

Goûtez, essayez !  
**Japon**  
 Les délices  
 du Pavillon Japonais



## La cuisine japonaise...SAINES & FACILE

La cuisine japonaise où l'on ajoute des légumes et des fruits de mer aux céréales cuites à la vapeur, est l'exemple même d'une alimentation saine et légère. Elle comprend une variété de recettes faciles à réaliser à la maison.

A l'occasion du *Salon International de l'Agriculture*, nous vous proposons la vente de produits japonais et des démonstrations de cuisine familiale.

Goûtez-les et essayez-les chez vous!

MADAME MIHO AUPETIT

*Délicieux plats japonais  
à base de produits français*

MONSIEUR SHIGEKI MITSUNAGA

*Véritables plats japonais  
faciles à réaliser*

<b>ODEN</b> POT-AU-FEU JAPONAIS	<b>Plat</b>	<b>NIKUJAGA</b> RAGOÛT DE POMMES DE TERRE ET DE BŒUF
<b>GOMOKU TAKIKOMI GOHAN</b> RIZ PILAF AUX CINQ INGRÉDIENTS	<b>Riz</b>	<b>SUSHI IROIRO</b> VARIATION DE SUSHI
<b>TON-JIRU</b> SOUPE DE PORC	<b>Soupe</b>	<b>ISHIKARI-NABE</b> MARMITE DE SAUMON ET DE LÉGUMES
<b>YAKI-UDON</b> NOUILLES SAUTÉES	<b>Nouilles</b>	<b>UDON-IRI-CHAWANMUSHI</b> ŒUF COCOTTE À LA JAPONAISE



PHOTOS PAR TAISUKE YOSHIDA

Avec le soutien du Ministère de l'Agriculture, de la Forêt et de la Pêche du Japon

## LISTE DES PARTICIPANTS

### SUSHI

KIKKOMAN  
 MIZKAN  
 S&B  
 YAMAMOTOYAMA  
 JFC FRANCE

### RIZ ET GÂTEAUX À BASE DE RIZ

KIOKO  
 M&M

### SAKÉ JAPONAIS

TAKARA SHUZO  
 AKITA SEISHU  
 M&M  
 MIDORI NO SHIMA  
 OZEKI  
 KUMEJIMA NO KUMESEN

### THÉ VERT ET PÂTISSERIES JAPONAISES

WORLD GREEN TEA ASSOCIATION  
 OYAIJU TEA  
 CHÂTEAU HOSHINO SEICHAEN  
 MINAMOTO KITCHOAN PARIS MADELEINE

### SOUPE DE MISO

HIKARI MISO  
 PARIS FOODS

### DASHI ET AUTRES ASSAISONNEMENTS

AJINOMOTO

### NOUILLES JAPONAISES (SOBA, UDON)

JUJI-YA  
 YAMAKI

# Goûtez, essayez !

# Japon

Les délices du Pavillon Japonais



## Saké Japonais

Venez déguster le vrai *Saké*, un alcool fermenté de riz cultivé avec soin et d'eau de sources situées au Japon. Nous vous présentons un autre alcool japonais, le *Shochu*, une boisson distillée qui reflète

la richesse des terroirs japonais.

*Produits exposés : Saké, Shochu*

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.



## Riz et Gâteaux à base de riz

Le riz rond japonais simplement cuit à la vapeur est très réputé pour sa saveur douce et son parfum. Il se marie parfaitement avec un plat de légumes, de poisson ou de viande. Venez également

découvrir les snacks apéritifs à base du riz.

*Produits exposés : Riz japonais, Gâteaux apéritifs...etc.*



## Sushi

En France, le Sushi est connu pour être un plat délicieux et léger. Nous vous proposons ici l'ensemble des produits autour du Sushi pour en préparer vous-même à la maison!

*Produits exposés : Sauce soja, Vinaigre, Wasabi, Algues...etc.*



## Thé vert et Pâtisseries japonaises

Par son effet antioxydant et relaxant, le thé vert consommé quotidiennement au Japon est un grand bienfaiteur pour la santé. Les gâteaux qui accompagnent le thé sont à base de produits végétaux, sains et légers à la fois. Ils sont aussi un délice pour les yeux et leurs formes varient au rythme des saisons.

*Produits exposés : Thé vert, Pâtisseries japonaises*

SAKÉ JAPONAIS	THÉ VERT & PATISSERIES JAPONAISES	SOUPE DE MISO
	RIZ & GÂTEAUX À BASE DE RIZ	DASHI
SUSHI		NOUILLES
	<b>i &amp; DÉMONSTRATIONS</b>	



## Soupe de Miso (*Misoshiru*)

La soupe de *Miso*, constituée d'une pâte traditionnelle de soja fermenté, est un produit indispensable sur une table japonaise. Il favorise le bien-être et possède des vertus pour la santé, comme la prévention

du cancer, l'activation de la digestion, il est anti-cholestérol et limite le vieillissement etc.

*Produits exposés : Soupe de Miso instantanée, Pâte de Miso*



## Dashi et autres assaisonnements

Le Dashi, infusion de bonite séchée, le poisson préféré traditionnel des Japonais et de *Konbu*, algue savoureuse de la Mer du Nord du Japon, est un bouillon de base

utilisé dans toute la cuisine japonaise. Nous présentons également d'autres condiments tout aussi indispensables.

*Produits exposés : Poudre de Dashi, Sauce de soja, Mirin...etc.*



## Nouilles Japonaises (*Soba, Udon*)

Les nouilles japonaises sont très variées en ingrédients de base ainsi qu'en mode de consommation. Vous trouverez ici le *Udon*, nouilles de farine de blé et le *Soba*, nouilles de sarrasin, qui sont délicieuses sautées ou bien en soupe. Découvrez les accompagnées d'une soupe prête à consommer!

*Produits exposés : Soba, Udon, Sauce pour les nouilles japonaises...etc.*