

# Nishikidôri

— Epicerie fine japonaise —

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

**UNE RENTRÉE YUZU POUR TOUS LES GOÛTS :  
NISHIKIDÔRI DÉVOILE UNE SÉLECTION DE  
SPÉCIALITÉS JAPONAISES POUR ENCHANTER  
LES PAPILLES DE TOUTE LA FAMILLE**

Et si cette année, on transformait la Rentrée en événement # feelgood ? Cette période de changement, idéale pour se lancer dans de nouvelles activités, représente aussi une formidable opportunité pour réinventer son quotidien.

À commencer par les plaisirs de la table ! Pour sortir de la routine, on met une touche d'exotisme dans ses plats, on ose essayer des ingrédients venus d'ailleurs, et on transforme les recettes familiales pour le plus grand plaisir des petits et des grands.

Le must ? Explorer les multiples saveurs de la gastronomie japonaise, réputée pour sa diversité et sa grande finesse.

Même les cuisiniers en herbe seront séduits par la facilité avec laquelle ils peuvent utiliser des spécialités iconiques pour sublimer toutes les recettes occidentales.

C'est notamment le cas du Yuzu, cet agrume emblématique du Japon qui mêle les arômes et saveurs de la mandarine verte et du cédrat.

**L'épicerie fine japonaise en ligne [Nishikidôri](#), qui propose + de 30 références de produits japonais aromatisés au yuzu, dévoile une sélection de spécialités traditionnelles (thés, râmen, jus, graines...) qui vont enchanter toutes les papilles.**

*Nishikidôri*  
— Epicerie fine japonaise —



# UNE SÉLECTION DE PÉPITES GUSTATIVES POUR METTRE DE L'ÉVASION SUR TOUTES LES TABLES

**La Gelée et la Purée de Yuzu ; pour déguster du saumon fumé, du foie gras ou un magret de canard**



## Gelée artisanale de Yuzu

Cette gelée est élaborée m partir du jus des meilleurs yuzus de la Préfecture d'Ehimé, cueillis manuellement m parfaite maturité.

Le jus, agrémenté de sucre et de pectine naturelle, est cuit au chaudron artisanal, par petite quantité. D'aspect opaque, cette gelée surprend par sa vivacité, sa fraîcheur, son acidité vivifiante, sa bouche acidulée.

DÉCOUVRIR



## Purée de Yuzu

Cette purée est élaborée m partir des meilleurs yuzu de la préfecture de Kôchi, cueillis m parfaite maturité. Les fruits frais ont été épépinés manuellement et la cuisson se fait de façon artisanale, dans un chaudron dont la capacité n'excède pas 40 kg.

DÉCOUVRIR



## Jus de Yuzu Bio : pour sublimer tous les desserts

Ce jus est produit par Kagura No Sato, m partir de fruits exclusivement cultivés en agriculture naturelle depuis plus de cinquante ans et certifiée biologique depuis peu.

Il ravira les amateurs de cocktails, les glaciers, les chocolatiers, les pâtisseries (charlotte, curd, sabayons, crèmes pâtisseries...).

DÉCOUVRIR



### **Ramen vegan et son bouillon au Yuzu : pour un repas savoureux et vite préparé**

Ces Râmen aux saveurs traditionnelles sont cuisinées sans aucune protéine animale et sans aucun exhausteur de goût.

Indissociables de la culture culinaire japonaise, ces nouilles servies dans un bouillon sont particulièrement prisées des gourmets de la communauté Nishikidôri : ils lui attribuent la note de 5/5 (basée sur 4 avis)

Pour les préparer, il suffit de faire bouillir 500ml d'eau, d'ajouter et de cuire les râmens pendant 2 minutes. Il ne reste plus qu'à ajouter le contenu du sachet de bouillon, bien mélanger et déguster !

DÉCOUVRIR



### **Thé Matcha au Yuzu : pour une délicieuse pause détente et bien-être**

Le yuzu est un agrume traditionnel du Japon ayant 10.000 utilisations en cuisine et aux effets relaxants. Le fruité du yuzu et sa légère acidité font ressortir toute la légèreté de ce mélange.

La quantité recommandée est de 1 g pour 10 cl de boisson. La mouture est si fine que vous pourrez également diluer ce thé avec de l'eau fraîche ou du lait froid. Si vous ajoutez des glaçons, faites-le uniquement après dilution dans le liquide.

DÉCOUVRIR



### **Sauce salades et grillades au miso blanc et yuzu : pour mettre du peps et de la douceur dans toutes les recettes fraîcheur**

Un Best-seller Nishikidôri !

On utilise cette sauce salade au yuzu pour relever toutes vos salades composées, salades de coquillages, carpaccios de Saint-Jacques, avocats, blancs de poulets grillés, tartares de crabe, de langoustine, de crevette, de saumon, de thon, de légumes, voire de viandes rouges ou de veau.

DÉCOUVRIR

# NISHIKIDÔRI, L'ÉPICERIE FINE JAPONAISE À PORTÉE DE CLIC

Nishikidôri est une invitation à découvrir la crème de la crème des produits nippons... exactement comme au Japon ! Avec plus de **30 références de produits au yuzu**, l'épicerie fine est une référence pour explorer les subtilités de cet agrume.

Chacun peut enfin vivre une authentique expérience culinaire japonaise à la maison, ou sur les plus belles tables de France et d'Europe. L'idée est de donner accès aux meilleures adresses, celles des artisans et des petits producteurs, habituellement connues seulement de quelques happy few.

Pionnière de l'importation du Yuzu frais en Europe, Nishikidôri continue de se distinguer en offrant chaque année une sélection exclusive de ce fruit rare et prisé, avec la possibilité de passer des précommandes pour une livraison en novembre.

Le secret de Nishikidôri ? Sélectionner avec le plus grand soin, directement sur place, des passionnés qui sont de véritables gardiens des traditions. Ils appliquent 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.



*Grâce à notre équipe dédiée de 10 personnes au Japon et 20 en France, nous nous engageons à offrir excellence et authenticité à travers chaque produit proposé.*



# LES (GRANDS) PETITS PLUS

1

## Traçabilité et qualité assurée

Des tests très stricts sont notamment réalisés m la fois au Japon et en France pour valider la conformité des produits m toutes les normes de sécurité alimentaire et garantir leur fraîcheur.

2

## Exclusivité et Innovation

Nishikidôri déniche des produits qui sont 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 livre de grandes tables gastronomiques m travers le monde, convaincues par la haute qualité de ses produits.



4

## Relations artisanales privilégiées

La proximité de Nishikidôri avec les artisans et les fournisseurs permet d'offrir une qualité exceptionnelle et une authenticité sans compromis.

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 m tous, tout en assurant une expérience client irréprochable.



## À PROPOS D'OLIVIER DERENNE, FONDATEUR ET PDG DE NISHIKIDÔRI

Olivier Derenne débute sa carrière en exportant la gastronomie française vers le Japon, ce qui lui permet de fréquenter de nombreux chefs m travers l'archipel nippon et de découvrir les produits locaux d'exception.

En 2008, c'est le déclic : pour démocratiser l'accès aux spécialités traditionnelles, il fonde Nishikidôri et importe en Europe le meilleur des produits japonais, en s'associant avec des artisans fidèles aux méthodes ancestrales.

Fervent épcurien, passionné de gastronomie, globe-trotteur philanthrope depuis des années et avide de nouveautés, Olivier s'emploie m faire découvrir chaque jour des produits d'une qualité exceptionnelle, précurseurs de nouvelles tendances.

Nishikidôri ambitionne en effet de contribuer m intégrer les saveurs japonaises dans les recettes traditionnelles européennes pour les sublimer. Avec, toujours, le respect de l'authenticité des produits, de la traçabilité et de la sécurité alimentaire.



***Je consacre plus de 180 jours par an à ceÈÈe quÈÈe de nouvelles pépiÈÈes ! Les 2/3 de ce Èemps sonÈ consacrés au Japon, où je côÈoie personnellemenÈ arÈisans eÈ producÈeurs a fi de garanÈir une qualiÈÈe eÈ une ÈraçabiliÈÈe sans faille.***

Nishikidôri  
Epicerie fine japonaise

Pour en savoir plus

Site web

