Sélection Nishikidôri

CAN CANOLA

Ibiza 2026

PRÉSENTATION

Can Canola est le distributeur exclusif des produits Nishikidôri à Ibiza.

On a choisi Nishikidôri pour les mêmes raisons qu'on choisit un bon fromager : la connaissance du produit, l'honnêteté sur l'origine, et la conviction que les détails font tout.

Ce catalogue présente notre sélection pour Ibiza.
Une fraction de l'offre, choisie pour sa pertinence en restauration et hôtellerie haut de gamme.

Pour l'intégralité des références, demandez-nous le catalogue complet.







Qu’est ce que Nishikidôri ?

Fondée à Paris par Olivier Derenne, Nishikidôri est le fruit de plus de quinze ans de sourcing direct au Japon, préfecture par préfecture, artisan par artisan.

Aujourd'hui référencée dans les plus grandes tables gastronomiques d'Europe, la maison propose une sélection de produits d'exception, pour la plupart introuvables en dehors du Japon, des sauces soja affinées pendant des décennies aux condiments de terroir les plus rares.

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.

RIZ & NOUILLES



Riz

Une gamme de riz soigneusement choisie, Bio ou cultivé sans pesticides ou en agriculture raisonnée, au Japon.

- Riz japonais
- Riz grands crus
- Riz de Niigata
- Riz pour Sushi, Maki & Onigiri
- Riz dérivés
- Riz gluants



Nouilles

Des soba au sarrasin aux udon de blé, les nouilles japonaises offrent une diversité de textures et d'usages que la cuisine européenne exploite encore peu. En bouillon, froides, ou en garniture, elles suivent les saisons et les régions. Nishikidôri sélectionne des productions artisanales, issues de fabricants qui travaillent les mêmes recettes depuis des générations.

- Soba
- Somen faits à la main
- Udon faits à la main



ALGUES & MISO

Algues

Les algues occupent une place centrale dans la cuisine japonaise. Kombu, wakame, nori : chaque variété a ses propriétés et ses usages, du bouillon dashi à la cuisson en papillote, en passant par les salades et les assaisonnements. Nishikidôri sélectionne des algues séchées issues de zones de récolte préservées, aux saveurs marines franches et concentrées.

- Nori
- Kombu grands crus
- Kombu poudre-oboro-tororo
- Kombu pour kombujime
- Kombu à poêler
- Salade d'algues
- Raisin de mer Umibudo
- Wakame





Miso

Le miso est l'un des ingrédients les plus polyvalents de la cuisine japonaise. Rehausseur de goût, agent de marinade, base de bouillon ou élément de sauce, il apporte profondeur et complexité sans écraser les autres saveurs. En cuisine, il caramélise, il lie, il protège le moelleux des protéines. Nishikidôri propose une sélection de misos artisanaux, aux profils gustatifs très différents selon la durée de fermentation et les céréales utilisées.

- Miso blancs
- Miso aromatosés
- Miso rouges & Hacho
- Miso de campagne
- Miso pour mariner saumon & oeuf
- Miso Bio
- Soupe Miso
- Miso en poudre ou flocons
- Préparations Ochazuke



DASHIS

Le dashi est le bouillon fondateur de la cuisine japonaise, celui sur lequel reposent sauces, mijotés, soupes et assaisonnements.
Sa force est dans sa discrétion : il apporte une profondeur umami immédiate sans s'imposer.
La sélection propose plusieurs formes, concentré, poudre, ou ingrédients bruts pour une préparation maison, afin de s'adapter aux contraintes et aux exigences de chaque cuisine professionnelle.

- Dashis liquides
- Dashis en poudre
- Dashis à infuser
- Katsuobushi





SAUCES JAPONAISES



Sauces Soja

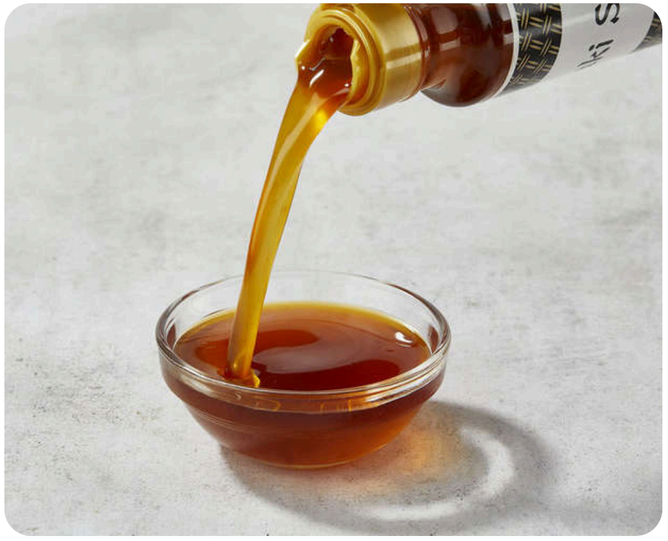
La sauce soja est l'un des condiments les plus complexes et les plus mal connus de la cuisine japonaise. Derrière une apparente uniformité se cachent des profils très différents : légère ou foncée, fermentée quelques mois ou plusieurs années, de blé ou sans gluten. Chaque variété a ses usages, de la marinade à la finition, du bouillon à la vinaigrette. Une catégorie à explorer avec curiosité.

- Sauces soja blanches
- Sauces soja Tamari
- Sauces soja Shoyu grands crus
- Sauces soja Shoyu bio
- Sauces soja Shoyu double fermentation
- Sauces soja Shoyu salées, peu salée
- Sauces soja Shoyu sucrées
- Sauces soja Shoyu fumées
- Sauces soja Shoyu lyophilisées

Sauces Viandes

Les sauces japonaises pour viandes sont construites sur des équilibres que la cuisine occidentale travaille rarement : umami profond, acidité maîtrisée, sucrosité discrète. En marinade, en laquage ou en accompagnement, elles transforment une pièce simple en quelque chose de beaucoup plus intéressant.

- Sauces Barbecue
- Sauces Tataki
- Sauces Tonkatsu
- Sauces Yakitori
- Sauces Worcester Japonaise
- Sauces Teriyaki





Sauces Ponzu

La ponzu est l'une des grandes sauces de la cuisine japonaise : agrumes, vinaigre, soja, dashi. Acidulée et umami à la fois, elle fonctionne aussi bien en assaisonnement qu'en sauce de trempage, sur un poisson cru, une viande grillée ou des légumes. Polyvalente et immédiatement identifiable, elle a largement sa place dans une cuisine gastronomique européenne.

- Sauces Ponzu Tamari au Yuzu
- Sauces Ponzu Pon de Dore à la Ciboule
- Sauces Ponzu Koji
- Sauces Ponzu Premium
- Sauces Ponzu Spicy
- Sauces Ponzu Vegan
- Sauces Ponzu Konkitsu 4 agrumes

SAUCES JAPONAISES

CAN CANOLA

Sauces Salades & Dressing

- Vinaigrette japonaise
- Vinaigrette japonaise au wasabi & yuzu
- Sauce Kakeru de Prunes Umeboshi
- Sauces au miso et à l'ail
- Sauces au sésame
- Sauces miso blanc & yuzu
- Sauce à l'algue Akamoku
- Sauce aux jeunes pousses de bambou Takenoko
- Assaisonnement au Shiso rouge
- Sauce Bannou vegan à la Ciboule de Toyama
- etc...





Sauces Nouilles Sautées & Gyoza

- Sauces Tsuyu concentré pour Somen, Udon & Soba
- Sauces Tsuyu premium pour Somen, Udon & Soba
- Sauces Yakimen
- Sauces Yakisoba
- Sauces Gyoza
- Sauces Shogayaki



ÉPICES, CONDIMENTS & SÉSAMES



Épices japonaises

Les épices japonaises ouvrent un territoire aromatique peu exploré en cuisine occidentale. Du shichimi togarashi au sansho, en passant par les mélanges de type furikake, elles apportent chaleur, acidité ou parfum selon les usages, en finition, en marinade ou intégrées en cours de cuisson.

- Sels grands crus de terroirs
- Sels aromatisés, spéciaux & fumés
- Wasabi
- Shio koji
- Moutarde japonaise
- Curry japonais
- Piments & Mélanges d'épices japonaises
- Plantes spéciales
- Céréales torréfiées
- Assaisonnements en poudre

Condiments

- Ail noir
- Vinaigres
- Vinaigres à Sushi
- Condiments au vinaigre
- Huiles japonaises
- Mirin
- Kosho
- Furikake
- Shiso
- Tsukemono
- Tsukudani





Sésames

Le sésame est l'un des ingrédients les plus polyvalents de la cuisine japonaise, présent du salé au sucré, de l'entrée au dessert. Blanc, noir ou doré, chaque variété a un profil aromatique distinct. Torréfié, il gagne en intensité et en complexité. En huile, en pâte ou en graines, il apporte texture, parfum et profondeur à une large palette de préparations.

- Graines de sésame
- Pâtes de sésame
- Huiles de sésame

FRITURES & PANURE



Le panko et les farines à tempura sont devenus des références en cuisine gastronomique pour une raison simple : ils donnent des fritures plus légères, plus croustillantes et plus stables que leurs équivalents occidentaux. Au-delà de la friture, ces farines ont des usages en panure, en liant et en texture qui méritent d'être explorés.

- Chapelures
- Chapelures Panko
- Tempuras
- Kara-Age
- Fécules Katakuriko de pomme de terre
- Bille de fécule Minjinko
- Fécule d'Arrow-root Hon'kuzu
- Farines de riz
- Farines Joshinko
- Farines à Tempura
- Farines de sarrasin
- Sarrasin torréfié Sobacha
- etc...



FÈVES, FRUITS, THÉS & FLEURS

CAN CANOLA

Haricots, fruits & fèves

Les agrumes japonais, le yuzu en tête, ont conquis les cuisines gastronomiques européennes pour leurs arômes intenses et leur acidité fine, très différente du citron occidental. Fèves, sudachi, kabosu : la palette est large, et chaque variété a ses usages propres, en jus, en zeste, en condiment ou en finition de dessert.

- Haricots azuki & tsubuan
- Haricots blancs & shiro koshian
- Natto
- Poudres d'agrumes
- Yuzus confits
- Kakis séchés
- Umeboshis
- Purées & gelées de Yuzu
- Kinako
- Shiso
- Jus et sirops japonais
- Café
- Sucres





Thés & infusions

- Thés en feuilles
- Thés verts
- Thés matcha
- Thés matcha bio
- Thés noirs
- Pâtes de thé
- Poudres de thé
- Infusions

Fleurs, feuilles, essences & aides culinaires

- Fleurs
- Feuilles
- Pétales alimentaires
- Fumées
- Essences
- Arômes
- Poudre de charbon
- Perles gélifiées
- Oblates



LOGISTIQUE

Les produits Nishikidôri sont des denrées sèches, stockées sur l'île et disponibles toute l'année.
Nous maintenons un stock permanent des références les plus demandées, et travaillons en amont avec chaque client pour anticiper ses besoins et éviter toute rupture.

L'objectif est simple : avoir ce dont vous avez besoin à portée de main, sans que vous ayez à y penser.

Pour les références hors stock, un réapprovisionnement depuis la France est possible en 8 à 10 jours.
Plus tôt nous connaissons vos volumes et vos habitudes, mieux nous pouvons calibrer notre stock en conséquence.

Les commandes se passent par WhatsApp, références et quantités, et font l'objet d'une confirmation le jour même avec délai de livraison estimé. La livraison est assurée une fois par semaine selon un planning prédéfini.





RÉCUPÉRATION DE COMMANDE



Livraison

Livraison directement dans votre établissement par les équipes Can Canola selon un planning prédéfini ensemble.

+34 690 014 250

@can.canola

hello@can-canola.com

can-canola.com

CAN CANOLA

Can Canola

Mercat CLOT MARES
1ª Planta puesto 45-49
Carrer de Bartomeu Vicent Ramon, 28
07820 Sant Antoni de Portmany
Illes Balears, España