

LES RAMEN

BY SUSHI SHOP



COMMUNIQUÉ DE PRESSE

AVRIL 2023



POUR SES 25 ANS, SUSHI SHOP RÉINTERPRÈTE LES RAMEN

À cette occasion, nos chefs ont revisité un classique de la gastronomie japonaise qui fait aujourd'hui sa grande entrée au sein de notre carte et rejoint les curry japonais et les yakisoba : les Ramen.

À LA DÉCOUVERTE DES RAMEN BY SUSHI SHOP

Avec la recherche de goûts uniques et savoureux comme marqueur fort de la marque, nos chefs sont repartis de la recette traditionnelle et y ont apporté leur touche personnelle qui fait toute la différence.

On vous laisse découvrir !

- Un bouillon dans lequel le mélange d'épices apporte puissance et fraîcheur.
- Des nouilles de blé traditionnelles.
- Un œuf ajitsuke, confit et mariné dans une sauce sucré salé, à la saveur umami.
- Un mélange de légumes composé de poireaux émincés et relevés à la sauce sriracha, des pousses de bambou, et quelques brins de ciboulette.

LE SAVIEZ-VOUS ?

Les ramen sont un plat traditionnel de la gastronomie japonaise, à base de nouilles de blé plongées dans un bouillon savoureux.

AU MENU, POULET OU CANARD... FAÇON SUSHI SHOP !

Fondez pour la recette de votre choix :
Version traditionnelle au poulet
ou plus audacieuse au canard.



RAMEN AU POULET

15.50€*

Nouilles de blé, bouillon de légumes, poulet, œuf ajitsuke, poireaux émincés et marinés à la sauce sriracha, pousses de bambou, ciboulette thaï

RAMEN AU CANARD

15.90€*

Nouilles de blé, bouillon de légumes, canard, œuf ajitsuke, poireaux émincés et marinés à la sauce sriracha, pousses de bambou, ciboulette thaï

L'ŒUF AJITSUKE, QU'EST-CE QUE C'EST ?

C'est un œuf mollet mariné dans une sauce soja avec du sucre, ce qui lui donne cette couleur marron glacée typique.

À RETROUVER EN SHOP, SUR SUSHISHOP.FR ET SUR
NOTRE APPLICATION MOBILE À PARTIR D'AVRIL 2023.

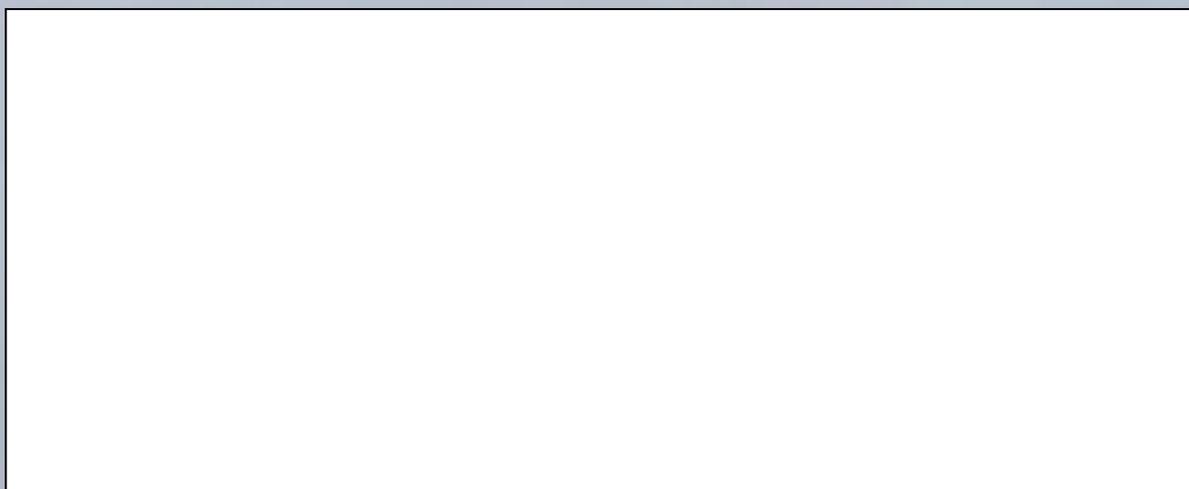
À PROPOS DE SUSHI SHOP

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 Travel Retail en 2017. Début 2022, la marque compte plus de 150 points de vente en France, plus de 50 à l'international, et est présente dans 10 pays (France, Royaume-Uni, Belgique, Luxembourg, Suisse, Italie, Espagne, Emirats Arabes Unis...). Sushi Shop fait partie depuis fin 2018 du groupe AmRest, groupe majeur de la restauration en Europe.

On retrouve dans toutes ses 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) et Mory Sako (2023).

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, So Me, Docteur Paper) et de jeunes designers, marques ou illustrateurs prometteurs (Fernando Togni, Chris Labrooy, Tyrsa, PaperMint, Maison Sarah Lavoine, Sturia, Jean André, ba&sh, Tetris™, Mr Brainwash, Le Chocolat des Français, Polaroid, nanoblock™, The Blind, Smiley®...).



PRESSROOM SUSHI SHOP
WWW.PRESSROOM.SUSHISHOP.FR