

Nishikidôri
Épicerie fine japonaise



COMMUNIQUÉ DE PRESSE

**LA DERNIÈRE TENDANCE DE L'ÉTÉ ? CRÉER LA SURPRISE
AVEC UN BARBECUE AUX SAVEURS JAPONAISES**

L'été est la saison conviviale par excellence. Le soleil est synonyme de sorties en plein air, de détente, d'apéros, de bons moments entre amis... et de barbecues !

Les grillades en extérieur sont une véritable passion française puisque plus de 6 foyers sur 10 possèdent un équipement adapté ([source](#)). Avec, toutefois, une évolution notable : à côté des traditionnelles saucisses et brochettes, la tendance est désormais à la diversification.

Pour fédérer tous les invités et mettre une touche de convivialité, on ose les légumes grillés, les poissons, les spécialités végétariennes (tofu, halloumi, etc.)... et les cuisines du monde.

Le must pour rassembler toute la famille et séduire les invités ? Revisiter les classiques du barbecue en y ajoutant des saveurs nippones.

De la cuisine au charbon Binchotan jusqu'aux sauces et condiments les plus authentiques, l'[épicerie fine japonaise Nishikidôri](#) propose une sélection de produits rares qui invitent à vivre un voyage gastronomique au Pays du Soleil Levant.



UNE CUISSON PARFAITE, FACILE ET PARFUMÉE AVEC LES CHARBONS BINCHOTAN

Extrêmement dense et poreux, le charbon Binchotan est l'allié des barbecues réussis.

D'abord, il supprime tous les inconvénients de ce type de cuisson : on oublie la fumée, les odeurs désagréables, et il peut même s'utiliser plusieurs fois, contrairement aux autres charbons.

Ensuite, il confère aux aliments de délicieuses saveurs subtiles, tout en révélant leurs parfums. C'est d'ailleurs pour cela que le charbon Binchotan est très prisé des plus grands restaurants de grillades au Japon.

Enfin, le Binchotan garantit une cuisson parfaite : il suffit de poser directement les aliments sur sa surface pour les cuire instantanément sans les brûler.

A tester absolument avec tous les poissons et les pièces de bœuf !



DES SAUCES ET DES CONDIMENTS QUI SUBLIMENT LES GRILLADES



Ponzu Pon de Dore à la ciboule de Toyama

À base de sauce soja et de jus d'agrumes, comme tous les ponzus, cette recette fait la part belle à la ciboule cultivée dans la réputée Préfecture de Toyama.

Les ciboules utilisées dans le ponzu Pon de Dore sont exclusivement récoltées en hiver, sous la neige, afin d'offrir des saveurs concentrées.

Prix : 9,15€

Assaisonnement au Shiso rouge

Le shiso (ou perilla) est une plante aromatique japonaise traditionnelle à l'arôme frais, fruité et légèrement mentholé. La variété rouge, dite Aka Shiso, arbore des feuilles violettes et des fleurs roses.

Le shiso contient beaucoup de vitamine A et de vitamine C. Il est utilisé pour assaisonner les plats japonais tels que les sushis, les sashimis, les tempuras ou les prunes umeboshi.

Prix : 7,45 €



Assaisonnement Umami-So Miso d'orge et truffe

Ce condiment fermenté est une vraie rareté : contrairement aux autres produits miso, il est fabriqué à partir d'orge selon une méthode traditionnelle.

Sa saveur complexe si caractéristique lui est aussi donnée par la région dont il est issu : Miyakonojyo, dans la préfecture de Miyazaki, est le berceau des montagnes Kirishima et des chutes d'eau Sekinoo.

Prix : 13 €



Huile de riz au Hon'Wasabi

Il s'agit ici du "vrai wasabi" et non du raifort habituellement proposé avec les sushis.

Très difficile à cultiver, ce Hon'Wasabi est extrêmement rare, même au Japon où il est très apprécié pour son goût d'umami offrant une pointe de douceur.

Sa saveur vive et acérée fait des merveilles avec des carpaccios de poissons, des tartares, des sushis, des salades, des steaks saignants, des pizzas ...

En bref, le Hon'Wasabi est incontournable pour ajouter une touche de pep's à tous les grands classiques qui font le bonheur des amateurs de barbecue.

Prix : 16 €



NISHIKIDÔRI, L'ÉPICERIE FINE JAPONAISE À PORTÉE DE CLIC

Depuis 2008, Nishikidôri invite les Français à découvrir les trésors de la gastronomie nippone, exactement comme au Japon.

Son métier :

- 1 **Sourcer le meilleur** pour donner accès aux adresses confidentielles, celles des artisans aux méthodes ancestrales et des petits producteurs.
- 2 **Innover et promouvoir la culture japonaise** auprès des artisans des métiers de bouche et des particuliers. Pionnière des nouvelles tendances, Nishikidôri a notamment été la première à importer du Yuzu frais en Europe, dont elle propose chaque année une nouvelle sélection exclusive.
- 3 **Faire découvrir toute la richesse des terroirs japonais.** Forte de relations privilégiées avec près de 300 fabricants, Nishikidôri propose ainsi plus de 2000 références tout au long de l'année avec des produits frais, surgelés ou en conservation à température ambiante.

“

Notre vocation est de contribuer à intégrer les saveurs japonaises dans les recettes traditionnelles européennes pour les sublimer.

”

ON AIME...

... La traçabilité et la qualité assurée

Nishikidôri garantit une traçabilité parfaite de ses produits grâce à des tests de qualité rigoureux réalisés à la fois au Japon et en France. Cette démarche assure :

- la conformité des produits aux normes strictes de sécurité alimentaire,
- et une garantie de fraîcheur.

... L'exclusivité et l'innovation

L'offre de Nishikidôri inclut des produits exclusifs, bien souvent introuvables ailleurs. Des arrivages constants enrichissent régulièrement la gamme, permettant aux clients de découvrir continuellement des nouveautés culinaires japonaises.

... Un fournisseur de référence

Nishikidôri est également reconnu comme fournisseur pour de grandes tables gastronomiques à travers le monde, ce qui témoigne de la haute qualité et de l'estime internationale pour ses produits.

... Des relations artisanales privilégiées

La relation étroite et privilégiée avec les artisans et fournisseurs permet à Nishikidôri de maintenir une qualité exceptionnelle et une authenticité sans compromis dans tous ses produits.

... L'accessibilité et la satisfaction client

Avec des produits disponibles en ligne sur <https://www.nishikidori.com/fr> ainsi qu'en boutique physique dans le « Little Tokyo parisien » (6 rue Villédo, 75001 Paris), Nishikidôri s'efforce de rendre la haute gastronomie japonaise accessible à tous, tout en assurant une expérience client irréprochable.



À PROPOS D'OLIVIER DERENNE, CHASSEUR DE GOÛT ET SPÉCIALISTE DU JAPON



Authentique épicurien, Olivier Derenne a débuté sa carrière en exportant les fleurons de la gastronomie française vers le Japon : volaille de qualité, caviar, saumon fumé...

C'est lors de ses voyages au Japon, en rencontrant des chefs japonais, qu'il a découvert l'exceptionnelle richesse de leur gastronomie.

"Le déclic est survenu un soir à Kyôto, lorsque mon associé japonais m'a montré des sardines en conserve d'une qualité inédite. Ce produit, introuvable en Europe, m'a poussé à importer les petites merveilles culinaires du Japon en Europe", explique-t-il.

Olivier a ainsi contribué à faire découvrir les meilleures spécialités nippones : d'abord l'ail noir, puis des sauces, huiles, miso... L'aventure Nishikidôri venait de commencer !

Son succès s'est ensuite concrétisé au salon Saveurs à Paris, grâce à l'importation des premiers yuzus en France. Aujourd'hui, Nishikidôri est une entreprise reconnue pour ses produits rares, d'une qualité incomparable, sourcés directement au Japon.



Pour en savoir plus

Les spécialités pour barbecue

Site web



Réalisé par **Mon studio graphique**