EL DESEO JAPONÉS

COLMADO SINGULAR *



コルマド シングラール＊

バイ ケントー

Ilustración de portada de
Kentoo, Tokyo 2026

COLMADO SINGULAR *

コルマド シングラール *

ÍNDICE

Introducción 5

Glosario 6

Yamaroku Soy Sauce 12

Hama Soy Sauce 16

Yugeta Soy Sauce 20

Aso Soy Sauce 24

Nitto Jozo 28

Isegura Soy Sauce 30

Koujiya Soy Sauce 32

Morita Soy Sauce 34

Kono Vinegar Miso 38

Asakura Noriten 42

Tsumugi 44

Maruya Hatcho Miso 46

Sakurado 50

SSK Vegan Mayo 54

Yachiyo 56

Kitchoraku 60

Sanes 64

Japo-esenciales de Colmado 66

Todos los productos se pueden vender por unidad.
Referencia / Gramaje / Unidades por caja



EL DESEO JAPONÉS



Francesc Collell con Shouei Chin, Japan buyer and export.

En el afán por encontrar los mejores productos del mundo, Francesc Collell ha estado viajando a Japón en los últimos años para ampliar la gama japonesa de Colmado Singular, con la colaboración de Shouei Chin. Ahora os avanzamos esos nuevos productos en esta publicación.

La gastronomía japonesa destaca por su equilibrio y su enfoque saludable, basada en ingredientes frescos, de temporada y técnicas que respetan el producto.
También se basa en sabores ricos en umami, con ingredientes como la salsa de soja, la pasta de miso, el dashi, el bonito, mirin, aceite de sésamo tostado, vinagre de arroz… Se combinan con texturas únicas como el alga nori y el panko, o condimentos como wasabi, shichimi togarashi y furikake, por citar algunos, creando platos equilibrados, de sabores profundos y delicados.

Con esta nueva colección de salsas, condimentos y otros productos japoneses podrás jugar a fusionar culturas, o simplemente darle un toque umami a tus platos diarios.
En estas páginas, además de presentarte los productos, te sugerimos ideas y aplicaciones, para que te lances a improvisar sin miedo.

Empezaremos explicándote los diferentes tipos de soja, qué es un kioke, dashi, yuzu y otros términos de la gastronomía japonesa para que te familiarices con ellos.

Esperamos que disfrutes de estos productos tanto como nosotros.



Cinco tipos de soja, ordenados según su tiempo de maduración.

GLOSARIO

KIOKE

El kioke es una gran cuba japonesa de madera destinada a fermentar y madurar salsa de soja, miso, vinagre, mirin o sake. Su superficie porosa alberga levaduras y bacterias propias de cada bodega; ahí está buena parte de su singularidad, porque contribuye a crear perfiles difíciles de reproducir en depósitos industriales.

Uso actual: la salsa de soja fermentada en kioke representa aproximadamente el 1% -o menos- de la producción japonesa de salsa de soja. No es un porcentaje de consumidores, sino de producción.

Madera principal: cedro japonés, sugi, especialmente cedro de Yoshino. Se emplean árboles de unos 100-150 años. Los aros tradicionales que tensan la madera y forman la cuba son de bambú. Un buen kioke puede permanecer en servicio durante más de 100 años.

Existe un proyecto desarrollado por artesanos japoneses, el Kioke Craftsmen Revival Project de Shodoshima, cuyo objetivo es elevar la producción nacional del 1 % al 2 %.

LOS 6 TIPOS DE SOJA



Dependiendo del tiempo de maduración, que puede oscilar entre seis meses y tres años, también de los ingredientes y del procedimiento de elaboración, los colores de la soja cambian de claro a oscuro, siendo los tonos claros más adecuados para pescados y verduras y los oscuros para carnes.

SHIRO
'Blanca'. Muy clara, con una proporción alta de trigo respecto a soja. Delicada y ligeramente dulce.



USUKUCHI
Salsa de soja de color más claro que la koikuchi, habitual en Kansai. Suele ser algo más salada y permite cocinar sin oscurecer tanto los alimentos.

KOIKUCHI
La salsa de soja japonesa estándar. Oscura, equilibrada, con umami, dulzor, acidez y aroma.

SAI-SHIKOMI
Salsa de doble elaboración o refermentación: en vez de utilizar solo salmuera, se emplea salsa de soja para una nueva fermentación. Más concentrada y profunda. Ejemplo: Yamaroku Tsuru-bishio.



TAMARI
Muy rica en soja y con poco trigo; espesa, oscura y con mucho umami. Tradicional de la región de Chubu.

AMAKUCHI
Salsa de soja de sabor más dulce y suave que el de las variedades habituales, especialmente popular en la región de Kyushu, al sur de Japón. Su dulzor puede proceder de la adición de ingredientes dulces o del propio proceso de elaboración.

PONZU

Es un condimento japonés de perfil ácido y cítrico. En sentido estricto puede ser una mezcla de zumo de cítricos y vinagre; cuando incorpora salsa de soja se habla habitualmente de ponzu shoyu. Suele combinar soja, cítricos como yuzu o sudachi, vinagre, mirin y, según la receta, dashi de kombu o pescado. Se utiliza como salsa, aliño o acompañamiento.

YUZU

El Yuzu es un cítrico japonés muy aromático. Su zumo es ácido y fresco, pero lo que realmente lo distingue es su perfume intenso, más complejo que el del limón. En cocina se emplean tanto el zumo como la piel.

SUDACHI

Sudachi es un pequeño cítrico verde especialmente asociado a Tokushima. Tiene una acidez fresca y limpia, con un aroma algo más verde y delicado que el yuzu. Se utiliza para aportar frescor a pescados, carnes, fideos y salsas. Tokushima concentra aproximadamente el 98 % de los envíos japoneses de sudachi.

SALSA YAKINIKU

Es el equivalente japonés a la salsa barbacoa, diseñada para marinar, pintar o mojar trozos de carne cocinados a la parrilla. También se usa para acompañar verduras salteadas, arroz, pescado y mariscos. La base de la salsa suele incluir salsa de soja, miso, mirin, azúcar o miel para el toque dulce, ajo y jengibre rallados, aceite de sésamo.

MISO

El miso es una pasta fermentada tradicional de la cocina japonesa, elaborada principalmente con habas de soja, sal marina y un hongo llamado koji (Aspergillus oryzae), al que a veces se le añade arroz, cebada u otros cereales. Hay diferentes tipos de miso:

1. Kome Miso: Soja + koji de arroz + sal. Es el tipo más extendido. Puede ser claro y dulce o más oscuro e intenso.

2. Mugi Miso: Soja + koji de cebada + sal.
Más aromático, suave y con notas de cereal.

3. Mame Miso: Soja + koji de soja + sal.
Oscuro, poco dulce, muy concentrado y rico en umami.

Hatcho Miso: Subtipo tradicional de Mame Miso, originario de Okazaki, Aichi. Se elabora únicamente con soja, sal y agua y madura durante largos periodos. Perfil muy intenso, tostado, terroso y profundo. Ejemplo: Maruya Hatcho Miso.

4. Awase / Chogo Miso: Mezcla de diferentes tipos de miso o de distintos koji. Busca combinar y equilibrar sus perfiles de sabor.

DASHI

El dashi es el caldo base de la cocina japonesa. Su versión más refinada, el *ichiban dashi* -primer caldo-, se prepara únicamente con agua, kombu (alga rica en glutamato natural) y katsuobushi (bonito fermentado, ahumado, secado y laminado). La combinación multiplica la sensación de umami. No lleva sal, soja, azúcar ni glutamato añadido. Es un caldo limpio, transparente y delicado, utilizado como base de salsas, guisos y sopas para potenciar el sabor de manera natural.

KOJI

En la gastronomía japonesa, koji se refiere al cereal —generalmente arroz, cebada o soja— inoculado y fermentado con el hongo filamentoso Aspergillus oryzae, conocido como *koji-kin*.
A veces se le traduce de forma simplificada como «malta» o «levadura» de arroz, pero en realidad es un ingrediente vivo fundamental: el hongo produce enzimas que descomponen los almidones y las proteínas del grano en azúcares simples y aminoácidos.
Es la base indispensable para elaborar pilares de la cocina japonesa como el sake, el miso, la salsa de soja y el mirin.

El *shio-koji* (literalmente «koji con sal») es un condimento fermentado japonés de textura cremosa que funciona como un potenciador natural del sabor y ablandador de alimentos.

CLASIFICACIÓN BÁSICA DE LOS FIDEOS JAPONESES

Somen
Fideos de trigo muy finos, delicados y de cocción rápida. Tradicionalmente se sirven fríos con tsuyu, especialmente en verano.
Ejemplo: Yachiyo Handa Somen.

Udon
Fideos de trigo más gruesos, de textura elástica y masticable. Se consumen en caldo, fríos o salteados en caliente.
Ejemplo: Yachiyo Handa Fine Udon, una versión más fina de lo habitual.

Soba
Fideos elaborados total o parcialmente con trigo sarraceno. Tienen un sabor más vegetal, terroso y característico. Se sirven fríos o en caldo.

Ramen
Fideos de trigo elaborados normalmente con kansui, una solución alcalina que les da elasticidad, color amarillento y una textura característica. Se utilizan sobre todo en sopas.

Y para los frikis/maníacos:
Hiyamugi
Fideo de trigo de grosor intermedio entre somen y udon. No utilizado diariamente. Se consume sobre todo frío. Es menos conocido fuera de Japón.









YAMAROKU SOY SAUCE

Preserva y transmite la tradición de la auténtica salsa de soja envejecida en barricas de madera a las generaciones futuras.

La historia y la bodega

Yamaroku Shoyu es una fábrica histórica de salsa de soja situada en la isla de Shodoshima, fundada hacia 1863. En su bodega de fermentación, conocida como *Moromi-gura*, construida a principios del periodo Meiji y declarada Bien Cultural Tangible de Japón, siguen elaborando la salsa de soja según los métodos tradicionales. Toda su producción se fermenta en “kioke” o barricas de madera de cedro japonés.

La dimensión y el oficio

Hoy, la fábrica está dirigida por Yasuo Yamamoto, maestro elaborador de quinta generación. Fermentar salsa de soja de forma natural en barricas *kioke* centenarias es una práctica cada vez más excepcional: representa menos del 1% de toda la producción de salsa de soja en Japón.

La fábrica alberga 40 de estas enormes barricas. En el ambiente tranquilo y silencioso de la bodega, la salsa de soja madura lentamente, de forma natural, mientras el equipo cuida de ella cada día.

La crisis y el proyecto de recuperación

Sin embargo, las barricas *kioke* están en peligro de desaparecer. Son tan resistentes que pueden durar más de cien años, por lo que durante mucho tiempo apenas hubo demanda de barricas nuevas. De hecho, cuando Yamaroku Shoyu encargó una nueva barrica en febrero de 2009, se dijo que era el primer pedido realizado en Japón desde el final de la Segunda Guerra Mundial.

Sin nuevos encargos, el oficio fue desapareciendo poco a poco. En 2020, Japón contaba ya con un solo maestro artesano capaz de fabricar estas enormes barricas, que estaba a punto de cerrar su taller. Para evitar que este antiguo oficio desapareciera, Yamaroku Shoyu puso en marcha en 2013 el «Proyecto de recuperación del oficio de los maestros artesanos de kioke». Yasuo Yamamoto recurrió a un amigo carpintero para pedirle ayuda. Junto con otros productores tradicionales de salsa de soja, aprendió el oficio desde cero. Gracias a su esfuerzo, hoy ha surgido una nueva generación de siete jóvenes artesanos especializados en la fabricación de barricas

Una filosofía de futuro

Sienten que deben transmitir este oficio a las generaciones futuras. Por eso, su filosofía empresarial se resume en este lema: «Preservar y transmitir la auténtica salsa de soja elaborada en barricas kioke para que nuestros hijos y nietos puedan seguir disfrutándola».



Yasuo Yamamoto, maestro elaborador de quinta generación.



Yamaroku Tsuru-Bishio

Tipo: Saishikomi.
Una de las cinco grandes familias de salsa de soja japonesa. Su particularidad está en la segunda elaboración: en lugar de una nueva salmuera, se utiliza salsa de soja ya fermentada. Tsuru-bishio madura alrededor de cuatro años y se elabora en barricas de madera (kioke). El resultado es una salsa especialmente profunda, redonda y concentrada, con mucho umami y una suave percepción de dulzor.

3 ingredientes:
Soja nacional: alta calidad, referencia genética y sabor a tofu.
Trigo nacional: variedad autóctona, dulce y elástico.
Sal marina secada al sol.

En cocina: excelente para sushi, sashimi y tofu. En cocina occidental funciona especialmente bien con carnes rojas, steak tartar, setas, fondos y jugos de carne, verduras asadas, mantequilla, quesos curados o incluso unas gotas sobre un huevo frito.



Salsa Soja Tsuru Bishio
en barrica de madera
JA007 / 145 ml / **12** u

Yamaroku Kiku Tsuyu

Tipo: Dashi shoyu.
Salsa de soja condimentada con caldo dashi, para fideos y caldo dashi.
Yamaroku combina su emblemática salsa de soja Kikuhishio, elaborada exclusivamente con soja negra de Tamba y envejecida en barricas de madera, con kombu de Rausu, bonito de Makurazaki, azúcar de Tanegashima y mirin. Kikuhishio solo se comercializa en Japón, pero forma parte de esta preparación que Yamaroku distribuye internacionalmente. El resultado es más dulce y aromático que una salsa de soja convencional, con un umami amplio y un perfil de caldo especialmente elegante.

En cocina: ideal para preparar fácilmente un caldo para fideos soba o udon, simplemente diluyéndola en agua caliente. También acompaña somen, tempura y platos cocidos. En cocina occidental puede potenciar sopas y cremas, glasear verduras, aliñar setas, elaborar vinagretas, acompañar pescado blanco o enriquecer salsas y fondos.



Salsa Kiku Tsuyu para
fideos y caldo dashi
JA008 / 145 ml / **12** u

Yamaroku Ponzu con yuzu y sudachi

Ponzu elaborado sobre la base de la salsa de soja tradicional de Yamaroku, fermentada en barricas de madera, con una proporción elevada de zumo de yuzu y sudachi. Tiene un perfil fresco, aromático y profundo, con el umami de la soja, el bonito y el kombu equilibrado por la acidez de los cítricos.

En cocina: shabu-shabu, nabe, gyozas, yakiniku y ensaladas. En cocina occidental funciona especialmente bien con carpaccios, tartares, pescados, ostras, carnes a la parrilla, verduras asadas, setas y vinagretas.



Salsa Ponzu con yuzu y sudachi
JA009 / 145 ml / **12** u





HAMA SOY SAUCE BREWERY

Akihiro Hama, un hombre reservado y completamente entregado a su oficio.

Fundada en 1897 en Komatsushima, Tokushima, Hama Soy Sauce Brewery es una empresa familiar dedicada a la elaboración de salsa de soja y miso, situada cerca del templo Tatsue-ji. Actualmente está dirigida por Akihiro Hama, maestro elaborador de cuarta generación, que se prepara para transmitir el legado familiar a su hija mayor, Asami Hama, quien asumirá la dirección como quinta generación.

La filosofía de la empresa se resume en una idea: «Evolucionar preservando la tradición». Mientras amplía su presencia internacional y desarrolla nuevos productos, Hama Soy Sauce Brewery mantiene intactas sus raíces: el proceso artesanal de elaboración del koji y la larga fermentación natural en antiguas barricas de cedro. Para la empresa, evolucionar significa llegar a nuevos mercados sin renunciar a los métodos y al saber hacer que definen su identidad.

El saber hacer y el compromiso con las materias primas

Uno de los rasgos distintivos de Hama Soy Sauce Brewery es elaborar su propio koji desde cero y dejar que la naturaleza siga su curso durante la larga maduración en barricas de cedro kioke. Sus recetas parten de ingredientes sencillos —soja, trigo y sal—, por lo que la empresa concede especial importancia a la relación directa con los agricultores japoneses y a la trazabilidad de todas sus materias primas.

En lugar de acelerar la fermentación mediante controles artificiales de temperatura o recurrir a procesos químicos, dejan que sus productos maduren lentamente en barricas de cedro de 130 años, siguiendo el ritmo de las estaciones y los cambios naturales de temperatura.

Además de sus productos tradicionales, utilizan su propio koji y los ingredientes locales para crear una amplia variedad de condimentos naturales, entre ellos productos con certificación vegana. Esta nueva gama ya está llegando a cocinas de todo el mundo de la mano de Asami Hama, futura responsable de la quinta generación.

Más de 150 años de tradición y calidad auténtica

Aunque los registros oficiales sitúan la fundación de la empresa en 1897, antiguos libros de cuentas de 1869 apuntan a unos orígenes que se remontan a más de 150 años. Desde entonces, el legado familiar ha pasado de Monkichi Hama, fundador de la primera generación, a Seiichiro (segunda generación), Ichiro (tercera) y Akihiro (cuarta).

Uno de los momentos decisivos de la historia reciente de la empresa fue la decisión de Akihiro de renovar por completo la selección de materias primas y eliminar los aditivos alimentarios modernos para centrarse exclusivamente en la elaboración de productos auténticos y naturales.

Con este objetivo, visitó personalmente a agricultores de distintas regiones de Japón para conseguir soja, trigo, sal y arroz de origen 100 % japonés, con los que elaboró su primera partida de salsa de soja natural en una única barrica. Su búsqueda de la máxima calidad le llevó también a formarse con chefs profesionales para aprender los secretos de los caldos tradicionales japoneses (dashi). Incluso llegó a trabajar durante noches enteras para conseguir que los estándares de elaboración de la fábrica estuvieran a la altura de la alta cocina japonesa.







A la derecha, Asami Hama, la quinta generación de la empresa, en Tokyo con Francesc Collell, 2026.

Hama Salsa de soja con dashi de shiitake vegana

Tipo: Dashi shoyu. Parte de una salsa de soja *honjozo* de elaboración propia -el método tradicional japonés de elaboración de salsa de soja-, envejecida durante largo tiempo en barricas de cedro. El dashi incorpora setas y kombu, además de sake y azúcar de caña. Tiene un perfil redondo, sabroso y profundo, pensado para potenciar el ingrediente sin dominarlo.

En cocina: en Japón se emplea con tofu, arroz, udon, tortilla y tempura. En cocina occidental resulta muy interesante para consomés, sopas de pescado, arroces, guisos marineros, salsas para mejillones y almejas, pescado a la plancha, verduras o como base de una vinagreta de inspiración marina.



Salsa de soja con dashi de shiitake vegana
JA010 / 100 ml / 20 u

Hama Salsa Yuzu-Ponzu vegana

Un ponzu 100% vegetal. Hama utiliza como base su salsa de soja oscura de larga maduración en barricas de cedro y la combina con abundante zumo de yuzu de Tokushima. El umami procede de shiitake seco y kombu, sin bonito ni otros ingredientes animales. También contiene mirin, sake, vinagre de arroz y zumo de yuko.
Sabor: cítrico y limpio, pero con un umami vegetal notable. El kombu aporta profundidad marina y el shiitake un fondo más redondo y terroso.
En cocina: tofu, verduras, nabe vegetal, fideos y gyozas. En cocina occidental tiene especial interés con setas, alcachofas, espárragos, coles, ensaladas, legumbres, verduras a la parrilla y bowls vegetales. También funciona magníficamente con pescado y marisco.



Salsa Yuzu-Ponzu vegana
JA012 / 100 ml / 20 u

Hama Yakiniku

Hama utiliza como base su salsa de soja y añade miso de arroz de maduración natural, sake, azúcar de caña, vinagre de arroz, aceite de sésamo, sésamo blanco, limón y doubanjiang -pasta de chiles picantes-. Dos ingredientes terminan de darle un perfil muy personal: jengibre de Kochi y ajo de Aomori.

Sabor: fresco, aromático y equilibrado, con notas de jengibre, ajo, sésamo y una ligera acidez.

Aplicaciones en cocina: muy buena para cerdo, pollo, hamburguesas, costillas, verduras a la parrilla, berenjena, setas, bocadillos y como base de marinados.



Salsa Yakiniku para bbq con jengibre
JA011 / 200 ml / 20 u

Hama Salsa de sudachi y guindilla

Salsa condimentada cítrica y picante. Elaborada a partir de sudachi y guindilla, empieza fresca y cítrica, con el carácter verde y ligeramente ácido del sudachi, y termina con un picante limpio y progresivo. Reúne acidez, aroma y picante en una sola salsa.

En cocina: gyozas, tofu, karaage, yakitori, fideos, carnes a la plancha y verduras. En cocina occidental resulta especialmente interesante con pollo frito, cerdo, hamburguesas, pescado, marisco, patatas, verduras asadas, tacos, mayonesas y vinagretas. También funciona como salsa de acabado para carnes a la brasa.



Salsa Koumidare de sudachi y guindilla
JA013 / 50 ml / 12 u



YUGETA SOY SAUCE

Aunque parezca increíble, la historia de Yugeta Shoyu comenzó con una auténtica oportunidad. En 1923, su fundador, Zenichi Yugeta, compró una fábrica de salsa de soja en funcionamiento en Saitama por tan solo 3.000 yenes, el equivalente a aproximadamente un millón de yenes actuales. Se hizo con el negocio al completo, incluidas todas las herramientas de elaboración y el equipo de maestros artesanos.

Lo que comenzó como una compra afortunada pronto se convirtió en una pasión que ha perdurado durante generaciones. Fascinada por el complejo mundo de la salsa de soja, la familia se comprometió a mantener vivo el antiguo arte de la fermentación en barricas de madera (kioke), un oficio que estaba desapareciendo.

Hoy, aquella inversión de 3.000 yenes se ha convertido en una marca de referencia, con una fiel comunidad de amantes de la gastronomía. Cuando se habla de los mejores productores de salsa de soja de Japón, Yugeta Shoyu ocupa siempre un lugar destacado.

La empresa sigue fiel a un lema tan sencillo como contundente: «La salsa de soja, como alimento, debe ser segura para el consumo; y, como condimento, no tiene sentido si no está deliciosa».

Para hacer realidad esta filosofía, elaboran su producto más emblemático con agua pura del subsuelo de la cordillera de Chichibu y soja y trigo cultivados íntegramente en Japón.

El actual propietario participa activamente en el «Proyecto de recuperación del oficio de los maestros artesanos de kioke», dedicado a fabricar a mano estas barricas y mantener vivo un patrimonio cultural en peligro de desaparecer.

Con la mirada puesta en el futuro, la empresa ha construido recientemente la «Bodega de los 100 años» (Hyakunen-gura), un nuevo espacio equipado con barricas que el propio propietario ha fabricado artesanalmente con madera de la región.



Yugeta Salsa de soja ahumada con madera de cerezo

Tipo: soja ahumada. Una salsa de soja envejecida en kioke y aromatizada mediante ahumado con virutas de madera de cerezo. Conserva el umami característico de la soja y suma un aroma ahumado marcado y limpio. Yugeta recomienda especialmente combinarla con tofu, queso y huevo cocido.

En cocina: tiene una aplicación especialmente versátil en gastronomía occidental. Funciona con carne a la parrilla, hamburguesas, panceta, pollo, patatas, berenjena, setas, quesos, huevos y mayonesas. Unas gotas aportan sensación de brasa sin necesidad de ahumar el plato.



Salsa de soja ahumada
JA014 / 210 ml / 12 u

Yugeta Salsa de soja con yuzu

Tipo: soja condimentada con cítrico. Elaborada combinando salsa de soja con zumo de yuzu de Ogose, Saitama, sin conservantes ni aromas añadidos. La bodega Yugeta, situada en la prefectura de Saitama, utiliza yuzu cultivado en su propia región, siguiendo una filosofía de proximidad y kilómetro cero. Es fresca, fragante y cítrica, con el umami de la soja equilibrado por la acidez y el perfume del yuzu.

En cocina: perfecta para tofu, gyozas o shabu-shabu. En cocina occidental puede ocupar el lugar de una vinagreta clásica en ensaladas, ostras, ceviches, carpaccios, pescado crudo o a la plancha, pollo, verduras y frituras. En platos grasos, el cítrico aporta un contrapunto especialmente fresco.



Salsa de soja con yuzu
JA015 / 200 ml / 12 u





ASO SOY SAUCE

A los pies de la hermosa cordillera de Kuju, en la prefectura de Oita, Aso Shoyu Brewery lleva elaborando miso y salsa de soja desde 1864, manteniendo viva la cultura gastronómica de Kyushu. En 1952, Hideo Aso, fundador de la primera generación, estableció oficialmente la empresa en el distrito de Kusu, donde fue la primera y única fábrica dedicada a la elaboración de estos dos productos. A lo largo de su historia, ha recibido importantes reconocimientos en Japón, entre ellos el Premio del Ministro de Agricultura, Silvicultura y Pesca. Actualmente, Ryuichiro Aso, representante de la tercera generación, está al frente de la empresa.

Con más de 70 años de trayectoria como empresa, Aso Shoyu forma parte de la vida cotidiana de la comunidad local. Sus productos han pasado de generación en generación y siguen presentes en los hogares de la región. La confianza que inspira es tal que su miso y su salsa de soja son los únicos que se utilizan en los comedores

escolares de todo el distrito de Kusu, que comprende las localidades de Kokonoe y Kusu, contribuyendo cada día a la alimentación de los niños de la zona.

Aso Shoyu es, además, la única fábrica de la prefectura de Oita que sigue fermentando sus productos en las tradicionales barricas de madera de cedro japonés (kioke). Todos los ingredientes que utiliza —soja, cebada, arroz, trigo y sal— proceden de distintas zonas de Kyushu y se seleccionan cuidadosamente para garantizar la máxima calidad de las materias primas locales.

Con la voluntad de ofrecer productos que transmitan bienestar y evoquen la calidez del hogar, Aso Shoyu combina su saber hacer artesanal con una sensibilidad que responde a los gustos actuales.



Ryuichiro Aso con Francesc Collell en Tokyo, 2026.



Aso Salsa de soja Gogen

Tipo Koikuchi. Aroma, salinidad, umami y profundidad. Gogen se elabora con soja y trigo de Kyushu, sal secada al sol, agua subterránea de la bodega y barricas de cedro, y fermenta de forma natural durante entre uno y dos años. La bodega ASO está situada en Oita, en la región de Kyushu, donde tradicionalmente se prefieren las salsas de soja de sabor más dulce. Gogen refleja esta particularidad regional con un ligero dulzor natural, sin contener azúcar añadido. Es concentrada pero suave, con una riqueza aromática muy marcada.
En cocina: muy versátil para sashimi, arroz y guisos. En una despensa occidental funciona como una soja de uso general premium: carnes, estofados, verduras, setas, marinados, fondos, salsas oscuras, legumbres y arroces.

Aso Yuzu-Kosho picante

El yuzu kosho es un condimento picante tradicional. Aso lo elabora solo con piel de yuzu verde, chile de Oita y sal. Los chiles se utilizan todavía verdes, antes de completar su maduración.
Sabor: muy aromático, salino y picante. El golpe de chile llega acompañado de un perfume cítrico intenso de yuzu, por lo que basta utilizar cantidades pequeñas.
En cocina: sashimi, nabe, udon y como condimento para pescados o carnes. En cocina occidental es extraordinario con ostras, ceviches, steak tartar, pescado crudo, pollo, carnes a la brasa, patatas y verduras. También es una excelente alternativa a la mostaza para acompañar carnes y verduras hervidas, como en el tradicional pot-au-feu francés. Mezclado con mayonesa o mantequilla crea rápidamente una salsa cítrica y picante.

Aso Yakiniku para barbacoa

La salsa de Aso parte de salsa de soja de fermentación natural en barrica de madera y añade miso de cebada, azúcar, condimento fermentado de arroz, ajo, aceite de sésamo, vinagre, sésamo y chile.
Sabor: más intenso, oscuro y fermentado. El miso de cebada aporta cuerpo y profundidad, mientras que el ajo y el chile la hacen más potente y claramente orientada a carnes.
En cocina: especialmente buena para ternera, entrecot, costillas, cerdo, brochetas, verduras salteadas, arroz frito, noodles y pescados o mariscos a la parrilla.



Salsa de soja Gogen
JA016 / 100 ml / 50 u



Pasta Yuzu-Kosho picante
JA018 / 40 g / 50 u



Salsa Yakiniku para barbacoa
JA017 / 200 ml / 30 u



NITTO JOZO

Fundada a principios de la era Taisho en Hekinan, prefectura de Aichi —cuna del Shiro Shoyu o salsa de soja blanca—, Nitto Jozo lleva más de un siglo dedicada exclusivamente a la elaboración y perfeccionamiento de esta variedad de color excepcionalmente claro. A diferencia de otros productores, nunca ha elaborado salsa de soja oscura convencional.

En los años noventa, Yoshiro Ninagawa, representante de la segunda generación, decidió ir un paso más allá y crear la expresión más pura de este condimento. Así nació el *Shirotamari*, elaborado sin nada de soja para potenciar el dulzor natural y el umami del trigo. Esta particularidad hizo que la legislación japonesa tuviera que clasificarlo como «condimento fermentado a base de trigo» y no como salsa de soja. Aun así, su método de elaboración y su estrecha vinculación con el Shiro Shoyu lo sitúan como heredero de esta antigua tradición, pese a no contener soja.

En 1995, la empresa trasladó su principal centro de producción a Asuke, una zona montañosa situada a 720 metros de altitud, donde convirtió una antigua escuela de primaria en una fábrica dedicada exclusivamente al Shirotamari.

Hoy, bajo la dirección de Yoichi Ninagawa, de la tercera generación, y Taisuke Ninagawa, de la cuarta, el producto sigue fermentándose lentamente en barricas de cedro japonés (*kioke*) dentro de la antigua escuela. Para su elaboración utilizan únicamente agua pura de los manantiales de la zona, trigo cultivado en Aichi y sal marina de primera calidad Umi no Sei.

El Shirotamari se ha convertido en un ingrediente muy apreciado por los chefs por una cualidad excepcional: aporta profundidad y umami sin alterar el color natural de los alimentos. Esta característica ha permitido que los productos de Nitto Jozo pasen de las cocinas tradicionales japonesas a algunos de los restaurantes más reconocidos del panorama gastronómico internacional.

Nitto Jozo Salsa blanca tradicional 100% trigo

Tipo: Shiro.
Inspirado en la tradición de la salsa de soja blanca, pero elaborado sin soja: utiliza trigo de Aichi, sal marina tradicional y agua. Se fermenta naturalmente en antiguas barricas de madera. Aquí conviene hacer una precisión: al no contener soja, legalmente en Japón se comercializa como condimento fermentado de trigo y no como shoyu. Su color es dorado muy claro y concentra especialmente el umami y el aroma del trigo.

En cocina: excelente cuando se busca sazonar sin oscurecer el plato. Especialmente indicada para preparar tamagoyaki (tortilla japonesa enrollada), ya que aporta sabor sin alterar su delicado color. En cocina occidental resulta especialmente útil con pescado blanco, marisco, verduras, sopas claras, aves, purés, salsas de nata, huevos y arroces: aporta profundidad sin ensuciar visualmente el conjunto.



Salsa blanca tradicional
japonesa 100% trigo
JA019 / 150 ml / 12 u



Kazuhiro Shikii, maestro elaborador de quinta generación.

ISEGURA SOY SAUCE

Fundada en 1914 en la prefectura de Mie, Isegura lleva más de un siglo elaborando miso y salsa de soja. Hoy, Kazuhiro Shikii, maestro elaborador de quinta generación, continúa al frente de la empresa, manteniendo vivo el saber hacer transmitido de generación en generación. Su filosofía se inspira en el concepto japonés Fueki-Ryuko, que expresa el equilibrio entre lo inmutable y lo cambiante: conservar la esencia de sus métodos de elaboración y, al mismo tiempo, encontrar nuevas formas de compartirla con el mundo.

La región de Tokai, en el centro de Japón, cuenta con una cultura de fermentación especialmente singular. Desde hace siglos, aquí se elaboran productos poco habituales en otras regiones, como el Tamari (salsa de soja de sabor intenso), el Shiro Shoyu (salsa de soja blanca) y el miso elaborado con Mame-Koji (koji de soja). Además, son muy pocas las fábricas que producen tanto miso como salsa de soja en sus propias instalaciones. Isegura lleva más de cien años

dominando ambas especialidades, una combinación que la hace especialmente singular.

La fermentación en barricas tradicionales de madera (kioke) siempre ha formado parte del trabajo cotidiano de Isegura, pero desde su participación en el Proyecto de Recuperación de los Artesanos de Kioke, la empresa ha reforzado su apuesta por los productos madurados en madera, con el compromiso de mantener vivo este saber hacer y transmitirlo a las próximas generaciones.

Hoy, los productos de Isegura llegan mucho más allá de Japón y conquistan las cocinas de chefs y familias de todo el mundo. Para la empresa, es un orgullo ver cómo la cultura japonesa de la fermentación encuentra reconocimiento internacional. Los tiempos cambian, pero su esencia permanece intacta: la soja, el koji y las barricas kioke. Preservar estos ingredientes y métodos para que sus sabores sigan vivos durante los próximos cien años es el gran proyecto de futuro de Isegura.



Salsa de soja blanca
JA020 / 200 ml / 12 u

Isegura Salsa de soja blanca

Salsa de soja blanca, 90 % trigo + 10 % soja
Tipo: Shiro. Una de las cinco familias tradicionales de salsa de soja. Se caracteriza por el predominio del trigo y por su color extraordinariamente claro. La versión de Isegura se elabora en barricas de madera y equilibra dulzor y salinidad, de manera que potencia los ingredientes sin alterar excesivamente su color. Destaca también por su sorprendente aroma, con notas que recuerdan a la grasa limpia blanca del buen jamón ibérico.
En cocina: tradicionalmente empleada en preparaciones delicadas. En cocina occidental tiene especial sentido con pescados blancos, vieiras, verduras, pollo, caldos, risottos, beurre blanc, salsas cremosas y aliños claros.



Salsa de soja sin gluten (Tamari)
JA021 / 200 ml / 12 u

Isegura Salsa de soja sin gluten

Tipo: Tamari. Una de las cinco categorías tradicionales de salsa de soja, asociada a una mayor presencia de soja y a sabores especialmente concentrados en umami. Elaborada exclusivamente con soja, sin trigo y sin gluten. Hibiki se elabora con materias primas de la prefectura de Mie y presenta un perfil rico y profundo; Isegura trabaja además su color para hacerla más versátil que una tamari especialmente oscura.
En cocina: perfecta para sashimi y platos intensos. En gastronomía occidental destaca con carnes rojas, reducciones, estofados, setas, berenjena, cebolla caramelizada, chocolate negro en cocina salada y quesos curados. Tiene tanta intensidad que pequeñas cantidades suelen ser suficientes.



KOUJIYA SOY SAUCE

Ise, en la prefectura de Mie, donde se encuentra Koujiya

Fundada en 1816, durante el periodo Edo, en la histórica ciudad de Ise, prefectura de Mie, Koujiya Co. Ltd. lleva 210 años dedicada a la elaboración de alimentos fermentados tradicionales japoneses. Actualmente, Kengo Kawamura, octava generación de la familia fundadora, está al frente de la empresa, que sigue elaborando productos esenciales de la gastronomía japonesa, como salsa de soja, miso y koji, profundamente arraigados en la vida cotidiana de la comunidad local.

La historia de Koujiya está estrechamente ligada a Ise, ciudad que alberga el Gran Santuario de Ise, uno de los lugares más sagrados de Japón, y un punto de encuentro de culturas y tradiciones diversas, creando un entorno único en el que se han desarrollado los métodos de fermentación que Koujiya ha perfeccionado y transmitido a lo largo de generaciones.



Con la mirada puesta en el futuro, la empresa se ha fijado un ambicioso objetivo: convertirse en una compañía que perdure durante 300 años. Para conseguirlo, trabaja en la transmisión de su legado a las próximas generaciones, al tiempo que amplía su presencia en los mercados internacionales. Más allá de sus condimentos tradicionales, desarrolla nuevos productos a base de koji y explora nuevas posibilidades de la fermentación para adaptarse a los gustos y necesidades de la gastronomía actual.
En su expansión internacional, Koujiya no busca simplemente comercializar productos japoneses, sino dar a conocer y transmitir la riqueza de una cultura de la fermentación auténtica, nacida de la singular historia y del carácter espiritual de Ise.

Koujiya Salsa de soja con alga Aosa

Tipo: soja condimentada con aosa. Una salsa de soja honjozo combinada con aosa -hitoegusa- de Ise-Shima. Es aromática, ligeramente dulce y de claro carácter marino, con el perfume del alga muy presente.
En cocina: tradicionalmente se utiliza con sashimi, tofu y fideos. En cocina occidental tiene especial interés con ostras, almejas, pescado, arroz, patatas, verduras, mantequilla, pasta, tartares y platos de marisco. Una manera directa de añadir un matiz marino sin recurrir a un caldo de pescado.



Salsa de soja con alga aosa
JA022 / 150 ml / 24 u



MORITA SOY SAUCE

En Okuizumo, prefectura de Shimane, una región montañosa estrechamente ligada a la mitología japonesa, Morita Shoyu lleva elaborando salsa de soja desde 1903. Hoy, Ikufumi Morita, maestro elaborador de cuarta generación y miembro de la décima generación de la familia, está al frente de la empresa. Su hijo y sucesor, Kouhei Morita, ya ha tomado las riendas de la elaboración, con libertad para desarrollar sus propias ideas y el compromiso de mantener vivo el saber hacer familiar, buscando siempre la máxima calidad.

El entorno natural de Okuizumo tiene mucho que ver con el carácter de sus productos. Los largos inviernos, con abundantes nevadas, y los fuertes contrastes de temperatura entre el día y la noche durante el verano crean unas condiciones ideales para la fermentación. A ello se suman la abundancia de agua pura y la riqueza agrícola de la región, conocida especialmente por la calidad de su arroz Nita.

Desde hace más de 120 años, Morita Shoyu elabora sus productos mediante fermentación natural en barricas de madera (kioke). Siguiendo el ritmo de las estaciones, la salsa de soja madura lentamente durante uno a tres años, desarrollando aromas y sabores profundos y complejos.

«El sabor, ante todo; la seguridad, siempre».

La filosofía de Morita Shoyu se resume en una idea muy sencilla: «Elaborar productos que nos gustaría que nuestros propios hijos siguieran consumiendo». Por eso, utilizan exclusivamente soja y trigo integrales de origen japonés, sin aditivos artificiales, conservantes ni potenciadores del sabor. Desde la elaboración del koji hasta el prensado final, todo el proceso se lleva a cabo en sus propias instalaciones, cuidando cada detalle.

Además de salsa de soja, elaboran miso, caldos dashi y salsas ponzu. Para sus caldos utilizan ingredientes japoneses cuidadosamente seleccionados, como copos de bonito, alga kombu y sardinas secas, junto con condimentos y zumos de cítricos de origen nacional.
Su objetivo es ofrecer alimentos naturales, seguros y sin aditivos, pensados para formar parte de la alimentación diaria de las familias. Pero hay algo que consideran igual de importante: que sean realmente deliciosos. Porque, para Morita Shoyu, la calidad empieza siempre por el sabor.



Morita Salsa de soja clara

Tipo: Usukuchi. Una de las cinco categorías tradicionales de shoyu. Aunque su aspecto es mucho más claro que el de una koikuchi, no es una soja menos intensa en sal: se emplea una mayor proporción de sal para ralentizar la fermentación y limitar el desarrollo del color. Su interés está precisamente ahí: aporta sabor y umami respetando mejor el color natural del producto.
En cocina: clásica en sopas, verduras y cocina de Kansai. En gastronomía occidental es especialmente útil para pescados blancos, verduras, aves, arroces, sopas, fondos claros y salsas ligeras, sobre todo cuando no queremos que la soja oscurezca visualmente el plato.

Morita Salsa de soja oscura

Tipo: Koikuchi. Es la salsa de soja japonesa por excelencia y la más versátil. Tradicionalmente combina proporciones similares de soja y trigo, desarrollando un equilibrio característico de umami, aroma, salinidad y profundidad, además de su reconocible color oscuro. Morita la define como aromática y redonda, adecuada tanto para mesa como para cocinar.
En cocina: funciona prácticamente en cualquier preparación japonesa. En una despensa occidental sería la soja todoterreno: marinados, carnes, pescado, verduras, arroces, guisos, salteados, salsas, fondos, mayonesas y vinagretas.

Morita Salsa Ponzu

Parte de la propia salsa de soja tradicional de Morita, producida mediante fermentación en kioke de madera. La versión de yuzu combina esa base con zumo de yuzu, vinagre y elementos de dashi, creando una salsa fresca pero con profundidad de umami.
Sabor: cítrico, aromático y equilibrado. El yuzu aporta un perfume floral y complejo, mientras que la salsa de soja y el dashi aportan cuerpo, salinidad y persistencia.
En cocina: nabe, shabu-shabu, tofu, gyozas, verduras, pescados y platos fríos. En cocina occidental resulta muy versátil con ostras, carpaccios, tartares, pescados y mariscos, ensaladas, verduras asadas, pollo y carnes blancas. Mezclado con aceite de oliva funciona muy bien como vinagreta cítrica con umami.



Salsa soja clara Usukuchi
JA023 / 360 ml / 24 u



Salsa soja oscura Koikuchi
JA024 / 360 ml / 24 u



Salsa ponzu
JA025 / 250 ml / 24 u



Naoki Kono, maestro elaborador de quinta generación

KONO VINEGAR MISO

Fundada en 1888 por Seijiro Kono, Kono Vinegar Miso se encuentra en la ciudad de Maniwa, prefectura de Okayama, una región conocida desde hace siglos como *la tierra del buen sake*, gracias a su clima fresco y a la pureza de sus aguas de montaña. Bajo el lema *Shin-Bi-Ho-Jo* (crear con autenticidad, belleza y abundancia; compartir para siempre el placer del buen sabor), la empresa lleva más de 130 años elaborando alimentos fermentados de gran calidad, con un profundo respeto por las materias primas y los métodos artesanales.

El secreto de su trabajo está en la elaboración del *koji* (arroz fermentado con el hongo koji). Como explica Naoki Kono, maestro elaborador de quinta generación: «Solo un arroz excelente puede dar lugar a un gran miso o vinagre, pero antes debe convertirse en un koji excepcional». Esta es la fase más delicada de todo el proceso, ya que es cuando la intervención humana puede influir directamente en el desarrollo de la fermentación. Por eso, cada detalle cuenta.

Al enfriar el arroz cocido al vapor, Naoki no utiliza termómetros: confía en el tacto del dorso de su mano izquierda para reconocer el momento preciso de incorporar los cultivos. A continuación, el arroz se deposita en antiguas bandejas de madera (koji-buta), utilizadas desde los periodos Meiji y Taisho. Incluso durante las frías noches de invierno, Naoki controla y ajusta la temperatura manualmente, con la misma dedicación con la que cuidaría de un hijo. El resultado es un koji de textura especialmente suave, con un dulzor natural y una gran riqueza de umami.

Este cuidado por cada detalle se ha transmitido de generación en generación bajo la marca *Maruta*. Motoichi Kono, maestro elaborador de cuarta generación, perfeccionó aún más estos métodos y consiguió que su miso natural y sin aditivos, *Misoya Seijiro*, recibiera en 2013 el prestigioso Premio del Ministro de Agricultura, Silvicultura y Pesca de Japón.

Siguiendo este legado y en colaboración con el proyecto local Maniwa Hakko's, Naoki Kono decidió crear un vinagre rojo (Aka-zu) con tres años de maduración, destinado a convertirse en uno de los productos emblemáticos de la empresa. Los primeros ensayos dieron como resultado un vinagre de acidez demasiado intensa, similar al estilo tradicional de Tokio. Naoki quiso darle un carácter diferente, más suave y delicado, acorde con los sabores de su tierra natal.

Para conseguirlo, apostó por utilizar exclusivamente ingredientes de la prefectura de Okayama. Como base, eligió los posos de sake (sake kasu) procedentes de la elaboración de sake puro de arroz (Junmai), especialmente ricos en nutrientes y umami. Estos posos reposan durante tres años en la bodega, donde las enzimas naturales descomponen las proteínas y generan una gran cantidad de aminoácidos. El resultado es un vinagre de color ámbar, con una acidez suave y equilibrada, en el que el umami aporta profundidad y redondez al sabor.



Kono Vinagre rojo envejecido 3 años (Aka-zu)

Tipo: Aka-zu, vinagre rojo japonés elaborado con lías de sake. A diferencia de un vinagre de arroz convencional, parte de lías de sake de arroz de Okayama, que aportan mayor profundidad, umami y complejidad. Esta referencia envejece durante 3 años, desarrollando una acidez más redonda y un perfil más intenso y maduro.
Sabor: más redondo, profundo y complejo que un vinagre de arroz convencional, con acidez suave y un carácter fermentado marcado. Kono define sus vinagres como suaves, ricos y con una acidez menos agresiva gracias a su elaboración artesana.
Aplicaciones japonesas: arroz, sushi, encurtidos, marinados y aliños. Especialmente apreciado por los chefs de sushi tradicional Edomae, que preparan su propia mezcla de vinagre, azúcar y sal para condimentar el arroz. El vinagre rojo aporta una acidez equilibrada y un dulzor suave y redondo que realza el umami del pescado y permite al chef ajustar la cantidad de azúcar y sal según su propia receta. Aplicaciones occidentales: muy interesante para vinagretas, escabeches, verduras asadas, carnes grasas, pescados, tartares, salsas oscuras, reducciones y marinados. También puede sustituir a un vinagre de Jerez suave cuando se busca más umami y menos agresividad.



Vinagre rojo Akazu envejecido 3 años
JA026 / 275 ml / 12 u

Kono Vinagre condimentado para sushi

Tipo: vinagre de arroz condimentado, pensado principalmente para sushi y arroz japonés. A diferencia del vinagre de arroz puro, ya incorpora parte del equilibrio de acidez, dulzor y salinidad necesario para sazonar el arroz, por lo que está listo para utilizar o requiere muy pocos ajustes.
Sabor: más amable y equilibrado que un vinagre puro, con una acidez moderada y un perfil pensado para integrarse en el arroz sin dominarlo.
Aplicaciones japonesas: sushi, chirashi, ensaladas de arroz y preparaciones frías.
Aplicaciones occidentales: funciona muy bien como base rápida de vinagretas, ensaladas, verduras, encurtidos ligeros, arroz frío, poke, tartares y marinados suaves. También permite equilibrar salsas que necesiten acidez, un punto dulce y salinidad en un solo ingrediente.



Vinagre Akazu para sushi condimentado
JA027 / 150 ml / 15 u

Kono Yuzu-Ponzu

Un ponzu de la casa Kono, que trabaja con métodos tradicionales de fermentación y materias primas japonesas. La casa mantiene técnicas artesanales transmitidas durante generaciones y trabaja todavía con antiguas barricas de cedro y microorganismos propios de su bodega.
Sabor: fresco, cítrico y equilibrado, pensado para combinar la acidez aromática del yuzu con el carácter umami propio de los fermentados japoneses.
En cocina: tofu, pescado, verduras, nabe, shabu-shabu y gyozas. En cocina occidental es muy versátil como vinagreta para ensaladas, carpaccios, tartares, pescado y marisco, además de verduras asadas, pollo o como salsa para ostras.



Salsa yuzu-ponzu
JA028 / 145 ml / 15 u

Kono Yuzu-Koji

Kono busca potenciar las verduras mediante el umami y el dulzor natural del koji, combinado con yuzu y shiitake. Tiene una textura más densa que un ponzu convencional y está expresamente formulado sin bonito ni otros ingredientes animales y sin azúcar añadido. Su particularidad está también en el proceso: utiliza vinagre rojo elaborado a partir de lías de sake y envejecido durante tres años, además de polvo de shiitake local.
Sabor: suave y untuoso, con dulzor natural del koji, acidez equilibrada, perfume de yuzu y un umami profundo y terroso de shiitake.
En cocina: verduras, tofu, ensaladas, platos vegetales y como salsa de acompañamiento. Ideal también para dipear verduras crudas o cocidas directamente, sin necesidad de preparación. En cocina occidental resulta especialmente interesante para verduras asadas, alcachofa, espárragos, berenjena, setas, ensaladas, bowls, carpaccios vegetales, patata asada o frita y como base de vinagretas cremosas.



Salsa yuzu-koji
JA029 / 110 g / 12 u



ASAKURA NORITEN

Fundada en Tokio en 1941 por Takeshige Asakura, Asakura Noriten lleva más de 80 años dedicada a preservar y transmitir la tradición gastronómica japonesa a través de las algas.

La empresa trabaja directamente con pescadores de algunas de las zonas productoras más prestigiosas de Japón, como el mar de Ariake, el mar Interior de Seto y la prefectura de Miyagi. Esta relación directa le permite seleccionar algas de primera calidad y garantizar un suministro estable a restaurantes de sushi, establecimientos de alta gastronomía y clientes de todo el mundo.

Con sede en el distrito de Ota, en Tokio, y centros de producción en Corea del Sur y China, Asakura Noriten combina técnicas tradicionales de selección con una infraestructura internacional para llevar las mejores algas japonesas a los mercados de todo el mundo.

Asakura Noriten Alga Nori Gokusho Super Premium tostada

En Japón, las algas nori se comercializan tradicionalmente mediante un sistema de subastas en el que participan empresas especializadas como Asakura Noriten. Su filosofía se basa en priorizar el sabor: para su línea Gokusho («obra maestra»), selecciona cada año únicamente las algas de las cosechas que destacan por su excepcional calidad gustativa.
Hoja de alga nori fina, de textura delicada y crujiente, color oscuro brillante y sabor muy limpio, con dulzor natural y umami. Es una nori de gama alta, donde la textura, el aroma y la calidad visual importan tanto como el sabor.
Aplicaciones japonesas: sushi, temaki, onigiri y como acompañamiento de arroz.
Aplicaciones occidentales: excelente para tartares, ostras, pescado crudo, mantequillas de nori, pasta, huevos, patatas fritas, arroces y como acabado crujiente sobre verduras o pescados.

Asakura Noriten Kizami

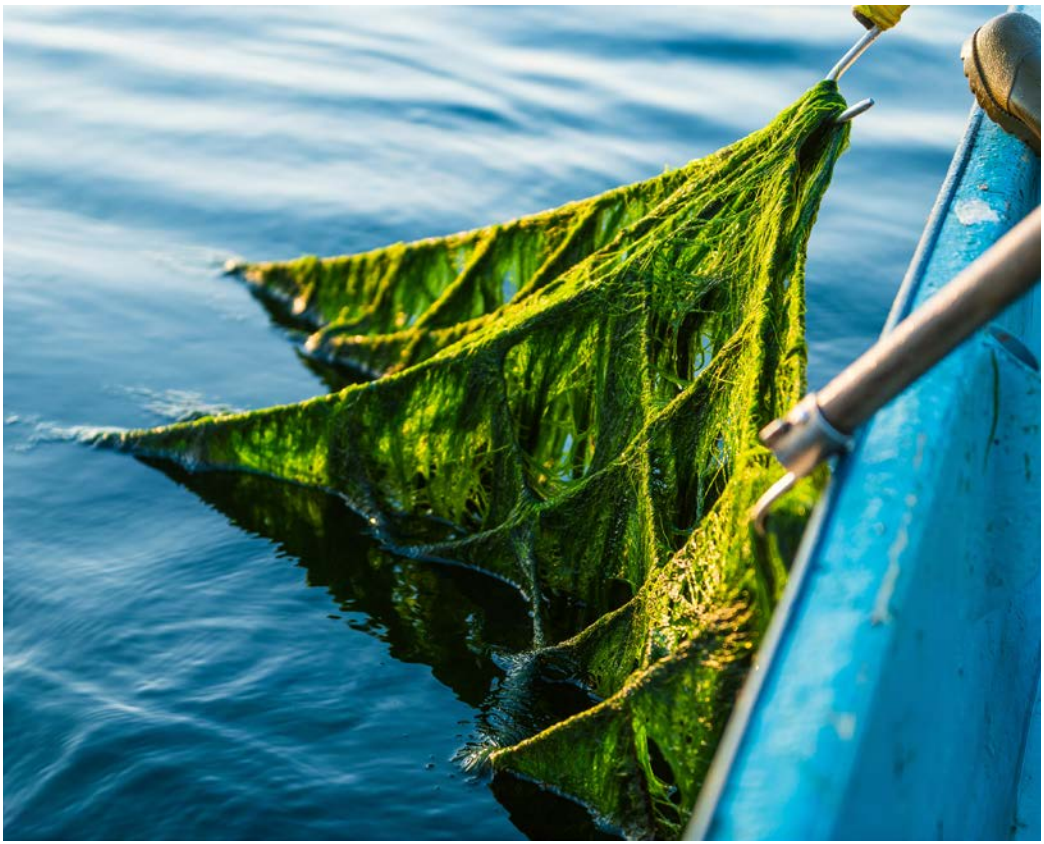
Nori cortada en tiras (kizami nori). ‘Kizami’ no describe una especie diferente, sino el formato de corte: nori tostada o seca cortada en tiras finas para utilizar como acabado.
Sabor: mantiene el umami, el ligero dulzor y el carácter tostado de la nori, en un formato mucho más fácil de dosificar y utilizar directamente sobre los platos.
Aplicaciones japonesas: soba, udon, donburi, chirashi sushi y arroz.
Aplicaciones occidentales: perfecta como topping sobre pasta, arroz, huevos, ensaladas, pescado, tartares, patatas, sopas y verduras. Funciona casi como un condimento seco.



Alga nori Gokusho super premium tostada
JA030 / 19 × 21 cm / 10 hojas / 10 u



Kizami alga nori en tiras finas
JA031 / 100 g / 10 u



TSUMUGI

En la desembocadura del río Yoshino, en Tokushima (Japón), se dan las condiciones perfectas para el cultivo del Suji-Aonori, una excepcional alga verde conocida por su intenso color esmeralda y su aroma profundo.

Al frente de TSUMUGI Inc., fundada en 2014, está Makoto Doi, que lleva más de 30 años dedicado a este oficio, al que llegó por vocación cuando tenía 19 años. Su trayectoria es también una historia de perseverancia, después de perder su primera fábrica en un incendio y reconstruirla apenas seis meses más tarde.

TSUMUGI sigue un método de cultivo tradicional: las esporas silvestres se adhieren espontáneamente a las redes y las algas crecen sin fertilizantes ni nutrientes químicos, donde se encuentran el río y el mar, al ritmo de las mareas y los fríos vientos del invierno. Este proceso les aporta su característico color verde, una textura firme y un intenso sabor a umami.

Las algas son 100 % Suji-Aonori y se recolectan cuidadosamente a mano, hebra a hebra. El lavado con agua pura y el secado a baja temperatura completan un proceso artesanal que Doi supervisa personalmente en todas sus etapas.

Tsumugi Alga Aonori Suji en hebras finas

Alga verde de la variedad suji-aonori, caracterizada por su estructura en hebras finas, a diferencia del aonori convencional, que suele comercializarse en polvo.

Sabor: aroma marino y vegetal muy pronunciado, textura ligera y un sabor que permanece incluso utilizando cantidades pequeñas.
Aplicaciones japonesas: okonomiyaki, yakisoba, tempura, sopas y como condimento sobre arroz.
Aplicaciones occidentales: fantástica para pasta, mantequilla, patatas, huevos, mayonesas, pescado, marisco, risotto, pan, frituras y salsas. Funciona casi como una hierba aromática marina: poca cantidad y mucha presencia.



Alga aonori suji en hebras finas
JA032 / 5 g / 10 u



MARUYA HATCHO MISO

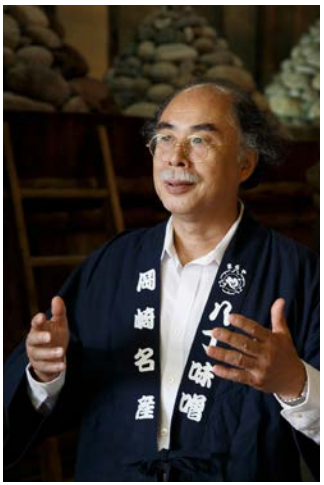
El nombre «Hatcho Miso» tiene su origen en el antiguo pueblo de Hatcho (hoy Hatcho-machi, en la ciudad de Okazaki), situado a ocho *cho* —unos 870 metros— al oeste del castillo de Okazaki, donde nació Tokugawa Ieyasu, el gobernante que unificó Japón y dio comienzo al periodo Edo.

Maruya Hatcho Miso es, en esencia, el miso nacido en Hatcho.

Fundada en 1337 en Hatcho-machi, en la ciudad de Okazaki (prefectura de Aichi), Maruya es la productora de Hatcho Miso más antigua de Japón que continúa en activo. Desde hace casi 700 años, la empresa sigue fiel a sus métodos de elaboración tradicionales. Solo utiliza soja, sal y agua, y deja fermentar el miso de forma natural durante más de dos años en grandes barricas de madera de alerce.

Desde el siglo XVII, Maruya ha conservado la receta y los métodos de elaboración que han dado al Hatcho Miso su identidad y su sabor inconfundible.

Un sabor tradicional preservado a lo largo de los siglos con:
-Barricas de madera (kioke) y apilamiento de piedras (ishizumi): técnicas de maduración tradicionales transmitidas durante siglos.
-Koji de soja de grano grande, al estilo Hatcho: el secreto de su sabor intenso y característico.
-Fermentación natural durante más de dos años: una maduración lenta que abarca al menos dos veranos y dos inviernos.
-Sin gluten: elaborado únicamente con soja, sal y agua.
-Conservación del micro-ecosistema: la fábrica histórica se mantiene prácticamente intacta para preservar las levaduras y bacterias lácticas que viven en las estructuras de madera y se han transmitido de generación en generación.



Shintaro Asai, actual propietario de Maruya Hatcho Miso.

En Japón, los sabores que permanecen fieles a sí mismos a lo largo del tiempo siempre han despertado una profunda confianza. Se entiende que un sabor tan complejo y profundo solo puede conseguirse gracias al conocimiento y la dedicación que se transmiten de generación en generación.

Un libro publicado en 1914, durante el tercer año de la era Taisho, da cuenta de la excepcional calidad de este miso: relata que, cuando se transportó miso desde Japón hasta Brasil, el Hatcho Miso fue el único que llegó sin haber perdido su sabor.



Maruya Hatcho Miso Puro

Hatcho miso, una variedad tradicional elaborada únicamente con soja, sal y agua, sin arroz ni cebada añadidos. Maruya lo madura en grandes cubas de madera durante más de dos años, bajo el peso de unas 3 toneladas de piedras. Es un método tradicional y, en este producto, el tiempo forma parte del sabor.

Sabor: muy intenso, profundo y concentrado en umami, con notas tostadas, terrosas y ligeramente amargas. Es menos dulce que otros misos y tiene un sabor mucho más persistente.

Aplicaciones japonesas: sopa de miso, miso nikomi udon, salsas, guisos y marinados.

Aplicaciones occidentales: especialmente interesante para fondos y salsas oscuras, estofados, carnes rojas, setas, berenjena, legumbres, mantequillas compuestas, glaseados y salsas para asados. También funciona muy bien, en pequeñas cantidades, con chocolate o caramelo.

Maruya Hatcho Miso en polvo

Hatcho miso deshidratado y convertido en polvo. Mantiene el carácter umami del Hatcho Miso tradicional, pero en un formato seco mucho más fácil de dosificar y utilizar como condimento.

Sabor: muy concentrado, salino y umami, con notas de malta, cacao, café tostado y fermentación. El formato en polvo permite obtener intensidad sin añadir humedad a la elaboración.

Aplicaciones japonesas: acabado sobre tempura, patatas, carnes o platos de arroz.

Aplicaciones occidentales: probablemente incluso más versátil que la pasta: patatas fritas, steak, pescado, huevos, pasta, risotto, verduras asadas, palomitas, mantequillas, sales aromatizadas, masas, panes y hojaldres. Maruya también propone su uso en pastelería y galletas, combinado con helado de vainilla o queso crema, así como en elaboraciones con salsa bechamel, a las que aporta profundidad y umami.



Hatcho miso puro
JA033 / 300 g / 10 u



Hatcho miso en polvo
JA034 / 50 g / 20 u





La fábrica de Sakurado, en Shibata, región de Niigata

SAKURADO

La historia de Sakurado: siete décadas de tradición arrocera

Fundada en 1950 en la nevada ciudad de Shibata, en la región de Niigata, Sakurado lleva más de 70 años elaborando auténticas especialidades japonesas de arroz *beika*, como las galletas de arroz *arare* y *okaki*.

En una de las regiones arroceras más prestigiosas de Japón, la empresa trabaja exclusivamente con arroz glutinoso de primera calidad, cultivado por agricultores locales. Esta relación directa con los productores garantiza la trazabilidad del arroz y permite conocer de primera mano su origen.

Para preservar toda su frescura y evitar cualquier oxidación, el arroz se lava y se prepara como *musenmai* (arroz que no necesita aclarado) apenas un día antes de transformarlo en mochi. La elaboración sigue un proceso muy cuidado que combina una cocción al vapor a baja presión y temperatura con el tradicional golpeado del arroz con mazas de madera. Gracias a estas técnicas, los maestros artesanos consiguen conservar todo el aroma y el sabor natural del arroz. Un trabajo laborioso, imposible de producir en masa, pero que marca la diferencia en la calidad del producto final.

Hoy, Masashi Terao, quinta generación al frente de la empresa, mantiene vivo este legado mientras impulsa Sakurado hacia nuevas metas. La tradición artesanal convive con la innovación y con sabores más actuales, sin perder de vista una de sus principales señas de identidad: elaborar productos *beika* lo más naturales posible, reduciendo al mínimo los aditivos para dar todo el protagonismo a la calidad de los ingredientes.

Cada bocado crujiente de Sakurado encierra más de siete décadas de historia, el saber hacer de sus artesanos y la cálida hospitalidad de su tierra natal, una región marcada por los inviernos nevados de Niigata.



En Japón, los snacks elaborados con arroz se conocen como *beika*. Los de Sakura-do se elaboran con arroz japonés y reflejan la tradición arrocera de Niigata, una de las regiones más reconocidas de Japón por la calidad de su arroz.

Kuromame
Snack de arroz con judía negra, crujiente y tostado, con sabor profundo y ligeramente salino.

Sal Pari-pari
Snack de arroz ligero y crujiente, sazonado simplemente con sal para dejar que destaque el sabor del propio arroz.

Soja Pari-pari
Snack de arroz con salsa de soja, más intenso y sabroso, con un perfil dulce-salado y rico en umami.

Yuzu Pari-pari
Snack de arroz aromatizado con yuzu, fresco, cítrico y ligeramente picante.

Sakura Fresa
Arare de arroz con fresa, crujiente, dulce y ligeramente ácido, con un perfil muy aromático.

Sakura Matcha
Arare de arroz con matcha, vegetal y ligeramente amargo, equilibrado por un punto dulce.

Sakura Limón
Snack de arroz con limón, ligero, fresco, cítrico y dulce; una lectura especialmente refrescante del arare tradicional.



Kuromame snack
JA035 / 500 g / 6 u



Sal pari-pari
JA036 / 500 g / 6 u



Soja pari-pari
JA037 / 500 g / 6 u



Yuzu pari-pari
JA038 / 500 g / 6 u



Sakura**do** fresa
JA039 / 500 g / 6 u



Sakura**do** matcha
JA040 / 500 g / 6 u



Sakura**do** limón
JA041 / 500 g / 6 u



Pollo *karaage* y mayonesa SSK con wasabi

SSK

SSK cuenta con más de 90 años de historia.
La empresa se dedica a la elaboración y comercialización de mayonesas, aliños y bebidas y con sus productos quiere contribuir a una vida más saludable.

SSK Mayonesa vegana japonesa
Mayonesa vegetal elaborada sin huevo. SSK sustituye el huevo por proteína de soja, manteniendo una textura cremosa y un perfil pensado para funcionar como una mayonesa convencional. La versión actual SSK Yasashii Mayo cuenta además con certificación Vegan JAS.
Es cremosa, suave, ligeramente ácida y con un sabor limpio y umami, menos pesado que una mayonesa clásica.
Aplicaciones: ensaladas, sándwiches, patatas, verduras, hamburguesas vegetales, sushi, bowls, frituras o como base para salsas, aliños y mayonesas aromatizadas.



Mayonesa vegana japonesa
JA042 / 510 g / 20 u



Mayonesa vegana japonesa
JA043 / 1030 g / 10 u



YACHIYO

Nacida en el histórico distrito de Handa, en Tsurugi-cho, prefectura de Tokushima, Yachiyomen Co., Ltd. está especializada en la elaboración de auténticos *Handa Somen*, unos fideos japoneses tradicionales que se distinguen por su grosor y su textura característica.

La filosofía de la empresa es sencilla: crear un entorno de trabajo en el que las personas sean felices y puedan dedicarse a elaborar fideos de gran calidad.

En 2020, después de que la pandemia llevara a la fábrica original a la quiebra, la empresa recuperó la marca con una idea muy clara: hacer las cosas bien, utilizando los métodos, los ingredientes y las condiciones adecuadas. Así se convirtió en el único fabricante de fideos estirados a mano (*tenobe*) de Japón que utiliza exclusivamente materias primas nacionales, desde la harina de trigo hasta la sal y el aceite de arroz.



En lugar de recurrir a la producción industrial, sus artesanos estiran y cuelgan los fideos a mano, adaptando el proceso a las condiciones meteorológicas de cada día. Este cuidado artesanal es lo que les da su sabor profundo y su particular textura, firme y elástica.

Pero Yachiyomen quiere preservar algo más que una tradición gastronómica. Ante la falta de relevo generacional y el cierre de numerosas fábricas en la región de Handa, la empresa trabaja para mantener vivo este legado y transmitirlo a las próximas generaciones. También aspira a crear oportunidades de empleo digno y sostenible para personas con discapacidad, integrando la artesanía tradicional con su compromiso social.
Su propósito es construir una empresa donde la calidad, la tradición y la inclusión vayan de la mano.



Yachiyo Handa Fideos Somen

Somen elaborado con ingredientes 100 % japoneses. Según Yachiyo, es el único productor de Handa Somen que utiliza exclusivamente ingredientes de origen japonés: harina de trigo, sal y aceite. Combina la textura lisa del somen con una firmeza y elasticidad cercanas al udon. Utiliza trigo de Hokkaido, sal de Naruto y aceite de arroz japonés.
A diferencia del somen convencional, el Handa Somen es ligeramente más grueso, con un diámetro de entre 1,3 y 1,6 mm. Se elabora mediante una técnica tradicional de estirado manual, que proporciona a los fideos una forma más redondeada y una textura especialmente firme y elástica. Incluso después de la cocción, mantienen una agradable consistencia al dente.
Aplicaciones orientales: frío con *tsuyu*, en ensaladas de fideos, con tempura, en caldos ligeros o con toppings como cebolleta, jengibre, nori y sésamo.
Aplicaciones occidentales: muy bueno en ensaladas frías, platos con tomate y hierbas, marisco, pesto, mantequilla y limón, verduras salteadas, caldos suaves o como sustituto de una pasta muy fina.



Fideos Handa Somen
JA044 / 200 g / 20 u

Yachiyo Handa Fideos Udon Finos

Udon fino elaborado aplicando la técnica tradicional de estirado manual desarrollada para el Handa somen. Tiene una textura lisa y sedosa, muy elástica y manejable. Con un grosor de entre 3 y 4 mm, es más grueso que el Handa Somen, pero más fino que el udon convencional. Conserva la firmeza y la agradable textura masticable (koshi) características del udon tradicional, combinando su consistencia con una textura más ligera y suave al comer.
Aplicaciones orientales: en caldo, nabe, salteado tipo yaki udon, frío con salsa de soja o dashi y con tempura.
Aplicaciones occidentales: funciona muy bien con ragús ligeros, setas, mantequilla y parmesano, salsas cremosas, marisco, verduras, pesto, carbonara reinterpretada o incluso como base de platos tipo cacio e pepe.



Fideos Udon finos
JA045 / 200 g / 20 u



KITCHORAKU

Para los japoneses, el arroz es mucho más que un alimento: es parte esencial de su cultura y de su día a día. La historia de Kitchoraku arranca en 1993, cuando un verano excepcionalmente frío provocó una grave escasez de arroz en Japón y marcó un antes y un después en el sistema de distribución del país.

Por aquel entonces, Narao Kitamoto, fundador de la empresa, trabajaba como mayorista de arroz en Osaka. Pronto se dio cuenta de que la calidad no dependía solo de la variedad o la región de procedencia, sino también de quién lo cultivaba. Convencido de que los agricultores merecían un mayor reconocimiento, fundó Kitchoraku en Niigata en 1996 y trasladó posteriormente la empresa a Uonuma para trabajar codo con codo con los productores locales.

En una de las regiones más nevadas de Japón, Kitchoraku ha sabido convertir la nieve en una gran aliada. Utiliza el agua pura del deshielo para regar los arrozales y almacena unas 700 toneladas de nieve para conservar el arroz durante todo el año. Su filosofía lo resume en una frase: «La nieve hace crecer el arroz y la nieve lo conserva».



La nieve al servicio del arroz

Kitchoraku ha desarrollado un cuidadoso proceso para preservar y potenciar el sabor del arroz. Primero lo conserva en almacenes refrigerados con nieve. Después, justo antes de su distribución, lo somete a una maduración a -2 °C, que realza su dulzor natural y su sabor a umami. Por último, lo pule a baja temperatura, evitando el calor por fricción que podría afectar a su calidad.

Su filosofía es sencilla: «Mantener el buen arroz siempre delicioso y conseguir que sea aún mejor». Para ello, trabaja estrechamente con los agricultores que cuidan la tierra y el agua durante todo el año, con el compromiso de ofrecer un arroz sabroso, seguro y de calidad constante.



Kitchoraku Arroz Japonés Koshihikari Niigata

Uno de los arroces más apreciados de Japón por su calidad y excelentes cualidades gastronómicas. De grano corto, destaca por su brillo, textura tierna y ligeramente pegajosa, dulzor natural y delicado aroma. Su equilibrio entre sabor y consistencia lo convierte en un arroz excepcional para la cocina japonesa. El fabricante Kitchoraku utiliza el método tradicional yukigura, que consiste en conservar el arroz en almacenes refrigerados mediante nieve, preservando su frescura y sus cualidades organolépticas.

Kitchoraku Arroz Japonés Koshihikari Uonuma

Considerado uno de los arroces más prestigiosos de Japón, procede de una región montañosa de Niigata, donde el agua del deshielo y las diferencias térmicas favorecen su cultivo. Destaca por su dulzor pronunciado, brillo, textura especialmente agradable y excelente sabor. Su extraordinaria calidad permite disfrutarlo simplemente cocido, sin acompañamientos. Kitchoraku emplea el método tradicional yukigura, conservando el arroz en almacenes refrigerados con nieve para preservar su frescura y sus propiedades organolépticas.

Similitudes y diferencias

Ambos pertenecen a la variedad Koshihikari y proceden de la prefectura japonesa de Niigata, reconocida por la extraordinaria calidad de sus arroces. El de Niigata destaca por su equilibrio entre sabor, dulzor y textura; el de Uonuma, cultivado en una región especialmente prestigiosa, por su dulzor más pronunciado y su excepcional calidad gastronómica. Dos arroces de alta gama, con características similares, pero con matices que los diferencian.



Arroz japonés Koshihikari
Niigata
JA046 / 450 g / 42 u



Arroz japonés Koshihikari
Niigata
JA048 / 2 kg / 10 u



Arroz japonés Koshihikari
Uonuma
JA047 / 450 g / 42 u



Arroz japonés Koshihikari
Uonuma
JA049 / 2 kg / 10 u



SANES

Shokunin-damashii
Papel de cocina profesional japonés fabricado con pulpa y rayón mediante *spunlace*, un sistema que entrelaza las fibras con microchorros de agua a alta presión. Esto le da una buena capacidad de absorción y una resistencia especialmente útil cuando se trabaja en húmedo.
En cocina se utiliza para secar pescado y carne, escurrir verduras, absorber aceite, filtrar caldos o dashi y retirar impurezas. Tiene una textura más cercana a una tela fina que a un papel doméstico convencional, algo que se nota sobre todo cuando se necesita mantener la forma sin que se deshaga.
Shokunin-damashii significa “espíritu del artesano”, un nombre bastante coherente con un producto pensado para un uso técnico y cotidiano en cocina profesional.

Papel de cocina alta absorción 150 hojas

M
JA050 / 275 × 240 mm / 10 u

L
JA051 / 365 × 240 mm / 10 u



JAPO-ESENCIALES DE COLMADO



Salsa sumo miso picante
JA001 / 150 g / 24 u



Aceite de sésamo intenso
de primera prensada
JA005 / 170 g / **20** u



Crujiente de alga rebozada
SS821 / 45 g / 4 u
SS274 / 300 g / 6 u



Crujiente de alga rebozada con wasabi
SS820 / 45 g / 4 u
SS293 / 300 g / 6 u



Sésamo con salsa de soja sin gluten
JA004 / 65 g / 8 u
JA006 / 260 g / 4 u



Royal furikake
FC082 / 70 g / 8 u
FC094 / 240 g / 4 u



Pink furikake
FC116 / 65 g / 8 u
FC117 / 200 g / 4 u



Black bean snack
BK001 / 222 g / 10 u



Teriyaki snack
BK002 / 194 g / 10 u



Kinako snack
BK003 / 75 g / 10 u



Mame mochi snack
BK004 / 129 g / 10 u



Sea salt snack
BK005 / 160 g / 10 u

JAPO-ESENCIALES DE COLMADO



Miso blanco
FC202 / 500 g / 12 u



Vinagre de arroz premium
FC203 / 360 ml / 12 u



Pasta real de wasabi
FC204 / 42 g / 1 u



Panko
FC205 / 200 g / 25 u
FC206 / 1 kg / 10 u



Alga Yakinori premium tostada
JA003 / 21 × 19 cm (10 hojas) / 10 u



Alga aonori en polvo
JA002 / 15 g / 24 u

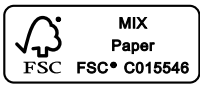


Somen fideos
FC208 / 300 g / **24** u

EL DESEO JAPONÉS Diciembre 2026
Precios sin IVA. Válidos salvo error, variación y existencias.

© Colmado Singular. Diciembre 2026.
Todos los derechos reservados.

Toda la información contenida en el presente catálogo debe ser considerada una guía para la selección de productos y se considera fiable. Los posibles errores de impresión serán subsanados en posteriores ediciones. Antes de proceder a su publicación, Colmado Singular ha tomado las debidas precauciones a fin de garantizar la exactitud de todas las especificaciones de los productos que aquí se detallan. No obstante, dichas especificaciones podrán ser modificadas sin previo aviso.
Colmado Singular se reserva el derecho, si es necesario, si lo considera conveniente o si beneficia a sus clientes, de cambiar o modificar cualquier producto, de sustituirlo o de retirarlo.
Ninguna de las imágenes o contenidos incluidos en este catálogo pueden ser reproducidos, publicados de nuevo, copiados ni transmitido en cualquier forma a través de cualquier medio, transmitidos digital o mecánicamente, en su totalidad o en parte, sin el consentimiento por escrito por parte del titular de los derechos de autor.





COLMADO
SINGULAR
*

Francesc Collell S.L.
Tel: +34 972 591 901
WhatsApp: +34 684 055 208
info@colmadosingular.com
Ctra. GI-522 km 3,6
17857 Sant Joan les Fonts, Girona
www.colmadosingular.com

Si quieres estar al día y conocer todas las novedades y aplicaciones
de nuestros productos, échale un vistazo a los perfiles de:

@colmadosingular
@ainhoa_singular
@Colmado Singular