

3. 出品物について

出品物の展示状況

常温保存が利く出品物

常温保存が利く出品物に関しては、展示エリアの展示カウンターに商品を配置した。



出品物の展示状況



日本茶、抹茶、切干大根、黒にんにく



出品物のパンフレットの展示状況



佃煮、調味料、醤油



海苔、お菓子類、八丁味噌、顆粒スープ



米、味噌汁の素



果汁、調味料、練り梅



刺身わかめ、玄米、穀類、顆粒味噌



酒類

青果等の生鮮品と冷蔵が必要な出品物

出品物をオープン型多段冷蔵ショーケースに配置して展示した。



豆腐、和牛



ショーケース全体写真



こんにゃく麺、黒豆麺



こまち麺、米麺(生パスタ)



豆、ひりょうず、はんぺん、伊予柑



梨、じゃがいも加工食品



長ねぎ、キャベツ



かぶ、京ごぼう、大根

冷凍が必要な出品物

多段冷凍ショーケースに配置して展示した。



冷凍鯖、冷凍押し寿司



冷凍ぶり



冷凍うにるいべ、冷凍いか



こんにゃく大福



生ゆば、玄米大福



モチクリーム

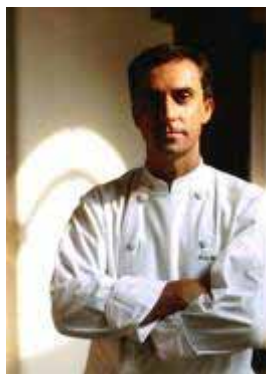
4. 農林水産省作成の広報資材について

広報資材の展示状況

農林水産省作成の各種広報資材を「輸出促進ブース」中央の「試写会エリア」カウンターに設置。来場者が自由に手に取れるようにした。また、農林水産省作成の「The Food of Japan」等の映像素材についても、「試写会エリア」に設置した65インチPDP（プラズマ・ディスプレイ・パネル）においてローテーションにて放映した。



5. 輸出促進ブース応援団シェフ（応援団長）と配布レシピ（英語）



ジョセップ・バラオナ・ビニェス氏 (Josep Barahona Vines)

L'estudi オーナーシェフ

MODERN Catalan SPANISH "Bikini"

<http://r.gnavi.co.jp/b696203>

【経歴】

1966年 スペイン・カタルニア生まれ。

1991年 恵比寿にオープンしたスペイン料理「にんにくや」の料理長として25歳で来日。


1997年 31歳で東京・内幸町に「エス・パティ・デ・バラオナ」をオープン。

2001年 同店を日本で初めてのピンチョス専門店「ピンチョス・ベゴ」に転換。日本にピンチョスブームを起す。

2002年 「小笠原伯爵邸」グランドオープンに際して総料理長に就任。十数品の料理からなるコースはヌオーヴァ・コシーナ（新しいスペイン料理）であると日本国内だけでなくスペインにおいても話題を呼ぶ。

2005年 愛知万博スペインパビリオンの「食」に関する総プロデュースを担当。


2005年 12月、東京・日比谷にオープンした1日1組（6～12名）限定のレストラン「L'estudi（レ・ストゥディ）」のオーナーシェフとなり、「MODERN Catalan SPANISH "Bikini"」などのプロデュースを担当。



Canard with caramel sauce – citrus flavored ponzu soy sauce

Chef's comments

I like to add ponzu sauce to the sauce. The flavor becomes stronger by boiling the sauce thoroughly. It goes well with not only canard meat but also other types of chicken. The combination of canard and orange is common in Europe, and the ponzu sauce adds a unique Japanese flavor.




Ingredients:
serves 4

Ponzu soy sauce seasoned with citrus juice "Tsukiyomi" ...100ml
Canard breast ...250g
Salt ...to taste
Pepper ...to taste
Iyokan Orange (Option)

Directions:


- ① Sprinkle the canard breast with salt and pepper. Place the meat in the frying pan and brown on both sides. Bake it in oven for 7–8 minutes, then take it out and leave it (as it is) for a while. Cut the meat into 2 cm cubes.
- ② Boil the ponzu sauce until it gets 40–50% of the original quantity.
- ③ Place a slice of Iyokan tangor on the canard and skewer them from above. Drizzle the thickened ponzu sauce.



Pintxos with Haccho miso, black garlic and sea urchin

Chef's comments

Since sea urchin is rarely eaten overseas, non-Japanese would find it easy to eat when it is cooked, (rather than to eat it raw). Sea urchin goes very well with soy sauce, thus I'm sure that this dish would instantly enchant even those who have never tried it before. I strongly recommend you eat it raw next time.




Ingredients:
serves 4


Cucumber or Japanese radish ...200g
Haccho miso ...40g
Mayonnaise ...60g
Black garlic ...60g
Anchovy ...30g
Frozen sea urchin ...100g
Soy sauce ...6g
(Adjust the quantity as you like)

Directions:

- ① Cut cucumber / Japanese radish (either is OK) into 2cm cubes.
- ② Mix well Haccho miso and mayonnaise.
- ③ Peel the black garlic and put it and anchovy in the blender to make a paste.
- ④ Defrost the sea urchin and warm it in a bowl in hot water. Put the sea urchin and soy sauce into the blender to make a paste.
- ⑤ Skewer three small cubes of cucumber / Japanese radish. Put the three types of paste into separate dispensers and squeeze them over the skewered cucumber / Japanese radish.



「L'estudi」(Uchisaiwai-cho)
Mr. Josep Barahona Vines
Born in Lleida, Spain
1977. Opened Spanish restaurant "El pati de Barahona" in owner chef.
2001. Changed "El pati de Barahona" to "Pincho Area" the first restaurant in Japan serving "restaurant pincho".
2002. Grand opening chef of "Ginoyers Hachibutsu" in Shinjuku, Tokyo (introduced long "Spanish-Catalan Cuisine").
2003. First chef professional of "Spanish pinchos" at Expo in Aichi.
2004. Opened restaurant "Bikini".
2007. Published Pincho and Japan del. chef in Japan department store.
2008. Grand opening chef of "Bikini" in Osaka. Tokyo introduced Modern Catalan Spanish Cuisine.



MAFF
Ministry of Agriculture,
Forestry and Fisheries
農林水産省

Japanese Food Export Promotion by Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries <http://www.maff.go.jp/ehs/ehs.html>

調理デモンストレーション風景



調理デモンストレーションの解説をするジョセップ・バラオナ・ピニェス氏。来場者も真剣に解説に聞き入る。



八丁味噌と黒にんにく、うにるいべを大根に載せたピンチョス。多くの方々に試食してもらえるように一口サイズに切り分けた。

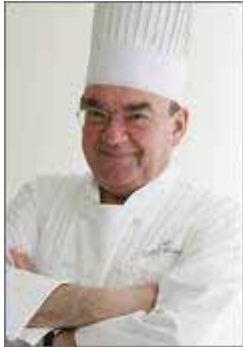


多くの外国人もピニェス氏が日本の食材で作ったスペイン料理を楽しむ。



右は応援団長としてマスコミのインタビューを受ける様子。

5. 輸出促進ブース応援団シェフ（特別ゲスト）と配布レシピ（英語）



ジョエル・ブリュアン (Joel Bruant)

cuisine francaise JJ 総料理長

<http://www.cf-jj.jp/index.html>

1948年 リオンにて生まれる

1972年 Paul Bocuseが日本にレストラン・レンガ屋(銀座)を開店にあたり総料理長として来日

1980年 M. and Mme. Bruantの店、"Joel" (青山) オープン

1985年 Joelの支店 "Le Garcon" (広尾) オープン

1986年 Joel銀座店オープン

2007年 cuisine francaise JJを東京ミッドタウンにオープン、総料理長就任

1993年農事功労者賞Chevalier、1995年Merite National、2000年農事功労者賞Officier

2006年Officier National



Mousse of flatfish, scallops sea urchin wrapped in Chinese cabbage (and) steamed, flavored with yuzu, served with brandied yellowtail, sour orange butter sauce and green tea sauce

A dish with a theme of "Joel's impression of Japan in winter"

Ingredients: serves 4

Flatfish...80g
Scallops...40g
Egg white...10g
Fresh cream...100cc
Yuzu Hanpei (ground fish cake)...130g
Frozen sea urchin...40g
Chinese cabbage...4 pieces
Cold-smoked yellowtail fillet...60g
Potato...60g
Fukaya Welsh onion...a little
Olive oil...a little
Fresh cream...100cc
Powdered green tea...10g
YUZUSUCO...a little
Daidai orange juice...100cc
Fresh cream...30cc
Butter...80g
Honey...a little

Directions:

- 1 Mix A with the food processor to make a fish mousse. Cut Yuzu Hanpei and frozen sea urchin into 1 cm cubes and mix into the mousse. Adjust the seasoning with salt and pepper. Boil the upper two-thirds of the Chinese cabbage (leaf part), wrap B with the leaves) and steam for 10 minutes.
- 2 Cut the lower one-third of the Chinese cabbage (into sticks) and sauté it with butter. Peel and dice potatoes then boil in water. Add diced yellowtail to potatoes 2 minutes before they are completely cooked. Discard the boiling water when the potatoes become soft. Add chopped green onions and roughly mash the potatoes. Adjust the seasoning with olive oil, salt and pepper. Boil the fresh cream until the quantity is half and add powdered green tea and YUZUSUCO. Adjust the seasoning with salt.
- 3 Boil sour orange juice down to a quarter. Melt butter in the juice. Adjust the seasoning with honey, salt and pepper.
- 4 Finally place it on a dish.



「cuisine francaise JJ」(Roppongi)
Mr. Joel Bruant

Born in Lyon, France

1979 Comes to Japan to become the executive chef of Renga-ya opened by three-star restaurant Paul Bocuse.

1979 Mr. and Mrs. Bruant opened Joel in Aoyama.

2003 Awarded with the agricultural merits medal (Chevalier)

2007 Opens cuisine francaise JJ in Tokyo Midtown as a renewed Joel restaurant and serves as its executive chef since then.

Japanese Food Export Promotion by Ministry of Agriculture, Forestry and Fishery <http://www.maff.go.jp/e/aisi/>



MAFF
Ministry of Agriculture,
Forestry and Fisheries
農林水産省



調理デモンストレーション風景



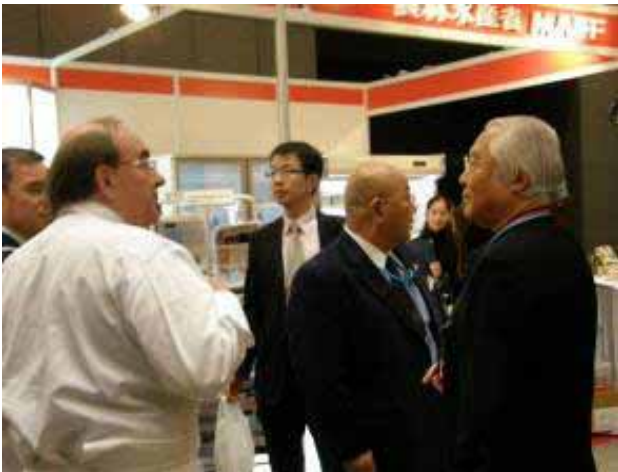
調理デモンストレーションの指揮をとるジョエル・ブリュアン氏。調理デモンストレーションの際は数多くの外国人が訪れた。



調理デモンストレーション終了後も多くのマスコミから取材を受ける。



右は来場者の試食の様子。



服部氏をはじめ多くの著名人や関係者が輸出促進ブースを訪れ、賑わいを見せる。



5 . 輸出促進ブース応援団シェフと配布レシピ (英語)




鳥谷部 拓彰【イタリアン】

Cucina Italiana La Fenice オーナーシェフ

<http://r.gnavi.co.jp/b822800/>

イタリアで4年間修行。内1年半はヴィッサーニで本格イタリア料理を学ぶ。食を通しその国の文化と伝統、未来のあるべき姿を思い悩む日々。常に本物を追求し体に良いスローフード、スローライフを提唱。


•ぐるなびシェフ BEST OF MENU 2008 最優秀賞 受賞



Ground rice pasta with cream sauce of Gorgonzola cheese and miso, flavored with perilla

Chef's comments

I picked the rice noodle which is made from 100% powdered rice is staple food in Japan to cook instead of pasta.
You can enjoy unexpected compatibility of Egoma and Miso ,that is traditional ingredients of Japan and wheaped cream and Gorgonzola piccante, which is both western ingredients.
I think it becomes a good instance that it could get popularity among western people.
The noodle is made of 100% powdered rice with special manufacture process, this pasta's texture is totally different from usual pasta though.
Enjoy this specific sticky feeling (that is called "mochi mochi" in japan) with the new concept for the noodle.





Ingredients:
serves 4

1. Ground rice pasta---100g
2. Fresh cream(38%)---200c
3. Gorgonzola piccante---50g
4. White miso---50g
5. Perilla(june)---30g
6. Parmigiano---20g
7. Salt and pepper---to taste
8. Italian parsley---to taste
9. Extra virgin olive oil---to taste

Directions:



- ① Prepare boiling water for pasta.
- ② Put fresh cream (ingredient 2) in a pan and boil it down lightly over a medium heat (be careful not to let it boil over).
- ③ Put and melt ingredients 3 and 4 in ②.
- ④ Parch perilla (ingredient 5) lightly in a pan.
- ⑤ Add ④ into ③ to prepare the sauce.
- ⑥ Cook ingredient 1 in boiling water for about three minutes.
- ⑦ Put the cooked pasta into a separate pan and dress it lightly with extra olive oil, salt and pepper
- ⑧ Place ⑦ in a dish, pour the sauce (⑤) and sprinkle cheese (ingredient 6) over it.
- ⑨ Garnish the pasta with Italian parsley, drizzle a small quantity of extra olive oil all over. Lightly sprinkle pepper and serve.





「Cucina Italiana la Fenice」(Nihonbashi)
Mr. Hiroaki Toriyabe
Born in Mito-shi, Gunma
September 2004 Becomes the first master chef of the newly established La Fenice in Akihabara, Japan in Tokyo.
March 2005 Becomes the first master chef of the Western-dish section at newly established Hotel Eliseo Tokyo Bay.
December 2006 Independently opened an Italian restaurant Cucina Italiana La Fenice in Nishi-Shinjuku, Tokyo, up to the present date.

Japanese Food Export Promotion by Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries (http://www.maff.go.jp/en/food/)

MAFF
Ministry of Agriculture,
Forestry and Fisheries
農林水産省

調理デモンストレーション風景



鳥谷部氏の調理デモンストレーションの様子。右は、出身地にちなんだ青森の鯖を利用したマリネ。



ブースの周りに集まった来場者の方々は、直接、またはモニターを通して鳥谷部氏の調理デモンストレーションの様子を熱心に見学していた。




レシピの配布等を通して多くの方々へ日本食材の利用法を伝達。 右は、青森産黒にんにくを提供していただいた(有)柏崎青果代表の柏崎氏と鳥谷部氏の調理デモンストレーション終了後の歓談の様子。

5. 輸出促進ブース応援団シェフと配布レシピ（英語）




下村 邦和【和食】
 関内本店 月 総料理長
<http://r.gnavi.co.jp/p200502>

創作和食料理店、「蘇」、「月」の総料理長。料理に関する数々の賞に輝いた経歴を持ち、刺身、サラダ、デザート等をはじめとして幅広い種類のオリジナル料理を提供しているほか、雑誌やテレビなどメディアへの出演有り。



Recipe for Yuki-no-shizuku (snow dew)

Chef's comments
 The salty-sweet beef is wrapped in butter-rich mashed potatoes to enhance the taste. The covering of milk and raw cream sauce adds a creamy touch. The combination of hot and flaky potatoes and a unique mouth feel of Yoshino kuzu starch produce a splendid harmony.



Ingredients:
serves 4

[A]
 Denshaku (Hokkaido) Potato---700g
 Melted butter---70g
 Powdered parsley---1 1/2 tsp
 Salt---1 tsp
 White sesame---1/2 tsp


[B]
 Sliced beef sirloin---100g
 Japanese Sake---3tbs
 Soy sauce---3tbs
 Sugar---2tbs
 Sake---2tbs


[C]
 Milk---400cc
 Fresh cream---100cc
 Water---200cc
 Yoshino kuzu starch---65g
 Sugar---10g
 Salt---1/4 tsp
 White sesame---1/3 tsp

[D]
 Soy sauce---4 tsp
 Melted butter---4 tbsps
 Black Sesame and Cerfeuil---Garnish

Directions:

- ① Steam danshaku potatoes in their skins, peel the skins and mash the potatoes while still hot.
- ② Add seasonings [A] to ① and mix well.
- ③ Slice beef into 5mm wide, blanch it lightly in boiling water and boil in seasonings B over a low heat to reduce and thicken the broth.
- ④ Wrap 1/4 of the beef (③) with 150g of ②.
- ⑤ Mix ingredients [C] and knead it over a heat. When it becomes solid, mix rapidly and kneads for another five minutes over a low heat.
- ⑥ Heat ⑤ in a microwave oven, place in a serving dish and pour ③ all over it.
- ⑦ To finish, pour 1 tbsps butter, 1 tsp soy sauce and a little sesame in that order. Add Cerfeuil for decoration.






Flagship restaurant 「Tsuki」 in Kannai
Mr. Kunikazu Shimomura

2004 Second place and the Best Recipe Award in the National Menu Grand Prix competition sponsored by Nikkei Restaurants
 2004 Gold prize in the Japanese cuisine contest in the National Menu Grand Prix competition sponsored by Nikkei Restaurants
 Awarded grand prize for dishes using unique raw Japanese ingredients manufactured by Mitsui National Co., Ltd.
 Outstanding performance awards for five recipes and the Tetsuko Aoki Award in the dessert recipe contest in the Best of Show
 2004 competition sponsored by Daumier International Inc.
 2007 Grand prize and the Best recipe award in the National Menu Grand Prix competition sponsored by Nikkei Restaurants
 Outstanding performance award and selected among the top three in the Japanese pudding recipe category and the Mitsui
 National award in the Best of Show 2007 competition sponsored by Daumier International Inc. Inceptive award in the 23rd
 Singapore Executive Chef Competition.

Japanese Food Export Promotion by Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries <http://www.maff.go.jp/af/af/af/>



MAFF
 Ministry of Agriculture,
 Forestry and Fisheries
 農林水産省

調理デモンストレーション風景



下村氏の調理デモンストレーションの様子。多くの来場者の方々が下村氏の丁寧な解説に聞き入っていた。



下村氏は、調理デモンストレーションを行ったレシピを来場者が実際に再現できるように丁寧に解説を行った。



調理デモンストレーション終了後、マスコミの取材を受ける下村氏。



6. 制作物 (イベント告知チラシ・アンケート等)

英語

Japanese foodstuff and food culture promotion event

2/9 Mon Open 10:00 Closed 18:00
 10 Tue Open 10:00 Closed 18:00
 11 Wed Open 10:00 Closed 13:00

Try food made in Japan.
 If you would like to sample dishes, please answer the questionnaire on the back.

MAFF Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries 農林水産省

Questionnaire on Japanese food and ingredients
 Please answer the following questions

Gender: Male Female Age: Under 20 21~29 30~39 40~49 50+

Where are you from?
 USA, UK, France, Spain, Italy, Australia, Germany, South Korea, China, Taiwan (Other please specify)

What is your occupation (choose one from below)?
 Restaurant business, Food manufacturer, Follow-up or upstream manufacturer, Import business, Wholesale/Retailing, Other (Student), Incorporated group or government official (Other please specify)

Did you know about or even eat Japanese food or ingredients before participating in this event?
 I know them well or have used them frequently I have interested in them.
 I know very little about them or have rarely used them.

Of the following events (in this booth), which one has most interested you?
 Cooking demonstration Food tasting Display of Japanese ingredients Preview documents and brochures on ingredients
 Other (please specify):

Please choose Japanese food you would like to use or you are interested in:
 Rice Vegetable Fruits Meat (beef, pork or chicken) Seafood
 Dried ingredients (Bean, wakame seaweed, dried shiitake mushroom, kamayo dried strips of the fish of a variety of goods, etc.)
 Seasonings (wasabi (Japanese horseradish), rice vinegar, sweet sake, soy sauce, sake, shichimi (mixture of red cayenne pepper and other spices), Japanese pepper, etc.) Noodles (like noodle, Aram root noodles) Juice Japanese Green Tea Snacks Dishes used as food tasting Other (please specify):

What is your impression on Japanese food? Please choose one from below:
 Taste: Good Average Bad Other (please specify)
 Health aspect: Good Average Bad
 Appearance: Good Average Bad
 Quality: Good Average Bad
 Premium image: Yes Moderately No
 Safety: Very safe Moderately safe Unsafe
 Price: High Average Low

From which of the following source do you get information on Japanese food and ingredients?
 Japanese restaurant Japanese food supermarket Asian supermarket Ordinary retail store (TV)
 Magazine Internet Introduced from professionals Trade show Lecture or training session
 No information source available Other

Thank you very much for your cooperation.

日本語

日本食文化、日本食材、PRイベント開催

2/9 Mon 開場 10:00 終了 18:00
 10 Tue 開場 10:00 終了 18:00
 11 Wed 開場 10:00 終了 13:00

Made in Japan
 お試しあれ。

試食をご希望の方は裏面のアンケートに記入してください。

MAFF Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries 農林水産省

日本食・日本食材についてのアンケート
 下記の該当項目をチェックしてください。

性別: 男 女 年齢: 20以下 21~29 30~39 40~49 50以上

どちらからお誘いいただきましたか?
 アメリカ イギリス フランス スペイン イタリア オーストラリア ドイツ
 韓国 中国 台湾 その他

あなたの職業は以下のうち、どれにあたりますか?
 レストラン業 食品製造業 食料・調理器具製造業 輸入業 卸売業 小売業
 マスコミ 学生 団体職員・公務員 その他

このイベントに参加する前に日本食・日本食材に関して知って(使っていましたか)?
 よく知っている(使っている) 興味はあった ほとんど知らない(使っていない)

このブースの中で下記のうち、何に興味を持ちましたか?
 調理デモンストラーション 試食 日本食材の展示 試写
 食材に関する資料やパンフレット 無い
 その他

使ってみたい(興味のある)日本食をお答えください。
 米 野菜 果物 肉類(牛・豚・鶏) 魚介類 乾物(わかめ、干しいたげ、かんがうす)
 調味料(わさび、味噌、みりん、醤油、酒、七味、山椒等) 麺(米粉類、こんにゃく類) 酒類
 日本茶 お菓子類 試食メニュー 無い
 その他

日本食・日本食材に対するイメージに当てはまるものを下記からお選びください。
 ・味: 良い 普通 悪い その他のイメージ
 ・健康面: 良い 普通 悪い
 ・見た目: 良い 普通 悪い
 ・高貴: 良い 普通 悪い
 ・高級感: ある 普通 ない
 ・安全性: 高い 普通 悪い
 ・価格: 高い 普通 安い

日本食・日本食材に関する情報は何から得ていますか?
 日本食レストラン 日本食スーパー アジア系スーパー 一般小売店 テレビ
 雑誌 インターネット 業者の紹介 展示会 講演会・研修会 情報が無い
 その他

ご協力ありがとうございました。

6. 制作物 (イベント告知チラシ・アンケート等) (フランス語)

A 4 チラシ・アンケート

Animation autour des aliments japonais et de la culture culinaire japonaise

29 Lundi 9 février
Ouverture à 10h et clôture à 18h.

M. Jozeo Barthelemy Weiss
Chef de file de la section cuisine japonaise, Responsable et préparateur de cuisine, chef de cuisine

10 Mardi 10 février
Ouverture à 10h et clôture à 18h.

M. Hiroaki Terayama
Chef de cuisine

11 Mercredi 11 février
Déjeuné

Essayez le Made in Japan!
Pour participer à la dégustation, grille de remplissage questionnaire (voir verso)

MAFF
Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries
農林水産省

Questionnaire sur la cuisine et les produits alimentaires japonais

■ Sexe Masculin Féminin ■ Age Moins de 20 ans 20-29 ans 30-39 ans 40-49 ans 50 ans et plus

■ Où êtes-vous-euse ? États-Unis Angleterre France Espagne Italie Australie Allemagne Corée du Sud Chine Taiwan Autre(s) _____

■ Domaine professionnel Restauration Industrie alimentaire Fabrication de vaisselle, d'ustensiles de cuisine Importateur Commerce de gros Commerce de détail Communication Boutique Employé(e) d'une organisation ou fonctionnaire Autre(s) _____

■ Avant cet événement, quelle connaissance aviez-vous de la nourriture japonaise et des aliments japonais ? Bonne connaissance Simple intérêt Aucune connaissance

■ Parmi les stands listés ci-dessous, quel est celui qui vous intéresse le plus ? Démonstration de cuisine Dégustation Présentation des aliments japonais Préparation de films Documentation et brochures sur les produits alimentaires Aucun Autres _____

■ Quel aliment préférez-vous manger ou vous intéressez le plus ? Riz Légumes Fruits Noodle (boûl, porc, poulet) Fromage et fruits de mer Epave (non (boule d'algues séchées), wakame (algue séchée), hoto-bintoko, kamoye (boule de riz séchée), etc.) Condiments (sauce, vinaigre de riz, mirin, sauce soja, sake, shichimi, saïchi, etc.) Noodle(riz) et nouilles, Arum root nouilles Makis Thé japonais Gâteaux Menu de dégustation Aucun Autres _____

■ Quel est votre jugement sur les aliments japonais ? Goût Bon Moyen Mauvais Autre(s) _____

■ Par quel biais connaissez-vous la nourriture japonaise et les aliments japonais ? Restaurant japonais Magasin d'alimentation japonaise Supermarché asiatique Magasin de détail Télévision Magazine Internet Introduction par un fournisseur Exposition Conférence, séminaire Aucun Autre(s) _____

Merci pour votre collaboration

レシピ4種

Canard caramélisé à la sauce soja ponzu

Maxelline de turbot et Saint-Jacques aux légumes et champignons avec un brandade de bouillie et nouilles, sauce aux agrumes et thal vert.

Nouilles de riz sauce gorgonzola et miso et au parfum d'egonia

Recette de la goutte de neige

MAFF
Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries
農林水産省

6. 制作物（イベント告知チラシ・アンケート等）（スペイン語）

A 4 チラシ・アンケート

Eventos organizados por la difusión de alimentos japoneses y Cultura de la comida japonesa

Asesor principal de los stands japoneses
Sr. Susumu Nakazono Willes
Tel: +34 91 420 42 42
E-mail: susumu@maff.es

29 9 de febrero (lunes)
Apertura: 10:00, Cierre: 18:00
Lugar: Universidad de Zaragoza
Sr. Susumu Nakazono Willes
De: 12:30 a 15:00 De: 4:45 a 15:00
Japón de bienvenida
Talleres de cocina: Miso, de ajo negro y de arroz de mar.
Presentación de caramelos sazonados a la soja y yema; "Tobanako" o la española de pasta de judías negras.

10 10 de febrero (martes)
Apertura: 10:00, Cierre: 18:00
Lugar: Universidad de Zaragoza
Sr. Susumu Nakazono Willes
De: 11:30 a 13:30
Oficina de información
Taller de harina de arroz con crema de Gorgonzola y miso condimentado con hojas de sésamo.
Cena: 18:30 a 21:00
Sr. Susumu Nakazono Willes
De: 12:30 a 13:30
Oficina de información
Taller de arroz de mar con crema de Langostinos, Miso y Sake de mar al vapor con salsa de soja, de salmón de mar con salsa de mostaza y naranja agria en salsa de si verde rosado y
Restaurante Kuroki Hironori Taki
Sr. Susumu Nakazono Willes
De: 15:30 a 16:00
Oficina de información
Taller de miso;

11 11 de febrero (miércoles)
Apertura: 10:00, Cierre: 13:30
Regulación de los productos expuestos

Pruebe "Made in Japan"
¡Hecho en agosto!
Aquellas personas que deseen probar esta degustación, por favor, rellenen la encuesta de la casa invertida de la presente hoja.

Contenido de la Exposición:
Demostración y degustación de cocina utilizando alimentos japoneses.
Exposición y degustación de productos japoneses hechos en agosto: arroz, pan de soja, condimentos, miso, sake, vinagre, salsas, miso, awabi, productos cocidos, etc.
Proyección de la película "The Food of Japan" etc.

MAFF
Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries
農林水産省

Encuesta sobre Comida Japonesa y Alimentos Japoneses

Sexo: Femenino Masculino **Edad:** Menos de 20 años Entre 20 y 29 años Entre 30 y 39 años Entre 40 y 49 años Más de 50 años

Nacionalidad: Estadounidense Inglesa Francesa Española Italiana Alemana Austriaca Alemana Coreana China Japonesa Otra

Disposición: Restaurante Fabricante de comestibles Fabricante de vajillas y utensilios de cocina Importador Comerciante al por mayor Comerciante de venta al por menor Medios de comunicación Estudiante Funcionario Otro

Antes de su participación en este evento, ¿usted conocía/ utilizaba la comida japonesa y los alimentos japoneses?
 Las conocía/ utilizaba mucho Me interesaba Apenas los conocía/ utilizaba

¿Qué es lo que más le ha gustado de los stands?
 Demostración de Cocina Degustación Exposición de alimentos japoneses Presencia Folletos sobre alimentos japoneses Nada Otro

¿Cuáles son los alimentos japoneses que le interesa utilizar?
Carne Verduras Frutas Carne (vaca/cerdo/pollo) Pescados y mariscos Udon/noodles (Nori, Kani, Wakame, Hachi Shitake/Jetas Shitake secas, Kangyo/albata secas, etc.) Condimentos (Miso, Vinagre de arroz, Miso (Sake, Jujos), Salsa de soja, Sake para cocinar) Sake (El condimento de 7 especias), Sashimi/gelatina japonesa, etc. Miso (De Soja de arroz, Ancho de Soja) Sake Té japonés Sake y Jujos Miso degustador Nada Otro

¿Qué impresión tiene sobre la comida japonesa en los siguientes aspectos?
-Sabor: Buena Regular Mala Otras impresiones
-Saludable: Buena Regular Mala
-Apariencia: Buena Regular Mala
-Calidad: Buena Regular Mala
-Elegancia: Buena Regular Regular
-Seguridad: Buena Regular Mala
-Precio: Alto Regular Bajo

¿Cómo obtiene información sobre comida japonesa y alimentos japoneses?
 Restaurantes japoneses Supermercados de alimentos japoneses Supermercados asiáticos Almacenes al por menor Televisión Revistas Internet Recomendaciones a través de comerciantes Exposiciones Conferencias Hay poca información Otro

Muchas gracias por su colaboración

レシピ4種

Pato con salsa de caramelo sazonado a la soja y yema

Ingredientes para 4 personas:
Pato: 1 pieza (aprox. 1.5 kg)
Salsa de soja: 100 ml
Yema de huevo: 2 unidades
Azúcar: 100 g
Miso: 10 g
Ajo negro: 10 g
Vinagre de arroz: 10 ml
Sake: 10 ml
Miso: 10 g
Ajo negro: 10 g
Vinagre de arroz: 10 ml
Sake: 10 ml

Preparación:
1. Preparar el pato: limpiarlo y lavarlo con agua fría. Secarlo con papel absorbente.
2. Preparar la salsa: mezclar la salsa de soja, la yema de huevo, el azúcar, el miso, el ajo negro, el vinagre de arroz y el sake en un recipiente. Batir bien hasta que quede homogéneo.
3. Cocinar el pato: ponerlo en una parrilla o sartén y cocinarlo a fuego medio-alto durante 20 minutos por cada lado, hasta que esté dorado.
4. Servir: cortar el pato en trozos y servirlo con la salsa.

Pulchinos rellenos de mercurio de 1 especie, Vinagre de arroz y Sake con el vapor y arroz de mar con crema de Gorgonzola y miso condimentado con hojas de sésamo

Ingredientes para 4 personas:
Pulchinos: 400 g
Mercurio de 1 especie: 100 g
Vinagre de arroz: 10 ml
Sake: 10 ml
Arroz de mar: 100 g
Crema de Gorgonzola: 100 g
Miso: 10 g
Hojas de sésamo: 10 g

Preparación:
1. Preparar el pulchinos: limpiarlos y lavarlos con agua fría. Secarlos con papel absorbente.
2. Preparar el mercurio: limpiarlo y lavarlo con agua fría. Secarlo con papel absorbente.
3. Preparar el arroz de mar: cocinarlo en agua con sal durante 10 minutos.
4. Preparar la crema de Gorgonzola y miso: mezclar la crema de Gorgonzola, el miso y las hojas de sésamo en un recipiente. Batir bien hasta que quede homogéneo.
5. Cocinar el pulchinos: ponerlos en una parrilla o sartén y cocinarlos a fuego medio-alto durante 10 minutos por cada lado, hasta que estén cocidos.
6. Servir: poner el pulchinos en un plato y servirlos con el arroz de mar y la crema de Gorgonzola y miso condimentado con hojas de sésamo.

Pasta de harina de arroz con crema de Gorgonzola y miso condimentado con hojas de sésamo

Ingredientes para 4 personas:
Harina de arroz: 100 g
Crema de Gorgonzola: 100 g
Miso: 10 g
Hojas de sésamo: 10 g
Arroz: 100 g
Salsa de soja: 10 ml
Vinagre de arroz: 10 ml
Sake: 10 ml

Preparación:
1. Preparar la pasta de harina de arroz: mezclar la harina de arroz con agua y cocinarla durante 10 minutos.
2. Preparar la crema de Gorgonzola y miso: mezclar la crema de Gorgonzola, el miso y las hojas de sésamo en un recipiente. Batir bien hasta que quede homogéneo.
3. Preparar el arroz: cocinarlo en agua con sal durante 10 minutos.
4. Servir: poner la pasta de harina de arroz en un plato y servirlo con la crema de Gorgonzola y miso condimentado con hojas de sésamo y el arroz.

Gotas de Nieve - Receta

Ingredientes para 4 personas:
Arroz: 100 g
Crema de Gorgonzola: 100 g
Miso: 10 g
Hojas de sésamo: 10 g
Arroz: 100 g
Salsa de soja: 10 ml
Vinagre de arroz: 10 ml
Sake: 10 ml

Preparación:
1. Preparar el arroz: cocinarlo en agua con sal durante 10 minutos.
2. Preparar la crema de Gorgonzola y miso: mezclar la crema de Gorgonzola, el miso y las hojas de sésamo en un recipiente. Batir bien hasta que quede homogéneo.
3. Servir: poner el arroz en un plato y servirlo con la crema de Gorgonzola y miso condimentado con hojas de sésamo.

6. 制作物 (イベント告知チラシ・アンケート等) (イタリア語)

A 4 チラシ・アンケート

Creare un evento per promuovere gli ingredienti giapponesi e la cultura dei cibi giapponesi

29 lunedì 9 febbraio
dalle 10:00 alle 16:00
Chef **Keigo Banbana** (Vitis)
18 anni di esperienza giapponese, 10 anni di esperienza italiana. Ha lavorato in ristoranti di lusso e ha lavorato per il governo giapponese e italiano. È un esperto di cucina giapponese e italiana.

10 martedì 10 febbraio
dalle 10:00 alle 16:00
Chef **Yoshiko Tsuboi**
11 anni di esperienza
Pasta di riso, sugo di panna con gorgonzola e riso aromatizzati con egoma.

11 mercoledì 11 febbraio
dalle 10:00 alle 13:00
Ricetta per la degustazione dei prodotti esposti

Provatelo il "Made in Japan"
Se volete provare la degustazione, rispondete al questionario a tempo.

Contenuto di esposizione
Esposizione di vari ingredienti giapponesi in mostra, degustazione.
Esposizione degli alimenti di produzione giapponese, degustazione.
PASTICCI di hacho misu, aglio nero, riccio di mare.
Anatra con salsa di caramello alla salsa di soia.
Sparafanti di fagioli neri ai granelli spagoli.

MAFF
Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries
農林水産省

Questionario sui cibi giapponesi e gli ingredienti giapponesi

Nome _____ **Età** _____
 Maschile Femminile Sotto i 20 20 a 29 30 a 39 40 e 49 50 e 59

Da dove proviene?
 Stati Uniti Inghilterra Francia Spagna Italia Australia Germania Corea del Sud Cina Taiwan Giamaica

Qual è la sua professione?
 Critico, scrittore Cucina alimentare Conducente servizi da cucina o stoviglie Comperatore Esperto Dietista Dietista medio Studente Lavoro associato, funzionario Altro

Ha già conosciuto o provato piatti giapponesi e ingredienti giapponesi prima di partecipare a questo evento?
 Sì conosco bene (i suoi) Come ne ero interessato Non li conosco quasi per nulla (ma li usati)

Nei nostri stand, quale tra le seguenti attività l'hanno interessata di più?
 Dimostrazione della cucina Degustazione Conoscenza degli ingredienti giapponesi Conoscenza di ricette Informazioni e dettagli sugli ingredienti giapponesi Altro

Quale di questi cibi giapponesi vorrebbe provare la più intensamente?
 Onigiri Sashimi Sushi Ramen Miso Mochi Udon Tempura Soba Wagashi Maki Teriyaki Tempura Sashimi Miso Mochi Udon Tempura Soba Wagashi Maki Teriyaki Tempura Sashimi Miso Mochi Udon Tempura Soba Wagashi Maki Teriyaki Tempura Sashimi Miso Mochi Udon Tempura Soba Wagashi Maki Teriyaki Tempura Sashimi Miso Mochi Udon Tempura Soba Wagashi Maki Teriyaki Tempura Sashimi Miso Mochi Udon Tempura Soba Wagashi Maki Teriyaki Tempura Sashimi Miso Mochi Udon Tempura Soba Wagashi Maki Teriyaki Tempura Sashimi Miso Mochi Udon Tempura Soba Wagashi Maki Teriyaki Tempura Sashimi Miso Mochi Udon Tempura Soba Wagashi Maki Teriyaki Tempura Sashimi Miso Mochi Udon Tempura Soba Wagashi Maki Teriyaki Tempura Sashimi Miso Mochi Udon Tempura Soba Wagashi Maki Teriyaki Tempura Sashimi Miso Mochi Udon Tempura Soba Wagashi Maki Teriyaki Tempura Sashimi Miso Mochi Udon Tempura Soba Wagashi Maki Teriyaki Tempura Sashimi Miso Mochi Udon Tempura Soba Wagashi Maki Teriyaki Tempura Sashimi Miso Mochi Udon Tempura Soba Wagashi Maki Teriyaki Tempura Sashimi Miso Mochi Udon Tempura Soba Wagashi Maki Teriyaki Tempura Sashimi Miso Mochi Udon Tempura Soba Wagashi Maki Teriyaki Tempura Sashimi Miso Mochi Udon Tempura Soba Wagashi Maki Teriyaki Tempura Sashimi Miso Mochi Udon Tempura Soba Wagashi Maki Teriyaki Tempura Sashimi Miso Mochi Udon Tempura Soba Wagashi Maki Teriyaki Tempura Sashimi Miso Mochi Udon Tempura Soba Wagashi Maki Teriyaki Tempura Sashimi Miso Mochi Udon Tempura Soba Wagashi Maki Teriyaki Tempura Sashimi Miso Mochi Udon Tempura Soba Wagashi Maki Teriyaki Tempura Sashimi Miso Mochi Udon Tempura Soba Wagashi Maki Teriyaki Tempura Sashimi Miso Mochi Udon Tempura Soba Wagashi Maki Teriyaki Tempura Sashimi Miso Mochi Udon Tempura Soba Wagashi Maki Teriyaki Tempura Sashimi Miso Mochi Udon Tempura Soba Wagashi Maki Teriyaki Tempura Sashimi Miso Mochi Udon Tempura Soba Wagashi Maki Teriyaki Tempura Sashimi Miso Mochi Udon Tempura Soba Wagashi Maki Teriyaki Tempura Sashimi Miso Mochi Udon Tempura Soba Wagashi Maki Teriyaki Tempura Sashimi Miso Mochi Udon Tempura Soba Wagashi Maki Teriyaki Tempura Sashimi Miso Mochi Udon Tempura Soba Wagashi Maki Teriyaki Tempura Sashimi Miso Mochi Udon Tempura Soba Wagashi Maki Teriyaki Tempura Sashimi Miso Mochi Udon Tempura Soba Wagashi Maki Teriyaki Tempura Sashimi Miso Mochi Udon Tempura Soba Wagashi Maki Teriyaki Tempura Sashimi Miso Mochi Udon Tempura Soba Wagashi Maki Teriyaki Tempura Sashimi Miso Mochi Udon Tempura Soba Wagashi Maki Teriyaki Tempura Sashimi Miso Mochi Udon Tempura Soba Wagashi Maki Teriyaki Tempura Sashimi Miso Mochi Udon Tempura Soba Wagashi Maki Teriyaki Tempura Sashimi Miso Mochi Udon Tempura Soba Wagashi Maki Teriyaki Tempura Sashimi Miso Mochi Udon Tempura Soba Wagashi Maki Teriyaki Tempura Sashimi Miso Mochi Udon Tempura Soba Wagashi Maki Teriyaki Tempura Sashimi Miso Mochi Udon Tempura Soba Wagashi Maki Teriyaki Tempura Sashimi Miso Mochi Udon Tempura Soba Wagashi Maki Teriyaki Tempura Sashimi Miso Mochi Udon Tempura Soba Wagashi Maki Teriyaki Tempura Sashimi Miso Mochi Udon Tempura Soba Wagashi Maki Teriyaki Tempura Sashimi Miso Mochi Udon Tempura Soba Wagashi Maki Teriyaki Tempura Sashimi Miso Mochi Udon Tempura Soba Wagashi Maki Teriyaki Tempura Sashimi Miso Mochi Udon Tempura Soba Wagashi Maki Teriyaki Tempura Sashimi Miso Mochi Udon Tempura Soba Wagashi Maki Teriyaki Tempura Sashimi Miso Mochi Udon Tempura Soba Wagashi Maki Teriyaki Tempura Sashimi Miso Mochi Udon Tempura Soba Wagashi Maki Teriyaki Tempura Sashimi Miso Mochi Udon Tempura Soba Wagashi Maki Teriyaki Tempura Sashimi Miso Mochi Udon Tempura Soba Wagashi Maki Teriyaki Tempura Sashimi Miso Mochi Udon Tempura Soba Wagashi Maki Teriyaki Tempura Sashimi Miso Mochi Udon Tempura Soba Wagashi Maki Teriyaki Tempura Sashimi Miso Mochi Udon Tempura Soba Wagashi Maki Teriyaki Tempura Sashimi Miso Mochi Udon Tempura Soba Wagashi Maki Teriyaki Tempura Sashimi Miso Mochi Udon Tempura Soba Wagashi Maki Teriyaki Tempura Sashimi Miso Mochi Udon Tempura Soba Wagashi Maki Teriyaki Tempura Sashimi Miso Mochi Udon Tempura Soba Wagashi Maki Teriyaki Tempura Sashimi Miso Mochi Udon Tempura Soba Wagashi Maki Teriyaki Tempura Sashimi Miso Mochi Udon Tempura Soba Wagashi Maki Teriyaki Tempura Sashimi Miso Mochi Udon Tempura Soba Wagashi Maki Teriyaki Tempura Sashimi Miso Mochi Udon Tempura Soba Wagashi Maki Teriyaki Tempura Sashimi Miso Mochi Udon Tempura Soba Wagashi Maki Teriyaki Tempura Sashimi Miso Mochi Udon Tempura Soba Wagashi Maki Teriyaki Tempura Sashimi Miso Mochi Udon Tempura Soba Wagashi Maki Teriyaki Tempura Sashimi Miso Mochi Udon Tempura Soba Wagashi Maki Teriyaki Tempura Sashimi Miso Mochi Udon Tempura Soba Wagashi Maki Teriyaki Tempura Sashimi Miso Mochi Udon Tempura Soba Wagashi Maki Teriyaki Tempura Sashimi Miso Mochi Udon Tempura Soba Wagashi Maki Teriyaki Tempura Sashimi Miso Mochi Udon Tempura Soba Wagashi Maki Teriyaki Tempura Sashimi Miso Mochi Udon Tempura Soba Wagashi Maki Teriyaki Tempura Sashimi Miso Mochi Udon Tempura Soba Wagashi Maki Teriyaki Tempura Sashimi Miso Mochi Udon Tempura Soba Wagashi Maki Teriyaki Tempura Sashimi Miso Mochi Udon Tempura Soba Wagashi Maki Teriyaki Tempura Sashimi Miso Mochi Udon Tempura Soba Wagashi Maki Teriyaki Tempura Sashimi Miso Mochi Udon Tempura Soba Wagashi Maki Teriyaki Tempura Sashimi Miso Mochi Udon Tempura Soba Wagashi Maki Teriyaki Tempura Sashimi Miso Mochi Udon Tempura Soba Wagashi Maki Teriyaki Tempura Sashimi Miso Mochi Udon Tempura Soba Wagashi Maki Teriyaki Tempura Sashimi Miso Mochi Udon Tempura Soba Wagashi Maki Teriyaki Tempura Sashimi Miso Mochi Udon Tempura Soba Wagashi Maki Teriyaki Tempura Sashimi Miso Mochi Udon Tempura Soba Wagashi Maki Teriyaki Tempura Sashimi Miso Mochi Udon Tempura Soba Wagashi Maki Teriyaki Tempura Sashimi Miso Mochi Udon Tempura Soba Wagashi Maki Teriyaki Tempura Sashimi Miso Mochi Udon Tempura Soba Wagashi Maki Teriyaki Tempura Sashimi Miso Mochi Udon Tempura Soba Wagashi Maki Teriyaki Tempura Sashimi Miso Mochi Udon Tempura Soba Wagashi Maki Teriyaki Tempura Sashimi Miso Mochi Udon Tempura Soba Wagashi Maki Teriyaki Tempura Sashimi Miso Mochi Udon Tempura Soba Wagashi Maki Teriyaki Tempura Sashimi Miso Mochi Udon Tempura Soba Wagashi Maki Teriyaki Tempura Sashimi Miso Mochi Udon Tempura Soba Wagashi Maki Teriyaki Tempura Sashimi Miso Mochi Udon Tempura Soba Wagashi Maki Teriyaki Tempura Sashimi Miso Mochi Udon Tempura Soba Wagashi Maki Teriyaki Tempura Sashimi Miso Mochi Udon Tempura Soba Wagashi Maki Teriyaki Tempura Sashimi Miso Mochi Udon Tempura Soba Wagashi Maki Teriyaki Tempura Sashimi Miso Mochi Udon Tempura Soba Wagashi Maki Teriyaki Tempura Sashimi Miso Mochi Udon Tempura Soba Wagashi Maki Teriyaki Tempura Sashimi Miso Mochi Udon Tempura Soba Wagashi Maki Teriyaki Tempura Sashimi Miso Mochi Udon Tempura Soba Wagashi Maki Teriyaki Tempura Sashimi Miso Mochi Udon Tempura Soba Wagashi Maki Teriyaki Tempura Sashimi Miso Mochi Udon Tempura Soba Wagashi Maki Teriyaki Tempura Sashimi Miso Mochi Udon Tempura Soba Wagashi Maki Teriyaki Tempura Sashimi Miso Mochi Udon Tempura Soba Wagashi Maki Teriyaki Tempura Sashimi Miso Mochi Udon Tempura Soba Wagashi Maki Teriyaki Tempura Sashimi Miso Mochi Udon Tempura Soba Wagashi Maki Teriyaki Tempura Sashimi Miso Mochi Udon Tempura Soba Wagashi Maki Teriyaki Tempura Sashimi Miso Mochi Udon Tempura Soba Wagashi Maki Teriyaki Tempura Sashimi Miso Mochi Udon Tempura Soba Wagashi Maki Teriyaki Tempura Sashimi Miso Mochi Udon Tempura Soba Wagashi Maki Teriyaki Tempura Sashimi Miso Mochi Udon Tempura Soba Wagashi Maki Teriyaki Tempura Sashimi Miso Mochi Udon Tempura Soba Wagashi Maki Teriyaki Tempura Sashimi Miso Mochi Udon Tempura Soba Wagashi Maki Teriyaki Tempura Sashimi Miso Mochi Udon Tempura Soba Wagashi Maki Teriyaki Tempura Sashimi Miso Mochi Udon Tempura Soba Wagashi Maki Teriyaki Tempura Sashimi Miso Mochi Udon Tempura Soba Wagashi Maki Teriyaki Tempura Sashimi Miso Mochi Udon Tempura Soba Wagashi Maki Teriyaki Tempura Sashimi Miso Mochi Udon Tempura Soba Wagashi Maki Teriyaki Tempura Sashimi Miso Mochi Udon Tempura Soba Wagashi Maki Teriyaki Tempura Sashimi Miso Mochi Udon Tempura Soba Wagashi Maki Teriyaki Tempura Sashimi Miso Mochi Udon Tempura Soba Wagashi Maki Teriyaki Tempura Sashimi Miso Mochi Udon Tempura Soba Wagashi Maki Teriyaki Tempura Sashimi Miso Mochi Udon Tempura Soba Wagashi Maki Teriyaki Tempura Sashimi Miso Mochi Udon Tempura Soba Wagashi Maki Teriyaki Tempura Sashimi Miso Mochi Udon Tempura Soba Wagashi Maki Teriyaki Tempura Sashimi Miso Mochi Udon Tempura Soba Wagashi Maki Teriyaki Tempura Sashimi Miso Mochi Udon Tempura Soba Wagashi Maki Teriyaki Tempura Sashimi Miso Mochi Udon Tempura Soba Wagashi Maki Teriyaki Tempura Sashimi Miso Mochi Udon Tempura Soba Wagashi Maki Teriyaki Tempura Sashimi Miso Mochi Udon Tempura Soba Wagashi Maki Teriyaki Tempura Sashimi Miso Mochi Udon Tempura Soba Wagashi Maki Teriyaki Tempura Sashimi Miso Mochi Udon Tempura Soba Wagashi Maki Teriyaki Tempura Sashimi Miso Mochi Udon Tempura Soba Wagashi Maki Teriyaki Tempura Sashimi Miso Mochi Udon Tempura