

The background of the entire image is a close-up, slightly blurred photograph of pink cherry blossoms. The petals are a soft pink color, and some green leaves are visible. The lighting is bright, suggesting a sunny day.

Nishikidôri

— Epicerie fine japonaise —

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

**POUR LES BEAUX JOURS, ON SE DÉLECTE
DES PLUS BEAUX PRODUITS TRADITIONNELS
NIPPONS GRÂCE À L'ÉPICERIE FINE
JAPONAISE NISHIKIDÔRI**



De plus en plus attirés par les délices de l'Extrême-Orient, les Français trouvent dans la cuisine japonaise une palette de saveurs raffinées et variées. Sushi, sashimi, ramen, yakitori... autant de mets qui conquièrent les papilles et séduisent les palais les plus exigeants.

Cet été, la tendance est à la découverte et à la dégustation de plats japonais authentiques, mettant en avant la légèreté, la fraîcheur et la richesse des ingrédients. Entre les couleurs vives des sushis, la délicatesse des sashimis et la subtilité des ramens, chacun trouvera son bonheur pour se régaler tout en profitant des belles journées ensoleillées.

Pour les amateurs de cuisine japonaise en quête d'authenticité, l'épicerie fine japonaise Nishikidôri propose une sélection de produits phares pour prolonger cette expérience gustative à la maison. Des sauces soja artisanales aux algues séchées en passant par les nouilles soba, Nishikidôri offre une véritable immersion dans la culture culinaire japonaise.

Que ce soit lors de pique-niques, de soirées entre amis ou de repas en terrasse, les plats japonais accompagnés des produits Nishikidôri invitent à un voyage culinaire en terres nippones tout en restant à la maison, ou sur les belles tables de France et d'ailleurs.

Embarquement immédiat pour les délices culinaires du Pays du Soleil Levant.



NISHIKIDÔRI, TOUTE L'AUTHENTICITÉ DES SAVEURS JAPONAISES DANS SON PANIER

Nishikidôri est une épicerie fine japonaise qui offre un accès privilégié à la crème de la crème des produits nippons, permettant de recréer une authentique expérience culinaire japonaise à la maison ou sur les belles tables de France et d'Europe.

Son équipe d'artisans au Japon, véritables gardiens des traditions, applique rigoureusement les meilleures pratiques pour assurer une traçabilité irréprochable de chaque produit.

Chaque produit de terroir sélectionné est conforme à la législation française et européenne, garantissant l'absence de bisphénol A et d'additifs nocifs, ainsi que la sécurité alimentaire des contenants.

Avec une équipe dédiée de 10 personnes au Japon et 20 en France, Nishikidôri s'engage à offrir excellence et authenticité à travers chaque produit proposé.

NOTRE SÉLECTION ESTIVALE POUR DES RECETTES FRAÎCHES ET ACIDULÉES

Les beaux jours sont arrivés ! On se laisse tenter par cette sélection de produits idéale pour les repas ensoleillés :



Condiment Vinaigré à la Fleur de Cerisier Sakura - TO15-16-D :

Délicieusement acidulé ainsi que savoureusement sucré... On craque pour le véritable vinaigre de riz à la japonaise marié à la douceur de la fleur de cerisier Sakura. Impossible de résister au parfum caractéristique de la fleur et aux notes très agréables d'amandons conférées au vinaigre.

DÉCOUVRIR



Shiso Condiment - NISGOTO13

Le maître vinaigrier Nakano San a créé un condiment à base de vinaigre de riz japonais traditionnel dans lequel il a infusé des feuilles de shiso rouge, sélectionnées pour leur fort parfum aromatique.

Avec sa robe pourpre et ses notes fruitées et acidulées, ce condiment est parfait pour une salade de fruits de mer, des huîtres, des crudités.

DÉCOUVRIR



Riz de Variété Nikomaru - Master 5 étoiles BIO - NISWNK2B

« Nikomaru » est un riz japonais qui se caractérise par son lustre et son caractère collant. Le grain de riz, brillant après cuisson, a de la rondeur, qui le rend très agréable.

Ce riz haut de gamme, plébiscité par les clients de l'épicerie, est l'allié idéal pour un sushi parfait ou un accompagnement délicat.

DÉCOUVRIR



Feuilles de Cerisier Sakura Salées - SSG1

Saviez-vous que lorsque le cerisier Sakura est en fleurs, sa feuille exhale un parfum délicieux ? Et que cette feuille, comestible, développe un arôme puissant très proche de celui de la fleur de cerisier ?

Idéales pour envelopper ses onigiri ou pour parfumer tartares de poissons ou de viandes, ces feuilles apportent une touche salée et aromatique unique.

DÉCOUVRIR



Vinaigre Fumé au Bois de Cerisier - NISHT10

L'artisan Hinode, spécialiste dans la confection des vinaigres selon les méthodes ancestrales, a créé un vinaigre spécialement dédié à mariner les filets de poisson.

Innovant et simple à utiliser, ce vinaigre fumé garantit un résultat gastronomique qui en surprendra plus d'un.

DÉCOUVRIR



Yuzu Kosho

Ce condiment originaire du Japon est le magnifique résultat de la fusion du piquant des piments avec la fraîcheur acidulée du Yuzu.

Ce condiment estival par excellence relève les grillades et poissons avec une touche de piquant rafraîchissante.

DÉCOUVRIR

5 RAISONS DE CHOISIR NISHIKIDÔRI POUR SES ASSIETTES JAPONAISES

1

Traçabilité et 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 non seulement la conformité des produits aux normes strictes de sécurité alimentaire, et garantit également leur fraîcheur ;

2

Exclusivité et 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 ;

3

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 ;

4

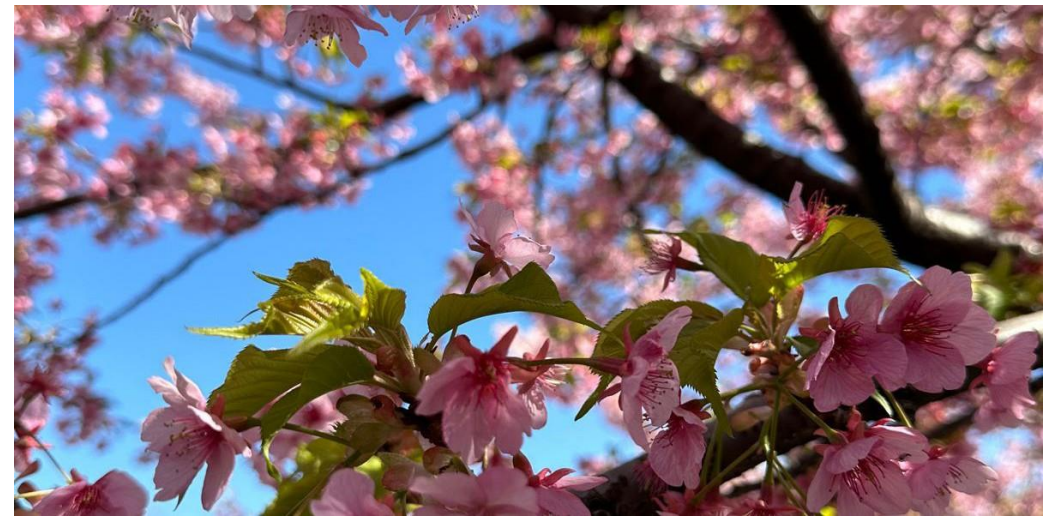
Relations artisanales privilégiées :

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 ;

5

Accessibilité et 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, FONDATEUR ET PDG DE NISHIKIDÔRI

Olivier Derenne est le fondateur et le président directeur général de Nishikidôri.

Sa carrière débute par l'exportation de la gastronomie française vers le Japon, ce qui lui permet de fréquenter de nombreux chefs à travers l'archipel nippon et de découvrir les produits locaux d'exception. En 2008 c'est le déclic, sa passion pour ces produits le pousse à importer en Europe le meilleur des produits traditionnels japonais, en s'associant avec des artisans fidèles aux méthodes ancestrales.

Il passe aujourd'hui environ 180 jours par an en quête de nouvelles pépites, deux tiers de ce temps étant consacré au Japon, où il côtoie personnellement artisans et producteurs pour garantir une qualité et une traçabilité sans faille.



*FgrvgnĒ épicurign, passionné dg gasĒronomig,
globg-ĒroĒĒgur philanĒhropg gĒ avidg dg
nouvgaŭĒĒs, Olivigr s*gmplioig à fairg découvrir
chaqg jour dgs produiĒs d*ung qualiĒĒ
gŭcgpĒionngllg, précursgurs dg novvgllgs
Ēgndancgs*

Nishikidôri

Epicerie fine japonaise

A L'ORIGINE DU PROJET : UNE PASSION POUR LE JAPON

La genèse de Nishikidôri est indissociable de l'amour d'Olivier Derenne pour le Japon, sa richesse culturelle et sa gastronomie raffinée.

Après des années à parcourir le globe, il est captivé par les trésors cachés du Japon et décide de consacrer sa carrière à partager ses découvertes. Cette passion pour le Japon et ses traditions culinaires est le fondement de Nishikidôri. Chaque produit offert par Nishikidôri est un hommage à cette tradition et à l'authenticité.

Les ambitions de Nishikidôri ? Partager et Innover

L'engouement croissant pour la culture japonaise en Europe et en France est une opportunité unique de développement pour Nishikidôri.

Les ambitions d'Olivier ne se limitent pas à partager sa passion pour la gastronomie japonaise ; elles englobent également l'intégration de saveurs japonaises dans les recettes traditionnelles européennes pour les sublimer.

Son objectif ? Poursuivre cette quête de l'excellence, tout en respectant l'authenticité des produits et en assurant une traçabilité complète et une sécurité alimentaire optimale pour ses consommateurs.

Pour en savoir plus

Site web



Réalisé par **Mon studio graphique** 