

(資料6) 軽食レシピ(A4 サイズ、両面)

<おにぎり> <カレーライス>

ONIGIRI
Boulettes de riz



Vu dans ce manga !
Nodame Cantabile
Vol.3, p.140
Plus d'informations sur www.pika.fr

Ingédients
(7 à 8 onigiri)
• 2 tasses de riz rond
variété japonica
(40 cl = 320 g de riz)
• 2,4 tasse d'eau (48 cl)

*Cuisson du riz nature : pour 1 mesure de riz, mettez 1,2 mesure d'eau



NODAME CANTABILE © 2007 Shueisha/Shueiwa / Acton/Acton Inc. / Pika-Edition

Cuisson du riz

- ① Lavez le riz à l'eau courante en utilisant une passoire
- ② Laissez-le tremper pendant au moins 30 à 60 min dans une cocotte
- ③ Faites-le cuire à feu moyen pendant 10 min.
- ④ Baissez sur feu doux et poursuivez la cuisson 12 min.
- ⑤ Mélangez sur feu vif 10 sec.
- ⑥ Baissez le feu et laissez reposer le riz pendant 10 min
- ⑦ Mélangez

- 1 Divisez le riz en 7 à 8 portions. Chaque boulette doit faire 110 g soit l'équivalent d'un bol de riz.
- 2 Mouillez légèrement les mains et salez-les. Prenez une portion de riz, mettez un ingrédient au centre et recouvrez avec un peu de riz puis donnez une forme triangulaire à l'aide des mains.
- 3 Entourez l'onigiri d'une bande d'algue nori ou saupoudrez de sésame noir.



Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries

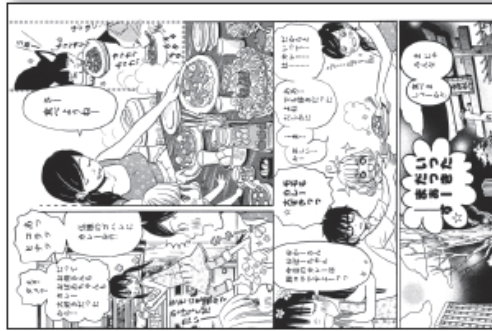
Riz au
CURRY



Vu dans ce manga !
Sangatsu no lion
Vol.1, p.27

Ingédients pour 4 personnes

- tablettes de sauce au curry (1/2 paquet)
- 300 g de porc
- 1 carotte
- 1 oignon
- 4 pommes de terre
- 1 branche de céleri
- 20 g de beurre
- 600 g de riz cuit
- 1 litre d'eau



SANGATSU NO LION © 2010 Shueisha / Acton/Acton Inc. / Acton-Edition

- 1 Coupez le porc en morceaux de la taille d'une bouchée. Pelez et coupez les légumes en morceaux.
- 2 Faites fondre le beurre dans une cocotte en fonte et faites revenir la viande, puis ajoutez les légumes et continuez la cuisson 3 ou 4 minutes.
- 3 Versez l'eau dans la cocotte et laissez mijoter pendant 15 min.
- 4 Coupez les tablettes de sauce de curry et incorporez-les dans la cocotte. Laissez fondre les tablettes complètement. Lorsque le curry est prêt, versez quelques gouttes de sauce de soja.
- 5 Servir dans une assiette creuse.
Variations autour du curry : nouilles-udon à la soupe au curry, spaghetti à la sauce au curry, gratiné à la sauce au curry.



Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries

< お好み焼き > < 焼きうどん >

OKONOMI YAKI



MAFF © 2020 by Madame Mamego Shokudo / AnzenRo Inc.



Vo dans ce manga !
NANA Vol.14, p.29
 Conservez les ingrédients les plus humides dans une boîte ou jetez-les dans une passoire. Ne les laissez pas sécher.
 © 2019 by Madame Mamego Shokudo Inc. et ses filiales par les Editions Delcourt. Les 21 premiers volumes de MAMA sont disponibles en librairie.



Ingrédients pour 1 personne

- confection de la pâte pour okonomiyaki • 5 cl de bouillon de dashi
- igname râpé 1 c. à s. • sel • 1 œuf • 100 g de chou vert (partie tendre)
- 50 g de fines tranches de porc • 1 c. à s. de sauce pour okonomiyaki, moutarde, mayonnaise, huile • ananr (algue nori verte en poudre), gingembre mariné

- 1 Lavez les feuilles de chou vert, égouttez-les et enlevez la grosse côte centrale. Coupez en lamelles de 1 cm.
- 2 Mélangez tous les ingrédients de la pâte (farine, bouillon, igname, sel) et laissez reposer au moins pendant 30 min.
- 3 Mélangez le chou émincé, l'œuf et la pâte d'okonomiyaki.
- 4 Chauffez et huilez la poêle. Versez le mélange et formez un disque de 2 cm d'épaisseur. Éalez sur le dessus les tranches de porc. Laissez cuire à feu assez doux ou moyen pendant 3 à 4 minutes, puis retournez à l'aide d'une spatule. Continuez la cuisson pendant 5 à 6 minutes. Retournez à nouveau pour que le côté viande soit sur le dessus.

Mettez de la mayonnaise, de la moutarde et de la sauce pour okonomiyaki. Saupoudrez d'anar et ajoutez le gingembre mariné. Servez aussitôt.

Conseil : Ne pas presser la pâte au cours de la cuisson. Parsemez de copeaux de bonite séchée (katsubon). Remplacez la viande par du blanc de poulet, des crevettes, des feuilles de ciboule.



MAFF © 2020 by Madame Mamego Shokudo / AnzenRo Inc.

YAKIUDON

Nouilles sautées



Ingrédients pour 2 personnes

- 200 g de nouilles japonaises udon
- 200 g de viande (porc, bœuf ou poulet)
- quelques feuilles de chou blanc
- 1 poireau
- 1/2 poivron
- 1 1/2 c. à s. de sauce de soja
- 1/2 c. à s. de mirin
- 1/2 c. à s. d'alcool de riz sucré
- 4 g de dashi (bouillon en poudre)
- huile

- 1 Faites cuire les nouilles en suivant les indications de cuisson sur l'emballage. Egouttez-les et passez-les sous l'eau froide.
- 2 Emincez la viande et les légumes.
- 3 Faites sauter la viande dans un peu d'huile et ajoutez les légumes. Continuez la cuisson 2 à 3 minutes.
- 4 Salez et poivrez. Ajoutez les nouilles et le dashi dilué dans 1 c. à soupe d'eau. Mélangez bien. Assaisonnez avec 1 1/2 c. à s. de sauce de soja et 1/2 c. à soupe de mirin.

Ce plat est très populaire au déjeuner. Il se prépare avec de nombreux légumes, des fruits de mer. Vous pouvez également ajouter de la sauce yakisoba et de la sauce de soja.



MAFF © 2020 by Madame Mamego Shokudo / AnzenRo Inc.

(資料7) ジャパン・デーの紹介ピラ(A4 サイズ、片面)



JAPAN DAY

Mercredi 3 mars 2010

PODIUM « LES MILLE FACETTES DES AGRICULTURES DU MONDE »

DE 14H À 19H – HALL 3



14H00 / 16H45
Wadaïko Makoto 眞
TAMBOURS JAPONAIS



Cet art musical ancestral est traditionnellement utilisé dans les cérémonies religieuses et au théâtre de kabuki.

14H10 / 16H55
Iaido
ART MARTIAL UTILISANT LE SABRE JAPONAIS



par Ramon FERREIRO, Stéphane MORAINÉ, Gilles DIETRICH.

14H30
Kagamibiraki
CÉRÉMONIE TRADITIONNELLE D'OUVERTURE D'UN TONNEAU DE SAKÉ avec l'aimable contribution de TAKARA SHUZO

La tradition veut que l'on ouvre un tonneau de saké lors de cérémonies (mariage, fête...).

14H45
Atelier « onigiri » pour enfants
par Isami OMORI, Yumiko AIHARA



Préparons et dégustons des onigiri, le snack japonais. Pour ce faire, les enfants devront relever le challenge de façonner des boules à base de riz collant japonais.

15H45
Hinamatsuri
Jour de la fête des filles au Japon



par Naoki HAYAKAWA, cuisinier de l'Ambassadeur, délégation du Japon auprès de l'UNESCO.

Une cuisine raffinée, préparée à base de produits de saison et servie une fois par an, le 3 mars, à l'occasion de la fête des filles.

17H15
Démonstration de cuisine familiale
par Tatra KURHARA



Nouvelles idées autour de la sauce de soja et du miso, une autre façon de varier les goûts en cuisine.

18H00
Conférence
SUR LE SAKÉ JAPONAIS



par Jean-Jacques Bacci de la société MIDORINOSHIMA.

Le saké ou nihonshu est l'équivalent du vin pour les Japonais. Délicat et sophistiqué, il s'associe merveilleusement à la cuisine contemporaine.

18H00
Conférence
SUR LE ANPAN, UNE FRIANDISE JAPONAISE



par Setsuko Furutani de la société EUROPAIN KIMURAYA.

Littéralement, dai-fuku signifie en japonais grand bonheur. Et si on enrobe ce « grand bonheur » d'une broche, on obtient dai-fuku anpan.



Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries

63

(資料 8) 事前広報・報道状況

・ 2009.2.18 「フランスニュースダイジェスト」に掲載した広告

Salon International de l'Agriculture
Du 27 février au 7 mars 2010
Paris Porte de Versailles 9h / 19h
Nocturne vendredi 5 mars jusqu' à 23h

SIA2010 Pavillon Japon Hall 3 D 104

Bienvenue au Pavillon Japon !

Venez découvrir une cuisine japonaise simple, délicieuse et saine.

Démonstrations de cuisine
-sushi, tempura, rābōri, saumon au miso, dessert au thé vert-

JAPAN DAY Mercredi 3 mars de 14h à 19h

- ✓ **Kagamibiraki**
Cérémonie traditionnelle d'ouverture d'un tonneau de saké
- ✓ **Iaido** art martial utilisant le sabre japonais
- ✓ **Wadaiko** tambours japonais
- ✓ **Atelier « onigiri » pour enfants**
Préparation et dégustation des onigiri, le snack japonais animé par I. OHORI
- ✓ **Hinamatsuri** Jour de la fête des filles au Japon
Spécialités culinaires présentées par N. HAYAKAWA, Cuisinier de l'Ambassadeur, Délégation du Japon auprès de l'UNESCO.
- ✓ **Démonstration de cuisine familiale**
Nouvelles idées autour de la sauce de soja et du miso présentées par le cuisinier T. KUNIHARA.
- ✓ **Conférence**
sur le saké japonais par la société MIDORINOSHIMA et sur le anpan, une friandise japonaise, par la société EUROPAIN KIMURAYA

Spécialités à emporter
-okonomiyaki, yakisoba, riz au curry, onigiri-

Découverte du saké japonais

Espace épicerie

JETRO MAFF

・ 「BONZOUR」

フランスで発行される日本情報誌 BONZOUR のホームページにて、日本パビリオン出展、ジャパン・デー開催の情報を掲載。

Salon International de l'Agriculture
Du 27 février au 7 mars 2010

<http://www.salon-agriculture.com>

パリ国際農業見本市SIA <http://www.salon-agriculture.com> はフランスを中心にヨーロッパ近隣諸国から70万人以上の来場者がある欧州最大の農業見本市。今年の開催期間は2月27日ー3月7日。その規模は、まさかパリに大きな農村が出現したようなもので、世界各国の食文化と農産物が体感できるようになっている。イメージの牛も本当にご来場されています。高まる日本食人気を背に受けた日本パビリオン出展は今回で4回目。恒例の「ジャパンデー」は3月3日(水)。「ジャパンデー」では世界の食品エリア(Hall3)の特設ステージにて、ユネスコ大使公郎料理人によるひな祭り料理や子供おにぎり教室など、日本食にまつわる様々なイベントを開催予定。

- SIA 2010 - 入場チケットを抽選で5名様にプレゼント。メール cadeaux@bonzour.fr にて応募受付いたします。メール応募のメ切は2月19日必着。


- ・ 「JIPANGO」 (日本に関連する情報を紹介するメールサービス)
日本に関連する情報を紹介する JIPANGO のメールサービス (受信者は 10,000 人以上でほとんどがフランス人) に日本パビリオン出展、ジャパン・デー開催の情報を掲載。

<http://www.jipango.com/mail/18fev10.html>
Jipango Mail Service 2010

[Invitations : Salon International de l'Agriculture](#)
[Atelier d'initiation : Shiatsu et Zen-Yoga](#)
[Abonnez-vous au journal Jipango](#)
Numéro d'hiver, atelier et recette Shojin sur <http://www.jipango.com/mail/2fev10.html>

Jetro à Paris offre 20 invitations pour le Salon International de l'Agriculture.
Une invitation pour les vingt premières personnes à répondre.
La priorité pour les membres du Club Jipango et nouveaux abonnés du journal.*
(merci d'indiquer la date de validité/souscription)
Les gagnants recevront un mail de confirmation dans la journée et l'invitation sera envoyée par la poste au début de la semaine suivante.
S'il n'y a pas de réponse de notre part, cela signifie que tout a été pris !

Information de Jetro :
Salon International de l'Agriculture, du 27 février au 7 mars, Porte de Versailles, Paris
Le Japon sera à nouveau présent au prochain Salon International de l'Agriculture. Nous vous attendons nombreux sur le Pavillon Japon (3 D 104) où auront lieu quotidiennement des démonstrations de cuisine japonaise suivies de dégustation. Un stand vous proposera des spécialités à emporter (okonomiyaki, yaki udon, onigiri et riz au curry) et vous pourrez également découvrir les meilleurs sakés. Enfin, l'espace épicerie où vous trouverez une large gamme de produits alimentaires afin de réaliser, chez vous, les recettes que nous vous distribuerons gracieusement sur le pavillon. Le mercredi 3 mars de 14h à 19h, le Japon sera à l'honneur sur le podium "Les mille facettes des agricultures du monde", où vous seront présentés quelques aspects de la culture et de la cuisine japonaise. (Iaido – art martial avec sabre- Wadaiko – tambours japonais- atelier onigiri pour enfants, ateliers de cuisine, conférence sur le saké et la pâtisserie japonais).



[Cliquer sur l'affiche pour le détail](#)

< プレス・メディアでの掲載 >

- ・2010.3.5 日本農業新聞 「ジャパン・デー盛況 パリ国際農業見本市」
- ・2010.3.10 日経産業新聞 「ノリ・ワサビ・ユズ・干しシイタケ...
日本食材 仏で売り込め」

平成 21 年度日本食・日本食材等海外発信委託事業
(うち日本食材等・日本食文化発信事業及び品目別等広報活動)
～パリ国際農業見本市 SIA2010 における日本食材等・日本食文化 PR イベントの開催～

発行 平成 22 年 3 月

実施者 農林水産省大臣官房国際部貿易関税チーム輸出促進室

委託先 日本貿易振興機構(ジェトロ)

〒107-6006 東京都港区赤坂 1-12-32 アーク森ビル 6 階

農林水産部農林水産事業課

TEL:03-3582-5546

FAX:03-3582-7378