

Nishikidôri, les belles saveurs japonaises se mettent en coffrets.



Pour cette fin d'année 2021, une année si particulière, le temps est venu de faire plaisir à ses proches et également de se faire plaisir. **Nishikidôri** et ses nouveaux coffrets, offrant les plus belles saveurs japonaises, sont les parfaits ambassadeurs d'un temps retrouvé, entre préparation de savoureux maki, dégustation de thés d'exception ou partage d'un saké à l'heure de l'apéritif. Cette collection est en édition limitée et dans chaque coffret le nouveau Tote Bag aux couleurs de Nishikidôri est offert.

Dans le coffret **Yuzu Addict**, on découvre le yuzu, cet agrume emblématique du Japon, sous toutes ses formes. Apprécié dans le monde entier pour sa fraîcheur et son arôme, le yuzu

est utilisé en cuisine pour de multiples préparations. Dans ce coffret, on découvre une purée de yuzu, un Ponzu au yuzu, des graines de sésame aromatisées au yuzu, un jus de yuzu, un thé matcha au yuzu et des sômen au yuzu.

Dans le coffret le meilleur du **Thé Japonais**, les amateurs de thés d'exception trouvent leur bonheur avec un sachet de thé Hôjicha bio, du thé Sencha bio en sachets, un sachet de thé Matcha Fuji bio, des sachets à infuser le thé, 2 jolies boîtes à thé en métal recouvertes de papier traditionnel japonais, équipées d'un double couvercle pour une parfaite conservation du thé.



Le coffret **Fraîcheur d'agrumes** vous transporte au coeur de la gastronomie japonaise pour des accords aussi bien sucrés que salés avec un assortiment des plus beaux agrumes japonais sous toutes leurs formes, purée de yuzu, jus de Mikan, purée de Sudachi, ponzu 5 agrumes, écorce d'Iyokan et graines de sésame aromatisées au yuzu.



Avec le coffret Sauces **Soja Kamebishi Ya**, on s'offre le meilleur de la sauce soja, emblématique de la cuisine japonaise pour les amateurs de saveurs nippones. Le coffret comprend 3 sauces soja de la Maison Kamebishi, 2 ans, 3 ans et 5 ans d'âge, toutes confectionnées à partir de moromi millésimés. Ces sauces soja grand cru sont exceptionnelles, aux arômes complexes, au parfum puissant et à la texture veloutée.



Dans l'élégant coffret **Maki Lover**, on a le kit complet pour concocter de fameux maki avec du riz Koshihikari de Toyama, des algues nori en feuilles, du vinaigre de riz, une sauce soja shoyu Kamebishi 2 ans d'âge, une pâte de véritable Hon'Wasabi, des graines de sésame, un moule à maki.



Pour un délicieux accord douceurs/saké, on craque pour le coffret **Dessert Saké**. Un coffret inédit pour découvrir le saké tout en douceur avec le saké Gozenshu 1859, sa bouche perlante et ses notes de noix, de poire et de banane, du sucre affiné de fleurs de palmier, de la poudre de vanille Bourbon de Madagascar et des feuilles de combava moulues, de quoi confectionner les plus beaux desserts.

**A retrouver en exclusivité
sur www.nishikidori.com
Service Client : +33 (0)2 40 83 33 99**