



SUSHISHOP

旨み

U M A M I

Dossier de presse

04

Umami

12

Maki
Shiitake

06

Umami
Box

14

Maki Daurade
Miso Cacao

08

Sushi Thon
Foie Gras

16

Spring Daurade
Basilimon

10

Tulip
Saumon

18

California Poulet
Chipotle

旨み
Umami

Umami

Pendant longtemps, notre palette gustative se limitait à quatre saveurs fondamentales : l'acide, le salé, l'amer et le sucré.

Ce n'est qu'au XX^e siècle que l'Umami a été identifié au Japon comme la «cinquième saveur». Le terme, qui signifie littéralement «goût savoureux» en japonais, a depuis dépassé ses origines traditionnelles. On le retrouve aujourd'hui dans de nombreux aliments du quotidien tels que les fromages affinés, les champignons ou encore la sauce soja. Cette saveur profonde et réconfortante enrichit notre expérience culinaire en ajoutant une dimension savoureuse et unique à chaque bouchée.



旨み
Umami

Umami Box

L'Umami box est une invitation à embarquer sur un voyage gastronomique. Découvrez avec nous les cinq saveurs fondamentales à travers ces créations spéciales, qui mettent chacune en lumière un profil gustatif distinct avec des associations d'ingrédients audacieuses. Et une 6^{ème} recette spéciale, l'épicée, qui promet encore plus de gourmandise !

2 Sushi Thon Foie Gras

2 Tulip Saumon

3 Maki Shiitake

3 Maki Daurade Miso Cacao

6 California Poulet Chipotle

6 Spring Daurade Basilimon

22 PIÈCES

26,90€*



旨み
Umami

SUCRÉ

Sushi Thon Foie Gras

Ce sushi élégant allie le fondant du thon à l'onctuosité du foie gras snacké. La sauce teriyaki caramélisée enveloppe le tout d'une douceur sucrée irrésistible, tandis que le sésame grillé apporte une touche croquante.

Thon, foie gras snacké,
sauce teriyaki, sésame

2 PIÈCES

6,20€*



旨み
Umami

SALÉ

Tulip Saumon

Une véritable ode aux saveurs salées. Le tartare de saumon, assaisonné d'une sauce soja et rehaussé d'huile de sésame grillée, dévoile une richesse vibrante. Le concombre croquant et les œufs de truite iodés prolongent cette symphonie de saveurs marines.

Tartare de saumon, sauce soja salée et huile de sésame,
concombre, œufs de truite, ciboulette

2 PIÈCES

6,20€*





旨み
Umami

UMAMI

Maki Shiitake

Les shiitakes confits offrent des arômes boisés et profonds, enrichis par la vivacité du gingembre mariné. La mayonnaise teriyaki onctueuse équilibre parfaitement l'ensemble, tandis que le riz grillé soufflé ajoute un croquant délicat, offrant une harmonie parfaite. Une bouchée qui célèbre l'essence même de cette saveur unique.

Champignons shiitakes confits, gingembre mariné,
mayonnaise teriyaki, riz grillé soufflé

6 PIÈCES

5,90€*



旨み
Umami

AMER

Maki Daurade Miso Cacao

Ce maki transforme l'amertume en une expérience raffinée.

Le grué de cacao, avec son croquant intense et complexe, se marie à la fraîcheur subtile du tartare de daurade. La douceur de la mayonnaise au miso blanc équilibre le tout, tandis que la sauce soja salée ajoute une profondeur savoureuse. Une création audacieuse qui sublime la noblesse de l'amertume.

Tartare de daurade, mayonnaise miso blanc,
grué de cacao, ciboulette, sauce soja salée

6 PIÈCES

6,80€*



旨み
Umami

ACIDE

Spring Daurade Basilimon

Laissez-vous envoûter par la fraîcheur éclatante de ce spring roll.

La mayonnaise et le gel au citron ainsi que la pomme verte croquante apportent à la daurade une acidité lumineuse.

Le basilic et le shiso cress ajoutent une touche herbacée et vibrante à cette création rafraichissante et équilibrée.

Daurade, pomme verte, laitue, basilic,
mayonnaise citron vert, gel citron, shiso cress vert

6 PIÈCES

7,50€*



旨み
Umami

ÉPICÉ

California Poulet Chipotle

Ce california réchauffe les papilles avec une pointe d'épice délicatement maîtrisée. La mayonnaise au tabasco chipotle subtilement relevée sublime le poulet et l'avocat, tandis que le paprika fumé déploie une chaleur enveloppante. Chaque bouchée invite à découvrir une palette riche et audacieuse de saveurs fumées et épicées.

Poulet, avocat, mayonnaise tabasco chipotle,
paprika fumé, chipotle fumé

6 PIÈCES

6,90€*





SUSHISHOP

À RETROUVER DANS NOS RESTAURANTS À PARTIR DU 18 MARS 2025.

SUSHI SHOP

Fondée en 1998 par deux entrepreneurs français, l'enseigne s'est lancée dans le développement de la franchise en 2006, des corners en grande distribution en 2016 et du travail retail en 2017. Fin 2023, la marque compte un peu moins de 200 points de vente, en France principalement et à l'international (Royaume-Uni, Belgique, Luxembourg, Suisse, Espagne, Emirats Arabes Unis, Arabie Saoudite), avec 45 unités. Sushi Shop fait partie depuis fin 2018 du groupe Amrest, groupe majeur de la restauration en Europe. On retrouve dans toutes les boutiques une large gamme de sushi d'inspiration japonaise et californienne : sushi, maki, california, spring, sashimi, tartares, etc... En quête permanente de créativité et d'innovation produits, la marque s'est notamment fait connaître à travers ses différentes collaborations avec des chefs reconnus tels que Cyril Lignac (2011), Jean-François Piège (2012), Thierry Marx (2013), Joël Robuchon (2014), Kei Kobayashi (2017), Anne-Sophie Pic (2018), Mauro Colagreco (2019), Grégory Marchand (2020), Paul Pairet (2021), Mory Sacko (2023) et Albert Adrià (2024).

Dans le même temps, Sushi Shop a toujours fait preuve de créativité artistique par le biais de partenariats avec des artistes renommés (Kenzo, Lenny Kravitz, Kate Moss, Craig & Karl, Monsieur Madame, Scott Campbell, Nasty Jayone, Ed Broner) et de jeunes designers, marques ou illustrateurs prometteurs (Fernando Togni, Chris Labrooy, Tyrsa, Papermint, Maison Sarah Lavoine, Sturia, Jean André, Ba&sh, Tetris™, M' Brainwash, Le chocolat des Français, Docteur Paper, Nanoblock™, The Blind, Smiley®, Stranger Things, Lili Scratchy, Pierre Brault, PAC-MAN, Florence Blanchard.

POUR VOTRE SANTÉ, PRATIQUEZ UNE ACTIVITÉ PHYSIQUE RÉGULIÈRE. WWW.MANGERBOUGER.FR