

# Un negocio auténticamente japonés para el gusto latino

Por: Karmina L. Fonseca  
elcorreo@qns.com

La cocina japonesa se ha vuelto extremadamente popular en los últimos años, especialmente entre el comensal latino.

Establecido en 1972 en Carle Place, Shiro of Japan (Shiro de Japón) fue el primer restaurante tradicional de Sushi y Hibachi en Long Island. “Shiro”, que significa “castillo” en japonés, fue elegida por su simbolismo, además de ser la palabra más representativa de la misión principal del negocio: proporcionar un excepcional servicio y auténtica gastronomía japonesa... un compromiso que el restaurante ha cumplido durante las últimas cuatro décadas.

“Tratamos de mantener la comida lo más auténticamente posible”, dijo Peter Faccibene, uno de los dos propietarios. “La comida es con recetas auténticas que Hiro trajo de Japón”, agregó el empresario sobre su socio Hiro Ishikawa, quien también funge como Chef Ejecutivo.

Ambos tomaron posesión de Shiro of Japan en Carle Place en 2003. Tres años más tarde, Ishikawa y Faccibene decidieron aprovechar su éxito en Long Island y juntos abrieron una segunda sucursal en Shops at Atlas Park, en Glendale, Queens. Asimismo, en octubre de 2013, Shiro of Japan abrió su primer restaurante de comida rápida dentro de uno de los lugares más icónicos de Nueva York: Grand Central Terminal.

“Ahorita nos estamos enfocando en hacer que los tres restaurantes que tenemos sean lo mejor posible”, prosiguió Faccibene, agregando que durante el mes de septiembre, en celebración, estarán regalando un vaso de vino de la casa a los clientes que visiten cualquiera de sus sucursales.

Lo más característico de este restaurante japonés, es que fue el que introdujo la cocina estilo Hibachi en Long Island, una forma artística de cocinar conocida como Teppanyaki, Teppan que significa “plancha de hierro o acero” y Yaki, “comida sofrita”. El restaurante, que se convirtió en una novedad culinaria en la década de los 70, rápidamente fue reconocido por su estilo único de cocina y sus chefs.

“Una gran parte de nuestro negocio es el Hibachi”, expresó Faccibene. “Lo mejor sobre el Hibachi es que trasciende todas las cosas, porque es un lugar donde la gente se reúne para celebrar. Puedes sentar a dos personas en la mesa con otras seis que no se conocen -y para el final de la noche, todos están celebrando la experiencia de cenar juntos; porque el chef está ahí para entretener y cocinar”.

Con Shiro of Japan, Ishikawa continúa su pasión de 30 años de educar a los aspirantes a chef. Esto es especialmente evidente, cuando Ishikawa convierte su cocina en un aula para jóvenes



(Fotos cortesía de Shiro of Japan)

Hiro Ishikawa y Peter Faccibene propietarios de Shiro of Japan.

estudiantes de las escuelas locales. Muchos empleados del restaurante y chefs que se capacitaron y trabajaron con Ishikawa, han pasado a puestos prestigiosos en conocidos restaurantes japoneses como el famoso Nobu de Nueva York y el popular Kodabuki de Long Island.

“La mayoría de nuestro personal ha estado con nosotros por mucho tiempo”, agregó Faccibene. “Tenemos a algunas personas trabajando con nosotros como 30 años que empezaron como ayudantes y han crecido hasta convertirse en Chefs de Hibachi”.

Shiro of Japan también ha desarrollado un importante negocio de catering (servicio a domicilio para eventos y fiestas) y venta al por mayor con servicio regular de comida a más de 30 cafeterías en colegios, comedores corporativos y agencias gubernamentales en el área metropolitana de Nueva York. Shiro of Japan ofrece a sus clientes una gran variedad de platillos de sushi y cocina tradicional japonesa, preparada por chefs en el lugar del evento.

“Estamos haciendo más servicio para fiestas a domicilio”, indicó Faccibene. “(...) para fiestas de cumpleaños o graduación”.

Las creaciones de Ishikawa se han hecho populares en todo el país y son parte de los platillos especiales del restaurante, incluyendo a “Jake” con camarones picados y cangrejo con mayonesa y huevo de pescado, así como el “Black Dragon”, que consiste en “Jake” adentro con aguacate, anguila, tobiko, cebollín y salsa de anguila dulce encima. Ahora,



Hibachi.

Shiro of Japan

el chef también busca agradar el paladar del cliente latino con especialidades como el Sushi Taco.

“Es chistoso, en Long Island no mucho, pero en nuestro negocio de Queens, hay un poco más de influencia latina porque tenemos una población hispana más grande en ese restaurante -y algunos de nuestros platillos de Hibachi, están cocinados con un poco más de

picante”, dijo Faccibene. “En algunos de los platillos de sushi, el chef hace un especial de la semana basado en lo que la gente pide”.

Sin duda, vale la pena probar y experimentar la calidad y autenticidad de la cocina japonesa en Shiro of Japan. “Es un lugar divertido para cenar. Es una cena y un show”, finalizó el empresario.