



Рис



Редька



Нори



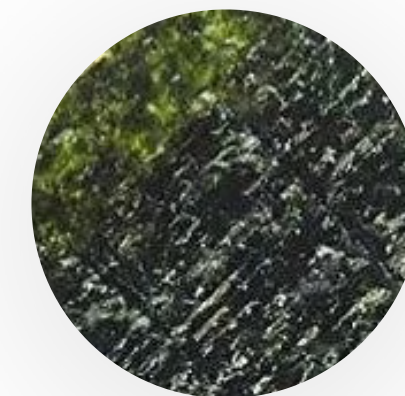
Имбирь



Каталог 2025



Смесь



Снеки



Бульон



Сухари



Соусы



Фунчоза



Мисо паста



Чука



Васаби




Мы **лидеры рынка по производству продуктов для японской, паназиатской и кухни фьюжн**. Мы производим продукцию на рынке **на протяжении 16 лет**. В 2019 году продукция Тамаки появилась в крупных торговых сетях, чтобы каждый мог добавить каплю лучшего к привычному.


Охват — 89 субъектов РФ и СНГ. Прямые поставки в больших объемах. **Собственный современный производственный комплекс в г. Лыткарино**. Лидер производства продуктов для HoReCa. Развиваемся на европейский рынок.

Более 500 дистрибьюторов сегментов HoReCa и Ритейл: поставщики продуктов питания, консервные заводы, цеха и кулинарии, сети гипермаркетов, супермаркетов, производители замороженных полуфабрикатов, интернет-магазины, владельцы собственных торговых марок, производители готовых блюд и снеков.


Что получают наши партнеры: живое и дистанционное обучение нашей продукции, **программы развития и поддержки продаж**, непрерывные акции с бонусами и подарками, мастер-классы и глобальные дегустации в городах, совместное участие в выставках, раскрутка продукции известными блогерами, ежемесячные новинки.



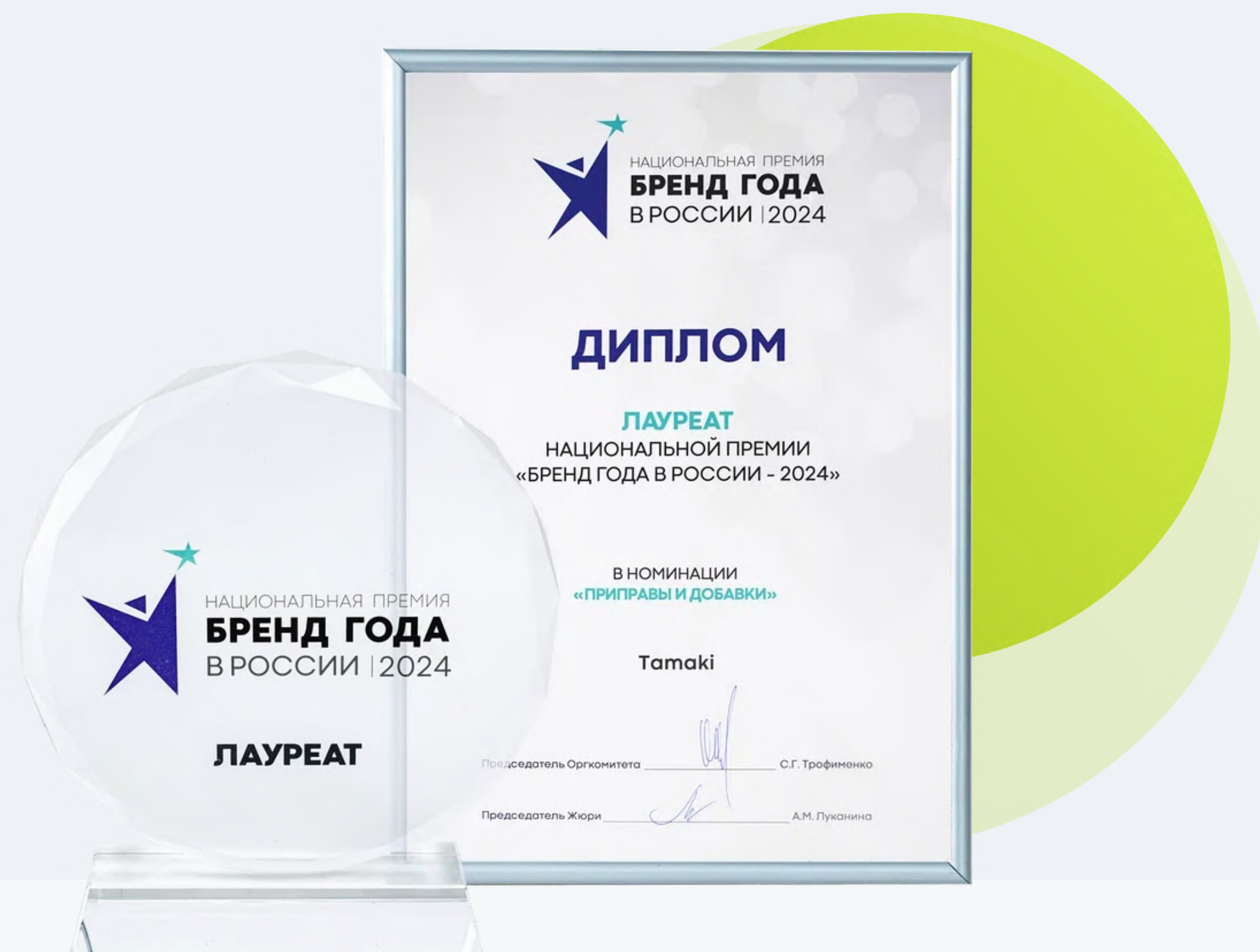
Tamaki Премиальный бренд продуктов для японской, паназиатской, фьюжн кухонь с высоким содержанием ценных составляющих, рекомендация ведущих бренд-шефов России, выбор топовых ресторанов. Продукты бренда Tamaki натуральные, изготавливаются для сегментов HoReCa и Ритейл по традиционным японским технологиям на нашем заводе «Тамаки».



Tamaki PRO Бренд класса «Standart», лидирует по числу продаж из-за того, что продукты бренда очень вкусные, выигрывают подавляющее большинство слепых дегустаций, и при этом удивительно недорогие. Каждый третий ресторан России среднего ценового сегмента работает на продукции Tamaki PRO. В этом бренде представлены все основные продукты в больших упаковках, необходимые профессионалам.



Tamaki PRO Light Экономичный и доступный бренд для ресторанов эконом сегмента. Под этим брендом выпускается васаби — жгучий, с насыщенным ароматом. Он бьет в нос, но не обжигает язык! Васаби производится по японской традиционной рецептуре из натуральных ингредиентов. В составе находится 30% хрена и 70% горчицы.



Компания «Тамаки» получила награду и звание «Бренд года в России». Эта премия присуждается компаниям, чьи бренды демонстрируют выдающиеся результаты и оказывают значительное влияние на рынок.

Бренд Tamaki получил награду в номинации «Приправы и добавки, предназначенные для улучшения вкусовых качеств пищевых продуктов» за широкую географию продаж, рост потребительской базы и успехи в продвижении бренда.



КАТАЛОГ 2025



Соусы / Уксусы

[Подробнее](#)



Рис

[Подробнее](#)



Сухари

[Подробнее](#)



Смесь

[Подробнее](#)



Чука

[Подробнее](#)



Нори

[Подробнее](#)



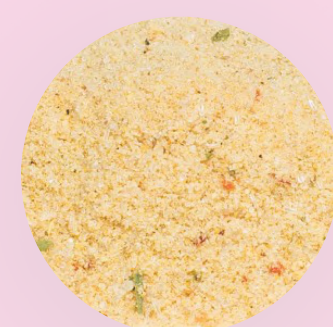
Снеки

[Подробнее](#)



Васаби

[Подробнее](#)



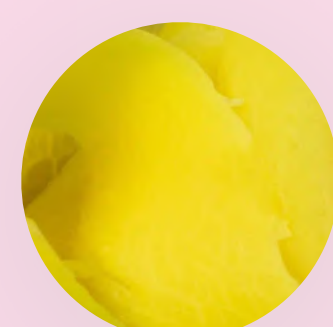
Бульон

[Подробнее](#)



Мисо паста

[Подробнее](#)



Редька

[Подробнее](#)



Фунчоза

[Подробнее](#)



Имбирь

[Подробнее](#)



Икра

[Подробнее](#)



каталог



Соус

Подробнее



Уксус

Подробнее



уксус

каталог

Бальзамик

Карри с ананасом

Медово-горчичный

Соевый

Черная шрирача

Бальзамический уксус

Кимчи

Мирин

Спайси

Черный перец

Барбекю

Кисло-сладкий

Ореховый

Сырный

Для WOK

Брусничный

Кунжутный

Поке

Терияки

Чили с ананасом

Бургерный

Лемонграсс

Салатная заправка

Тонкацу

Для шаурмы

Бургерный с огурцом

Луковый

Сальса

Унаги

Шрирача

Васаби

Майонез японский

Сладкий чили

Устричный

Хабанеро

Горчичный

Манго-чили

Сливовый

Цезарь

Халапеньо

Гриль

Маринад шашлычный

Новый вкус

Чесночный ранч

Юдзу

Новый вкус

Новый вкус

Новый вкус

Новый вкус

Новый вкус



соусы

каталог



Соус Бальзамик
Tamaki

0.47 л



Тамаки

СОУС БАЛЬЗАМИК

1.8 л

1.5 л

1 л

1 кг

0.5 кг

0,47 л

0.25 л

0.24 л

0.2 л

25 мл

- **Вкус:**

Густой темно-коричневый соус с яркими фруктовыми нотами и кисло-сладким вкусом. В аромате чувствуется гвоздика и корица.

- **Состав:**

Изготовлен по итальянской рецептуре на основе бальзамического уксуса с добавлением сока винограда сорта Мерлот.

- **Применение:**

Применяется как топпинг, а также добавляется в овощные салаты, сочетается с сыром буррата, идеально дополняет блюда из рыбы, мяса, овощей и фруктов. Используется в десертах (выпечке и мороженом), является незаменимым инструментом для соус-арта на тарелке.

каталог

соусы

Рецепты



Заказать



соусы

каталог



Уксус бальзамический
Tamaki

0.47 л



Тамакі

УКСУС БАЛЬЗАМИЧЕСКИЙ

1.8 л

1.5 л

1 л

1 кг

0.5 кг

0.47 л

0.25 л

0.24 л

0.2 л

25 мл

- **Вкус:**

Приятный кисло-сладкий вкус с фруктовыми и древесными оттенками.

- **Состав:**

В технологии изготовления используется только натуральное винное сырье.

- **Применение:**

Широко используется для заправки различных маринадов, салатов, добавляется в соусы.

каталог

соусы

Рецепты



Заказать



соусы

каталог



Барбекю
Tamaki

1 кг



Барбекю
Tamaki

0.47 л



Барбекю
Tamaki

0.2 л



Барбекю
Tamaki

25 мл



Тамаки

СОУС БАРБЕКЮ

1.8 л

1.5 л

1 л

1 кг

0,5 кг

0,47 л

0,25 л

0,24 л

0,2 л

25 мл

- **Вкус:**

Густой темно-бордовый глянцевый соус с запоминающимся вкусом. Пикантные кисло-сладкие ноты и аппетитный аромат по достоинству оценят настоящие гурманы.

- **Состав:**

Томатная паста, яблочное пюре, паприка, лук, имбирь, перец черный, гвоздика.

- **Применение:**

Подается к томленому мясу или мясу на гриле и барбекю. Используют для маринования рыбы и мяса. Идеальный соус для бургеров, пиццы, картофеля фри, куриных крыльев.

каталог

соусы

Рецепты



Заказать



соусы

каталог



Брусничный
Tamaki

0.47 л



Тамаки

СОУС БРУСНИЧНЫЙ

1.8 л

1.5 л

1 л

1 кг

0.5 кг

0.47 л

0.25 л

0.24 л

0.2 л

25 мл

- **Вкус:**

Кисло-сладкий соус с ярким вкусом брусники, пряностей и остротой перца чили.

- **Состав:**

Пюре брусничное, паста томатная, сок лимонный, чеснок и пряности.

- **Применение:**

Находка для блюд во фритюре, куриных крылышек, суши, фрикаделек, моцареллы в панировке. Идеален для украшения роллов.

каталог

соусы

Рецепты



Заказать



соусы

каталог



Бургерный
Tamaki

0.47 л

[каталог](#)[соусы](#)**Тамаки**

СОУС БУРГЕРНЫЙ

1.8 л

1.5 л

1 л

1 кг

0.5 кг

0.47 л

0.25 л

0.24 л

0.2 л

25 мл

- **Вкус:**

Пикантный вкус с легкой остринкой. Густая сливочная текстура сделает сочной любую котлету: из мяса, рыбы или вегетарианскую.

- **Состав:**

Богатый состав со множеством специй и трав. В текстуре соуса заметны яркие вкрапления горчицы, подкопченной паприки, перца чили и орегано.

- **Применение:**

Соус плотно ложится на бургер и не стекает, что очень удобно. Яркий цвет украсит блюдо и разожжет интерес к любому бургеру.

[Рецепты](#)[Заказать](#)



Бургерный с огурцом
Tamaki

1 кг



Бургерный с огурцом
Tamaki

0.47 л



Бургерный с огурцом
Tamaki

0.2 л



Бургерный с огурцом
Tamaki

25 мл

соусы

каталог



Tamaki

СОУС БУРГЕРНЫЙ С ОГУРЦОМ

1.8 л

1.5 л

1 л

1 кг

0.5 кг

0.47 л

0.25 л

0.24 л

0.2 л

25 мл

- **Вкус:**

Придает бургерам сочный, в меру острый вкус маринованного огурца, привлекательный сливочно-оранжевый цвет. Густой и однородный, с оттенком томата и перца чили.

- **Состав:**

Подсолнечное масло, сахар, горчица, паприка, томат и перец чили.

- **Применение:**

Наггетсы, пиццу, хот-доги, сэндвичи и закуски соус сделает не просто аппетитными, а по-настоящему впечатляющими. А рыбные, мясные и вегетарианские бургеры аппетитными и сочными.

каталог

соусы

Рецепты

Заказать



соусы

каталог



Васаби
Tamaki

1 кг



Васаби
Tamaki

0.47 л



Васаби
Tamaki

0.2 л



Васаби
Tamaki

25 мл



Тамакі

СОУС ВАСАБИ

1.8 л

1.5 л

1 л

1 кг

0.5 кг

0.47 л

0.25 л

0.24 л

0.2 л

25 мл

- **Вкус:**

Сладко-сливочный с выраженным вкусом васаби со сгущенкой. Густой однородный соус необычного светло-зеленого цвета.

- **Особенности:**

Производится на основе подсолнечного масла путем интенсивного взбивания с добавлением горчицы и куркумы. Получается воздушным и нежным.

- **Применение:**

Подходит для креветок на гриле и всех видов морепродуктов (гребешки, устрицы, мидии), для мяса и овощей. Подают к роллам и суши. Чтобы удивить гостей, сельдь под шубой пропитывают этим соусом.

каталог

соусы

Рецепты

Заказать



соусы

каталог



Горчичный
Tamaki

1 кг



Горчичный
Tamaki

0.47 л



Горчичный
Tamaki

0.2 л



Горчичный
Tamaki

25 мл



Тамаки

СОУС ГОРЧИЧНЫЙ

1.8 л

1.5 л

1 л

1 кг

0.5 кг

0.47 л

0.25 л

0.24 л

0.2 л

25 мл

- **Вкус:**

Мягкий вкус дижонской горчицы дополнен фруктовыми нотами и пряным ароматом пажитника. Соус густой термостабильный, подходит для смешивания с японским майонезом.

- **Состав:**

Горчица дижонская, масло растительное, пюре яблочное, порошок горчичный из семян белой горчицы, куркума и пажитник.

- **Применение:**

Пользуется особой популярностью в качестве дип-соуса для классических блюд фастфуда: картофеля по-деревенски или фри, наггетсов и стрипсов, куриных крыльев или ножек. Применяется в хот-догах, бургерах, а также при подаче к кролику и говядине.

каталог

соусы

Рецепты



Заказать



соусы

каталог



Гриль
Tamaki

1 кг



Гриль
Tamaki

0.47 л



Гриль
Tamaki

0.2 л



Гриль
Tamaki

25 мл



Тамакі

СОУС ГРИЛЬ

1.8 л

1.5 л

1 л

1 кг

0.5 кг

0.47 л

0.25 л

0.24 л

0.2 л

25 мл

- **Вкус:**

Насыщенный сливочно-томатный, с подкопченным привкусом. Помогает воссоздать вкус того самого легендарного Тейсти бургера.

- **Состав:**

Яблочное пюре, мускатный орех, томаты, горчица, перец чили молотый, перец белый, экстракт паприки.

- **Применение:**

Подходит для блюд, приготовленных на гриле: мяса, птицы и рыбы. Используют для сочности в бургерах, сэндвичах и хот-догах. Можно подавать как отдельный дип-соус.

каталог

соусы

Рецепты

Заказать



соусы

каталог

КОНКУРС
ВЫБОР СЕТЕЙ
NEVA BUYERS WEEK-2021



Карри с ананасом
Tamaki

0.47 л



Tamaki

СОУС КАРРИ С АНАНАСОМ

1.8 л

1.5 л

1 л

1 кг

0.5 кг

0.47 л

0.25 л

0.24 л

0.2 л

25 мл

- **Вкус:**

Пряный фруктовый соус нежно-кремовой текстуры. Аппетитно смотрится на тарелке за счет теплого медово-горчичного цвета.

- **Состав:**

Ананас натуральный, сок ананасовый концентрированный, сок апельсина, приправа карри, лук репчатый, куркума, сок яблочный, уксус рисовый, масло подсолнечное, желток ферментированный, горчица, перец черный молотый.

- **Применение:**

Традиционный рецепт со вкусом карри, яркими нотками тропических фруктов и мякотью спелого ананаса. Яркий акцент для блюд из курицы. Сочетается с рыбой и морепродуктами, используется в качестве заправки для салатов с белым мясом.

каталог

соусы

Рецепты



Заказать



соусы

каталог



Кимчи
Tamaki

1.8 л



Кимчи
Tamaki PRO

1.5 л



Кимчи
Tamaki

0.47 л



Кимчи
Tamaki

0.24 л



Tamaki / PRO

СОУС КИМЧИ

1.8 л

1.5 л

1 л

1 кг

0.5 кг

0.47 л

0.25 л

0.24 л

0.2 л

25 мл

- **Вкус:**

Острый насыщенный соус с ярким жгучим вкусом и пряным ароматом. Густой, с приятной структурой и большим процентом овощей в составе.

- **Состав:**

Tamaki: Перец чили (40%), чеснок, имбирь, красная паприка, рыбный соус.

Tamaki PRO: Перец чили (20%), красная паприка, чеснок, рыбный соус, томатная паста, имбирь.

- **Применение:**

Подходит для приготовления традиционного острого супа и капусты кимчи, лапши удон, холодного острого рамена, пиццы, тофу кимчи, дип-соуса из сливочного сыра.

каталог

соусы

Рецепты



Заказать



соусы

каталог



Кисло-сладкий
Tamaki

1 кг



Кисло-сладкий
Tamaki

0.47 л



Кисло-сладкий
Tamaki

0.2 л



Кисло-сладкий
Tamaki

25 мл



Тамакі

СОУС КИСЛО-СЛАДКИЙ

1.8 л

1.5 л

1 л

1 кг

0.5 кг

0.47 л

0.25 л

0.24 л

0.2 л

25 мл

- **Вкус:**

Насыщенный пряный кисло-сладкий вкус с яркими фруктовыми нотами и аутентичным послевкусием имбиря.

- **Состав:**

Ананасовый сок, лимонный сок, яблочное пюре, красная паприка кусочками, имбирь, перец, лук, чеснок, кардамон.

- **Применение:**

Однородная структура соуса позволяет равномерно украсить блюдо. Универсален в качестве маринада, для подачи к блюдам во фритюре, сочетается с фунчозой и свежими овощами.

каталог

соусы

Рецепты



Заказать



соусы

каталог



Кунжутный
Tamaki

1 л



Кунжутный
Tamaki

0.24 л



Тамaki

СОУС КУНЖУТНЫЙ

1.8 л

1.5 л

1 л

1 кг

0.5 кг

0.47 л

0.25 л

0.24 л

0.2 л

25 мл

- **Вкус:**

Кисло-сладкий вкус с теплым ореховым привкусом и нежной консистенцией.

- **Состав:**

Семена кунжута обжаренные, уксус, соевый соус, соль, сахар, яичный сухой желток, растительное масло.

- **Применение:**

Идеальный соус для салата чука, суши, роллов, лапши и риса. Любое блюдо с ним получится аутентичным и ярким.

каталог

соусы

Рецепты



Заказать



соусы

каталог



Лемонграсс
Tamaki

0.47 л



Лемонграсс
Tamaki

0.24 л



Tamaki

СОУС ЛЕМОНГРАСС

1.8 л

1.5 л

1 л

1 кг

0.5 кг

0.47 л

0.25 л

0.24 л

0.2 л

25 мл

- **Вкус:**

Кисло-сладкий вкус с приятной долей остроты и интересным цитрусовым послевкусием. Цвет соуса — янтарный. Текстура глянцевая, с вкраплениями восточных специй.

- **Состав:**

Тропическое растение лемонграсс, а также букет специй из имбиря, кориандра, чили, чеснока и лимонного сока.

- **Применение:**

Прекрасно подходит для украшения роллов, заправки салатов. Любое обычное блюдо во фритюре или закуски с этим соусом становятся яркими, модными, тайскими.

каталог

соусы

Рецепты



Заказать



соусы

каталог



Луковый
Tamaki

0.47 л



Тамаки

СОУС ЛУКОВЫЙ

1.8 л

1.5 л

1 л

1 кг

0.5 кг

0.47 л

0.25 л

0.24 л

0.2 л

25 мл

- **Вкус:**

Кисло-сладкий соус с насыщенным вкусом жареного лука и нотами чеснока.

- **Состав:**

Подсолнечное масло, соевый соус, жареный лук, яблочный уксус, чеснок и семена кунжута.

- **Применение:**

Подходит в качестве заправки для овощных салатов, для вторых блюд, для бургеров, для добавления в wok. Применяется как дрессинг. С луковым соусом готовят грибы и овощи на гриле, заменяют пассерованный лук в первых блюдах.

каталог

соусы

Рецепты

Заказать



соусы

каталог



Майонез японский
Tamaki

0.5 кг



Майонез японский
Tamaki

0.25 л



Тамаки

МАЙОНЕЗ ЯПОНСКИЙ

1.8 л

1.5 л

1 л

1 кг

0.5 кг

0.47 л

0.25 л

0.24 л

0.2 л

25 мл

- **Вкус:**

Сливочный кисло-соленый вкус с рыбными нотками.

- **Состав:**

Масло подсолнечное, уксус, рыбный соус, желток, яблочный уксус, белый перец, горчица, сахар, лимонный сок.

- **Применение:**

Идеален для приготовления запеченных роллов, а также подходит для заправки любых салатов. Это секретный ингредиент, капля которого и создает тот самый вкус "умами".

каталог

соусы

Рецепты



Заказать



соусы

каталог



Манго-чили
Tamaki

0.47 л



Тамакі

СОУС МАНГО-ЧИЛИ

1.8 л

1.5 л

1 л

1 кг

0.5 кг

0.47 л

0.25 л

0.24 л

0.2 л

25 мл

- **Вкус:**

Кисло-сладкий, слегка острый с ароматом натурального манго.

- **Состав:**

Пюре манго, уксус яблочный, чеснок свежий, сок лимона, паста перца чили, приправа карри, имбирь (молотый), перец чили.

- **Применение:**

Отлично сочетается с курицей, креветками, белой рыбой, рисом, фасолью и соевыми ростками.

каталог

соусы

Рецепты



Заказать



соусы

каталог



Маринад шашлычный
Tamaki

0.47 л



Тамакі

МАРИНАД ШАШЛЫЧНЫЙ

1.8 л

1.5 л

1 л

1 кг

0.5 кг

0.47 л

0.25 л

0.24 л

0.2 л

25 мл

- **Вкус:**

С приятной мягкой остротой и вкуснейшей томатной основой с нотами базилика, тимьяна, розмарина и орегано. Густой пастообразный, чувствуются натуральные измельченные овощи.

- **Состав:**

Томатная паста, яблочный уксус, красная паприка, лук, чеснок, паста перца чили и пряные травы.

- **Применение:**

Идеален для мяса, птицы, пиццы, барбекю, шашлыка, макарон, риса, томатных супов, овощей, овощной икры.

каталог

соусы

Рецепты



Заказать



соусы

каталог



Медово-горчичный
Tamaki

0.47 л



Тамакі

СОУС МЕДОВО-ГОРЧИЧНЫЙ

1.8 л

1.5 л

1 л

1 кг

0.5 кг

0.47 л

0.25 л

0.24 л

0.2 л

25 мл

- **Вкус:**

Сбалансированное сочетание сладкого и пикантно-острого. С медовым послевкусием и присутствием легкой горчинки. Имеет приятный теплый желтый цвет с аппетитными вкраплениями семян черной горчицы.

- **Состав:**

Масло подсолнечное, мед, семена горчицы и горчичный порошок.

- **Применение:**

Идеален для запекания птицы и мяса, заправки хот-догов и салатов. Отличный дип-соус для снеков. Он подходит практически ко всем блюдам, придает им пикантность.

каталог

соусы

Рецепты

Заказать



соусы

каталог



Мирин
Tamaki

1.8 л



Тамаки

ЗАПРАВКА МИРИН

1.8 л

1.5 л

1 л

1 кг

0.5 кг

0.47 л

0.25 л

0.24 л

0.2 л

25 мл

- **Вкус:**

Насыщенно-сладкая заправка ярко-желтого цвета со слегка тягучей консистенцией.

- **Состав:**

Рисовый уксус и сахар. Не имеет аналогов. Изготавливается путем естественного брожения.

- **Применение:**

Входит в состав почти всех блюд японской кухни. На ее основе готовят популярные соусы, в том числе терияки. Гармонично дополняет и раскрывает вкус рыбы и морепродуктов. Шефы используют заправку в качестве маринада для мяса и овощей.

каталог

соусы

Рецепты



Заказать



соусы

каталог



Ореховый
Tamaki PRO

1.5 л



Ореховый
Tamaki

0.47 л



Ореховый
Tamaki

25 мл



Тамaki / PRO

СОУС ОРЕХОВЫЙ

1.8 л

1.5 л

1 л

1 кг

0.5 кг

0.47 л

0.25 л

0.24 л

0.2 л

25 мл

- **Вкус:**

Сливочный соус с насыщенным вкусом и ярким ароматом кунжута. Нежная сливочная консистенция аппетитно обволакивает ингредиенты любого блюда.

- **Состав:**

Дробленый арахис и кунжут двойной обжарки. Семена кунжута выглядят особенно эффектно и контрастно на сливочной основе.

- **Применение:**

Традиционно подается к салату из морских водорослей. Идеально использовать для подачи к овощным и рыбным палочкам или в качестве более вкусной альтернативы маслу с крекерами и хлебцами.

каталог

соусы

Рецепты



Заказать



соусы

каталог



Поке
Tamaki

0.47 л



Тамаки

СОУС ПОКЕ

1.8 л

1.5 л

1 л

1 кг

0.5 кг

0.47 л

0.25 л

0.24 л

0.2 л

25 мл

- **Вкус:**

Воссоздан вкус умами, который формируется в приятной для рецепторов пропорции соленого, кислого, сладкого и острого.

- **Состав:**

Соевый соус, масло кунжутное, сок лимона и перец чили. Гуще соевого соуса настолько, что удерживается на блюде, придавая аппетитный яркий глянцевый блеск.

- **Применение:**

Отлично подходит для заправки поке из риса, киноа с рыбой и овощами.

каталог

соусы

Рецепты



Заказать



соусы

каталог



Заправка салатная
Tamaki

0.47 л



Тамаки

ЗАПРАВКА САЛАТНАЯ

1.8 л

1.5 л

1 л

1 кг

0.5 кг

0.47 л

0.25 л

0.24 л

0.2 л

25 мл

- **Вкус:**

Кисло-соленый с ярким послевкусием обжаренного кунжута и специй.

- **Состав:**

Премиальный соевый соус, кунжутное масло, кунжут жареный, лук репчатый, чеснок, мята, базилик и перец.

- **Применение:**

Идеальна для салатов из овощей и морепродуктов, маринования. Обладает легкой маслянистой консистенцией.

каталог

соусы

Рецепты



Заказать



соусы

каталог



Сальса
Tamaki

1 кг



Сальса
Tamaki

0.47 л



Сальса
Tamaki

0.2 л



Сальса
Tamaki

25 мл



Тамакі

СОУС САЛЬСА

1.8 л

1.5 л

1 л

1 кг

0.5 кг

0.47 л

0.25 л

0.24 л

0.2 л

25 мл

- **Вкус:**

Томатный средней остроты с кусочками овощей. Соус насыщенный густой ярко-красного цвета, аппетитно смотрится на тарелке и в готовом блюде.

- **Состав:**

Для производства используют только отборные ингредиенты: спелые ароматные томаты, лук, чеснок и перец чили.

- **Применение:**

Его подают как дип-соус для чипсов и закусок. Придает тако и буррито свежий вкус, а салатам — пикантность. Сочетается с жареной рыбой, мясом и овощами. Может быть использован в качестве основы для супов и соусов.

каталог

соусы

Рецепты



Заказать



соусы

каталог



Сладкий чили
Tamaki

4.5 л



Сладкий чили
Tamaki

1.8 л



Сладкий чили
Tamaki

0.47 л



Сладкий чили
Tamaki

0.24 л



Сладкий чили
Tamaki

25 мл



Тамакі

СОУС СЛАДКИЙ ЧИЛИ

4.5 л

1.8 л

1 л

1 кг

0.5 кг

0.47 л

0.25 л

0.24 л

0.2 л

25 мл

- **Вкус:**

Сладко-острый свежий с ароматом чеснока. Золотисто-красного цвета.

- **Состав:**

Перец чили (49%), сахар, чеснок, уксус.

- **Применение:**

Традиционно подается ко всем блюдам из курицы. Используется в качестве самостоятельного соуса к спринг-роллам и закускам, заправки для лапши и салатов. Придает блюду привлекательный вид за счет кусочков перца чили в составе.

каталог

соусы

Рецепты



Заказать



соусы

каталог



Сладкий чили
Tamaki PRO

1.5 л



Тамакі PRO

СОУС СЛАДКИЙ ЧИЛИ

1,8 л

1.5 л

1 л

1 кг

0.5 кг

0.47 л

0.25 л

0.24 л

0.2 л

25 мл

- **Вкус:**

Сладко-острый свежий с ароматом чеснока. Золотисто-красного цвета.

- **Состав:**

Перец чили (30%), сахар, чеснок, морковь, уксус.

- **Применение:**

Традиционно подается ко всем блюдам из курицы. Используется в качестве самостоятельного соуса к спринг-роллам и закускам, заправки для лапши и салатов. Придает блюду привлекательный вид за счет кусочков перца чили в составе.

каталог

соусы

Рецепты



Заказать



соусы

каталог



СЛИВОВЫЙ
Tamaki

0.47 л



Тамаки

СОУС СЛИВОВЫЙ

1.8 л

1.5 л

1 л

1 кг

0.5 кг

0.47 л

0.25 л

0.24 л

0.2 л

25 мл

- **Вкус:**

Соус кисло-сладкий, слабо-острый красно-коричневого цвета с вкраплениями пряностей и кусочками сливы.

- **Состав:**

Пюре сливовое, тимьян, кориандр, пажитник, гвоздика и красный перец.

- **Применение:**

Основной соус для приготовления утки по-пекински. Можно использовать при приготовлении свинины, подходит для заправки салатов и в качестве дип-соуса.

каталог

соусы

Рецепты



Заказать



соусы

каталог



Соевый
Tamaki PRO

20 л



Соевый
Tamaki

1 л



Соевый
Tamaki

0,47 л



Соевый
Tamaki

0,24 л

техкарты



Tamaki / PRO

СОУС СОЕВЫЙ

20 л

1.8 л

1.5 л

1 л

1 кг

0.5 кг

0.47 л

0.25 л

0.24 л

0.2 л

25 мл

- **Вкус:**

Соус с концентрированным солено-соевым вкусом и деликатным карамельным послевкусием. Консистенция плотная, не водянистая.

- **Состав:**

20 / 1 / 240: Вода, соя, пшеница, соль и сахар.

470: Вода, соя, пшеница, соль и сахар, экстракт стружки тунца.

Изготовлен методом естественного брожения. Не выпадает в осадок, не теряет цвет при разведении.

- **Применение:**

Подходит в качестве альтернативы соли в любом блюде. По-новому раскрывает вкус ингредиентов, придавая аутентичные ноты. Незаменим для классических суши, роллов, гунканов.

каталог

соусы

Рецепты



Заказать



соусы

каталог



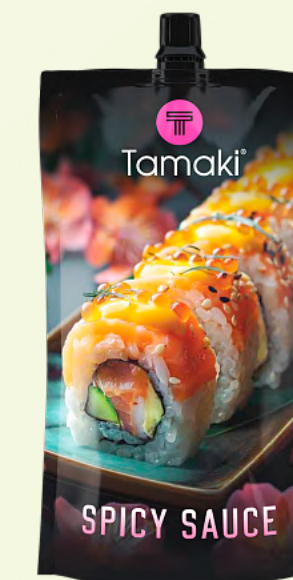
Спайси
Tamaki

1 л



Спайси
Tamaki

0.47 л



Спайси
Tamaki

0.2 л



Тамаки

СОУС СПАЙСИ

1.8 л

1.5 л

1 л

1 кг

0.5 кг

0.47 л

0.25 л

0.24 л

0.2 л

25 мл

- **Вкус:**

Острый сливочный соус с фруктовой кислинкой и воздушной нежной однородной консистенцией. Придает блюду яркий цвет.

- **Состав:**

Масло подсолнечное, паста перца чили, сок яблочный, сок апельсиновый, паприка, чеснок.

- **Применение:**

Отлично подходит для приготовления суши и роллов (а также запеченных), идеален для сервировки блюда перед подачей. Можно использовать для заправки салатов.

каталог

соусы

Рецепты

Заказать



соусы

каталог



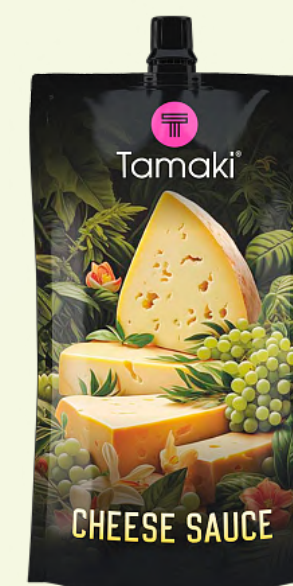
Сырный
Tamaki

1 кг



Сырный
Tamaki

0.47 л



Сырный
Tamaki

0.2 л



Сырный
Tamaki

25 мл



Tamaki

СОУС СЫРНЫЙ

1.8 л

1.5 л

1 л

1 кг

0.5 кг

0.47 л

0.25 л

0.24 л

0.2 л

25 мл

- **Вкус:**

Нежный сливочно-сырный. Густой, однородный и термостабильный.

- **Состав:**

Натуральный сыр Чеддер, который придает пикантное послевкусие с приятной кислинкой. Сок яблока придает соусу самодостаточный завершённый вкус.

- **Применение:**

Картофель фри, луковые кольца, наггетсы или начос без него просто невозможно представить. А котлета в бургерах становится сочной и буквально тает во рту!

каталог

соусы

Рецепты

Заказать



соусы

каталог



Терияки
Tamaki

1.8 л



Терияки
Tamaki PRO

1.5 л



Терияки
Tamaki

0.47 л



Терияки
Tamaki

0.24 л



Tamaki / PRO

СОУС ТЕРИЯКИ

1.8 л

1.5 л

1 л

1 кг

0.5 кг

0.47 л

0.25 л

0.24 л

0.2 л

25 мл

- **Вкус:**

Сладко-соевый соус с пряной остринкой имбиря, ароматом чеснока и перца чили. Консистенция в меру густая и глянцевая.

- **Состав:**

Соевый соус, чеснок, имбирь, красный молотый перец, сахар, соль, уксус.

- **Применение:**

Подходит для маринования и запекания всех видов мяса, птицы и рыбы. Придает аппетитную корочку. Используется для приготовления вок, в качестве дип-соуса или к тартару.

каталог

соусы

Рецепты



Заказать



соусы

каталог



Тонкацу
Tamaki

1.8 л

SOON



Японский кетчуп
Tamaki

0.47 л



Тонкацу
Tamaki

0.24 л



Тамакі

СОУС ТОНКАЦУ

1.8 л

1.5 л

1 л

1 кг

0.5 кг

0.47 л

0.25 л

0.24 л

0.2 л

25 мл

- **Вкус:**

Пряный, кисло-сладкий соус насыщенного коричневого цвета, с ярко выраженным ароматом за счет богатого содержания специй.

- **Состав:**

Соевый соус, томатная паста, яблочное пюре, сливовое пюре, сок ананаса, паста ткемали, чеснок, имбирь, гвоздика, корица, кардамон, перец красный молотый, лук репчатый.

- **Применение:**

Используется в качестве яркой приправы к мясу, птице и темпуре. В Японии традиционно подают соус Тонкацу к одноименной свиной отбивной.

каталог

соусы

Рецепты



Заказать



соусы

каталог



Унаги
Tamaki

1.8 л



Унаги
Tamaki PRO

1.5 л



Унаги
Tamaki

0.47 л



Тамaki / PRO

СОУС УНАГИ

1.8 л

1.5 л

1 л

1 кг

0.5 кг

0.47 л

0.25 л

0.24 л

0.2 л

25 мл

- **Вкус:**

Соус сладко-соленый с легкими нотами дымности и подкопченным послевкусием. Консистенция очень густая.

- **Состав:**

Изготовлен на основе соевого соуса натурального брожения, сахар, вода, крахмал.

- **Применение:**

Идеально подходит для копченого угря, украшения роллов и суши, риса и супов по азиатским рецептам. Аппетитно карамелизируется при жарке и запекании.

каталог

соусы

Рецепты



Заказать



соусы

каталог



Устричный
Tamaki

1 л



Устричный
Tamaki

0.47 л



Устричный
Tamaki

0.24 л



Тамакі

СОУС УСТРИЧНЫЙ

1.8 л

1.5 л

1 л

1 кг

0.5 кг

0.47 л

0.25 л

0.24 л

0.2 л

25 мл

- **Вкус:**

Насыщенный устричный с солоновато-соевым послевкусием. Темно-коричневого цвета.

- **Состав:**

Готовится из устричного экстракта, соевого и рыбного соусов.

- **Применение:**

Раскрывает, усиливает и наполняет устричным ароматом вкус горячих блюд, приготовленных в wok (рис, лапша) с овощами, говядиной, свининой, рыбой и морепродуктами.

каталог

соусы

Рецепты

Заказать



соусы

каталог



Цезарь
Tamaki

1 кг



Цезарь
Tamaki

0.47 л



Цезарь
Tamaki

25 мл



Тамакі

СОУС ЦЕЗАРЬ

1.8 л

1.5 л

1 л

1 кг

0.5 кг

0.47 л

0.25 л

0.24 л

0.2 л

25 мл

- **Вкус:**

Сливочно-сырный насыщенный с балансом соленых пикантных и кислых вкусов с пряностью и ароматом чеснока. На порцию салата Цезарь достаточно одной столовой ложки.

- **Состав:**

Сыр Пармезан, лимонный сок, соевый соус, соус рыбный, горчица, чеснок, имбирь, лук, перец черный, кардамон, куркума, гвоздика, корица.

- **Применение:**

Подходит для любых вариаций салата Цезарь: с курицей, с креветками, с лососем. Придаст сочность пицце, пасте, шаурме, сэндвичам, бургерам и даже роллам.

каталог

соусы

Рецепты

Заказать



соусы

каталог



Чесночный ранч
Tamaki

1 кг



Чесночный ранч
Tamaki

0.47 л



Чесночный ранч
Tamaki

0.2 л



Чесночный ранч
Tamaki

25 мл



Тамакі

СОУС ЧЕСНОЧНЫЙ РАНЧ

1.8 л

1.5 л

1 л

1 кг

0.5 кг

0.47 л

0.25 л

0.24 л

0.2 л

25 мл

- **Вкус:**

Вкус яркий насыщенный сливочно-чесночный, а аромат свежий и приятный. Ингредиенты в составе соуса прекрасно дополняют друг друга. Идеальный баланс сливочной основы, молодого чеснока и петрушки.

- **Состав:**

Масло подсолнечное, сахар, сухое молоко, соль, чеснок, горчица, зелень петрушки.

- **Применение:**

Используют для заправки салата Коул Слоу, салатов с мясом и овощами. Подают в качестве дип-соуса для картофеля фри, наггетсов и снеков. Подходит для запекания и приготовления блюд на гриле.

каталог

соусы

Рецепты

Заказать



соусы

каталог



Черная шрирача
Tamaki

0.47 л



Тамаки

СОУС ЧЕРНАЯ ШРИРАЧА

1.8 л

1.5 л

1 л

1 кг

0.5 кг

0.47 л

0.25 л

0.24 л

0.2 л

25 мл

- **Вкус:**

Очень острый, пряный со вкусом фиников, с холодным оттенком мациса. Разжигает вкусовые рецепторы, придает неповторимый насыщенный остро-пряный вкус любому блюду.

- **Состав:**

Соевый соус, сироп финиковый, перец чили, перец черный, экстракт мациса, тамаринд.

- **Применение:**

Подходит для украшения блюд, применяют как топпинг и для соус-арта. Подают к мясу, к рыбе и морепродуктам, спринг-роллам, wok, рису, пицце.

каталог

соусы

Рецепты



Заказать



соусы

каталог



Черный перец
Tamaki

0.47 л



Черный перец
Tamaki

0.24 л



Тамакі

СОУС ЧЕРНЫЙ ПЕРЕЦ

1.8 л

1.5 л

1 л

1 кг

0.5 кг

0.47 л

0.25 л

0.24 л

0.2 л

25 мл

- **Вкус:**

Острый перечный соус с нотами чеснока и соевого соуса. Глянцевый, в меру густой, с вкраплениями гранул перца и чеснока.

- **Состав:**

Перец черный (2 вида: один придает терпкость и остроту, а второй — аромат), чеснок, соевый соус.

- **Применение:**

Используют в качестве маринада для приготовления блюд из овощей, мяса, тофу и птицы. Это секретный ингредиент, так необходимый для приготовления знаменитого перечного соуса для стейков.

каталог

соусы

Рецепты



Заказать



соусы

каталог



Для WOK
Tamaki

0.47 л



Тамакі

СОУС ДЛЯ WOK

1.8 л

1.5 л

1 л

1 кг

0.5 кг

0.47 л

0.25 л

0.24 л

0.2 л

25 мл

- **Вкус:**

Насыщенный соевый соус с ярким вкусом чеснока и кунжута, с фруктовым послевкусием.

- **Состав:**

Соевый соус, пюре яблочное, сок грушевый, паста мисо, чеснок, кунжут обжаренный, масло кунжутное нерафинированное, красный перец чили.

- **Применение:**

Незаменим при приготовлении блюд в wok (лапша, рис). Подходит для мяса, птицы, морепродуктов и овощей. Смягчает мясо при мариновании, придает азиатские нотки. Можно использовать как ингредиент для составных соусов.

каталог

соусы

Рецепты



Заказать



соусы

каталог



Чили с ананасом
Tamaki

1 кг



Чили с ананасом
Tamaki

0.47 л



Тамакі

СОУС ЧИЛИ С АНАНАСОМ

1.8 л

1.5 л

1 л

1 кг

0.5 кг

0.47 л

0.25 л

0.24 л

0.2 л

25 мл

- **Вкус:**

Кисло-сладкий, слегка острый с ароматом натурального ананаса и специй.

- **Состав:**

Ананас, сок ананаса, яблочный сок, апельсиновый сок, лимонная кислота, куркума, чабрец, имбирь, перец чили и чеснок.

- **Применение:**

Сочетается с креветками, рисом, овощами и морепродуктами. Можно использовать в качестве маринада. Идеален для добавления в десерты и коктейли.

каталог

соусы

Рецепты



Заказать



соусы

каталог



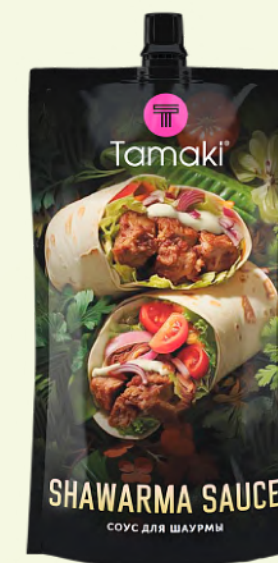
Для шаурмы
Tamaki

1 кг



Для шаурмы
Tamaki

0.47 л



Для шаурмы
Tamaki

0.2 л



Для шаурмы
Tamaki

25 мл



Тамакі

СОУС ДЛЯ ШАУРМЫ

1.8 л

1.5 л

1 л

1 кг

0.5 кг

0.47 л

0.25 л

0.24 л

0.2 л

25 мл

- **Вкус:**

Сливочно-томатный соус с овощами и пряностями. Отлично подчеркивает обе начинки шаурмы: мясную и овощную.

- **Состав:**

На основе подсолнечного масла с добавлением томатной пасты, пасты перца чили, лука репчатого, желтка, паприки красной, лука порея, кумина и горчицы.

- **Применение:**

Для приготовления шаурмы, донера, врапа, сэндвичей, панини, хот-догов. Используют с разными сортами мяса и овощными гарнирами.

каталог

соусы

Рецепты



Заказать



соусы

каталог



Шрирача
Tamaki

1 л



Шрирача
Tamaki

0.47 л



Шрирача
Tamaki

0.24 л



Тамакі

СОУС ШРИРАЧА

1.8 л

1.5 л

1 л

1 кг

0.5 кг

0.47 л

0.25 л

0.24 л

0.2 л

25 мл

- **Вкус:**

Острый соус насыщенного красного цвета. Придает блюдам жгучесть яркость и аромат спелого перца.

- **Состав:**

Отборные ингредиенты: жгучий перец чили, чеснок и сок свеклы.

- **Применение:**

Универсальный соус: идеален для wok, бургеров, пиццы и роллов. Используется как острый компонент в других соусах и блюдах.

каталог

соусы

Рецепты

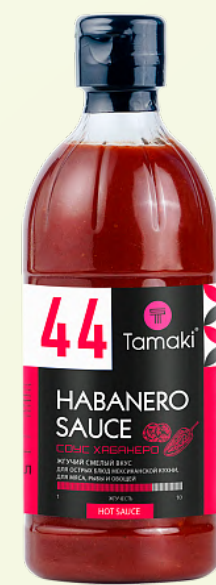


Заказать



соусы

каталог



Хабанеро
Tamaki

0.47 л



Tamaki

СОУС ХАБАНЕРО

1.8 л

1.5 л

1 л

1 кг

0.5 кг

0.47 л

0.25 л

0.24 л

0.2 л

25 мл

- **Вкус:**

Острый и обжигающий, с подкопченной ноткой Хабанеро — блюда становятся вкуснее и объемнее. Экономичный, достаточно пары капель для яркого вкуса.

- **Состав:**

Паста перца чили, сахар, томатная паста, перец Хабанеро красный, уксус яблочный, чеснок.

- **Применение:**

Соус используют для приготовления блюд из мяса, птицы, рыбы и морепродуктов. Добавляют к рису и овощам, в супы (гаспачо) и рагу, пиццу, бургеры. Знаменитый коктейль «Кровавая Мэри» готовят с Хабанеро.

каталог

соусы

Рецепты



Заказать



соусы

каталог



Халапеньо
Tamaki

0.47 л



Халапеньо
Tamaki

0.24 л



Tamaki

СОУС ХАЛАПЕНЬО

1.8 л

1.5 л

1 л

1 кг

0.5 кг

0.47 л

0.25 л

0.24 л

0.2 л

25 мл

- **Вкус:**

Обжигаяще-острый, с легкой кислинкой и насыщенным вкусом зеленого перца чили.

- **Состав:**

Ингредиенты высшей категории и сразу два вида зеленого перца.

- **Применение:**

Идеален в качестве холодного соуса к мясу и острого маринада, хорошо гармонирует с овощными блюдами. Подходит для приготовления стейка из говядины. Бармены используют в алкогольных и безалкогольных напитках. В приготовлении севиче и карпачо.

каталог

соусы

Рецепты



Заказать



соусы

каталог



Юдзу
Tamaki

1 л



Юдзу
Tamaki

0.47 л



Tamaki

СОУС ЮДЗУ

1.8 л

1.5 л

1 л

1 кг

0.5 кг

0.47 л

0.25 л

0.24 л

0.2 л

25 мл

- **Вкус:**

Ароматный кисло-сладкий и освежающий, фруктовый соус со сложным вкусом и японским колоритом.

- **Состав:**

Концентрированный лимонный сок, лимонные цукаты, пюре яблочное, сок апельсиновый, куркума, эфирное масло лимон-лайм.

- **Применение:**

Используют как соус к рыбе и морепродуктам, заправляют тартары и боулы, подают к сашими. Подходит к овощам на гриле, лапше удон, а также в качестве цитрусового акцента в коктейлях.

каталог

соусы

Рецепты



Заказать



соусы

каталог



Уксус
Tamaki PRO

20 л



Уксус
Marukai

20 л



Уксус
Tamaki

20 л



Уксус
Tamaki

1 л



Уксус
Tamaki

0.47 л

техкарты



Тамaki PRO

УКСУС

20 л

1.8 л

1.5 л

1 л

1 кг

0,5 л

0,47 л

0,25 л

0,24 л

0,2 л

25 мл

- **Вкус:**

Сбалансированный кисло-сладкий насыщенный и, в то же время, легкий вкус с терпким ярко выраженным ароматом.

- **Особенности:**

Изготовлен по традиционному рецепту. Содержание кислоты 4,2%.

- **Применение:**

Идеален для заправки риса, салатов и супов.

каталог

соусы

Рецепты



Заказать



каталог

соусы

Marukai

УКСУС

20 л

1.8 л

1.5 л

1 л

1 кг

0.5 л

0.47 л

0.25 л

0.24 л

0.2 л

25 мл

- **Вкус:**

Кисло-сладкий уксус, прозрачного цвета. Придает рису цветочный аромат и нежную кислинку.

- **Особенности:**

Изготовлен традиционным методом ферментации (без ускорения процесса). Кислотность 4,2%.

- **Применение:**

Используется для приготовления заправки для риса и приготовления суши. Помогает раскрыть вкус любых блюд: риса, овощей, морепродуктов, птицы, говядины. Применяется в соусах и супах.

Рецепты



Заказать



Tamaki

УКСУС

20 л

1.8 л

1.5 л

1 л

1 кг

0.5 л

0.47 л

0.25 л

0.24 л

0.2 л

25 мл

- **Вкус:**

Кисло-сладкий с цветочными нотками, как и положено настоящему рисовому уксусу.

- **Особенности:**

Уксус естественного брожения. Изготовлен по старинному рецепту с использованием самого высококачественного сырья. Кислотность 4,2%.

- **Применение:**

Используется для приготовления заправки для риса. Блюдо приобретает сладковатый привкус с едва заметной кислинкой.

каталог

соусы

Рецепты



Заказать



каталог



Рис
Tamaki

500 г



Рис 07
Tamaki

20 кг



Рис 08
Tamaki

25 кг



Рис 09
Tamaki

25 кг

техкарты



Tamaki

РИС ДЛЯ СУШИ

25 кг

20 кг

500 г

- **Структура:**

Равномерно проваривается. Обладает высокой клейкостью, отлично сохраняет структуру. После варки — блестящий и белоснежный.

- **Особенности:**

Рис 07/08 — высший сорт по ГОСТ. Все зерна гладкие, одинакового размера. 96% цельных зерен.

- **Применение:**

Тщательно подобранный сорт риса, по структуре и уровню клейкости максимально подходящий для приготовления суши, роллов и поке. Увеличивается в объеме в 2-2,5 раза.

каталог

Рецепты



Заказать



Тамаки

РИС ДЛЯ СУШИ

25 кг

20 кг

500 г

- **Структура:**

Белый однородный рис, 88% цельных зерен. После варки приобретает клейкость, но при этом сохраняется структура риса.

- **Особенности:**

Рис 09 — 1-ый сорт по ТУ. Зерна риса единого сорта, одинаковые по размеру. Строго контролируется по показателям.

- **Применение:**

Этот экономичный рис пользуется особым спросом у доставок, ресторанов среднего ценового сегмента. Используется для приготовления суши, роллов и поке.

каталог

Рецепты



Заказать



каталог



Сухари Тамаки
«Панко»

[Подробнее](#)



Сухари Тамаки
«Панко Gold»

[Подробнее](#)



Сухари Тамаки
«Панко Exclusive»

[Подробнее](#)



Сухари Тамаки
«Панко Exclusive Gold»

[Подробнее](#)



сухари

каталог



Сухари Панко
Tamaki

150 г



Сухари Панко
Tamaki

1 кг



Сухари Панко
Tamaki

10 кг



Tamaki

СУХАРИ ПАНКО

18 кг

10 кг

1 кг

150 г

- **Структура:**

Сухари с фракцией 4 мм. Не впитывают жир, крупнее и воздушнее обычных панировочных сухарей.

- **Состав:**

Пшеничная мука, дрожжи, сахар, соль, масло подсолнечное. Пшеничный хлеб с высоким содержанием белка. При производстве не используются хлебные корки. Сертифицированный халяльный продукт.

- **Применение:**

Идеальны для обжарки роллов, креветок, курицы, используются для приготовления свинины тонкацу, котлет по-киевски, наггетсов.

каталог

Рецепты



Заказать



Сухари Панко
Tamaki Gold

150 г



Сухари Панко
Tamaki Gold

1 кг



Сухари Панко
Tamaki Gold

10 кг



Tamaki

СУХАРИ ПАНКО GOLD

18 кг

10 кг

1 кг

150 г

- **Структура:**

Сухари с фракцией 4 мм. Обладают теми же преимуществами, что и традиционная панировка панко, но с более ярко выраженным цветом. Куркума — натуральная специя, которая придает продукту красивый золотистый цвет.

- **Состав:**

Пшеничная мука, дрожжи, сахар, соль, масло подсолнечное, куркума. Изготавливаются из специального пшеничного хлеба с высоким содержанием белка. Сертифицированный халяльный продукт.

- **Применение:**

Идеальны для обжарки роллов, креветок, курицы, свинины тонкацу, наггетсов.

каталог

Рецепты



Заказать



Сухари Панко
Tamaki Exclusive

1 кг



Сухари Панко
Tamaki Exclusive

10 кг



Tamaki

СУХАРИ ПАНКО EXCLUSIVE

18 кг

10 кг

1 кг

150 г

- **Структура:**

Сухари с фракцией 4 мм. Готовое блюдо в сухарях Панко выглядит более объемным и аппетитным. При обжаривании во фритюре не впитывают лишнее масло, продукт внутри панировки сочный и натуральный.

- **Состав:**

Пшеничная мука, крахмал картофельный, дрожжи, сахар, разрыхлитель, лимонная кислота, соль, масло подсолнечное.

- **Применение:**

Используют для приготовления мясных блюд во фритюре: котлет, отбивных, мясных рулетов, корн-догов, крокетов, рыбы и морепродуктов, шницеля, котлет по-киевски, курицы и свинины тонкацу, наггетсов.

каталог

Рецепты



Заказать



Сухари Панко
Exclusive Gold

1 кг



Сухари Панко
Exclusive Gold

10 кг



каталог

Tamaki

СУХАРИ ПАНКО EXCLUSIVE GOLD

18 кг

10 кг

1 кг

150 г

- **Структура:**

Сухари более мелкой фракции — 3 мм. При обжаривании во фритюре не впитывают лишнее масло, продукт внутри панировки сочный и натуральный.

- **Состав:**

Пшеничная мука, крахмал картофельный, дрожжи, соль, сахар, разрыхлитель, маргарин, масло подсолнечное и куркума.

- **Применение:**

Используют для приготовления блюд во фритюре: роллов и креветок темпура, курицы и свинины тонкацу, наггетсов, котлет, отбивных, овощей, мясных рулетов, корн-догов, крокетов, рыбы и морепродуктов.

Рецепты



Заказать



каталог



Темпура
Tamaki PRO

[Подробнее](#)



Панировочная смесь
Tamaki

[Подробнее](#)



панировка

каталог



Темпура
Tamaki PRO

18 кг



Темпура
Tamaki PRO

1 кг

техкарты



Тамакі PRO

ТЕМПУРА

18 кг

10 кг

1 кг

150 г

- **Структура:**

Блюдо в кляре темпура выглядит объемнее, приобретает золотистую корочку, аппетитный внешний вид и аромат.

- **Состав:**

В производстве используется мука высшего сорта, благодаря чему кляр получается белым без примесей. В составе крахмал кукурузный, разрыхлитель, соль и куркума. Из 1 кг сухой смеси получается 2,5 литра готового кляра. Сертифицированный халяльный продукт.

- **Применение:**

Для приготовления блюд в кляре (креветки и овощи темпура, мясо, птица, сыр), а также для горячих роллов, которые обмакивают в кляре темпура и обваливают в сухарях панко Тамакі перед обжаркой.

каталог

Рецепты



Заказать



каталог



Панировочная смесь
Оригинальная Тамакі

1 кг



Панировочная смесь
Острая Тамакі

1 кг

техкарты



Тамакі

ПАНИРОВОЧНАЯ СМЕСЬ

18 кг

10 кг

1 кг

150 г

ОРИГИНАЛЬНАЯ

ОСТРАЯ

- **Вкус:**

Панировочная смесь Оригинальная — в меру соленая, с легким ароматом чеснока и идеальным балансом специй.

Панировочная смесь Острая — взрывной вкус обжигающего перца чили, который дополняет паприка.

- **Структура:**

Экономичный расход при приготовлении: из 1 кг сухой смеси получается 2,7 литра готового кляра. Масло в кляре не задерживается из-за особенностей состава.

- **Применение:**

Используют для панировки, для придания блюдам остроты и золотистой корочки. В панировочных смесях готовят курицу, индейку, овощи, рыбу, морепродукты.

каталог

Рецепты



Заказать



Хияши Вакаме
Tamaki PRO

1 кг



Чука
Tamaki PRO

1 кг



Чука
без бренда

1 кг



Тамаки PRO

ХИЯШИ ВАКАМЕ

1 кг

- **Вкус:**

Кисло-сладкий слегка острый освежающий с приятным послевкусием морских водорослей.

- **Состав:**

Водоросли морские (ундария перистая и ламинария японская), грибы черные сушеные, агар-агар, семена кунжута обжаренные, перец чили, масло кунжутное нерафинированное. Содержание маринада 20%.

- **Применение:**

Используется как самостоятельное блюдо, а также в качестве гарнира или закуски.

каталог

Рецепты



Заказать



Тамакі PRO

ЧУКА

1 кг

- **Вкус:**

Характеризуется освежающим кисло-сладким вкусом с островатым послевкусием и хрустящей текстурой.

- **Состав:**

Водоросли вакаме, древесные грибы, агар-агар, чили перец, кунжутное масло, кунжутное семя, уксус. Содержание маринада до 15%.

- **Применение:**

Применяется в качестве гарнира, начинки для роллов и гунканов. Добавляют в супы, сэндвичи и бургеры.

каталог

Рецепты



Заказать



без бренда

ЧУКА

1 кг

- **Вкус:**
Кисло-сладкий, слегка острый, всегда хрустящий.
- **Состав:**
Водоросли вакаме, древесные грибы, агар-агар, чили перец, кунжутное масло, кунжутное семя, уксус. Содержание маринада до 30%.
- **Применение:**
Подают как готовый салат, также используют для приготовления роллов, гунканов и поке. Идеально сочетается с ореховым соусом Тамаки.

каталог

Рецепты



Заказать



Нори 03
Tamaki

100 л



Нори 05
Tamaki

100 л



Нори 06
Tamaki

50 л



Нори 07
Tamaki

100 л



Нори 08
Tamaki

100 л



Тамакі

НОРИ 03

100 л

- **Вкус:**

Тонкие ароматные листы с характерным йодистым вкусом водорослей. За счет особой технологии вкус более морской, а не рыбный.

- **Состав:**

Продукт категории "С". Изготовлены из водорослей сорта Порфира, без примесей.
Производство: Корея.

- **Применение:**

Основа для роллов, а также добавляют в горячие блюда с лапшой и жареным рисом. Из нори делают суши-бургеры, хот-доги, гунканы, онигири. Тонко нарезанными водорослями посыпают гарниры, салаты, супы.

каталог

Рецепты



Заказать



Тамакі

НОРИ 05

100 л

- **Вкус:**

Тонкие ароматные с характерным вкусом водорослей, чувствуется приятная сладость. Красивый ровный цвет и блестящая поверхность придают идеальный вид роллам.

- **Состав:**

Продукт категории "B". Состоят из водорослей сорта Порфира. Производство: Корея.

- **Применение:**

Их одинаково успешно может использовать и экономичная доставка суши, и дорогой японский ресторан. Из нори делают хэнд-роллы, суши-бургеры, гунканы, онигири.

каталог

Рецепты



Заказать



Tamaki

НОРИ 06

50 л

- **Вкус:**

Ароматные хрустящие листы с насыщенным ярко выраженным йодистым вкусом.

- **Состав:**

Водоросли сорта Порфира. Изготовлены из верхней, более нежной и ароматной части водорослей. Производство: Китай.

- **Применение:**

Основа для роллов, а также добавляют в горячие блюда с лапшой и жареным рисом. Из нори делают гунканы, онигири. Бармены используют нори для украшения коктейлей.

каталог

Рецепты



Заказать



Тамакі

НОРИ 07

100 л

- **Вкус:**

Солоноватый йодистый. Листы однородные, хрустящие, вкусные и ароматные.

- **Состав:**

Изготовлены из водорослей сорта Порфира. Продукт категории "С". Производство: Китай.

- **Применение:**

Для приготовления горячих и холодных роллов. Идеально подходят для доставок, магазинов, суши-баров, так как хорошо держат форму, не лопаются, не размокают.

каталог

Рецепты



Заказать



Тамакі

НОРИ 08

100 л

- **Вкус:**

Премиальное сырье и уникальная технология производства дают неповторимый йодистый вкус и легкий морской аромат. Листы нори пластичные, не пересушенные, сгибаются, не ломаясь.

- **Состав:**

Изготовлены из водорослей сорта Порфира. Нори категории "В". Производство: Китай.

- **Применение:**

Используют для приготовления роллов, гунканов, сэндвичей. Добавляют в супы и салаты. Идеальны для украшения бокалов с напитками.

каталог

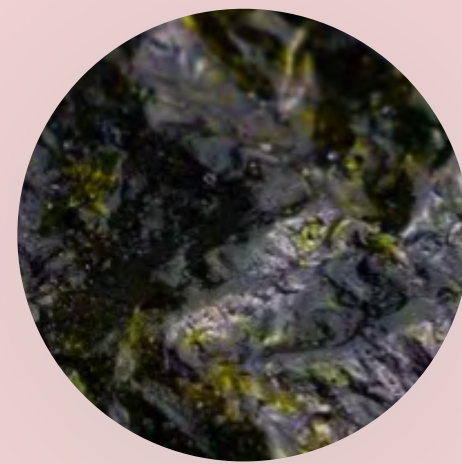
Рецепты



Заказать



каталог



Чипсы
нори

Подробнее



Чипсы нори
с кунжутом

Подробнее



Чипсы нори Tamaki
«Оригинальные»

4 г



Чипсы нори Tamaki
«Кимчи»

4 г



Чипсы нори Tamaki
«Терияки»

4 г



Чипсы нори Tamaki
«Хрустящая картошка»

4 г



Тамаки

ЧИПСЫ НОРИ

4 г

ОРИГИНАЛЬНЫЕ

КИМЧИ

ТЕРИЯКИ

ХРУСТЯЩАЯ КАРТОШКА

- **Вкус:**

«Оригинальные» — со сладко-соленым вкусом и азиатскими нотками

«Кимчи» — острые и аутентичные

«Терияки» — сладковатые и слегка подкопченные

«Хрустящая картошка» — привычный и узнаваемый вкус картофеля

- **Состав:**

Изготовлены из водорослей сорта Порфира. Упаковка сохраняет чипсы целыми. В упаковке 9 штук.

- **Применение:**

Идеальны в качестве закуски, а также для добавления в салаты и супы. Используют в качестве здорового перекуса.

каталог

Рецепты



Заказать



каталог



Чипсы нори
«С кунжутом»

7 г



Tamaki

ЧИПСЫ НОРИ С КУНЖУТОМ

7 г

- **Вкус:**

Хрустящие сладко-соленые с йодистым ароматом. Низкокалорийные, легко усваиваются и содержат полезные вещества.

- **Состав:**

Водоросли сорта Порфира, семена кунжута обжаренные, соевый соус, рис дробленый обжаренный. В упаковке 10 штук.

- **Применение:**

Изысканная и оригинальная закуска, полезный и здоровый перекус.

каталог

Рецепты



Заказать



Васаби
Tamaki PRO

2 кг



Васаби
Tamaki

1 кг



Васаби
Tamaki PRO Light

1 кг



Тамакі PRO

ВАСАБИ

2 кг

- **Вкус:**
Взрывной насыщенный острый и жгучий. Натуральный светло-зеленый цвет.
- **Состав:**
Приправа, полученная путем сушки и измельчения сочного японского хрена (содержание хрена — 60%, горчицы — 40%). Выход готовой пасты — 5 кг.
- **Применение:**
Васаби подают к роллам и рису, добавляют в первые блюда для остроты и аромата. На его основе готовят соусы к рыбным блюдам.

каталог

Рецепты



Заказать



Тамаки

ВАСАБИ

1 кг

- **Вкус:**

Насыщенный взрывной жгучий, без горечи. Натуральный светло-зеленый цвет. Не темнеет и не растекается.

- **Состав:**

Изготавливается из сочного японского хрена (70%) и горчицы (30%). Из 1 кг сухого порошка получается 2,5 кг готовой пасты.

- **Применение:**

Васаби подают к роллам и рису, добавляют в первые блюда для остроты и аромата. На его основе готовят соусы к рыбным блюдам.

каталог

Рецепты



Заказать



Tamaki PRO Light

ВАСАБИ

1 кг

- **Вкус:**

Ароматная насыщенная приправа со жгучим вкусом, без горечи. Цвет светло-зеленый. В готовом виде не растекается и не темнеет.

- **Состав:**

Приправа с оптимальным соотношением: 30% хрена и 70% горчицы. При разведении 1:1,5 из 1 кг получается 2,5 кг готового продукта.

- **Применение:**

Васаби подают к роллам и рису, добавляют в первые блюда для остроты и аромата. На его основе готовят соусы к рыбным блюдам. Добавляют в десерты: кофе, мороженое.

каталог

Рецепты



Заказать



каталог



Бульоны
Tamaki

[Подробнее](#)



Бульон рыбный
Yuan Xiang

[Подробнее](#)



бульоны

каталог



Бульон Тамакі
«Говяжий»

2 кг



Бульон Тамакі
«Куриный»

2 кг



Бульон Тамакі
«Овощной»

2 кг



Бульон Тамакі
«Грибной»

2 кг



Тамаки

СМЕСЬ СУХАЯ БУЛЬОННАЯ

ГОВЯЖИЙ

КУРИНЫЙ

ОВОЩНОЙ

ГРИБНОЙ

2 кг

- **Вкус:**

Придает готовому блюду глубокий насыщенный вкус говядины. Приправа золотисто-коричневого цвета. Для ароматного бульона достаточно 20 гр на 1 л воды.

- **Состав:**

Порошок мясной говяжий, сахар, соль, лимонная кислота и куркума.

- **Применение:**

Используют в качестве универсальной приправы для усиления вкуса супов, бульонов, мясных полуфабрикатов, заготовок и консервов.

каталог

Рецепты

Заказать



Тамаки

СМЕСЬ СУХАЯ БУЛЬОННАЯ

ГОВЯЖИЙ

КУРИНЫЙ

ОВОЩНОЙ

ГРИБНОЙ

2 кг

- **Вкус:**

Приправа с насыщенным вкусом курицы, желто-золотистым цветом с ароматом домашнего бульона. Для приготовления 1 литра бульона достаточно 20 гр смеси.

- **Состав:**

Порошок сушеный куриный, куриный жир, сахар, соль, лимонная кислота и куркума.

- **Применение:**

Используют в качестве универсальной приправы для усиления вкуса супов, бульонов, мясных полуфабрикатов, заготовок и консервов.

каталог

Рецепты

Заказать



каталог

Тамаки

СМЕСЬ СУХАЯ БУЛЬОННАЯ

ГОВЯЖИЙ

КУРИНЫЙ

ОВОЩНОЙ

ГРИБНОЙ

2 кг

- **Вкус:**

Ароматный насыщенный овощной с идеально подобранным сочетанием овощей, специй и пряностей. Для приготовления ароматного бульона достаточно 20 гр на 1 л воды.

- **Состав:**

Морковь сушеная, сельдерей, лук порей, соевый соус, пажитник, масло подсолнечное, рафинированное, куркума, мускатный орех, петрушка сушеная.

- **Применение:**

Используют в качестве универсальной приправы для усиления вкуса супов, бульонов, заготовок и консервов.

Рецепты



Заказать



Тамаки

СМЕСЬ СУХАЯ БУЛЬОННАЯ

ГОВЯЖИЙ

КУРИНЫЙ

ОВОЩНОЙ

ГРИБНОЙ

2 кг

- **Вкус:**

Бульон с узнаваемым вкусом белых грибов. Для приготовления достаточно 20 гр на 1 л воды.

- **Состав:**

Гриб белый сушеный, сахар, соль, лимонная кислота и куркума.

- **Применение:**

Используют в качестве универсальной приправы для усиления вкуса супов, бульонов, заготовок и консервов.

каталог

Рецепты



Заказать



Yuan Xiang

БУЛЬОН СУХОЙ РЫБНЫЙ ХОНДАШИ

1 кг

- **Вкус:**

Универсальная сухая приправа с ярко выраженным рыбным вкусом и морским ароматом. Для приготовления 1 л бульона достаточно 15 гр.

- **Состав:**

Тунец макрелевый, соль и крахмал.

- **Применение:**

Используют для приготовления супа мисо, нигири, собы, удоны. Применяют для маринования рыбы и мяса. При добавлении в соевый соус получается оригинальная приправа.

каталог

Рецепты

Заказать



каталог



Паста соевая мисо
темная Kaiseki

1 кг



Паста соевая мисо
светлая Kaiseki

1 кг

техкарты



Kaiseki

ПАСТА МИСО СОЕВАЯ

1 кг

ТЕМНАЯ

СВЕТЛАЯ

- **Вкус:**

У светлой пасты вкус сладко-соленый с насыщенным вкусом умами. Темная паста насыщенно-соленая по вкусу, с большим содержанием белка.

- **Состав:**

Вода, соевые бобы, рис, соль.

- **Применение:**

Добавляют в супы, бульоны, салаты и маринады, которые становятся вкуснее и полезнее. Можно использовать в качестве приправы к различным овощным, рыбным и мясным блюдам.

каталог

Рецепты



Заказать



каталог



Редька Дайкон
Takaki

500 г



Тамаки

РЕДЬКА ДАЙКОН

500 г

- **Вкус:**
Приятный кисло-соленый, характерный для маринованных овощей.
- **Состав:**
Используется только молодая отборная редька дайкон без повреждений на поверхности. Благодаря этому она очень сочная и блестящая в разрезе.
- **Применение:**
Подают в качестве самостоятельного блюда. Используют при приготовлении роллов и соусов к темпуре.

каталог

Рецепты



Заказать



Стеклянная лапша
фунчоза Tamaki

200 г



Стеклянная лапша
фунчоза Tamaki

500 г



Тамаки

СТЕКЛЯННАЯ ЛАПША ФУНЧОЗА

200 г

500 г

- **Вкус:**

Фунчоза имеет нейтральный вкус, хорошо впитывает все соусы и специи.

- **Состав:**

Бобовый, картофельный, кукурузный крахмал, вода. Остается пышной структурной и, при этом, нежной на вкус.

- **Применение:**

Прекрасно сочетается с мясом, рыбой, морепродуктами, грибами и овощами. Подают горячей и холодной. Добавляют в салаты, спринг-роллы, супы и вторые блюда. После приготовления остается прозрачной.

каталог

Рецепты



Заказать



Имбирь белый
Tamaki PRO

1,4 кг



Имбирь розовый
Tamaki PRO

1,4 кг



каталог

Тамaki PRO

ИМБИРЬ

1,4 кг

БЕЛЫЙ

РОЗОВЫЙ

- **Вкус:**

Белый: кисло-сладкий, в меру острый.

Розовый: кисло-сладкий, острый.

- **Состав:**

Тонко нарезанные лепестки очищенного имбиря с использованием корня среднего размера. После слива рассола чистый вес продукта — 1 кг.

- **Применение:**

Подают к суши и роллам. Добавляют в супы и салаты. Для вау-эффекта повара с маринованным имбирем готовят чизкейк.

Рецепты



Заказать



Икра Масаго
Оранжевая Тамакі

500 г



Икра Масаго
Малиновая Тамакі

500 г



каталог

Тамакі

ИКРА МАСАГО

500 г

МАЛИНОВАЯ

ОРАНЖЕВАЯ

- **Вкус:**

Имеет приятный, в меру сладкий и слегка солоноватый вкус. Не окрашивает рис. Очень воздушная, объемно смотрится на роллах и экономно расходуется.

- **Состав:**

100% икра сельди. Красивая ровная с максимальным количеством цельных икринок.

- **Применение:**

Используют для приготовления роллов, гунканов. Применяют для оформления салатов и закусок, добавляют в спайси и другие соусы.

Рецепты

Заказать



КОМЬЮНИТИ ТАМАКИ ПРИГЛАШАЕТ

50 000+

ресторанов

40 000+

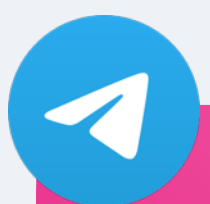
поваров

14 000+

обучающихся

1 000+

отзывов



ПОДПИСАТЬСЯ НА СООБЩЕСТВО



ВСТУПИТЬ В ЧАТ

Комьюнити поваров «Тамаки» — это объединение лидеров рынка, открывающее новые гастрономические горизонты и созданное для общения, обмена опытом и взаимной поддержки.

Тематические мастер-классы, нетворкинг и беседы помогут вам совершенствовать кулинарные и управленческие навыки. Вам будет предоставляться информация обо всех актуальных производственных и продуктовых новинках. Вы получите полную картину о том, как сегодня функционирует ресторанный бизнес, и своевременные ответы на возникающие вопросы.





ТАМАКИ ПРИГЛАШАЕТ НА ОБУЧЕНИЕ

5-15+
человек

20
занятий

40'
продолжительность

БЕСПЛАТНЫЕ МАСТЕР-КЛАССЫ

ОБУЧЕНИЕ



Бесплатные мастер-классы

Мастер-классы проводят известные шеф-повара и профессионалы рынка HoReCa

- Показать Вам красивые и оригинальные подачи блюд.
- Поделиться идеями, как сочетать продукты в рецептах, которые, по сути, не сочетаются.
- Показать, как привычные продукты можно использовать совсем непривычным способом.

Обучение

Продуктовое обучение дистрибьюторов товарам японской, паназиатской и фьюжн кухонь.

