededor del mundo**.

En el año 2007 se produjeron **6.800 toneladas de Moutai**, lo cual es el equivalente a **7.5 millones de litros**. Durante el año 2006 **Moutai** reportó una **facturación de 5.300 millones de yuan**, equivalente a **690 millones de dólares**.



MOUTAI CHINA

A TOAST TO CHINA
A TOAST TO THE WORLD



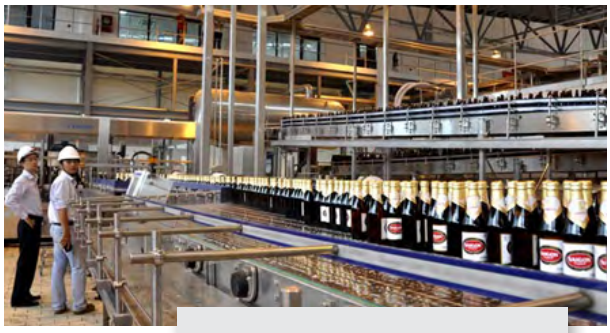
MOUTAI



LA CERVEZA Nº 1 DE VIETNAM

Oriental Market lanza en exclusiva en España la cerveza **Saigon**, **la primera cerveza de Vietnam**. Una variedad exótica que destaca por su intenso sabor, con un toque amargo y una espuma poco compacta. Una cerveza para disfrutar bien fría, **con mucha personalidad y con una gran trayectoria** que aterriza en nuestro país por primera vez con mucha fuerza. La cerveza **Saigon** está disponible en formato botella de vidrio de 330 ml y con un contenido de alcohol del 4,9%. **Elaborada a partir de los métodos de fermentación más tradicionales**, la cerveza Saigon se caracteriza por **un sabor que satisface a los paladares más exquisitos** de esta categoría.





Su nombre conmemora la **antigua capital de Vietnam del Sur** y destaca por su elaboración principal con arroz y un toque de malta de cebada, lo que la convierten en **una variedad perfecta para acompañar el sushi** entre otros platos asiáticos.




BIA
SAIGON
BIA
SAIGON
EST. 1875
EXPORT
ORIGINAL
PREMIUM QUALITY BEER FROM VIETNAM

Marca de Gyoza Nº 1 en ventas en Japón

El inicio de una marca. En 1907, el Dr. Kikunae Ikeda, un químico de prestigio, **empieza a desarrollar el sabor umami a partir de las algas kombu**. Al mismo tiempo, Mr. Saburosuke Suzuki II crea la compañía Suzuki Seiyakusho. Tan sólo un año después, el Dr. Ikeda consigue la patente para la fabricación del condimento "glutamato monosódico" y es precisamente el Sr. Suzuki quien al mismo tiempo consigue una participación de la patente.

De esta manera, en 1909, **Ajinomoto** recibe la medalla de bronce en su primera exposición como invento japonés. A partir de aquí, se deriva una **expansión por los diferentes países del continente asiático** como China, Korea, Singapur, Hong Kong. Incluso **más allá de las fronteras asiáticas**, como EEUU. Hoy en día es uno de los condimentos más reconocidos mundialmente y un **esencial entre los productos de Oriental Market**.

Ajinomoto ha seguido creciendo con nuevas gamas de productos más allá de los condimentos entre los que destacan: **las gyozas, los noodles instantáneos y el hondashi**, el conocido caldo de pollo en polvo. Nuevos productos donde el sabor es uno de los grandes protagonistas convirtiendo a Ajinomoto en la **compañía referente en productos de alimentación oriental** de primera calidad.



El gran descubrimiento de **Ajinomoto** provoca que en poco tiempo sea un **producto aclamado y reconocido** por el continente asiático.





*Fuente: Intage Inc. Estudio realizado sobre las ventas de gyoza congelado y fresco en el mercado minorista en Japón entre el 01/04/2015 y el 31/03/2016

Sushi King nos ofrece productos **made in Japan** entre los que se encuentran una gama de **arroces premium para la preparación de sushi, condimentos tradicionales de su gastronomía como el wasabi** (en formato tubo o en polvo) y **otros muchos ingredientes que favorecen el resultado óptimo** de una buena ración de sushi, como el **vinagre especial, alga nori de primera calidad y el jengibre en conserva**.

Además, la marca **Sushi King** cuenta con dos variedades exclusivas de **fideos udon**, condimentos para la preparación de una **tempura** y uno de los aperitivos más saludables de la cocina japonesa: el **edamame**. Descubre cada uno de estos productos a continuación.

MADE IN JAPAN



Sushi King es la marca de Oriental Market **especializada en la cocina japonesa**.











Kuala Pangan

Kuala Pangan, una empresa establecida en 1973 en Indonesia, es **reconocida como líder en la producción de alimentos secos**. Su sólido compromiso con la calidad, la innovación y la **satisfacción del cliente** constituyen los **pilares fundamentales que guían sus actividades diarias**.

Estos valores son **el núcleo de su misión y visión corporativa**. Como testimonio de este compromiso, **la empresa cuenta con certificaciones en los estándares GMP, HAACP y Halal**, que respaldan la calidad y seguridad de sus productos.

LOS FIDEOS Nº 1 EN INDONESIA

Entre los productos destacados de **Kuala Pangan** se encuentran sus fideos, que ocupan **el primer lugar en Indonesia**. En particular, **su producto estrella son los fideos Mie Telor Asli Cap Atoom Bulan**.





Lider del mercado del sudeste asiático

COCK es una de las marcas principales del **grupo Thai World. Una de las compañías más importantes en alimentación de Asia** y que destaca por su amplia gama de productos premium de la cocina tailandesa. Cada año, **Thai World exporta más de 100 millones de unidades de producto de alimentación a todo el mundo**, entre los que se encuentra la gama de productos variados de la familia **COCK**.



El producto estrella de **COCK** es la salsa Sriracha, una salsa picante que ha **cautivado a millones de foodies**. Para la compañía, es muy importante la manera en que cada producto llega a sus clientes, por este motivo **cuidan al detalle todo el proceso de elaboración**: desde un perfecto e higiénico envasado que conserve el producto siempre fresco, hasta un t**ratamiento minucioso de los ingredientes** para no alterar el sabor, la textura y el aporte nutricional de los alimentos. Una **compañía consolidada** que recibe la confianza de sus clientes en todo el mundo.

Con más de 25 años de experiencia en el sector, **la compañía ha conseguido liderar el mercado del sudeste asiático** y recibir el reconocimiento de **más de 70 países en todo el mundo** que reciben sus productos, entre ellos, Oriental Market en España.







RICE STICK & CURRY PASTE

COCK BRAND











FOCO®



100% AGUA DE COCO

FOCO nace en el año 1982 y es **reconocida mundialmente por sus bebidas de coco**, así como por su **línea de bebidas exóticas con frutas tropicales**. En 2012, Thai Agri Food Co., la empresa matriz de la marca **FOCO**, introdujo el **100% Agua de coco en EUA**.

¿Porqué FOCO es el mejor agua de coco del mundo? Sin duda alguna, porque su agua de coco, deliciosa y refrescante, **proviene de los cocos verdes y más jóvenes que crecen en el sudeste asiático**. Hoy en día, muchas marcas obtienen cocos, mezclando cocos de varios países y, por lo tanto, comprometiendo la calidad y el sabor.

Sin embargo, la marca **FOCO cosecha de manera exclusiva este coco**, en plantaciones controladas para este tipo de producción y que permiten en todo momento **mantener el sabor, la calidad y el suministro** de una manera más segura.

En **FOCO se controla el producto desde su recolección hasta la entrega** en los EUA. Cada lote se somete a un **cuidadoso proceso de control de temperatura para garantizar la frescura y estabilidad** durante el almacenamiento.

FOCO es la única marca producida en sus propias instalaciones y nunca se almacena en exceso, por lo que cada lote conserva la frescura máxima.
Descubre su amplia gama de sabores.




FOCO®
Taste the Difference
FOCO®
Coconut Water
500 ml (1.05 pt) 16.9 fl oz
FOCO®
Coconut Water
1 L (1.05 qt) 33.8 fl oz
FOCO®
Coconut Water
With mango
500mL (1.05 pt) 16.9 fl oz
FOCO®
Coconut Water
With lychee
500mL (1.05 pt) 16.9 fl oz
FOCO®
Coconut Water
With pink guava
500mL (1.05 pt) 16.9 fl oz
FOCO®
Coconut Water
With pomegranate
500mL (1.05 pt) 16.9 fl oz
FOCO®
Coconut Water
With pineapple
500mL (1.05 pt) 16.9 fl oz

AROY-D



100% LECHE DE COCO

AROY-D presenta una extensa gama de productos de la comida asiática más popular que hoy en día ya están disponibles en la mayoría de los supermercados asiáticos y convencionales.

El producto estrella, **la leche de coco AROY-D**. Se trata de la leche de coco **más popular de Canadá** y puede usarse para preparar **todo tipo de platos**, así como bebidas tailandesas. **AROY-D** también cuenta con **Thai Sweet Chili**, la salsa de sabor dulce y picante.

La marca proporciona a los consumidores **un sabor auténtico a un gran valor**.













AROY-D

อร่อย-ดี



"Recommended By Chefs Around The World"



WAI WAI®

PRODUCT OF THAILAND



Fideos de arroz **Nº 1 en Tailandia.**
Sano, fácil de preparar y bajo en calorías.
GMO free - Gluten free





家家香
JIA JIA SHAN

Jia Jia Shan es una marca especializada en la producción de aceite de sésamo y salsa de soja de alta calidad. La salsa de soja de **Jia Jia Shan** se elabora cuidadosamente mediante un proceso de **fermentación natural de granos de trigo y soja tostados**. Este método tradicional **garantiza un sabor profundo y complejo** que realza cualquier plato.

Desde platos tradicionales hasta creaciones culinarias innovadoras, la salsa de soja de **Jia Jia Shan** añade un toque especial que **eleva el sabor y la experiencia gastronómica**.

Su versatilidad es destacable, ya que puede utilizarse para **marinar ingredientes**, en la preparación de **sushi**, en **sopas**, **salsas** y una amplia variedad de recetas culinarias.

Además, **su pureza es innegable**, ya que **no contiene conservantes ni aditivos**, lo que la convierte en una **opción saludable y natural** para quienes buscan productos de calidad en su cocina. Con **Jia Jia Shan**, los consumidores pueden disfrutar de la **riqueza y la autenticidad de la cocina asiática** en cada bocado.

SIN CONSERVANTES NI ADITIVOS



Revolucionando la industria desde 1948

Nissin Productos Alimenticios Co, Ltd., es el nombre de **una de las compañías japonesas más importantes en la fabricación de ramen o fideos instantáneos en el mundo**. Una empresa fundada en 1948 por Momofuku Ando, quien en 1958 inventaría los famosos fideos instantáneos que hoy **ya se encuentran en todo el mundo**, así como el formato en vaso individual, una auténtica revolución en la categoría. Pero, **¿cuál es el origen de este ingrediente?**

Momofuku Ando, el fundador de esta compañía, siempre ha inculcado un s**entido del compromiso y calidad** en todos los productos **Nissin**. En 1948, tras la Segunda Guerra Mundial, Momofuku observa que existen **grandes dificultades para abastecer de alimentos a la población** y se hace complicado seguir una dieta. En este sentido, es cuando se decide a hacer frente a esta necesidad.



El principal objetivo de Momofuku Ando en ese momento fue **crear un producto de calidad**, como el ramen, que pudiera satisfacer a todas las personas y que éstas pudieran **comer bien, sin complicaciones, en cualquier momento y lugar**. Fue así como en 1958 se lanzó el primer "Ramen de Pollo" del mundo. Para Momofuku Ando, éste era un producto que **revolucionaría la industria alimentaria** ya que simplificaría la manera de cocinar y comer sano.

Fue a partir de este momento cuando **Nissin Food inició su camino liderando la categoría de fideos instantáneos** con nuevos productos y variedades de éxito y siendo muy innovadores.



Simplemente con un envase dónde colocar el ramen, añadir agua hirviendo y cubrir durante tres minutos aproximadamente, **se conseguía una deliciosa receta**.



NISSIN





TERNERA





POLLO

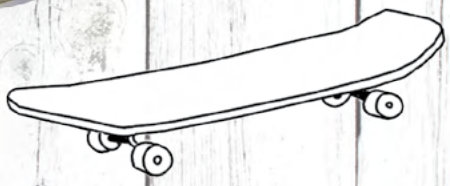


CURRY





PATO





CHAMPIÑONES





PICANTE





MARISCO



TOMATE

KOIKEYA

Pionero del Aperitivo Japonés

KOIKE-YA fue fundada en 1953 y se convirtió en **la primera empresa en producir con éxito papas fritas en Japón**. Su confianza radica en su **amplia experiencia en el sector**.

Nunca compromete la calidad de sus productos, los cuales reflejan la esencia de la cultura japonesa, caracterizada por su **herencia, artesanía e innovación**. Como **pionera en el mercado de aperitivos japoneses**, sus marcas son ampliamente **disfrutadas por los consumidores japoneses**.

Con más de 20 marcas en su cartera, incluyendo Nori Shio, Karamucho, Sucorn y Suppamucho, **todas ellas ocupan el primer lugar en Japón**.



KARAMUCHO

- La marca favorita número uno de Japón en la categoría de aperitivos picantes
- 40 años de historia
- Una fina combinación de picante y umami











KOIKEYA

カラムーチョ KARA MUCHO



RIDGE CUT



FLAT CUT



STICK



CORN SNACKS

SATISFY YOUR TASTE BUDS

JAPANESE NO.1 SPICY POTATO CHIPS

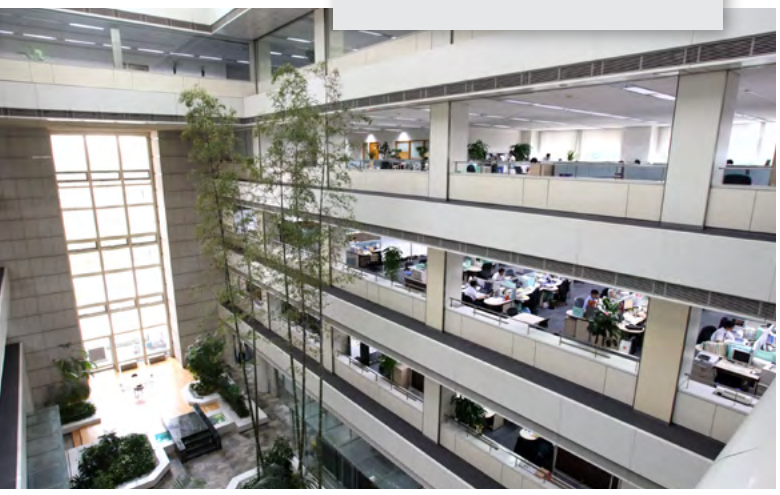


NONGSHIM

LOS FIDEOS Nº 1 EN COREA

Nongshim es una compañía dedicada a la producción de alimentos, en concreto, de **fideos instantáneos y aperitivos (actualmente, nº 1 en noodles instantáneos en Corea)**. Desde el 18 de septiembre de 1965, fecha de su lanzamiento en Corea, **Nongshim** se compromete a dedicar todos sus esfuerzos a **mejorar la calidad de vida de las personas en todo el mundo** a través de sus servicios.

Aperitivos (por ejemplo galletas de camarones, anillos de cebolla, batata, patatas fritas, etc.) han sido también algunos de sus **grandes éxitos**.



Se han lanzado la mercado productos de gran renombre como el **Shinramyun, Ansungtangmyun, Neoguri, Chapagetti, el cuenco de fideos instantáneos, y el Saeng Saeng Tazón Udón.**

Todos estos productos han conseguido ser todo un **éxito no sólo en Corea sino en más de 80 países del mundo** gracias a la gran aportación al mundo de la industria alimentaria **respondiendo en todo momento a las nuevas tendencias del mercado**.

















DAESANG
Europe B.V.

60 AÑOS DE INNOVACIONES

Daesang es parte de la empresa mundial **Daesang Corporation en Seúl, Corea del Sur**. Desde 1994, Daesang Europe está en los Países Bajos como sucursal europea de la empresa.

Gracias a las continuas **innovaciones en biotecnología durante 60 años, Daesang** ha creado una cartera de productos diversa y es capaz de proporcionar una **amplia variedad de ingredientes a diferentes industrias** para su uso en alimentos, alimentos funcionales saludables, etc.

Como primera empresa coreana de fermentación, **Daesang ha arrasado en el mercado interno y ha exportado a unos 80 países** en todo el mundo bajo la marca **Miwon**.





Continúa creciendo ampliando su alcance comercial con una **variedad de aminoácidos, microalgas y nuevos ingredientes funcionales**.

Otafuku

Trabajando por un producto de calidad

La cara sonriente de Otafuku. El logo de la compañía viene a representar **el rostro de una mujer "hermosa"**. Una mujer con los ojos pequeños y de cara sonriente (ejemplo de **la felicidad que esta compañía quiere para sus clientes**), de nariz chata (**símbolo de la humildad**) de boca pequeña (**de pocas palabras**) pero de grandes orejas (con mucha **capacidad para escuchar a sus clientes**), sus mejillas son robustas (síntoma de un **cuerpo sano y una mente sana**) y su frente ancha (**retrato de sabiduría**). Una mujer **Otafuku** que **responde a los valores de la compañía**.



La empresa **Otafuku Foods fue establecida en 1922 como una tienda de sake y salsa de soja** tanto al por mayor como al por menor. Alcanzó popularidad en la década de 1950 con su producto estrella, la "**Salsa Worcestershire de Otafuku**", seguida por la "**Salsa Okonomi de Otafuku**", aprovechando la creciente fama del okonomiyaki durante la Segunda Guerra Mundial debido a la escasez de arroz.

En 1998, la expansión internacional llevó a **Otafuku Sauce Co**. a establecer **Otafuku Foods** en Torrance, California, Estados Unidos. Hoy en día, **Otafuku es reconocida como uno de los principales fabricantes de salsas condimentadas en Japón** y continúa ampliando su presencia en América del Norte.





Sus productos más sobresalientes son la **salsa Okonomi, la salsa Yakisoba, la harina Okonomi y la salsa para sushi**. Estos al igual que el resto de sus productos, **se distinguen por ofrecer sabores auténticamente japoneses**, elaborados con ingredientes naturales y exentos de colorantes, sabores y conservantes artificiales.



ASIAN FOOD SERVICE

Empresa puntera en exportación y distribución de **productos aliemntarios coreanos**.

Un referente en su sector



Una compañía centrada en el comercio internacional de **productos de primer nivel en alimentación**.













Ebara

Sabores auténticos para una vida feliz

Gracias al **espíritu creativo y perseverante del grupo Ebara Foods Industry**, la marca ha logrado desarrollar **productos y servicios que generan confianza entre los consumidores** y tienen como objetivo contribuir a la construcción de una sociedad mejor. Con un **enfoque en la innovación y el uso de nuevas ideas y tecnologías**, la marca busca presentar nuevas formas de disfrutar la comida y promover **un estilo de vida foodie único**.

Fundada en 1958 y con **sede principal en Yokohama**, la compañía se especializa en condimentos para la cocina, y **se basa en continuar ofreciendo productos y servicios que traigan felicidad** a las personas bajo la sólida, creativa y perseverante marca **Ebara**.

La importancia del sabor es fundamental, y por ello sus condimentos permiten que cualquier persona disfrute del **placer de comer**. Uno de los productos más destacados de la marca es **la salsa Yakiniku**, conocida como la salsa de la barbacoa oriental.



Gracias a los **avances tecnológicos de Ebara**, la marca es capaz de suministrar **más de 1 millón de botellas de salsa Yakiniku al día**, lo que garantiza una respuesta **rápida y eficaz** a todos sus clientes en diferentes partes del mundo.



Ebara

CATEGORY SHARE

NO.1 IN JAPAN

燒肉沾醬	火鍋調味醬	蔬菜類調味醬
Condimientos para la carne	Condimientos para platos de cuchara	Condimientos para las verduras





有機栽培 阪東農園
すだち酢・ゆず酢・ゆこう酢・ポン酢・ドリンク
ばん茶 製造販売
阪東食品

El mejor zumo de Yuzu orgánico

Bando Foods es una compañía japonesa que nace en el año 1988 y que cuenta con el **certificado orgánico JAS (Japan Agricultura Standards)**. Un certificado que pone en valor a **la elaboración de sus productos desde la fase de producción hasta el lanzamiento** al mercado del **Yuzu, Sudachi, Yukoh y Awabancha**.

Una **empresa familiar que cuida la calidad del producto** antes que la cantidad, **ofreciendo un plus de exclusividad** en cada uno de sus productos. El punto neurálgico de **Bando Foods**, el lugar dónde se cultiva la materia prima de su producto, se ubica en las **montañas de Tokushima-ken Kamikatsu-cho**. Ocupa un área de 7.757 m2 dónde **más de 1.000 árboles producen 25.000 kg de Yuzu, Sudachi y Yukoh al año**. Una altitud de 200-400 metros y el clima perfecto para este tipo de cítrico, **hacen del producto Bando Foods un producto de máxima calidad en el mercado**.

El Yuzu **tiene un excelente aroma**, por este motivo podemos encontrar incluso perfumes de Yuzu en el mercado. Por otro lado, el Yukoh se caracteriza **por ser un poco más dulce** y el Awabancha, un tipo de té orgánico, más refrescante y con **un toque de acidez**.



Mientras que el Sudachi se caracteriza por su tonalidad verde oscura, agrio y ácido como el limón pero con un aroma más complejo y fuerte; **el yuzu presenta un color más amarillo y con un toque agrio mucho más potente**.





KONG YEN®



KONG YEN: El mirin por excelencia

Como dice el viejo refrán: **"Todo nació en la naturaleza"**, lo que significa que el universo y la madre tierra es **el tesoro más preciado**.

KONG YEN, devota a esta forma de entender la naturaleza, ha intentado sacarle el máximo partido (**siempre atendiendo a sus máximos cuidados**) para posteriormente crear la **cultura de la comida**, porque para esta marca de calidad es de suma importancia el **cuidado de cada ingrediente, de la naturaleza y de la salud de las personas**.

Desde sus inicios en 1941, **KONG YEN** ha trabajado para ofrecer al mundo **uno de los mejores vinagres de arroz**.



JINRO

SOJU NÚMERO 1 DEL MUNDO

Fabricado en Corea y distribuido al mundo, el Soju **JINRO** ha mantenido constantemente su lugar como **la marca de Soju número 1 en Corea**, desde su lanzamiento en 1924, conservando su título como **la marca de espirituosos más vendida**.

Es la bebida alcohólica más famosa y consumida de Corea, se le podría llamar una "bebida nacional". **JINRO, la marca de espirituosos número 1 del mundo** según la **Investigación Internacional de Vinos y Espirituosos** (IWSR), ha encabezado la lista del **club de millonarios de bebidas internacionales**.

Fue clasificada como l**a marca de espirituosos más grande del mundo** en volumen anualmente, durante **20 años consecutivos**.






JINRO 참이슬
CHAMISUL
fresh
WORLD NO.1 SOJU
JINRO


Since 1924
JINRO
soju
WHAT'S YOUR
SUMMER SPIRIT?
JINRO PLUM 자두에 이슬
JINRO CHAMISUL 참이슬 fresh
JINRO 참이슬 Original
IMPORTED
JINRO GREEN GRAPE 청포도에 이슬

SANBISHI

Una de las mejores salsas de soja japonesas

Sanbishi es una de las empresas más importantes en producción de salsa de soja en Japón. Una compañía que fue fundada en 1896 en la carretera principal de Tokai-do para el **intercambio comercial entre Kyoto y "Edo" (Tokio)**.

Para la producción de la salsa de soja, **Sanbishi** cuenta con los beneficios de un excelente recurso natural como es el **agua que procede de las altas montañas de los llamados Alpes japoneses**. Gracias a su sabor y a la innovación técnica en su producción, **Sanbishi** se postula hoy en día como **una de las mejores salsas de soja japonesas en el mundo**.

Una salsa de soja que se **sirve como condimento en la mesa** (tal como ya se hacía antaño) y que se basa en un **sabor excepcional perfecto para combinar con platos tradicionales** de la cocina japonesa e ingredientes como el sushi, soba o la anguila a la parrilla.

"What's soy sauce?" La salsa de soja japonesa tiene sus raíces en **"hishio"**, un condimento similar al utilizado en el **siglo VII y VIII** en Japón.







since 1896

SANBISHI



Spring Home
第一家

LÍDER A NIVEL ASIÁTICO

Tee Yih Jia Food Manufacturing (TYJ) es una compañía dedicada a la fabricación de **platos tradicionales de la cocina asiática** y orientada a la exportación gracias a sus excelentes **instalaciones en China, Malasia, Singapur y EEUU**. Se trata de uno de los fabricantes **líder mundial en pastelería** ya que en **TYJ** se produce la masa del rollo de primavera más conocido, así como una **amplia gama de platos listos para comer** y que se venden como congelado.



Una de nuestras marcas insignia es **SPRING HOME**, con **productos de nivel y de primera calidad en mercados internacionales** como EEUU, Canadá, Europa, Oriente Medio y Singapur.

Los rollitos de primavera son uno de los productos que la marca **SPRING HOME** ofrece a sus clientes pero no es el único. Entre su amplia gama de productos podemos encontrar también **exquisitas samosas de la India, crepes, bolas de arroz glutinoso, rollos de gambas y una amplia colección de Dim Sum**.

El compromiso principal de **TYJ** reside en la **voluntad de satisfacer las necesidades de todos los clientes ofreciendo una cocina de calidad** que reduce los tiempos de elaboración de los platos. Los procesos de producción favorecen la capacidad de crear y adaptar cualquier forma, tamaño y llenado de producto para satisfacer las demandas específicas del mercado. A través de una constante innovación, **TYJ logra superar continuamente las expectativas** de los clientes y satisfacer las necesidades de cualquier tipo.

Además, en el catálogo de productos de **SPRING HOME** se encuentran también materias primas para la elaboración de **reconocidos platos asiáticos**. Un ejemplo de ello son los Wonton, las envolturas de masa de las gyozas, la piel congelada Har Gow, entre otros.



paratha YOUR Way

to meals that you would not have thought of...

Fruit Tartlets

Breakfast Tart

Roti Soup Bowl

Salmon Wellington

Shrimp Wrap

Spring Home 第一家



www.tyjfood.com www.facebook.com/TeeYihJia

CHIMEI
奇美食品

Descubre el auténtico sabor de Taiwán

Fundada en 1971, **CHIMEI Frozen Food Co., Ltd. (CMF)** forma parte de las empresas afiliadas bajo el **Grupo CHIMEI en Taiwán**.

CMF se ha dedicado a los **mercados nacionales e internacionales**, siempre manteniendo el espíritu de "**elaborar alimentos para familias**" para garantizar la seguridad alimentaria.

La empresa está **comprometida a producir alimentos de alta calidad, saludables y deliciosos**, con todos los productos **libres de MSG y conservantes**. Se esfuerza por satisfacer el paladar de todos persiguiendo los **sabores genuinos y deliciosos de los ingredientes**.

CHIMEI ha sido la marca pionera que **ha llevado al plato gua bao a la fama a nivel mundial**. Gracias a su compromiso con la **excelencia y la innovación culinaria**.



Su misión es **proporcionar la máxima experiencia de sabor** segura, deliciosa y de calidad.







CHIMEI
奇美食品

Mantou
(Plain Bun)

We strictly select tangy milk powder from New Zealand under quality and safety control.

- Available Sizes:
  16 packs*480g(6PCS)/Carton
- Shelf Life: 18 months



Golden Slice Roll

We cut into golden slices to curl and arrange in a crisscross pattern. The taste is moist and it melts as you have a bite. We do not add emulsifiers or quality improvement during the manufacturing process to ensure the safety of good ingredients.

- Available Sizes:
  10 packs*700g(10PCS)/Carton
- Shelf Life: 18 months



嘉美乐 Camill
since1938



Expertos en salsas asiáticas



Camill es una empresa de alimentación ubicada en la ciudad de **Zhongshan, provincia de Guangdong**, que se encuentra en el sur de China y cerca de Hong Kong. Nace en 1938 y desde entonces, la compañía ha **desarrollado su propia gama de productos para la cocina oriental**.

Un equipo de **más de 200 personas y una fábrica de 15.000 metros cuadrados**, son sus grandes pilares para crear cada año **nuevos productos que distingan la cocina de Asia**.





Gracias a ello, **Camill** exporta sus productos a un gran número de regiones en todo el mundo, tales como: **Europa, Asia, Australia, América del Sur, América del Norte, etc**.

Además, todos sus productos cuentan con el certificado del Sistema de **Seguridad Alimentaria ISO 9001-2000 y HACCP**.













嘉美乐 Camill
since1938



CAMILL FOODSTUFFS CO., LTD
ZHONGSHAN GUANGDONG. CHINA

Soy sauce manufacturer since 1688

Shibanuma Soy Sauce lleva produciendo salsa de soja en Tsuchiura, una ciudad de Japón, desde **hace más de 330 años** (desde el año 1688). Su almacén y barriles de madera datan del periodo Eda, Meiji y Taisho; **barriles de épocas pasadas que coexisten con la planta de fabricación moderna**.

Gracias a la **actividad de varios tipos de bacterias** que viven en el viejo almacén y los barriles de madera, **Shibanuma Soy Sauce** consigue **una salsa de soja de primera calidad**, ya que afectan de manera muy positiva en su proceso de elaboración.

Esta salsa de soja **envejecida en barriles de madera destaca por su rico sabor**, por su umami y el sabor intenso de una salsa de soja. Una empresa **comprometida con el producto de calidad** que prevé ampliar su gama de productos de acuerdo a **las nuevas necesidades de sus clientes**.



La compañía se ha centrado en estos últimos años en la **exportación de su producto premium a otros países más allá del continente asiático**, como es el caso de España con **Oriental Market**.





ORIENTAL MARKET

Wagashi: una marca de Oriental Market

"Wagashi" es la palabra utilizada para definir una **golosina tradicional japonesa** que a menudo se sirve con el té, y que **se elabora principalmente con mochi** (pastel de arroz glutinoso), anko (pasta endulzada de judías azuki) y fruta. **El wagashi se elabora típicamente a partir de ingredientes naturales**, principalmente vegetales.

和菓子 Wagashi Japanese Bakery

Entre los productos de **Oriental Market** podemos encontrar los **dorayakis, un postre o tentempié tradicional de Japón** que ha evolucionado en los últimos años con nuevos sabores y texturas.



Dorayakis by **Wagashi**



日本食研

NIPPON SHOKKEN

Nihon Shokken Group es una compañía comprometida con la alimentación desde el año 1971. Una empresa que ha aspirado **desde un inicio a incorporar sus productos de primera calidad en diferentes países de todo el mundo**. Una mirada internacional en la que se han implicado **cada uno de los trabajadores** de esta compañía.

Alrededor de 400 profesionales trabajan en el área de I+D para el desarrollo de nuevos productos y tecnologías.

Especialistas en salsas y productos para HORECA



Como **expertos en el sector, Nihon Shokken Group** trabaja para llevar el mejor sabor, el mejor aroma y **la mayor comodidad a cada uno de los momentos de la cocina**.



Salsa Teriyaki





Caldo de Ramen
(Base de Salsa de Soja)



Caldo de Ramen
(Tan Tan Men)



Caldo de Ramen
(Leche de Soja)



Salsa Anguila



Salsa Poke

SHIKOU®

至高



DESCUBRE **TU NUEVA GAMA** DE **IMPRESCINDIBLES**

Oriental Market desarrolla marca premium para el canal profesional: **SHIKOU**, una nueva marca enfocada **para profesionales**.



CNB enterprises

TOKYO DESIGN STUDIO

Desde un pequeño almacén en Amsterdam allá en los años 70, a **una de las principales empresas mayoristas.** La historia de **CNB Enterprises** ha sido siempre un **ejemplo del emprendimiento en Holanda y de amor por la cultura japonesa**.



Lo que es la esencia de esta compañía. La **simbiosis perfecta entre lo mejor de la cultura japonesa** gestionado con una compañía flexible, leal, de calidad y durabilidad. **CNB Enterprises es una marca líder** que opera en tres divisiones: Hogar y Decoración, Restauración y Cocina, y Healtcare.

Desde el año 2010, **Tokyo Design Studio** está especializado en **vajillas japonesas de alta calidad**. Un diseño que reúne **la esencia más tradicional** de Japón y **el estilo más innovador** e internacional de la era moderna en Tokio.

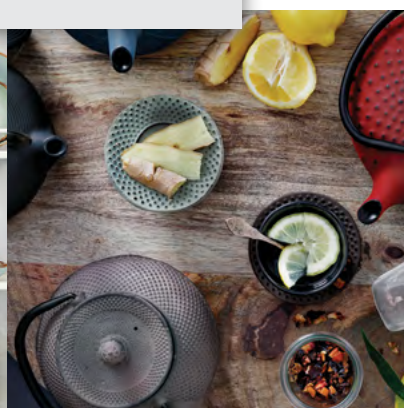
TOKYO
DESIGN STUDIO

Todas las piezas **se fabrican en Japón** y están **disponibles en todo el mundo**.









ORIENTAL MARKET

ESPECIALISTAS EN

ALIMENTACIÓN ORIENTAL

14 PAÍSES ASIÁTICOS | MÁS DE 5000 REFERENCIAS | DEPT. DE NON FOOD

VAJILLAS
UTENSILIOS
MENAJE ORIENTAL

C/ General Margallo, 12
28020 Madrid

BARCELONA

C/ Sicilia, 212
08013 Barcelona
Tel. (+34) 935 350 490
Fax. (+34) 935 325 849
info@orientalmarket.es

www.orientalmarket.es