AN OCEAN OF

Seafood & Restaurant Essentials

Pescados, mariscos y esenciales para restaurantes

CATÁLOGO DE PRODUCTOS

ACTUALIZADO EN 2027



FUNDADA EN MARYLAND · AL SERVICIO DEL ATLÁNTICO MEDIO

taiyoseafoodmd.com/es



Acerca de Taiyo

Un solo proveedor para pescados y mariscos, especialidades japonesas y suministros.

Desde nuestro almacén en Baltimore, Taiyo hace entregas a restaurantes de todo el Atlántico Medio. Este catálogo reúne todo lo que ofrecemos; para conocer tamaños y empaque, o solicitar una cotización, visite taiyoseafoodmd.com/es o llame al 410-290-8181.

20+
AÑOS DE SERVICIO

1,000+
RESTAURANTES ATENDIDOS A LA VEZ

10M+
LIBRAS DE PESCADO ENTREGADAS AL MES

EN ESTE CATÁLOGO

Contenido



- Del menú 4 PLATOS 4

01 Pescados y mariscos frescos 6 PRODUCTOS 6

02 Pescados y mariscos congelados 54 PRODUCTOS 7

03 Otros productos congelados 18 PRODUCTOS 9

04 Frutas y verduras frescas 6 PRODUCTOS 10

05 Productos refrigerados 8 PRODUCTOS 10

06 Productos secos 9 PRODUCTOS 10

07 Nori, algas y papel de soya 8 PRODUCTOS 11

08 Fideos y arroz 8 PRODUCTOS 11

09 Bases y condimentos 45 PRODUCTOS 11

10 Suministros para restaurantes 42 PRODUCTOS 13

→ Cómo hacer un pedido 15

Del menú

Cada número de una foto es un producto que manejamos; al lado aparece con la página del catálogo en la que se encuentra.



Foto: Ahtziri Lagarde en Unsplash

01 / BARRA DE SUSHI

Rollo de atún picante

01	Atún molido El atún de arriba, mezclado con mayonesa picante	pág. 7
02	Arroz premium de grano medio Arroz para sushi del rollo	pág. 11
03	Ajonjolí negro Pegado al arroz junto con ajonjolí blanco	pág. 13
04	Jengibre blanco (gari) Jengibre encurtido para limpiar el paladar	pág. 12
05	Wasabi Una porción a un lado	pág. 12
06	Salsa de soya Para mojar en la mesa	pág. 12

Atún picante sobre un rollo cubierto de ajonjolí, con jengibre encurtido y wasabi a un lado. La cobertura es atún molido mezclado con salsa Sriracha y mayonesa Kewpie; el arroz se sazona con vinagre para sushi y envuelve una hoja de nori.

TAMBIÉN EN LA LISTA DE PREPARACIÓN Salsa Sriracha pág. 12 · Mayonesa Kewpie pág. 12 · Vinagre Marukan Ginsho pág. 13 · Nori etiqueta dorada pág. 11

02 / BARRA DE FIDEOS

Ramen shoyu

01	Fideos ramen Los fideos	pág. 11
02	Base para ramen shoyu La base del caldo	pág. 11
03	Panceta de cerdo (chashu) El chashu, en rebanadas	pág. 9
04	Brotes de bambú Menma para coronar el tazón	pág. 10
05	Ajonjolí blanco Una pizca sobre el huevo	pág. 13



Foto: Huyen Bui en Unsplash

Un caldo shoyu claro sobre fideos firmes, con chashu, brotes de bambú y un huevo tierno.

TAMBIÉN EN LA LISTA DE PREPARACIÓN Mirin pág. 13 · Narutomaki (pastel de pescado) pág. 7 · Huevos de codorniz pág. 10 · Aceite de ajo crujiente pág. 12



Salmón en cubos sobre arroz para sushi, rodeado de ensalada de algas, edamame, tamago, aguacate y pepino. La salsa para poke va al final, con salsa de soya a un lado.

TAMBIÉN EN LA LISTA DE PREPARACIÓN Salsa para poke pág. 12 · Arroz premium de grano medio pág. 11 · Furikake de bonito con mirin pág. 12 · Ajonjolí blanco pág. 13

03 / BARRA DE POKE

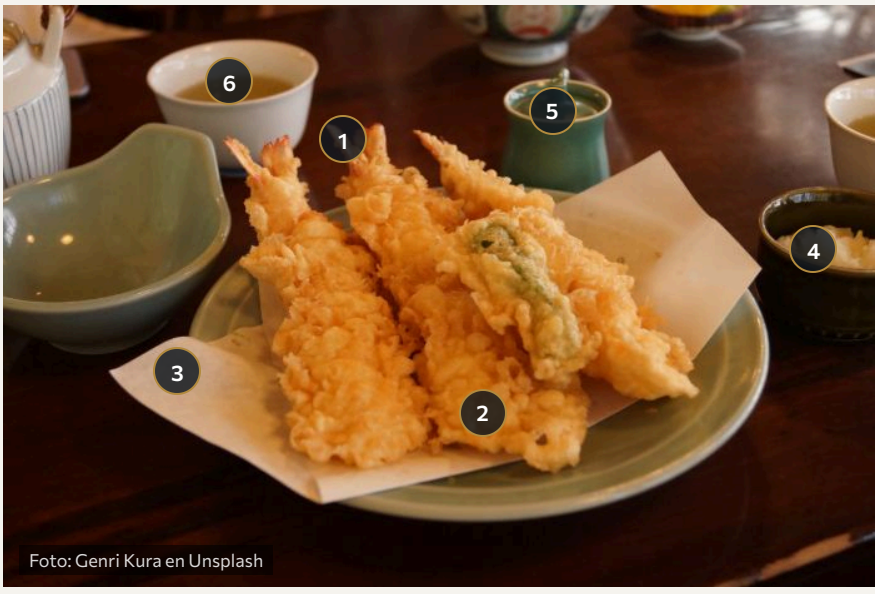
Poke bowl de salmón

01	Filete de salmón En cubos	pág. 7
02	Ensalada de algas Ya preparada	pág. 9
03	Edamame pelado Ya pelado	pág. 9
04	Tamago (omelet japonés) Omelet dulce, en cubos	pág. 9
05	Aguacate En cubos	pág. 10
06	Pepino En cubos, para dar un toque crujiente	pág. 10
07	Salsa de soya A un lado	pág. 12

04 / ESTACIÓN DE FRITURA

Tempura de camarón

01	Camarón nobashi (para tempura) Estirado, para que quede recto al freír	pág. 8
02	Mezcla para tempura tipo A La masa para freír	pág. 10
03	Papel para tempura Absorbe el aceite en el plato	pág. 13
04	Daikon (rábano blanco) Rallado para la salsa	pág. 10
05	Salsa de soya En la salsa para mojar y en la mesa	pág. 12
06	Té verde Para acompañar	pág. 10



Camarones estirados, pasados por una masa ligera y fritos hasta quedar crujientes, servidos sobre papel para tempura. El daikon rallado va en una salsa de Hondashi, mirin y salsa de soya.

TAMBIÉN EN LA LISTA DE PREPARACIÓN
Hondashi (caldo de bonito en polvo) pág. 12 · Mirin pág. 13 · Camarón tempura pág. 8 · Harina para tempura pág. 10

Pescados y mariscos frescos

Salmón, atún, lubina europea, lenguado, lubina rayada y uni para la barra de crudos y la cocina.



01

01 Salmón fresco

Fresh Salmon

Salmón fresco de las Islas Feroe, Escocia, Noruega, Islandia, Chile y Canadá. Las barras de sushi lo rebanan para sashimi, nigiri y poke, y las cocinas lo porcionan para la parrilla.

- Islas Feroe
- Escocia
- Noruega
- Islandia
- Chile
- Canadá

02 Atún fresco

Fresh Tuna

Atún fresco de aleta azul, patudo y aleta amarilla para la barra de sushi y la barra de crudos. Las cocinas lo preparan en sashimi y nigiri, lo cortan en cubos para poke o lo sellan para tataki.

- Aleta azul
- Patudo
- Aleta amarilla





03 Lubina europea
Branzino
LIBRA (LB)



04 Lenguado
Fluke
LIBRA (LB)



05 Lubina rayada
Striped Bass
LIBRA (LB)



06 Uni (erizo de mar)
Uni
PAQUETE (PK)

Pescados y mariscos congelados

Cortes de atún y salmón, camarón, anguila, cangrejo, pulpo, vieiras y huevas congelados.





Atún congelado

Todos los cortes de atún que necesita una barra de sushi: bloques saku para sashimi y nigiri, lomos y cubos, atún molido para rollos picantes y la preciada ventresca chutoro y otoro.

- Atún en cubos
- Lomo de atún
- Saku de atún AAA
- Saku de atún aleta azul
- Chutoro
- Otoro
- Atún molido

Salmón congelado

Filetes recortados, con o sin piel, y salmón ahumado, empacados al vacío y congelados para porciones uniformes todo el año, listos para sushi, poke y la parrilla.

- Con piel — Trim D
- Sin piel — Trim E
- Salmón ahumado

KANIKAMA Y SURIMI



01 Kanikama
TAIYO · OSAKI · LEGEND OF MASTER



02 Kanikama deshebrado
Shredded Kani
CAJA (CS)



03 Kamaboko (pastel de pescado)
Kamaboko
PAQUETE (PK)



04 Narutomaki (pastel de pescado)
Narutomaki
PIEZA (EA)

CAMARÓN



05 Camarón

Camarón de Ecuador
16/20 HLSO · 21/25 HLSO · 31/40 P&D · 41/50 P&D · 51/60 P&D

Camarón tempura
100 PC · 135 PC

Camarón nobashi (para tempura)
21/25 · 26/30

Ebi (camarón para sushi)
3L · 4L · 5L · 6L

Camarón botan
PAQUETE (PK)

ANGUILA



06 Anguila (unagi)
9 OZ · 10 OZ · 11 OZ · 12 OZ

HAMACHI (JUREL)



07 Lomo de hamachi (jurel)
Yellowtail Loin
LIBRA (LB)

HAMACHI (JUREL)



08 Filete de hamachi (jurel)
Yellowtail Fillet
LIBRA (LB)



09 Filete de hamachi (Takumi)
Yellowtail Fillet (Takumi)
LIBRA (LB)

PESCADO BLANCO



10 Izumidai (tilapia)
Izumidai
LIBRA (LB)

ESCOLAR



11 Saku de atún blanco (escolar)
White Tuna Saku
LIBRA (LB)

CABALLA



12 Shime saba (caballa en vinagre)
Shime Saba
PAQUETE (PK)

PULPO





13 Pulpo

Pulpo (tako)
LIBRA (LB)

Tentáculo de pulpo
LIBRA (LB)

Takoyaki (bolitas de pulpo)
PAQUETE (PK)

Ensalada de pulpitos
PAQUETE (PK)

CALAMAR Y SEPIA



14 Ika sansai (calamar con verduras)
Ika Sansai
PAQUETE (PK)



15 Calamar (surume ika)
Surume Ika
CAJA (CS)

CALAMAR Y SEPIA



16 Sepia (mongo ika)
Mongo-Ika
PAQUETE (PK)

CANGREJO



17 Cangrejo de concha blanda
Soft Shell Crab
WHALE (EXTRAGRANDE) · JUMBO (GRANDE) · PRIME (MEDIANO) · HOTEL (PEQUEÑO)

OSTRA



18 Ostra empanizada
Breaded Oyster
PAQUETE (PK)

VIEIRA



19 Vieira para sushi
Sushi Scallop
PAQUETE (PK)



20 Vieira
Scallop
LIBRA (LB)

ALMEJA



21 Almeja hokkigai
Hokkigai
MEDIANO · GRANDE

RAPE



22 Hígado de rape (ankimo)
Monkfish Liver
PAQUETE (PK)

HUEVAS



23 Ikura (hueva de salmón)
Ikura
PAQUETE (PK)



24 Masago (hueva de capelán) · Rojo
Masago · Red
PAQUETE (PK)



25 Masago (hueva de capelán) · Naranja
Masago · Orange
PAQUETE (PK)

HUEVAS



26 Tobiko
NEGRO · DORADO · NARANJA · ROJO · WASABI

OTROS



27 Ensalada de langosta
Lobster Salad
PAQUETE (PK)



28 Ensalada de algas
PAQUETE (PK)

Otros productos congelados

03 / 10 · 18 PRODUCTOS · PÁG. 9

Gyoza, shumai, rollos primavera, edamame, tamago y helado mochi, listos para la cocina.

02
03

GYOZA Y SHUMAI



01 Gyoza
RES · CERDO · CERDO Y POLLO · MARISCOS · VERDURAS



02 Shumai de camarón
Shrimp Shumai
CAJA (CS)



03 Shumai de wasabi
Wasabi Shumai
CAJA (CS)

ENTRADAS Y GUARNICIONES



04 Rollos primavera · 200 ct
Spring Rolls · 200 ct
CAJA (CS)

ENTRADAS Y GUARNICIONES



05 Rollos primavera · 400 ct
Spring Rolls · 400 ct
CAJA (CS)



06 Edamame
CAJA (CS)



07 Edamame pelado
Peeled Edamame
CAJA (CS)



08 Tamago (omelet japonés)
Tamago
PAQUETE (PK)



09 Panceta de cerdo (chashu)
Pork Belly
LIBRA (LB)

POSTRES



10 Helado
Ice Cream
Chocolate · Té verde · Mango · Frijol rojo · Fresa · Vainilla · Coco



11 Helado mochi
Mochi Ice Cream
Chocolate · Té verde · Mango · Frijol rojo · Fresa · Vainilla · Coco

WASABI



12 Wasabi fresco
Fresh Wasabi
PAQUETE (PK)



13 Wasabi picado congelado (kizami)
Frozen Kizami Wasabi
PAQUETE (PK)

04 / 10

Frutas y verduras frescas

Aguacate, pepino, daikon y las hojas y guarniciones frescas que completan un plato de sushi.

6 PRODUCTOS · PÁG. 10



01 Aguacate
Avocado
CAJA (CS)



02 Orquídea comestible
Orchid
PAQUETE (PK)



03 Pepino
Cucumber
CAJA (CS)



04 Sasa (hojas de bambú)
Sasa
PAQUETE (PK)



05 Daikon (rábano blanco)
Daikon
LIBRA (LB)



06 Ohba (hoja de shiso)
Ohba
PAQUETE (PK)

05 / 10

Productos refrigerados

Carne de cangrejo, queso crema, inari, encurtidos y otros básicos refrigerados para la barra de sushi.

8 PRODUCTOS · PÁG. 10



01 Carne de cangrejo en trozos
Crab Meat Lump
LATA (CN)



02 Queso crema
Cream Cheese
PAQUETE (PK)



03 Inari (tofu frito para sushi)
Inari
PAQUETE (PK)



04 Kanpyo (calabaza seca)
Kanpyo
PAQUETE (PK)



05 Yamagobo (bardana encurtida)
Yamagobo
PAQUETE (PK)



06 Brotes de bambú para ramen
Ramen Bamboo Shoots
PAQUETE (PK)



07 Huevos de codorniz
Quail Eggs
PAQUETE (PK)



08 Oshinko (rábano encurtido)
Oshinko
PAQUETE (PK)

06 / 10

Productos secos

Té, refrescos, harina para tempura, panko y otros básicos de despensa.

9 PRODUCTOS · PÁG. 10



01 Refresco
Soda
ORIGINAL · MELÓN · NARANJA · FRESA



02 Genmaicha (té con arroz tostado)
Genmai-Cha
PAQUETE (PK)



03 Genmaicha en bolsitas
Genmai-Cha Bags
PAQUETE (PK)



04 Té verde
Green Tea
PAQUETE (PK)



05 Té verde en bolsitas
Green Tea Bags
PAQUETE (PK)



06 Harina para tempura
Tempura Ko
BOLSA (BG)



07 Mezcla para tempura tipo A
Tempura A-Type Mix
BOLSA (BG)



08 Panko (pan molido japonés)
Panko Bread
BOLSA (BG)



09 Tofu
CAJA (CS)

07 / 10

Nori, algas y papel de soya

Nori de todos los grados, kombu, wakame y papel de soya para rollos y sopas.

8 PRODUCTOS · PÁG. 11



01 Papel de soya
Soy Crepe
VERDE · ROSA · AJONJOLÍ · AMARILLO



02 Kombu para rollos de sushi
Iso Kombu Nori
PAQUETE (PK)



03 Nori
HOJA COMPLETA · MEDIA HOJA



04 Alga kombu
Kombu Seaweed
PAQUETE (PK)



05 Alga wakame seca
Furu Wakame
PAQUETE (PK)



06 Nori en tiras
Kizami Nori
PAQUETE (PK)

08 / 10

Fideos y arroz

Fideos ramen, udon, yakisoba y harusame, además del arroz para sushi de cada rollo.

8 PRODUCTOS · PÁG. 11

FIDEOS



01 Fideos ramen
Ramen
CAJA (CS)



02 Fideos udon
Udon
CAJA (CS)



03 Fideos yakisoba
Yakisoba
CAJA (CS)



04 Fideos harusame Maroni
Maroni Harusame
PAQUETE (PK)

ARROZ



05 Arroz Hey-Mi
Hey-Mi Rice
BOLSA (BG)



06 Arroz Tomita etiqueta dorada
Tomita Gold Rice
BOLSA (BG)



07 Arroz Tomita etiqueta azul
Tomita Blue Rice
BOLSA (BG)



08 Arroz integral Tomita
Tomita Brown Rice
BOLSA (BG)

09 / 10 · 45 PRODUCTOS · PÁGS. 11–13

Bases y condimentos

Bases para ramen, miso, salsa de soya, vinagres, wasabi, jengibre, ajonjolí y las salsas de cada estación.



BASES Y MISO



01 Base para ramen Somi (miso)
Somi Ramen Base (Miso)
BOLSA (BG)



02 Base para ramen Somi (shoyu)
Somi Ramen Base (Shoyu)
BOLSA (BG)



03 Base para ramen Somi (tonkotsu)
Somi Ramen Base (Tonkotsu)
BOLSA (BG)



04 Base para kimchi
Kimchee Base
BOTELLA (BT)



05 Miso blanco
Shiro Miso
CAJA (CS)

BASES Y MISO



06 Sopa miso instantánea en sobres
Instant Miso Bags
CAJA (CS)

DASHI Y SAZONADORES



07 Hana katsuo (hojuelas de bonito)
Hana Katsuo
PAQUETE (PK)



08 Hondashi (caldo de bonito en polvo)
Hondashi
PAQUETE (PK)



09 Furikake de bonito con mirin
Katsuo Mirin Furikake
BOTELLA (BT)



10 Trocitos de galleta de arroz
Rice Cracker Bits
PAQUETE (PK)

DASHI Y SAZONADORES



11 Miola en polvo (mejorador para arroz)
Miola Powder
LATA (CN)



12 Shichimi (mezcla de siete especias)
Shichimi Powder
PAQUETE (PK)

PICANTES Y ACEITES



13 Momiji oroshi (rábano rallado con chile)
Momiji Oroshi
BOTELLA (BT)



14 Salsa Sriracha
Sriracha
BOTELLA (BT)



15 Aceite de chile
Chili Oil
BOTELLA (BT)

PICANTES Y ACEITES



16 Aceite de ajo crujiente
Crunchy Garlic Oil
BOTELLA (BT)



17 Aceite de ajonjolí
Sesame Oil
BOTELLA (BT)

MAYONESA



18 Mayonesa Kewpie
Kewpie Mayonnaise
1.1 LB · 64 OZ



19 Mayonesa de wasabi
Mayonnaise (Wasabi)
BOTELLA (BT)

WASABI Y JENGIBRE



20 Wasabi (Taiyo)
PAQUETE (PK)

WASABI Y JENGIBRE



21 Wasabi Waner V-1
Waner Wasabi V-1
PAQUETE (PK)



22 Jengibre rosa (gari)
Pink Ginger
CAJA (CS)



23 Jengibre blanco (gari)
White Ginger
CAJA (CS)

SALSA DE SOYA



24 Salsa de soya
Soy Sauce
CAJA (CS)



25 Salsa de soya (baja en sodio)
Soy Sauce (Low Sodium)
CAJA (CS)

SALSA DE SOYA



26 Salsa de soya para llevar
To Go Soy Sauce
CAJA (CS)



27 Salsa de soya para llevar (menos sal)
To Go Soy Sauce (Less Salt)
CAJA (CS)

SALSAS Y ADEREZOS



28 Salsa de anguila (Taiyo)
Eel Sauce (Taiyo)
BOTELLA (BT)



29 Salsa de anguila KB-23
KB-23 Eel Sauce
BOTELLA (BT)



30 Salsa teriyaki
Teriyaki Sauce
BOTELLA (BT)

SALSAS Y ADEREZOS



31 Salsa ponzu
Ponzu Sauce
BOTELLA (BT)



32 Salsa de yuzu
Yuzu Sauce
BOTELLA (BT)



33 Salsa para poke
Poke Sauce
BOTELLA (BT)



34 Salsa para yakisoba
Yakisoba Sauce
BOTELLA (BT)



35 Salsa yakiniku
Yakiniku Sauce
BOTELLA (BT)

SALSAS Y ADEREZOS



36 Salsa tonkatsu
Tonkatsu Sauce
BOTELLA (BT)



37 Aderezo japonés
Japanese Dressing
BOTELLA (BT)

VINAGRE Y MIRIN



38 Vinagre Marukan Ginsho
Marukan Ginsho Vinegar
CAJA (CS)



39 Vinagre Shiragiku
Shiragiku Vinegar
CAJA (CS)



40 Vinagre Fuji
Fuji Vinegar
CAJA (CS)

VINAGRE Y MIRIN



41 Vinagre SD-51
SD-51 Vinegar
CAJA (CS)



42 Vinagre Suehiro
Suehiro Vinegar
CAJA (CS)



43 Mirin
CAJA (CS)

AJONJOLÍ



44 Ajonjolí negro
Black Sesame
PAQUETE (PK)



45 Ajonjolí blanco
White Sesame
PAQUETE (PK)

10 / 10 · 42 PRODUCTOS · PÁGS. 13–14

Suministros para restaurantes

Envases para llevar, bandejas para fiesta, palillos, guantes y plástico para envolver.



PARA LLEVAR Y SERVICIO



01 Bolsa de plástico 1/8
1/8 Plastic Bag
CAJA (CS)



02 Palillos de bambú
Bamboo Chopsticks
CAJA (CS)



03 Palillos de madera
Wood Chopsticks
CAJA (CS)



04 Servilletas en forma de rosa
Rose Napkins
CAJA (CS)



05 Paños antimicrobianos
Sports Towels
CAJA (CS)

PARA LLEVAR Y SERVICIO



06 Rollo de papel para POS
POS Paper Roll
CAJA (CS)



07 Vasito para salsa
Sauce Cup
1 OZ · 2 OZ

ENVOLTURAS Y PAPELES



08 Plástico para envolver 910
Food Wrap 910
CAJA (CS)



09 Plástico para envolver 914
Food Wrap 914
CAJA (CS)



10 Papel encerado seco
Dry Wax Paper
PAQUETE (PK)

ENVOLTURAS Y PAPELES



11 Papel para tempura
Tempura Paper
6" · 8"

BARRA DE SUSHI



12 Tapete de bambú (makisu)
Bamboo Mat
PAQUETE (PK)



13 Guantes
Gloves
PEQUEÑO · MEDIANO · GRANDE



14 Guantes de polietileno con relieve
Embossed Poly Gloves
PEQUEÑO · MEDIANO



15 Tapa/botella para salsa de soya
Soy Sauce Cap/Bottle
ROJO · VERDE

BARRA DE SUSHI



16 Separador yama baran #1
Yama Baran #1
PAQUETE (PK)



17 Separador ebi baran #2
Ebi Baran #2
PAQUETE (PK)



18 Malla para arroz al vapor
Rice Net
PAQUETE (PK)

BANDEJAS Y CONTENEDORES

Medidas aproximadas, en pulgadas



Modelo 015

Bandejas para sushi

Bandejas con tapa para sushi para llevar. Las de tapa transparente tienen base color sakura, y las tapas y las bases vienen en cajas separadas; las negras y las de interior azul cristal vienen en juegos de tapa y base.

	Modelo	Medidas	Presentación
Tapa transparente, base color sakura			
19	001	8¾ × 3¾	1400 ct/cs
20	0.6	6⅜ × 3½	1500 ct/cs
21	008	6½ × 4½	1500 ct/cs
22	010	7⅜ × 5⅛	1200 ct/cs
23	015	8½ × 5¼	1000 ct/cs
24	020	9¼ × 5¾	800 ct/cs
Negras			
25	001 GLB	8¾ × 3¾	400 set/cs
26	010 GLB	7⅜ × 5⅛	360 set/cs
27	015 GLB	8½ × 5¼	300 set/cs
Interior azul cristal			
28	130	9½ × 4¾	360 set/cs
29	140	7½ × 7½	280 set/cs



Modelo 305

Contenedores para llevar

Contenedores con tapa para llevar: cajas bento de cinco compartimentos con base marcada como apta para microondas, y contenedores de un compartimento para guarniciones, poke, arroz y platos principales.

	Modelo	Medidas	Presentación
5 compartimentos			
30	305	9⅜ × 7½	252 set/cs
31	306	10½ × 8⅛	200 set/cs
32	307	10⅝ × 10⅝	100 set/cs
1 compartimento			
33	805	5½ × 4⅝	600 set/cs
34	807	6½ × 5	550 set/cs
35	810	7¼ × 5⅛	500 set/cs
36	815	8 × 5⅛	450 set/cs
37	820	8⅜ × 5¾	400 set/cs
38	825	9⅛ × 6⅜	300 set/cs



Modelo 64

Bandejas para fiesta

Bandejas redondas con su tapa y una base dividida, para platones de sushi, pedidos de catering y surtidos para compartir.

	Modelo	Diámetro	Presentación
39	61	11½	120 set/cs
40	63	13	60 set/cs
41	64	—	60 set/cs
42	65	15	60 set/cs

CÓMO HACER UN PEDIDO

¿Desea hacer un pedido?

01 Llame al 410-290-8181, de lunes a viernes, 6 a. m. – 3 p. m. (hora del Este)

02 Solicite una cotización para cualquier producto en taiyoseafoodmd.com/es

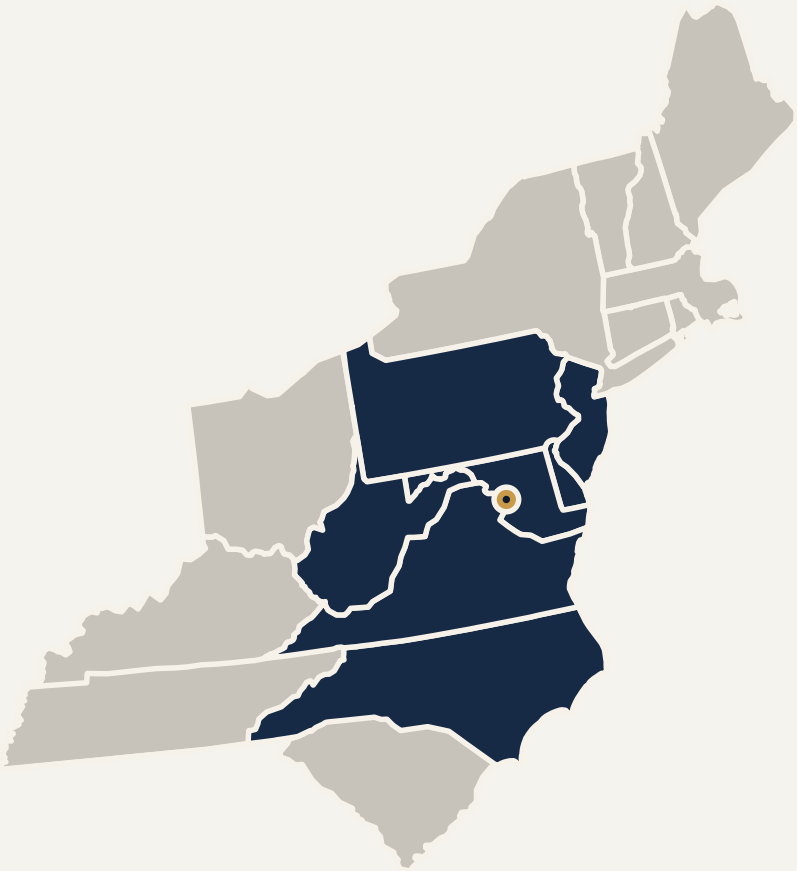
03 Sin mínimo si recoge en el almacén

04 Entregas en todo el Atlántico Medio

taiyoseafoodmd.com/es/contact-us

ÁREA DE SERVICIO

Al servicio de los restaurantes que dan vida a la región.



- Maryland
- Washington, D. C.
- Virginia
- Virginia Occidental
- Pensilvania
- Delaware
- Carolina del Norte
- + Más zonas

De nuestro almacén en Baltimore a su cocina.

Pescados y mariscos, especialidades japonesas y suministros para restaurantes, con entregas en todo el Atlántico Medio.

VENTAS EN ESPAÑOL

Omar Orellana 929-215-6638

CONTACTO

410-290-8181

taiyoseafood@gmail.com

3101 Washington Blvd
Baltimore, MD 21230

taiyoseafoodmd.com/es

© TAIYO SEAFOOD INC.