

## Thuis uit eten: Japanse visgerechten van Hokkai Kitchen op het menu bij Crisp

*Visspecialiteiten van veelgeprezen restaurant Hokkai nu verkrijgbaar voor thuis*

**Kenneren weten de verborgen parel bij de IJmuidense visafslag inmiddels te vinden: het veelgeprezen Japanse visrestaurant Hokkai Kitchen. Op het industrieterrein van het havengebied bereidt chef Kuniyoshi Ohtawara (voorheen chef van het Okura Hotel) verfijnde en authentiek Japanse visspecialiteiten, van versgevangen sashimi uit de Noordzee tot crispy tempura garnalen en fluweelzachte zalm in miso. Vanaf vandaag zijn de signature Hokkai-producten exclusief via het digitale schap van [online supermarkt Crisp](#) verkrijgbaar. Precies op tijd voor Valentijnsdag, want nu kan iedereen die bij het (inmiddels volgeboekte) restaurant achter het net vist, z'n geliefde tóch verrassen met een exclusief Hokkai-diner. Handig besteld via de Crisp-app en met de professionele hulp van de chef. Zo breng je de liefde voor authentieke Japanse smaken naar je eigen keukentafel.**



### De plek waar Japanners hun vis halen

Al jaren geleden schreef culinair recensent Hiske Versprille in De Volkskrant over een klein Japans restaurant dat verscholen ligt op een anoniem bedrijventerrein in IJmuiden: "Aan niemand vertellen hoor, maar hier moet u dus heen." Ze prees het werk van chef Kuni Ohtawara. Hokkai Kitchen is inmiddels een publiek geheim onder liefhebbers van de Japanse keuken. Naast toprestaurant staat Hokkai ook bekend als de partij die vis levert aan de Japanse expat-gemeenschap in Europa. Elke week bestellen duizenden emigranten bij Hokkai de smaak van thuis. Het zijn precies die producten die je vanaf vandaag bij online supermarkt Crisp vindt.

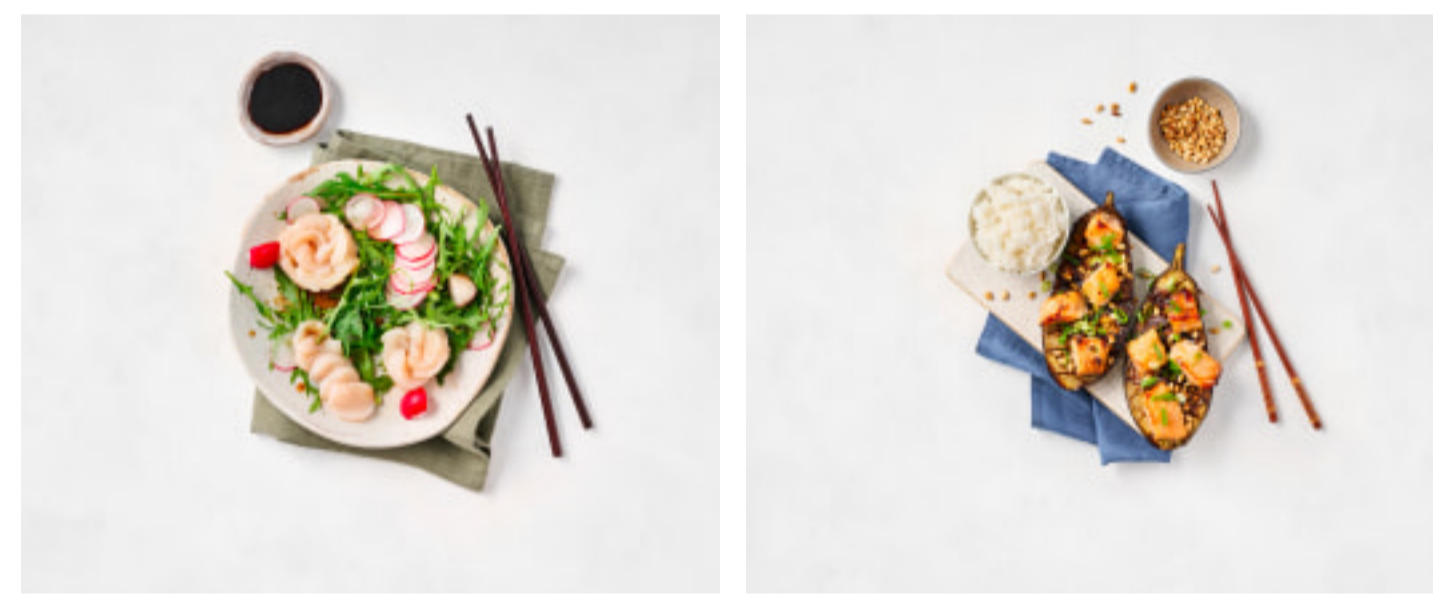
Met de producten van Hokkai proef je de liefde voor de rijke Japanse culinaire traditie, bereid met veelal lokaal gevangen vis uit Europa. [Het Hokkai-assortiment bij Crisp](#) bestaat uit delicatessen die je rechtstreeks in je mandje én zo in je mond stopt. Zoals een rijke selectie aan versgevroren vis, rechtstreeks uit de zee: van visfilets en sashimi, tot kakiage (hartige tempura snacks) en in panko gepaneerde garnalen. En ingelegde, licht gefermenteerde zalm, die je kunt bereiden zonder ook maar iets toe te hoeven voegen.

Een aantal voorproefjes:

- De Hokkai zalm (of makreel) in miso is kraakverse, lichtgegrilde vis met een diepe, umami-rijke smaak. Na 7 minuten garen in de oven is hij klaar om gegeten te worden.
- De Hokkai Sake Teriyaki: een absolute zalmklassieker met een lichtzoete saus, waarmee je in combinatie met verse groenten en rijst een authentiek Japans hoofdgerecht klaarmaakt.
- De Hokkai Aji Sashimi is Nederlands gevangen horsmakreel, dat via shockfreeze zijn pure versheid behoudt. Tip: meng de vis met wat versgeraspte gember, gehakte lente-uitjes en sojasaus en proef de umami in elke hap.
- Hokkai werkte samen met kleinschalige Japanse producenten aan sauzen en andere smaakmakers. De biologische Hokkai Kioke sojasaus wordt gemaakt door een kleinschalig bedrijf dat de saus laat rijpen in houten vaten oftewel 'kiokes'. Rijping in deze kiokes zorgt voor een intensere smaak - heel anders dan industrieel geproduceerde sojasauzen.
- En de Hokkai miso pasta komt uit een negentiende-eeuwse fabriek op het Japanse platteland. Het geheim is vooral de hechte relatie met deze producenten: meerdere keren per jaar bezoekt Hokkai z'n partners om bestaande banden aan te halen en nieuwe verbindingen aan te gaan.

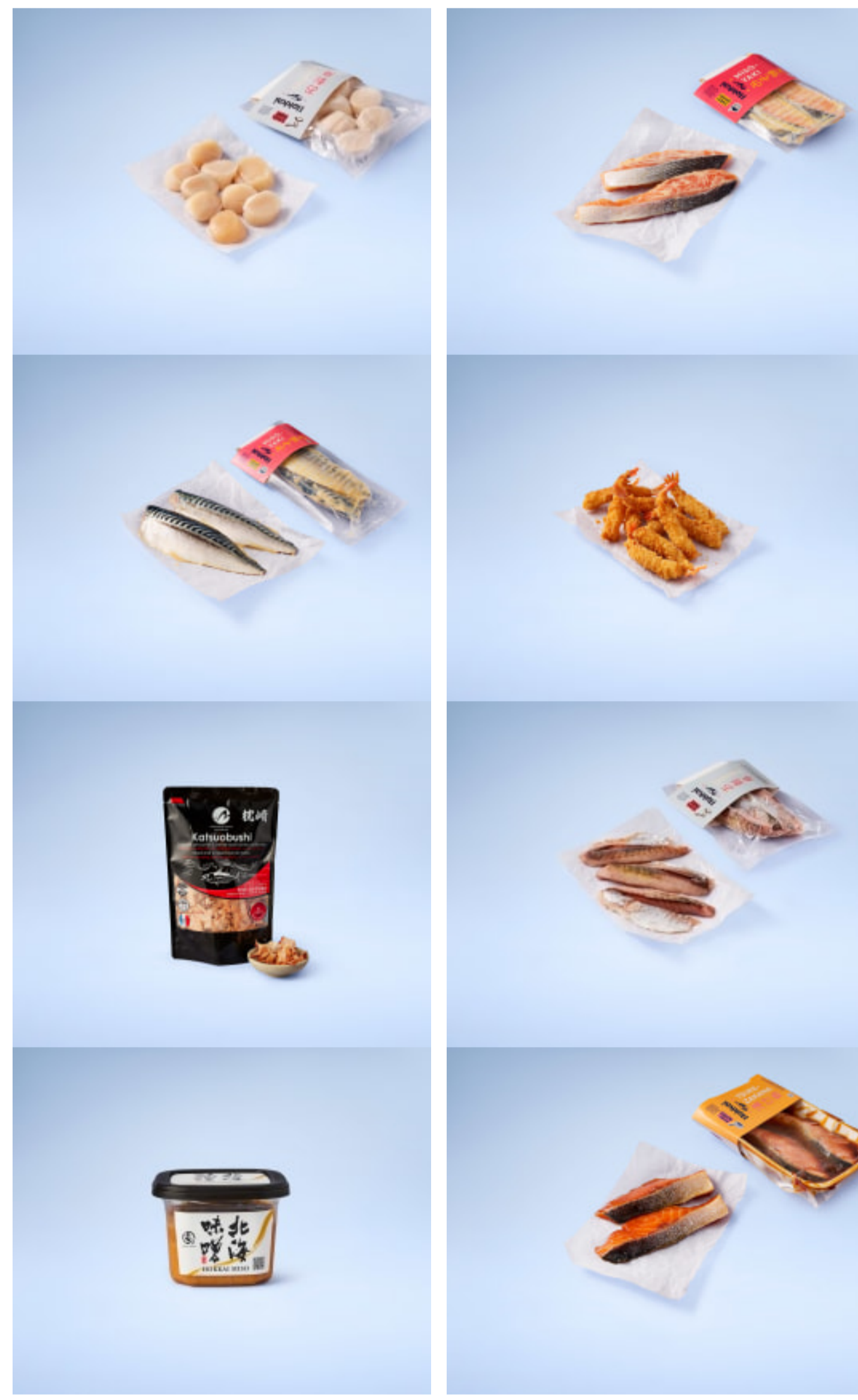
### Valentijnsmenu van de Hokkai restaurantkaart

Naast de Hokkai-producten serveert chef Ohtawara ook een Valentijnsmenu in de Crisp-app. De recepten beloven een culinaire reis door Japan, bereid met verse ingrediënten. Hét Valentijnsgerecht van het Hokkai restaurantmenu is de gegrilde aubergine met miso-zalm, pijnboompitten en rijst. Dit verfijnde gerecht stop je nu via de Crisp-app in je mandje om er thuis van te genieten. Ook deelt chef Ohtawara zijn recept voor sashimi van coquilles, die je nu zelf op een chefwaardige manier kunt bereiden. "De liefde voor de kwaliteit van een ingrediënt proef je terug op het bord," vertelt chef Ohtawara. "Ik enthousiasmeer mensen graag voor de Japanse keuken en maak dat toegankelijk door mijn passie met de gasten aan tafel in het restaurant te delen. Wij hebben echter maar tien tafeltjes bij Hokkai en zijn voor Valentijnsdag al volgeboekt. Met de producten en het menu in de Crisp-app kunnen klanten er nu thuis van genieten."



### Over Hokkai

Op zijn 18e levensjaar reisde Hokkai-eigenaar Marinus Noordenbos naar Japan en werd verliefd op het land en de eetcultuur. Hij leerde er zijn vrouw kennen en werd vishandelaar, waardoor hij zich de Japanse viskeuken eigen maakte en de eigenschappen van de mooiste vette vis ontdekte. Als ambassadeur voor de Japanse keuken en ambacht werd het zijn levenswerk om de Japanse visbereidingen naar Nederland te brengen. Sinds 2014 komen fijnproevers uit heel Nederland naar IJmuiden voor de culinaire finesse van Hokkai Kitchen, onder leiding van chef Kuniyoshi Ohtawara. Van het Japanse ministerie van Landbouw en Visserij in Tokyo verkreeg Hokkai Kitchen een onderscheiding voor het uitdragen van de Japanse eetcultuur in Europa. Een kroon op het werk.



- Hokkai Aji Sashimi van horsmakreel - EUR 11.99
- Hokkai Ebi-Fry Garnalen - EUR 10.99
- Hokkai Hotate sashimi coquilles - EUR 14.99
- Hokkai Kakiage tempura - EUR 11.99
- Hokkai Katsuo-bushi gerookte bonitoflakes - EUR 8.99
- Hokkai Miso op hout gerijpt - EUR 15.99
- Hokkai Saba miso zuke - makreelfilet in miso-marinade - EUR 9.99
- Hokkai Sake Honjozo - EUR 9.99
- Hokkai Sake Saikyo-zuke - zalmfilet in miso-marinade - EUR 11.99
- Hokkai Sake teriyaki - zalmfilet in teriyaki-marinade - EUR 11.99
- Hokkai Sojasaus op hout gerijpt - EUR 15.99

Alle Hokkai-producten zijn via deze link in de Crisp-app te bestellen:

[crisp.nl/app/inspire/6010](https://crisp.nl/app/inspire/6010)

**\*\*\*Noot voor de redactie\*\*\***

Voor vragen, proefverzoekjes of interview-aanvragen kun je terecht bij Vera Möhrlein, bereikbaar via onderstaande contactgegevens. Voor alle product- en receptbeelden klik je op onderstaande link:



[Hokkai.zip](#)  
99.55 MB

Crisp is de supermarkt-app voor knettervers eten. Door onderzoeksbureau GfK werd Crisp zowel in 2022 als in 2023 uitgeroepen tot Beste Online Supermarkt op het gebied van aanbod, service, prijs en kwaliteit (onderzoek onder >35.000 consumenten; Formule Rapport FMCG E-commerce). De service bezorgt in Nederland en Vlaanderen 7 dagen per week boodschappen op een moment wanneer het jou uitkomt. Het assortiment bestaat uit producten van meer dan 900 veelal lokale boeren, makers en Eric Kwekers. Crisp is in november 2018 opgericht door Tom Peeters, Michiel Roodenburg en Eric Klaassen. De missie van Crisp is om eten met betere kwaliteit gemakkelijk bereikbaar te maken voor meer mensen. Crisp werd de afgelopen 3 jaar in de Benelux geprezen op het gebied van service, design en merk, met awards zoals Esprix, ADCN, SPIN en DIA. In 2022 werd Crisp door sectorplatform Emerce bekroond tot Innovatiefste e-Commerce Bedrijf. Voor het derde jaar op rij staat Crisp in de jaarlijkse LinkedIn Top Startups-lijst van bedrijven die snel groeien én in trek zijn bij (jong) talent.

**Vera Möhrlein**  
PR-manager  
[veramohrlein@crisp.nl](mailto:veramohrlein@crisp.nl)  
+31(0)6 45 17 2626

**Crisp**  
Lizzy Ansingstraat 163-4  
1072 RG Amsterdam

[www.crisp.nl](https://www.crisp.nl)

