



www.japcook.com



Contact Presse



Bureau de Presse Agroalimentaire
Camille Decaux - camille@bureaudepresseagro.com

12, rue Victor Hugo - 35000 Rennes
Tel. 02 99 36 24 07

www.bureaudepresseagro.com
Facebook : [/bureaudepresseagro](https://www.facebook.com/bureaudepresseagro)

COMMUNIQUÉ DE PRESSE
Juin 2015

JAP'COOK, Le goût du Japon

Une nouvelle marque fait son entrée sur le marché des produits exclusivement réservés à la restauration : Jap'Cook. Ce nouvel acteur propose des plats cuisinés surgelés japonais, avec pour particularité une très forte exigence de qualité, qui se reflète dans son nouveau catalogue.

Jap'Cook est avant tout l'histoire de deux passionnés : Véronique Le Bourge (Alain Glon Holding) et Mourad Benamer (fondateur de la chaîne de restauration Eat Sushi).

Après avoir tous deux constaté un fort intérêt en France pour la gastronomie du pays du soleil levant, notamment avec la montée en puissance des restaurants de sushis, et faible présence d'acteurs européens, ils souhaitent proposer avec Jap'Cook, une offre qualitative et authentique de plats japonais.

Le catalogue offre une grande variété de produits réalisés avec des ingrédients de haute qualité, dans le respect de la tradition.

Pour cela, Jap'cook a sélectionné quelques ateliers de production, principalement situés en Europe et en Asie, réputés pour leur sérieux et l'excellence de leur savoir-faire, tout en offrant toutes les garanties en termes de sécurité alimentaire (certifications IFS, BRC et ISO 2001).

Les recettes proposées, classiques pour certaines, plus originales pour d'autres, permettent à chaque professionnel de constituer sa carte : Yakitori, Gyosa, Don, Tataki ou encore bœuf Wagyu sauront séduire les amateurs de cuisine traditionnelle japonaise ou de fusion food. On y retrouve notamment le best seller en Europe : la brochette bœuf fromage, pour la première fois proposée par une marque européenne.

Restaurant Japonais, concept de snacking, ou restaurateur audacieux trouveront avec Jap'Cook une solution qualitative et originale pour faire évoluer leur carte. Les produits sont proposés avec des recommandations de préparation : décongélation, cuisson, suggestions de présentation ... Pour un résultat irréprochable.

Plus que des produits, Jap'Cook offre une véritable expérience culinaire.

