

**LX FRANCE**

ALIMENTATION & EMBALLAGE

*Importateur et distributeur de produits asiatiques  
spécialisé dans la cuisine japonaise*

RESTAURANT | EPICERIE | BUBBLE TEA

# BOISSONS & ALCOOLS

## CATALOGUE 2023



La meilleure qualité au prix du marché

[www.lxfrance.fr](http://www.lxfrance.fr)

# Nos partenaires

Kizakura



 日新酒類株式会社



はてしなく自然飲料を追求するサンガリア  
**SANGARIA**

CHOYA



**KIRIN**



**NIKKA WHISKY**

**SUNTORY WHISKY**  
THE ART OF JAPANESE WHISKY  
SINCE 1923



贵州茅台集团

***LX France sélectionne avec soin ses produits auprès de fournisseurs références en Asie pour vous accompagner dans votre réussite.***

# SOMMAIRE 目录



## Saké 清酒

純米吟醸酒	Jummai Ginjo 2
純米大吟醸酒	Jummai Daiginjo 3
大吟醸酒	Daiginjo 4
スパークリング清酒	Saké pétillant 5
純米酒	Jummai 5
純米原酒	Jummai Genshu 5
特別純米酒 山田錦	Jummai Yamadanishiki 6
濁り酒	Jummai Nigori 6
生貯蔵	Nama Chozo 7
純米金箔酒	Saké junmai avec paillettes d'or 7
本醸造酒	Honjozo 7
One Cup 清酒	Saké One Cup 8
普通酒	Saké Ordinaire 9
利口酒和果酒	Liqueurs et spiritueux 10
日本焼酒	Shochu 12
日本威士忌	Whiskys JP 13
啤酒	Bières 15
寿司酒	Vin sushi 16



## QU'EST-CE QUE LE SAKÉ?

Le saké peut être savouré comme un vin, dont il est à la fois proche mais différent.

C'est une boisson issue simplement de la fermentation du riz.

Le saké peut être servi avant, pendant et après le repas.

Le saké peut être dégusté frais dans un verre à vin mais parfois aussi chambré ou chauffé.

## LES CATÉGORIES DE SAKÉ

Junmai - Les sakés japonais «premium», pur de riz, aucun ajout d'alcool n'est toléré.

Ginjo - Un bon saké dont le taux de polissage est d'au moins 60%.

Daiginjo - Le taux de polissage du riz est au maximum de 50%.

# 純米吟醸酒 Jummai Ginjo

- à consommer chaud
- à consommer frais

## Saké Jumai Ginjo 黄桜純米吟醸酒



<b>Marque:</b>	Kizakura
<b>Origine:</b>	Japon
<b>Type:</b>	Junmai Ginjo
<b>Taux d'alcool:</b>	11,5%vol
<b>Taux de polissage:</b>	60%
<b>Conditionnement:</b>	300MLx(12)
<b>Référence:</b>	333413
<b>Prix professionnel:</b>	3,96 EUR/bouteille

<b>Conditionnement:</b>	720MLx(6)
<b>Référence:</b>	333414
<b>Prix professionnel:</b>	7,87 EUR/bouteille

### Caractère:

Junmai Ginjo, doux et agréable, aux arômes de melon et de cerisier.  
Plats conseillés : Sushi, Sashimi, fruits de mer, huîtres, salades d'algues, dessert.  
À Consommer : Frais 5--10°C  
À température ambiante.



## Saké Junmai Ginjo 白鶴純米吟醸酒



<b>Marque:</b>	Hakutsuru
<b>Origine:</b>	Japon
<b>Taux d'alcool:</b>	14.5%vol
<b>Conditionnement:</b>	300MLx(12)
<b>Référence:</b>	333400
<b>Prix professionnel:</b>	6,37EUR/bouteille

## Saké Junmai Ginjo 京都純米吟醸



**Caractère:** Junmai Ginjo, aux arômes de fruits tropicaux. La saveur aromatique de ce Ginjo se marie bien avec le poisson, les fruits de mer et les algues. Plats conseillés: Sushi, Sashimi, fruits de mer, huîtres, salades d'algues. A consommer frais 5-10 °C, à température ambiante.

<b>Marque:</b>	Kizakura
<b>Origine:</b>	Japon
<b>Type:</b>	Junmai Ginjo
<b>Taux d'alcool:</b>	13,5%vol
<b>Taux de polissage:</b>	60%
<b>Conditionnement:</b>	180MLx(20)
<b>Référence:</b>	333411
<b>Prix professionnel:</b>	2,46 EUR/bouteille

- à consommer chaud
- à consommer frais

# 純米大吟醸酒 Jummai Daiginjo

## Saké Junmai Daiginjo "S" 黄櫻S 純米大吟醸



<b>Marque:</b>	Kizakura
<b>Origine:</b>	Japon
<b>Type:</b>	Junmai Daiginjo
<b>Taux d'alcool:</b>	15,5%vol
<b>Taux de polissage:</b>	50%
<b>Conditionnement:</b>	500MLx(6)
<b>Référence:</b>	333514
<b>Prix professionnel :</b>	9,93 EUR/bouteille

### Caractère:

Junmai Daiginjo, aux arômes floral fraîche des fraise et de pêche blanche, un produit de qualité, fabriqué à partir de riz <Yamadanishiki>.  
Plat conseillés: Sushi, Sashimi, fruits de mer, huître, salades d'algues.  
A consommer frais 5-10°C, à température ambiante.

## Saké junmai daiginjo tenku 高級純米大吟醸



<b>Marque:</b>	Hakutsuru
<b>Origine:</b>	Japon
<b>Type:</b>	Junmai Daiginjo
<b>Taux d'alcool:</b>	16,3%vol
<b>Taux de polissage:</b>	38%
<b>Conditionnement:</b>	720MLx(6)
<b>Référence:</b>	333517
<b>Prix professionnel :</b>	132,9 EUR/bouteille

### Caractère:

Junmai Daiginjo sec, fabriqué à partir de riz <Yamadanishiki> Meilleur à température ambiante ou chaud. Servi froid, il perdra sa saveur et son arôme.



## Saké Junmai Daiginjo 京都栗子純米大吟醸



**Caractère:** Junmai sec, à la saveur riche et équilibrée, excellent pour tous types de plats comme sushi, sashimi, poisson grillé, yakitori. A consommer frais 5-10 °C, à température ambiante.

<b>Marque:</b>	Kizakura
<b>Origine:</b>	Japon
<b>Type:</b>	Junmai Daiginjo
<b>Taux d'alcool:</b>	15,5%vol
<b>Taux de polissage:</b>	50%
<b>Conditionnement:</b>	180MLx(20)
<b>Référence:</b>	333512
<b>Prix professionnel :</b>	3,82 EUR/bouteille

## Saké junmai Daiginjo 一品純米大吟醸



<b>Marque:</b>	Ippin
<b>Origine:</b>	Japon
<b>Taux d'alcool:</b>	14,5%vol
<b>Conditionnement:</b>	720MLx(12)
<b>Référence:</b>	333515
<b>Prix professionnel:</b>	18,73 EUR/bouteille

## Saké Junmai Daiginjo 祥云純米大吟醸



<b>Marque:</b>	Hakutsuru
<b>Origine:</b>	Japon
<b>Taux d'alcool:</b>	15,5%vol
<b>Conditionnement:</b>	1,8Lx(6)
<b>Référence:</b>	333504
<b>Prix professionnel:</b>	45,98 EUR/bouteille

## Saké junmai Daiginjo 祥云純米大吟醸



<b>Marque:</b>	Hakutsuru
<b>Origine:</b>	Japon
<b>Taux d'alcool:</b>	15,5%vol
<b>Conditionnement:</b>	720MLx(6)/300MLx(12)
<b>Référence:</b>	333505/333506
<b>Prix professionnel:</b>	20,54/8,53 EUR/bouteille

# 大吟醸酒 Daiginjo

- à consommer chaud
- à consommer frais

## Saké Daiginjo 黄桜大吟醸



Marque: Kizakura

Origine: Japon

Type: Daiginjo

Taux d'alcool: 15,5%vol

Taux de polissage: 35%

Conditionnement: 720MLx(6)

Référence: 333510

Prix professionnel : 24,97 EUR/bouteille

### Caractère:

Un grand Daiginjo, à l'arôme fruité. Avec boîte individuelle.

Sa saveur aromatique le rend excellent pour le poisson, les Sushi, Sashimi, Carpaccio, et en apéritif.

A consommer frais 5-10°C, à température ambiante.

## Saké Daiginjo Hanashoufu 黄桜华祥风大吟醸



Marque: Kizakura

Origine: Japon

Type: Daiginjo

Taux d'alcool: 15,5%vol

Taux de polissage: 35%

Conditionnement: 1,8Lx(6)

Référence: 333511

Prix professionnel : 55,67 EUR/bouteille

### Caractère:

Daiginjo, demi-sec, élégant arôme de jasmin fleuri. Avec boîte individuelle.

Saveur aromatique de ginjo, excellent pour de nombreux types de plats (ex.: Sushi, Sashimi, Carpaccio).

A consommer frais 5-10°C, à température ambiante.



- à consommer chaud
- à consommer frais

## スパークリング清酒

## Saké pétillant

### Saké pétillant "piano" 钢琴气泡酒



<b>Marque:</b>	Kizakura
<b>Origine:</b>	Japon
<b>Type:</b>	Saké pétillant
<b>Taux d'alcool:</b>	5%vol
<b>Taux de polissage:</b>	70%
<b>Conditionnement:</b>	300MLx(12)
<b>Référence:</b>	333330
<b>Prix professionnel :</b>	5,29 EUR/bouteille

**Caractère:** Saké pétillant, fruité et doux, aux arômes intenses de poire et de pomme. Plats conseillés: Huîtres, fruits de mer, crevettes. A consommer frais 5-10 °C, à température ambiante.



## 純米酒 Jummai

### Saké Junmai Kizakura 通之純米酒



**Caractère:** Junmai sec, à la saveur riche et équilibrée, excellent pour tous types de plats comme sushi, sashimi, poisson grillé, yakitori. A consommer frais 5-10 °C, à température ambiante.

<b>Marque:</b>	Kizakura
<b>Origine:</b>	Japon
<b>Type:</b>	Junmai sec
<b>Taux d'alcool:</b>	14,5%vol
<b>Taux de polissage:</b>	70%
<b>Conditionnement:</b>	180MLx(20)
<b>Référence:</b>	333325
<b>Prix professionnel :</b>	2,1 EUR/bouteille



### Saké Junmai PURE 黄桜純米酒



**Caractère:** Junmai léger et fruité, sa saveur se marie bien avec les fruits de mer et les algues. Plats conseillés: Sushi, Sashimi, Carpaccio, salade d'algues. A consommer frais 5-10 °C, à température ambiante.

<b>Marque:</b>	Kizakura
<b>Origine:</b>	Japon
<b>Type:</b>	Junmai
<b>Taux d'alcool:</b>	13,5%vol
<b>Taux de polissage:</b>	65%
<b>Conditionnement:</b>	300MLx(12)
<b>Référence:</b>	333326
<b>Prix professionnel :</b>	3,37 EUR/bouteille

### Saké junmai 一品純米酒



<b>Marque:</b>	Ippin
<b>Origine:</b>	Japon
<b>Taux d'alcool:</b>	14,5%vol
<b>Conditionnement:</b>	720MLx(12)
<b>Référence:</b>	333334
<b>Prix professionnel:</b>	14,14 EUR/bouteille

### Saké Junmai Genshu 純米原酒



<b>Marque:</b>	Higashiyama
<b>Origine:</b>	Japon
<b>Taux d'alcool:</b>	17,5%vol
<b>Conditionnement:</b>	720MLx(6)
<b>Référence:</b>	333100
<b>Prix professionnel:</b>	13,71 EUR/bouteille

## 純米原酒 Jummai Genshu



# 特別純米酒 山田錦 Jummai Yamadanishiki

- à consommer chaud
- à consommer frais

## Saké Premium Junmai Yamadanishiki 黄桜山田錦純米酒



<b>Marque:</b>	Kizakura
<b>Origine:</b>	Japon
<b>Type:</b>	Junmai Yamahai
<b>Taux d'alcool:</b>	14,5%vol
<b>Taux de polissage:</b>	65%
<b>Conditionnement:</b>	720MLx(6)
<b>Référence:</b>	333322
<b>Prix professionnel :</b>	9,69 EUR/bouteille

### Caractère:

Junmai Yamahai, très riche et doux, aux arômes intenses de poire et de banane mûre, un produit de qualité, fabriqué à partir de riz <Yamadanishiki >. Sa saveur riche Yamahai se marie bien avec les viandes rouges, l'anguille fumée, la viande grillée, les fromages à pâte dure.  
A consommer frais 10-15°C, chaud 35-40°C, à température ambiante.

## Saké special Honjozo riz Yamadanishiki 山田錦本醸造日本酒



<b>Marque:</b>	Hakushika
<b>Origine:</b>	Japon
<b>Taux d'alcool:</b>	14.8%vol
<b>Conditionnement:</b>	180MLx(20)
<b>Référence:</b>	333701
<b>Prix professionnel:</b>	4,16 EUR/bouteille

## Saké jummai yamadanishiki 山田錦純米酒



<b>Marque:</b>	Ozeki
<b>Origine:</b>	Japon
<b>Taux d'alcool:</b>	14.8%vol
<b>Conditionnement:</b>	300MLx(12)
<b>Référence:</b>	333305
<b>Prix professionnel:</b>	4,42 EUR/bouteille

## 濁り酒 Jummai Nigori

### Saké Junmai Nigori Matcha 黄桜純米抹茶浊酒



<b>Marque:</b>	Kizakura
<b>Origine:</b>	Japon
<b>Taux d'alcool:</b>	9,5%vol
<b>Conditionnement:</b>	300MLx(12)
<b>Référence:</b>	333802
<b>Prix professionnel:</b>	4,95 EUR/bouteille

### Saké Junmai Nigori Coco 黄桜純米椰子浊酒



<b>Marque:</b>	Kizakura
<b>Origine:</b>	Japon
<b>Taux d'alcool:</b>	10%vol
<b>Conditionnement:</b>	300MLx(12)
<b>Référence:</b>	333803
<b>Prix professionnel:</b>	4,95 EUR/bouteille

### Saké Junmai Nigori 京都栗子純米浊酒



<b>Marque:</b>	Kizakura
<b>Origine:</b>	Japon
<b>Type:</b>	Junmai Nigori
<b>Taux d'alcool:</b>	9,5%vol
<b>Taux de polissage:</b>	70%
<b>Conditionnement:</b>	180MLx(20)
<b>Référence:</b>	333800
<b>Prix professionnel :</b>	2,23 EUR/bouteille

**Caractère:** Junmai Nigori. D'une saveur douce, il est excellent pour tous les types de plats et de desserts comme poisson, plats au miso, chocolat. A consommer frais 5-10 °C, à température ambiante.

### Saké Junmai Nigori 黄桜浊酒



**Caractère:** Junmai Nigori, doux, à la saveur de crème de riz. Il est excellent avec du poisson et au dessert, aussi en cocktail. A consommer frais 5-10 °C, à température ambiante.

<b>Marque:</b>	Kizakura
<b>Origine:</b>	Japon
<b>Type:</b>	Junmai Nigori
<b>Taux d'alcool:</b>	9,5%vol
<b>Taux de polissage:</b>	70%
<b>Conditionnement:</b>	300MLx(12)
<b>Référence:</b>	333801
<b>Prix professionnel :</b>	3,71 EUR/bouteille

- à consommer chaud
- à consommer frais

## 生貯蔵 Nama Chozo

### Saké Ginjo Namachozo 白鶴生貯蔵吟醸



<b>Marque:</b>	Hakutsuru
<b>Origine:</b>	Japon
<b>Taux d'alcool:</b>	13-14%vol
<b>Conditionnement:</b>	180MLx(30)
<b>Référence:</b>	333401
<b>Prix professionnel:</b>	3,05 EUR/bouteille

### Saké froid namachozo 日本生貯蔵酒



<b>Marque:</b>	Ozeki
<b>Origine:</b>	Japon
<b>Taux d'alcool:</b>	13.5%vol
<b>Conditionnement:</b>	300MLx(12)
<b>Référence:</b>	333200
<b>Prix professionnel:</b>	3,95 EUR/bouteille

## 純米金箔酒 Saké junmai avec paillettes d'or

### Saké junmai avec paillettes d'or 京都純米金箔酒



**Caractère:** Junmai sec, rond et riche. Avec des paillettes d'or (idéal pour cadeau, fête du nouvel ans...). Saveur riche et équilibrée, excellent pour tous types de plats. A consommer frais 5-10 °C, à température ambiante.

<b>Marque:</b>	Kizakura
<b>Origine:</b>	Japon
<b>Type:</b>	Junmai sec
<b>Taux d'alcool:</b>	14%vol
<b>Taux de polissage:</b>	-
<b>Conditionnement:</b>	180MLx(20)
<b>Référence:</b>	333331
<b>Prix professionnel :</b>	2,51 EUR/bouteille

## 本醸造酒 Honjozo

### Saké Honjozo 通之本醸造酒



**Caractère:** Honjozo, un goût riche et savoureux, excellent pour la cuisine populaire japonaise comme sushi, tempura, teriyaki. A consommer chaud 35-40 °C, à température ambiante.

<b>Marque:</b>	Kizakura
<b>Origine:</b>	Japon
<b>Type:</b>	Honjozo
<b>Taux d'alcool:</b>	15,5%
<b>Taux de polissage:</b>	65%
<b>Conditionnement:</b>	180MLx(20)
<b>Référence:</b>	333710
<b>Prix professionnel :</b>	2,7 EUR/bouteille

### Saké honjozo très corse Kuromatsu 超辛純米酒



<b>Marque:</b>	Hakushika
<b>Origine:</b>	Japon
<b>Taux d'alcool:</b>	15%-16%vol
<b>Conditionnement:</b>	300MLx(12)
<b>Référence:</b>	333310
<b>Prix professionnel:</b>	5;7 EUR/bouteille

- à consommer chaud
- à consommer frais

# One Cup 清酒

## Saké One Cup

### Saké kappa one cup 黄樱河童杯装清酒



<b>Marque:</b>	Kizakura
<b>Origine:</b>	Japon
<b>Taux d'alcool:</b>	13,5%vol
<b>Conditionnement:</b>	100MLx(30)
<b>Référence:</b>	333313
<b>Prix professionnel:</b>	1,10 EUR/pièce

### Saké kappa one cup 黄樱河童杯装清酒



<b>Marque:</b>	Kizakura
<b>Origine:</b>	Japon
<b>Taux d'alcool:</b>	13,5%vol
<b>Conditionnement:</b>	200MLx(30)
<b>Référence:</b>	333316
<b>Prix professionnel:</b>	1,88 EUR/pièce

### Saké karakuchi one cup 黄樱一献杯装烈米酒



<b>Marque:</b>	Kizakura
<b>Origine:</b>	Japon
<b>Taux d'alcool:</b>	13,5%vol
<b>Conditionnement:</b>	100MLx(30)
<b>Référence:</b>	333314
<b>Prix professionnel:</b>	1,10 EUR/pièce

### Saké japonais sans alcool Amazake 无酒精黄樱甘酒



<b>Marque:</b>	Kizakura
<b>Origine:</b>	Japon
<b>Taux d'alcool:</b>	0%vol
<b>Conditionnement:</b>	170MLx(30)
<b>Référence:</b>	333604
<b>Prix professionnel:</b>	1,93 EUR/pièce

### Saké Dendhokura 纸盒装纯米酒



<b>Marque:</b>	King
<b>Origine:</b>	Japon
<b>Taux d'alcool:</b>	13,5%vol
<b>Conditionnement:</b>	2Lx(6)
<b>Référence:</b>	333001
<b>Prix professionnel:</b>	12 EUR/pièce

### Saké one cup junmai-shu 播州锦杯装清酒



<b>Marque:</b>	King
<b>Origine:</b>	Japon
<b>Taux d'alcool:</b>	13-14%vol
<b>Conditionnement:</b>	180MLx(30)
<b>Référence:</b>	333304
<b>Prix professionnel:</b>	1,8 EUR/pièce

- à consommer chaud
- à consommer frais

# 普通酒 Saké Ordinaire

## Saké Futsu Karakuchi 黄樱纯米烈酒



Marque:	Kizakura
Origine:	Japon
Type:	Futsu
Taux d'alcool:	13,5%vol
Taux de polissage:	-
Conditionnement:	720MLx(12)
Référence:	333902
Prix professionnel :	5,69 EUR/bouteille

**Caractère:** Futsu, sec et corsé, idéal pour le saké chaud, idéal pour servir au carafon. Excellent pour tous types de fruits de mer, poisson grillé, huîtres, Sashimi. A consommer chaud 35-40°C, à température ambiante.

## Saké futsu Kinjirushi 黄樱金印纯米酒



Marque:	Kizakura
Origine:	Japon
Type:	Futsu
Taux d'alcool:	15,5%
Conditionnement:	300MLx(12)/720MLx(6)
Référence:	333901/333900
Prix professionnel :	3,83 EUR/7,74 EUR/bouteille
<b>Caractère:</b>	Futsu, riche et savoureux, idéal pour le saké chaud, idéal pour servir au carafon. Son goût riche et savoureux le rend excellent pour la cuisine populaire japonaise (ex.: Sushi, Tempura, Teriyaki). A consommer chaud 40-45°C, à température ambiante.



## Saké en bouteille céramique shinv 清酒套装 (酒壶 + 酒杯 + 酒)



Marque:	Sengajiu
Origine:	Chine
Taux d'alcool:	14.5%vol
Conditionnement:	180MLx(12)
Référence:	333006
Prix professionnel:	6,4 EUR/pièce

## Umeshu en bouteille céramique +1 verre 梅酒套装 (酒壶 + 酒杯 + 酒)



Marque:	Sengajiu
Origine:	Chine
Taux d'alcool:	10.2%vol
Conditionnement:	180MLx(12)
Référence:	334040
Prix professionnel:	6 EUR/pièce

## Saké Sengajiu 干贺寿清酒



Marque:	Sengajiu
Origine:	Chine
Taux d'alcool:	14,8%vol
Conditionnement:	350MLx(12)
Référence:	333005
Prix professionnel:	3,5 EUR/bouteille

## Saké froid Sengajiu 干贺寿冷酒



Marque:	Sengajiu
Origine:	Chine
Taux d'alcool:	14.5%vol
Conditionnement:	350MLx(12)
Référence:	333204
Prix professionnel:	3,5 EUR/bouteille

## Saké KingKome Dakeno 纸箱装日本清酒



Marque:	Dendhokura
Origine:	Japon
Taux d'alcool:	13.5%vol
Conditionnement:	18L
Référence:	333002
Prix professionnel:	67,17 EUR/pièce

## Saké Sengajiu 干贺寿清酒



Marque:	Sengajiu
Origine:	Chine
Taux d'alcool:	14,8%vol
Conditionnement:	18L
Référence:	333004
Prix professionnel:	52 EUR/pièce



Prix professionnel :  
500ML 10,9 EUR/bouteille 100ML 2,99 EUR/bouteille

LIQUEUR DE YUZU :

Liqueur à base de saké et de jus de Yuzu (agrume proche du citron) de la région d'Ibaraki, qui développe une certaine douceur et des arômes rafraîchissants.

LIQUEUR DE UME (Ao Ume) :

Liqueur à base de saké et de Ao Ume (prune japonaise) d'Ibaraki, qui possède une saveur douce-amère et un arôme riche.

LIQUEUR DE UME (Tsuyu Akane) :

Liqueur à base de saké utilisant la dernière variété de Tsuyu Akane (prune japonaise) d'Ibaraki, qui possède une belle couleur rouge et un arôme délicat.

柚子



Yuzushu  
334042 500ML(12)  
334050 100ML(60)

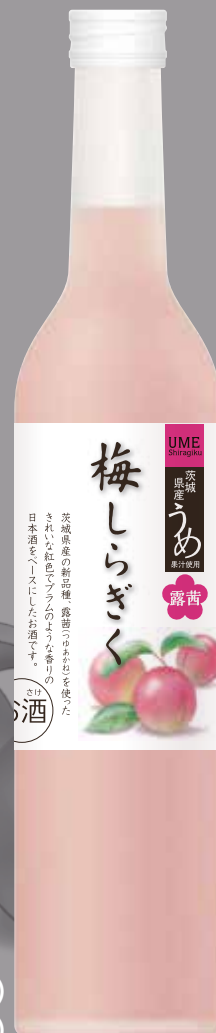
青梅



Umeshu vert  
334046 500ML(12)  
334049 100ML(60)

梅

露茜



Umeshu rouge  
334045 500ML(12)  
334048 100ML(60)

### Umeshu Kishu au sucre noir 中田黒糖梅酒



<b>Marque:</b>	Nakata
<b>Origine:</b>	Japon
<b>Taux d'alcool:</b>	12%vol
<b>Conditionnement:</b>	720MLx(12)
<b>Référence:</b>	334020
<b>Prix professionnel:</b>	15,45 EUR/bouteille

### Umeshu (sans prune) 纪州大梅酒 (无梅子)

#### 和歌山紀洲南高梅

<b>Marque:</b>	Nakata
<b>Origine:</b>	Japon
<b>Taux d'alcool:</b>	12%vol
<b>Conditionnement:</b>	720MLx(12)/300MLx(12)
<b>Référence:</b>	334017/334019
<b>Prix professionnel:</b>	12,52/ 7,33 EUR/bouteille



### Umeshu aux prunes mûres 纪州南高完熟梅酒



<b>Marque:</b>	NAKATA
<b>Origine:</b>	Japon
<b>Taux d'alcool:</b>	20%vol
<b>Conditionnement:</b>	720MLx(6)
<b>Référence:</b>	334018
<b>Prix professionnel:</b>	29,96 EUR/bouteille

### Umeshu CHOYA 梅酒



<b>Marque:</b>	Choya
<b>Origine:</b>	Japon
<b>Taux d'alcool:</b>	10%vol
<b>Conditionnement:</b>	750MLx(6)
<b>Référence:</b>	334011
<b>Prix professionnel:</b>	8,50 EUR/bouteille

### Umeshu 千贺寿梅酒



<b>Marque:</b>	Sengajiu
<b>Origine:</b>	Chine
<b>Taux d'alcool:</b>	14 .5%vol
<b>Conditionnement:</b>	350MLx(12)
<b>Référence:</b>	334013
<b>Prix professionnel:</b>	3,51 EUR/bouteille

### Umeshu fermenté en 3 ans 3 年发酵梅酒



<b>Marque:</b>	Nissin
<b>Origine:</b>	Japon
<b>Taux d'alcool:</b>	17%vol
<b>Conditionnement:</b>	720MLx(6)
<b>Référence:</b>	334044
<b>Prix professionnel:</b>	21,17 EUR/bouteille

### Coffret de 3 kajitsusyu (citrus sudachi ume yuzu) 果味酒套装 - 酢橘, 杨梅, 柚子



<b>Marque:</b>	Nissin
<b>Origine:</b>	Japon
<b>Taux d'alcool:</b>	8%vol
<b>Conditionnement:</b>	3X500MLx(4)
<b>Référence:</b>	334201
<b>Prix professionnel:</b>	18,8 EUR/pièce

### Umeshu 5 parfums assortiment 5 bt de 180ml 五种梅酒礼盒 (无梅子)



<b>Marque:</b>	Nakata
<b>Origine:</b>	Japon
<b>Taux d'alcool:</b>	12%vol
<b>Conditionnement:</b>	180MLx(5)
<b>Référence:</b>	334022
<b>Prix professionnel:</b>	26,77 EUR/pièce

### Umeshu (avec prune) 纪州梅酒 (含梅子)



<b>Marque:</b>	Nakata
<b>Origine:</b>	Japon
<b>Taux d'alcool:</b>	12%vol
<b>Conditionnement:</b>	84MLx(30)
<b>Référence:</b>	334016
<b>Prix professionnel:</b>	2,87 EUR/pièce

### Umeshu (avec prune) 纪州大梅酒 (含梅子)



<b>Marque:</b>	Nakata
<b>Origine:</b>	Japon
<b>Taux d'alcool:</b>	12%vol
<b>Conditionnement:</b>	720MLx(12)
<b>Référence:</b>	334015
<b>Prix professionnel:</b>	15,05 EUR/bouteille



### Matcha-shu 抹茶酒

### Sakura-shu 桜花酒

### Midori melon-shu 蜜瓜果酒

<b>Marque:</b>	Suntory	Suntory	Suntory
<b>Origine:</b>	Japon	Japon	Japon
<b>Taux d'alcool:</b>	20%vol	22%vol	20%vol
<b>Conditionnement:</b>	500MLx(12)	500MLx(12)	720MLx(12)
<b>Référence:</b>	334204	334205	334203
<b>Prix professionnel:</b>	22,09 EUR/bouteille	22,47 EUR/bouteille	32,72 EUR/bouteille

### Yuzushu Ippin 一品柚子酒

合わせ柚子



<b>Marque:</b>	Ippin
<b>Origine:</b>	Japon
<b>Taux d'alcool:</b>	12,5%vol
<b>Conditionnement:</b>	720MLx(12)
<b>Référence:</b>	334107
<b>Prix professionnel:</b>	17,41 EUR/bouteille



ゆず酒

### Yuzushu Nissin 日清柚子酒

ゆず姫 徳島の地酒



<b>Marque:</b>	Nissin
<b>Origine:</b>	Japon
<b>Taux d'alcool:</b>	12,5%vol
<b>Conditionnement:</b>	500MLx(6)/180MLx(12)
<b>Référence:</b>	334105/334106
<b>Prix professionnel:</b>	10,58 EUR/4,32 EUR/bouteille



### Saké gazeuse au yuzu 柚子汽酒



<b>Marque:</b>	Shiragiku
<b>Origine:</b>	Japon
<b>Taux d'alcool:</b>	13%vol
<b>Conditionnement:</b>	375MLx(20)
<b>Référence:</b>	333335
<b>Prix professionnel:</b>	7,5 EUR/bouteille

### Shochu spiritueux Sato Musume 芋头烧酒

<b>Marque:</b>	Nissin
<b>Origine:</b>	Japon
<b>Taux d'alcool:</b>	25%vol
<b>Conditionnement:</b>	720MLx(6)/300MLx(12)
<b>Référence:</b>	340101/340102
<b>Prix professionnel:</b>	22,84 EUR/10,74 EUR/bouteille



### Shurui naruto kintoki yakimo no osake 芋头烧酒



<b>Marque:</b>	Nissin
<b>Origine:</b>	Japon
<b>Taux d'alcool:</b>	8%vol
<b>Conditionnement:</b>	500MLx(12)
<b>Référence:</b>	334202
<b>Prix professionnel:</b>	11,38 EUR/bouteille

**Whisky MIKUNI**  
三国威士忌



**三国威士忌**

<b>Marque:</b>	MIKUNI
<b>ÉTUI:</b>	En Etui
<b>Origine:</b>	Japon
<b>Taux d'alcool:</b>	40%vol
<b>Conditionnement:</b>	500MLx(12)
<b>Référence:</b>	341000

**Whisky From the Barrel Nikka**  
Nikka 調和威士忌原酒



**Nikka 調和威士忌原酒**

<b>Marque:</b>	NIKKA
<b>ÉTUI:</b>	En Etui
<b>Origine:</b>	Japon
<b>Taux d'alcool:</b>	51,40%vol
<b>Conditionnement:</b>	500MLx(6)
<b>Référence:</b>	341001

**Whisky super NIKKA**  
Super 一甲調和型威士忌



**Super 一甲調和型威士忌**

<b>Marque:</b>	NIKKA
<b>ÉTUI:</b>	En Etui
<b>Origine:</b>	Japon
<b>Taux d'alcool:</b>	43%vol
<b>Conditionnement:</b>	700MLx(6)
<b>Référence:</b>	341022

**Whisky Pure Malt Taketsuru**  
竹鶴威士忌



**竹鶴威士忌**

<b>Marque:</b>	NIKKA TAKETSURU
<b>ÉTUI:</b>	En Etui
<b>Origine:</b>	Japon
<b>Taux d'alcool:</b>	43%vol
<b>Conditionnement:</b>	700MLx(6)
<b>Référence:</b>	341025



**Whisky Single Malt YOICHI**  
余市單一麥芽威士忌



**余市單一麥芽威士忌**

<b>Marque:</b>	NIKKA YOICHI
<b>ÉTUI:</b>	En Etui
<b>Origine:</b>	Japon
<b>Taux d'alcool:</b>	40%vol
<b>Conditionnement:</b>	700MLx(6)
<b>Référence:</b>	341030

**Whisky Single Malt MIYAGIKYO**  
新宮城峽單一純麥威士忌



**新宮城峽單一純麥威士忌**

<b>Marque:</b>	NIKKA MIYAGIKYO
<b>ÉTUI:</b>	En Etui
<b>Origine:</b>	Japon
<b>Taux d'alcool:</b>	45%vol
<b>Conditionnement:</b>	700MLx(6)
<b>Référence:</b>	341031

**Shochu goût whisky Okukuma**  
奧球磨燒酒



**長期貯藏古酒**

<b>Marque:</b>	Toyonaga
<b>Origine:</b>	Japon
<b>Taux d'alcool:</b>	40%vol
<b>Conditionnement:</b>	500MLx(6)
<b>Référence:</b>	334206
<b>Prix professionnel:</b>	38,75 EUR/bouteille

## Kirin Ichiban en bouteille

## KIRIN 啤酒- 瓶装

<b>Marque:</b>	Kirin
<b>Origine:</b>	Japon
<b>Taux d'alcool:</b>	5%vol
<b>Conditionnement:</b>	33CLx(24)/50CLx(20)
<b>Référence:</b>	313115/313116
<b>Prix professionnel:</b>	1,15 EUR/1,60 EUR/bouteille



## Kirin Ichiban en canette

## KIRIN 啤酒- 罐装

<b>Marque:</b>	Kirin
<b>Origine:</b>	Japon
<b>Taux d'alcool:</b>	5%vol
<b>Conditionnement:</b>	33CLx(24)/50CLx(24)
<b>Référence:</b>	313117/313118
<b>Prix professionnel:</b>	1,05 EUR/1,25 EUR/pièce



## Asahi Super Dry en bouteille

## ASAHI 啤酒- 瓶装

<b>Marque:</b>	Asahi
<b>Origine:</b>	Japon
<b>Taux d'alcool:</b>	5,2%vol
<b>Conditionnement:</b>	33CLx(24)/50CLx(20)
<b>Référence:</b>	313100/313101
<b>Prix professionnel:</b>	1,20 EUR/1,69 EUR/bouteille



## Asahi Super Dry en canette

## ASAHI 啤酒- 罐装

<b>Marque:</b>	Asahi
<b>Origine:</b>	Japon
<b>Taux d'alcool:</b>	5,2%vol
<b>Conditionnement:</b>	33CLx(24)/50CLx(24)
<b>Référence:</b>	313132/313103
<b>Prix professionnel:</b>	1,16 EUR/1,49 EUR/pièce



## Bière premium SAPPORO

### SAPPORO 啤酒

**Marque:** Sapporo  
**Origine:** Japon  
**Taux d'alcool:** 4,7%vol  
**Conditionnement:** 33CLx(24) bouteille/50CLx(24) canette  
**Référence:** 313130/313131  
**Prix professionnel:** 0,98 EUR/1,95 EUR/pièce



## Bière sake SAMURAI KIZAKURA

日本清酒啤酒 Origine Japon



### Bière sake SAMURAI

日本清酒啤酒

313144  
4%vol  
33CLx(20)  
3,21 EUR/bouteille



### Bière yamadanishiki

日本山田锦啤酒

313145  
5%vol  
33CLx(20)  
3,21 EUR/bouteille



### Bière yuzu SAMURAI

日本柚子味啤酒

313146  
5%vol  
33CLx(20)  
3,21 EUR/bouteille



### Bière soja noir

日本麦酒黑豆味

313147  
5%vol  
33CLx(20)  
3,21 EUR/bouteille

## Vin Blanc AOP Alsace SUSHI K 2019 寿司酒



## 寿司酒

**Marque:**

**Origine:** France

**Taux d'alcool:** 2,5%vol

**Conditionnement:** 750MLx(6)

**Référence:** 313149

**Prix professionnel:** 6 EUR/bouteille



**LX FRANCE**

**Siège: LX FRANCE**

12 bis rue des Oliviers  
94320 Thiais France  
Du lundi au vendredi :  
10h-19h  
Tél: 01 58 73 88 08  
E-mail: sales@lxfrance.fr

**Magasin: CHR CASH**

12 bis rue des Oliviers  
94320 Thiais France  
Du lundi au samedi :  
9h-19h  
Tél: 01 88 21 66 88  
E-mail: chr.contact@lxfrance.fr

**Retrouvez nous sur**



[www.lxfrance.fr](http://www.lxfrance.fr)

