

Ryūjin (dieu dragon)

restaurant japonais

Restaurant **japonais** spécialisé en Ramen. Le restaurant offre un service de traiteur haut de gamme avec **3 boîtes de ramens aux saveurs différentes : porc, boeuf et crevettes.**

Ces boîtes de ramen incluent tous les ingrédients et une fiche recette pour permettre aux clients de manger des **ramens haut de gamme**, comme au restaurant, mais chez eux.

Ces boîtes peuvent être trouvés dans le restaurant directement, sur un présentoir prévu à cet effet, avec d'autres produits japonais, comme une petite épicerie. Elles peuvent aussi être commandées sur leur site internet.

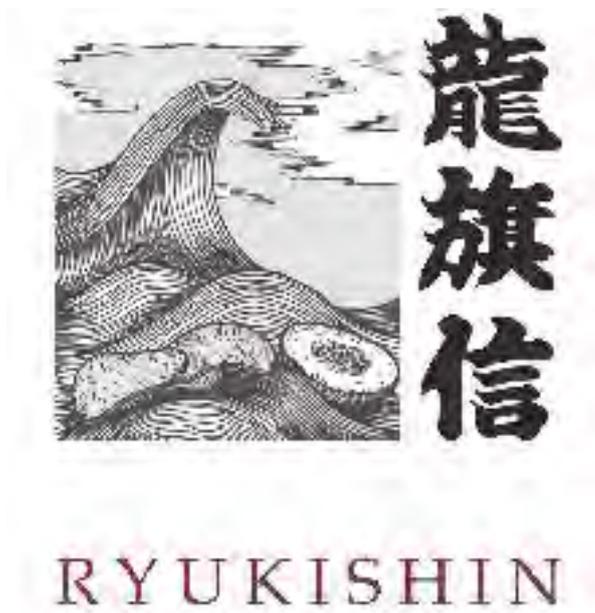
Livrables :

Logo du restaurant

Packaging

Notice à l'intérieur des boîtes avec détails des ingrédients et recettes

Étude de la concurrence



Réflexion - Brainstorming

japon
rouge
soleil levant
montagne
source chaude
manga
tokyo
ninja

ramen
nouilles - fil - pâtes
bol
radis
baguettes
soupe
studio ghibli
manga

CSP+
touristes
amateurs de gastronomie japonaise
amateurs de ramen
clientèle qui cherche la qualité et l'authenticité
attendent de la qualité même en take out
clientèle active et exigeante

japon
nouilles
ramen
restaurant

C'est quoi ?

Pour qui ?

RYŪJIN

Les valeurs ?

authenticité
qualité
respect des produits
service haut de gamme

Nom

«dieu dragon - dieu de la mer»
dragon
mushu
rouge
fantastique
trésor
or
religion
mythologie
ocean
vague
eau
bleu

Comment ?

chef traditionnel
ingrédients de qualité
service haut de gamme
offre traiteur haut de gamme
luxe
sobriété
chic
distinction
gastronomie

Logo Final - Horizontal



RAMEN AUX CREVETTES

木村米斗

ラーメン



1 c.s de sauce soja



1,5 c.s d'huile de sésame



1L de bouillon



1 citron vert

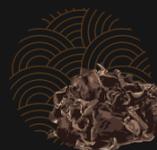
NON-INCLUS



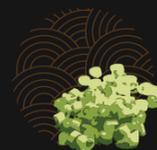
150g de ramen



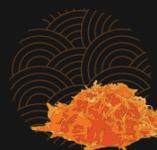
150g de crevettes décortiquées



25g de champignons noirs séchés



25g d'oignon nouveau



25g de carottes rapées



60g de pousses d'épinards



5g de coriandre



10g de graines de sésame grillés



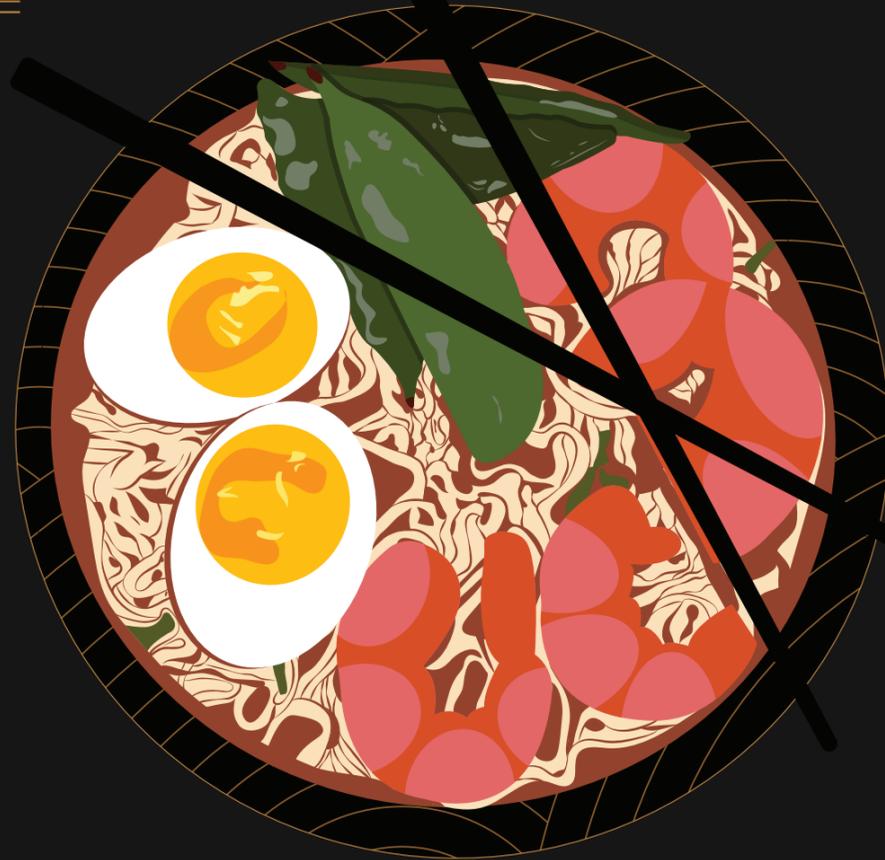
1/2 c.s de poudre de chili



1/2 c.s de gingembre râpé

INCLUS

INGRÉDIENTS



1

Faites ramollir les champignons séchés dans un saladier rempli d'eau.

2

Dans une poêle profonde, faites sauter les crevettes 2 minutes avec l'huile de sésame, le chili en poudre et 1 cuillère à café de jus de citron vert. Retirez les crevettes de la poêle, mettez-les de côté.

3

Dans la poêle, ajoutez les 2 dernières cuillères à soupe d'huile de sésame avec les lamelles de carottes, les rondelles d'oignons nouveaux, les champignons préalablement égoutté et le gingembre et laissez revenir 3 minutes.

4

Ajoutez le bouillon, la sauce soja et une pincée de poivre. Dès ébullition, ajoutez les nouilles et laissez cuire pendant 2 minutes. Ajoutez les pousses d'épinards et continuez la cuisson pendant 1 minute. Ajoutez les crevettes et servez aussitôt avec des quartiers de citron vert et de la coriandre ciselée.

RECETTE

作り方