

(資料5) 日本パビリオンパンフレット(A2サイズ、両面)

表面・1/4

PAVILLON JAPON

Hall 3 - D 104
DU 27 FÉVRIER AU 7 MARS 2010
PARIS PORTE DE VERSAILLES 9H /19H
NOCTURNE VENDREDI 5 MARS JUSQU'À 23H

organisé par
JETRO




BIENVENUE AU PAVILLON JAPON ! VENEZ DÉCOUVRIR UNE CUISINE JAPONAISE SIMPLE, DÉLICIEUSE ET SAINE.







DÉMONSTRATIONS DE CUISINE

La cuisine japonaise, qui rassemble autour d'un même plat, du riz, des légumes et des produits de la mer en utilisant peu d'huile, est reconnue comme étant une alimentation saine et faible en calories. Sur le PAVILLON JAPON, nos chefs réaliseront devant vous, quotidiennement, des sushis, de la soupe miso, iridori (légumes mijolés au poulet), ton-jiru (soupe de porc et de légumes au miso), du saumon mariné au miso et deux desserts au thé vert. Regardez, dégustez et réalisez ces recettes à la maison !

SPÉCIALITÉS À EMPORTER



Voici l'unique occasion de goûter les plats les plus appréciés des japonais : okonomiyaki, yakisoba, riz au curry et onigiri vous seront proposés sur le stand. Ces plats apparaissent souvent dans les mangas tels que Nana et Nodame Cantabile. Ces recettes illustrées de personnages de manga vous seront gracieusement distribuées.

BAR À SAKÉ

Le saké japonais est un alcool de riz produit par fermentation. Il est composé de riz, de lavain, d'eau et tout comme le vin, le saké est fortement lié au terroir. Sur notre stand, nous proposons une large gamme de sakés et vous donnons l'occasion de découvrir l'univers du saké japonais et de tester de nouvelles saveurs.

Tous les sushis, plats de présentation de l'exposition seront gratuitement distribués.

Tous les sakés et légumes par le week-end seront gratuits.

ESPACE ÉPICERIE

Toute l'épicerie japonaise réunie en un seul lieu : riz, thé vert, miso, algues, wasabi, nouilles, boissons, gâteaux ...



Mesdames, Messieurs,

Le Japon est doté de montagnes verdoyantes, d'abondantes ressources en eau douce et de quatre saisons fort distinctes. De plus, entouré par la mer, il bénéficie des eaux les plus poissonneuses au monde. Grâce à ces atouts de la nature, nous avons développé de multiples industries liées à l'agriculture, à la sylviculture ou à la pêche. Ces dons de la nature sont également mis en valeur par le dévouement du peuple japonais dans l'apport de soins méticuleux et par le développement constant des techniques afin d'offrir des produits délicieux, sûrs et de qualité.

La cuisine japonaise telle que le « SUSHI » connaît un fort engouement, non seulement en France, mais également dans le monde entier grâce à son goût savoureux et sain. Nous sommes fiers de la qualité de nos produits alimentaires reconnue partout à travers le globe.

A l'occasion du SIA 2010, le ministère de l'Agriculture, des Forêts et de la Pêche est heureux de vous accueillir sur le pavillon Japon et de vous faire découvrir une large gamme de produits alimentaires et d'ingrédients provenant de toutes les régions du Japon que vous aurez l'occasion de déguster après chaque démonstration de cuisine réalisée par nos chefs japonais.

Nous espérons sincèrement que vous serez nombreux à visiter notre pavillon afin de découvrir les splendeurs des produits agricoles, sylvicoles et de la pêche du Japon. C'est l'occasion de venir découvrir une cuisine excellente et de devenir un passionné de la cuisine japonaise.

Ministère de l'Agriculture, des Forêts et de la Pêche du Japon
Bureau de la Promotion des Exportations



JAPAN DAY
Hall 3 Podium
Mercredi 3 mars
de 14h à 19h

Kagamibraki
Cérémonie traditionnelle
d'ouverture d'un tonneau de saké

居合道
Iaido art martial utilisant le sabre japonais

鏡開き
Kagami-biraki

子供おにぎり教室
Atelier «onigiri» pour enfants
Préparez et dégustez des onigiri, le snack japonais aimé par l'OMORI.

和太鼓
Wadaiko tambours japonais

雛祭り
Hinamatsuri Jour de la Fête des filles au Japon
Spécialités culinaires présentées par M. HAYAKAWA, Cuisinier de l'Ambassadeur, Délégation du Japon auprès de l'UNESCO.

家庭料理実演
Démonstration de cuisine familiale
Nouvelles idées autour de la sauce de soja et du miso présentées par le cuisinier T.KURIHARA.

講演
Conférence
sur le saké japonais par la société MIDO@NOSHIMA et sur le anpan, une spécialité japonaise, par la société EUROPAIN KIMURAYA.

Produits en vente au SALON INTERNATIONAL DE L'AGRICULTURE 2010

- 1 Société 2 Date limite de consommation 3 Ingrédients principaux 4 Mode de conservation 5 Points de vente à Paris
6 Caractéristiques 7 Conseils de dégustation

AKITA NO OSAGEKKO (saké)



- 1 M&M CO.,LTD.
- 2 12 mois
- 3 Riz, ferment koji (Japon)
- 4 Réfrigération (10 C°)
- 5 Juji-Ya
- 6 C'est un saké tout juste brassé dont l'arôme frais vous transporte sur le lieu de production. Fabriqué à partir d'une méthode spécifique préservant la fraîcheur du saké non pasteurisé, il est recommandé de le boire à température ambiante.

7 C'est véritablement un « vin » de riz, dont on peut apprécier l'évolution gustative au fil du temps. Il se marie remarquablement avec les légumes en saumure, les poissons, les viandes au goût fort et les fromages au goût intense. *Notes d'élégance par le goût. À associer aux sushis.*

KAWASEMI (saké)



- 1 MIDORINOSHIMA
- 2 -
- 3 Riz, koji (ferment), eau
- 4 Au frais, à l'abri de la lumière
- 5 Juji-Ya, Cave à Saké, Cave Ampelos, Kanae, Chocolatier Jean-Paul Hévin
- 6 Kawasemi est un saké de qualité artisanale produit par la cave de Koshinohana, à Niigata. Fleur et fruité, il se déguste frais, à l'apéritif ou au cours du repas. Il ne contient ni additif, ni conservateur.
- 7 Température appropriée 8-10°C. Il se déguste en apéritif ou en accompagnement d'un plat ou d'un dessert et parfume une grande variété de plats.

Jean-Paul Hévin a choisi ce saké en accompagnement de ses chocolats. *Notes d'élégance par le goût. À associer aux sushis.*

BANRAI SOYMILK (lait de soja)



- 1 MINAMI SANGYO CO.,LTD.
- 2 9 mois
- 3 Fèves de soja
- 4 Température ambiante
- 5 Issé et C° Workshop
- 6 Lait de soja apprécié des chefs trois étoiles.

- Il est fait à partir de fèves de soja 100 %

japonaises et permet la fabrication de tofu et de nombreux desserts. - Epais (+ de 11 % de soja) et une date limite de consommation de 270 jours.

7 Pour faire un délicieux tofu, remplissez la cuve extérieure de 50 ml d'eau et la cuve intérieure de 125 ml de LAIT DE SOJA BANRAI avec du nigari (gélifiant d'eau de mer purifié). Mélangez. Couvrez. Laissez chauffer à feu doux pendant 7 à 8 minutes.

KINOKO HISHIO (sauce de soja parfumée au shiitake)



- 1 MARUASAEN SARI
- 2 18 mois
- 3 -
- 4 Température ambiante
- 5 Juji-Ya

6 Ce condiment au goût concentré de shiitake est utilisé dans les sauces et assaisonnements. Sans aucun ajout de substances chimiques et de conservateurs. Il s'agit d'un produit unique pour sa nouveauté et son goût exquis.

7 À la différence des bouillons de poulet ou de bœuf, ce produit offre un goût savoureux, léger et profond. Se mélange avec les sauces pour grillades et les vinaigrettes. S'utilise à la place de la sauce de soja pour accompagner sushi et sashimi.

CHOYA EXTRA YEARS (liqueur de ume fruit)



- 1 CHOYA UMESHU CO.,LTD.
- 2 Plus de 36 mois
- 3 Ume fruit, alcool, sucre
- 4 Température ambiante
- 5 -
- 6 Liqueur ancestrale japonaise, à base des célèbres prunes « Nanko Ume » de Wakayama. Légèrement acide avec un goût d'amande.

7 Thé vert au Choya : 3 portions de CHOYA EXTRA YEARS pour 7 portions de thé vert.

Choya royal : 3 portions de CHOYA EXTRA YEARS

pour 7 portions de champagne. *Notes d'élégance par le goût. À associer aux sushis.*

LE THÉ VERT DE YOCO



- 1 SEIRYO CO.,LTD.
- 2 12 mois
- 3 Thé
- 4 Température ambiante
- 5 -

6 Chauffées avec soin, les feuilles de thé vert ont alors un aspect luisant. Ce goût intense reste inchangé après la 2^{ème} ou 3^{ème} infusion et vous charmera. Chauffé à la vapeur le thé vert peut délivrer un arôme intense, un goût puissant et rond.

7 La bonne façon d'infuser le thé : Utiliser une eau chaude portée à environ 70°C. Attendre environ deux minutes après l'avoir versée.

COOKIE AU MATCHA dans un Kinchaku* (*bourse avec cordons)



- 1 OCHADOKORO SANWA
- 2 6 mois
- 3 Farine, matière grasse végétale, lait en poudre, émulsifiants
- 4 Température ambiante
- 5 -

6 Authentique cookie au matcha de Kyoto, il a un goût de « fait maison ». Pour cela nous mélangeons des feuilles

de thé vert moulues à la pâte à cookies : une pointe d'amertume se mélange alors à la sensation sucrée pour une exquise finition en bouche.

7 Réduire les cookies en miettes, les saupoudrer sur une crème glacée à la vanille. Il ne vous reste plus qu'à déguster votre crème glacée au matcha. Vous pouvez réutiliser le sac pour y ranger votre boîte à déjeuner ou vos produits de beauté.

RIZ KOSHIHIKARI "KANAE" produit au Japon



- 1 KANAE
- 2 18 mois
- 3 100% riz Koshihikari de la Préfecture Toyama
- 4 Température ambiante
- 5 Magasins Kanae, Sayuri et Thanh-Binh Jeune à Paris
- 6 Toyama est une des régions propices à la culture d'un riz savoureux. Il s'agit d'un riz pur de la variété Koshihikari cultivé dans quelques rares endroits du Japon. Plus on le mûche et meilleur il est. Un riz

délicieux et légèrement collant.

7 Pour déguster ce riz, mettez-le dans un bol, lavez-le à l'eau froide, jetez l'eau de lavage et recommencez l'opération 2 ou 3 fois, laissez tremper dans l'eau pendant 15-20 mn. Egouttez puis faites-le cuire dans une casserole ou un autocuiseur

RIZ SOUS CONDITIONNEMENT ASEPTIQUE

matcha. Vous pouvez réutiliser le sac pour y ranger votre boîte à déjeuner ou vos produits de beauté.

DAIFUKU-ANPAN (pain)



- 1 EUROPAÏN KIMURAYA
- 2 12 mois / 4 jours après la décongélation
- 3 Farine, riz gluant
- 4 Congélation (-18 C°)
- 5 Issé et C°
- 6 DAIFUKU-ANPAN est l'union d'une délicieuse brioche française et de *daifuku*

(littéralement « Grand Bonheur » en japonais), une douceur faite de pâte de riz et de haricot nœe dans la région d'Echizen, au cœur du Japon.

7 On peut apprécier le DAIFUKU-ANPAN avec une tasse de café, de thé vert. Le déguster tel quel ou le passer au four micro-ondes. Cela donnera au mochi (l'enveloppe de pâte de riz) et aux haricots rouges une délicate douceur qui fondra en bouche.

FUNWARI MEIJIN CHEESE MOCHI (snack)



- 1 ECHIGOSEIKA CO.,LTD.
- 2 4 mois (120 jours)
- 3 Matière grasse végétale, riz gluant, tréhalose, amidon, fromage (contient du lait)
- 4 Température ambiante
- 5 -
- 6 Quelle attaque en bouche fondante ! Quel riche goût de fromage !
- 7 Dans une soupe à la place des croûtons de pain. En snack avec de la bière ou du vin. Avec une crème glacée ou un yaourt, ou encore à déguster seul comme en-cas.

GYUGYUTTO FRUTOMA (jus de tomate)



- 1 IKEICHI SAIKAEN SARL
- 2 10 mois
- 3 Tomate (Japon)
- 4 Température ambiante
- 5 -
- 6 Chaque bouteille (500 ml) a été élaborée avec 1 kg de tomates cerises. C'est un jus de tomates cerises à 100 %.
- 7 Grâce à une teneur en sucre de 8 %, son goût sucré le rend différent d'un jus de tomate classique.

7 Red Eye (Cocktail à la bière)
Bière 1/2, GYUGYUTTO FRUTOMA 1/2
Dans un grand verre, mettez la bière et le GYUGYUTTO FRUTOMA bien frais. Remuez doucement.

HON-DASHI



- 1 AJINOMOTO CONSUMER PRODUCTS EUROPE S.A.S.
- 2 18 mois
- 3 Arômes (bonite séchée, extrait de bonite), extrait de levure, protéines de blé fermenté, sel
- 4 Température ambiante
- 5 Kioko, Kanae, Euro Mart, Ace Mart, Jiji-Ya, Hi Mart
- 6 Un excellent bouillon japonais très parfumé, fabriqué par des artisans spécialistes des flocons

de bonite qui ont assemblé 3 sortes de bonite fumée. Avec ce produit, il vous sera facile de préparer au quotidien des plats savoureux.

7 Soupe miso 4 pers.
1/2 tofu, algues (wakamé), poireau, 600 ml d'eau, 1+1/3 de c. à s. de HON-DASHI, 60 g de miso
1. Coupez le tofu en dés, le poireau en rondelles et les algues en lamelles.
2. Portez l'eau à ébullition, ajoutez le HON-DASHI.
3. Versez les ingrédients précédemment coupés (1) dans le bouillon (2), puis ajoutez le miso.

Composition graphique : Apollin Dubaut

RIZ SOUS CONDITIONNEMENT ASEPTIQUE

(Variété Koshihikari 100 %, de la préfecture de Toyama)



- 1 JFC France
- 2 8 mois
- 3 Riz
- 4 Température ambiante
- 5 Kanae, Ace Opera, Ace mart, Hi Mart, K-mart, Euro Mart
- 6 Facile à accommoder, à la texture agréable, son parfum est celui du riz qui vient d'être cuit. C'est un produit de qualité ne contenant aucun

additif et répond aux préoccupations de sécurité alimentaire en préservant toutes ses qualités gustatives.

7 On fait
1. Chauffez le riz au micro-ondes
2. Dans un bol, mettez de l'eau, du sel.
3. Prenez le riz dans la main, faites un trou au milieu et mettez du thon ou du poulet. Recouvrez de riz.
4. Appliquez 2. sur la main, et donnez une forme arrondie.

SEL DE MER NATUREL AGUNI



- 1 OKINAWA SEA SALT LABORATORY
- 2 -
- 3 Eau de mer
- 4 Température ambiante
- 5 -
- 6 Une eau de mer corallienne comme seul ingrédient, des artisans qui travaillent avec le plus grand soin pour obtenir, par chauffage, ce sel de mer Aguni. C'est un sel de mer sain, d'une saveur douce, il est adapté à tous les types de cuisine.

7 Comme assaisonnement sur des légumes.
Pour donner du goût, en toute simplicité, à un steak.
Sur un plat de poisson grillé ou façon meunière.

SHOCHIKUBAI SHIRAKABEKURA KIMOTO JUNMAI (saké)



- 1 TAKARA SHUZO CO.,LTD.
- 2 12 mois
- 3 Variété de riz japonais Gohyakumangoku
- 4 Température ambiante
- 5 Cave à Saké
- 6 Fabriqué selon une méthode ancestrale, ce délicieux saké se sert frais, et est excellent pour accompagner le repas. Fabriqué à partir de riz de la variété Gohyakumangoku (degré de polissage du riz 70 %) et de l'eau Miyamizu de Nada, c'est un saké qui a du corps.
- 7 Ce saké accompagne bien les plats japonais en général. Nous le recommandons tout particulièrement pour déguster sashimi et sushi. Servir frais. (Nez d'échalote et légumes pour le sushi. À associer avec sashimi).

SOMEN IBONOITO (vermicelles de blé)



- 1 COOPÉRATIVE DE TENOBE SOMEN DE LA PRÉFECTURE DE HYOGO
- 2 3 ans et 6 mois
- 3 Farine de blé
- 4 Température ambiante
- 5 -
- 6 Les somen Ibonoito sont des nouilles étreintes artisanalement selon divers procédés d'étrépage et de repos successifs, disposées

en fils d'une grosseur de 0,7-0,9 mm et soumises à un sévère contrôle. Des pâtes au parfum savoureux et douces au palais.

7 Somen chaudes
1. Faites chauffer la sauce pour les nouilles
2. Faites cuire les somen 1 minute et rincez-les à l'eau froide.
3. Mélangez la sauce et les somen, faites cuire 30 secondes.
4. Dégustez avec du gingembre ou de la ciboulette ciselée.

SOUPE INSTANTANÉE RYOTEI-NO-AJI (3 portions individuelles, 3 goûts)



- 1 MARUKOME CO.,LTD.
- 2 12 mois
- 3 Miso, garnitures (tofu, algue wakame, tofu frit)
- 4 Réfrigération (au-dessous de 10°C)
- 5 Kioko

6 Soupe instantanée de miso à base de « Ryotei-no-Aji », le n°1 japonais du miso. Avec ses trois garnitures traditionnelles au choix : tofu, algue (wakame), tofu frit. Simple et pratique pour goûter la véritable soupe de miso japonaise.

TAKACHO JUNMAI (saké)



- 1 YUCHO SHUZO CO.,LTD.
- 2 De préférence dans l'année suivant la fabrication
- 3 Riz, koji (ferment)
- 4 Température ambiante
- 5 Juji-Ya, Nanaya
- 6 Elaboré à partir d'une eau de source souterraine située sous notre domaine, notre saké est issu d'une fermentation à basse température qui donne une saveur et une vivacité typiques d'un junmai, il convient à une cuisine japonaise simple et légère.

7 Recommandations d'accompagnement : Sushi, sashimi ; les plats simples et légers. Carpaccio, salade de fruits de mer, meunière de poisson à chair blanche, grillades. Peut se déguster frais ou chauffé.

Château de Takacho et déguster par le soir. À consommer avec modération.

THÉ JAPONAIS AUX HERBES SAUVAGES



- 1 YUKIJIMAN
- 2 6 mois
- 3 -
- 4 Température ambiante
- 5 Indéterminé. Se renseigner auprès de Net Femme Corporation.

6 Ce thé est produit selon les méthodes ancestrales en matière de cueillette, de séchage et de torréfaction. Dans les villages, le thé aux herbes est d'une consommation plus courante que le thé vert.

7 Mode de préparation (il dépend de la qualité de la feuille) :
- En décoction (faites bouillir dans une bouilloire, plus de 5 mn, à feu doux)
- En infusion (mettez les feuilles dans la théière et laissez infuser plus de 5 mn)

WASABI AJI NORI KOBUKURO (Algues au wasabi)



- 1 MARUTOKUNORI CO.,LTD.
- 2 12 mois
- 3 Nori séché, arômes
- 4 Température ambiante
- 5 Juji-Ya, Nanaya

6 Le WASABI AJI NORI est un nori assaisonné qui vous étonnera. Il monte d'abord au nez, puis diffuse une sensation rafraîchissante. À déguster en amuse-gueule avec de la bière ou du vin.

7 Avec le WASABI AJI NORI, vous pouvez enrouler du fromage, du rôti de bœuf, accompagner le saumon fumé, étaler de la mayonnaise sur le WASABI AJI NORI, puis mettre de l'avocat par dessus.

WASABI PUMPKIN SNACK



- 1 YAMATOU SHOJI CO.,LTD.
- 2 6 mois
- 3 farine de riz, farine de blé, graines de potiron, sucre
- 4 Température ambiante
- 5 -

6 Snack à base de graines de potiron enrobées d'une couche de farine de riz. Parfumé d'un zeste de laitue de mer, de wasabi et de sauce de soja. La poudre de potiron donne sa couleur jaune et sa saveur particulière à ce produit original.

7 Ce snack se déguste sans façon en toutes circonstances en accompagnement du thé vert ou du saké.

WASABI RÂPÉ EN TUBE



- 1 KINJIRUSHI S.A.
- 2 12 mois
- 3 Raifort occidental, raifort japonais
- 4 Température ambiante
- 5 Kioko

6 C'est un wasabi cru râpé, élaboré à partir de raiforts occidental et japonais produits au Japon. Contrairement au wasabi en poudre, l'utilisation de matière première crue permet de préserver la fraîcheur du piquant et de l'arôme du wasabi.

7 Mélanger avec une vinaigrette ou une sauce de steak pour obtenir une préparation au goût de wasabi. Vous pouvez également l'utiliser à la place de la moutarde dans les sandwiches. Il convient particulièrement bien aux sandwiches aux fruits de mer.

YAMAMOTOYAMA EDOMAE NORI (algue séchée)



- 1 YAMAMOTOYAMA CO., LTD.
- 2 12 mois
- 3 Algues nori
- 4 Température ambiante
- 5 Ace Mart, Asia Super, Exo Store et autres
- 6 Nous utilisons des algues nori d'origine japonaise qui satisfont aux normes françaises les plus sévères. Des nori particulièrement croustillants et au goût corsé.
- 7 Maki sushi

YAMATOSHIZUKU JUNMAI GINJO (saké)



- 1 AKITA SEISHU CO.,LTD.
- 2 1 an
- 3 Riz, koji (ferment)
- 4 Réfrigération (10 c°)
- 5 Juji-Ya
- 6 Ce saké est préparé, avec soins, à partir de riz et d'eau de la préfecture d'Akita et par les gens de la région. C'est un junmai ginjo au goût exquis et qui se boit avec plaisir.
- 7 Ce saké se marie parfaitement avec une salade de fruits de mer, des sushi, pâtes à la sauce basilic, huîtres, etc.

Il peut se déguster frais à 10-15 °C environ, dans un verre à vin.

Château de Takacho et déguster par le soir. À consommer avec modération.

YU-CHA (huile de bain)



- 1 MITAKA CO.,LTD.
- 2 -
- 3 Thé vert
- 4 Température ambiante
- 5 -

6 Thé liquide fabriqué exclusivement à partir de thé japonais. Thé vert riche en catéchines, dont on vante les vertus antibactériennes et hydratantes. Réputé pour réchauffer bien le corps et en maintenir la chaleur.

7 Verser le contenu d'un sachet dans 150 à 200 litres d'eau chaude.

YUZUSCO



- 1 TAKAHASHI SHOTEN, INC.
- 2 6 mois
- 3 Vinaigre, piment, zeste de yuzu
- 4 Température ambiante
- 5 -

6 Voici la version liquide du condiment : yuzukosho. La saveur du yuzu et le piquant du piment se marient pour créer une harmonie exquise. Après vieillissement et fermentation, notre produit sublime les ingrédients d'origine.

7 Vous pouvez le déguster en le versant tel quel sur vos plats ou en le mariant avec d'autres condiments. Il s'accorde avec les cuisines du monde entier : japonaise (pot au feu, udon, tofu, sashimi, sushi) ou encore pizza, pâte. Son éventail est large.