



150 AÑOS 年
ESPAÑA JAPÓN
日本スペイン

Sabor de Japón







26 de febrero de 2018

4:00 pm - 7:00 pm

Lugar: Kitchen Club Madrid (Calle de Orense)

¡Experimentarán comida e ingredientes de Japón que darán nuevo aire a la comida española!

Programa

- 16:00 -  Apertura, presentación del sistema de casas partidarias de comida e ingredientes de Japón
- 16:20 -  Conferencia - D. Roger Ortuño Flamerich, Embajador de Buena Voluntad de la Gastronomía Japonesa (Año 2016)
*Presentación de restaurantes galardonados con estrellas Michelin en España que han triunfado con menús que hacen uso de la comida japonesa, así como los atractivos de los ingredientes japoneses.
- 16:40 -  Degustación de comida que usa ingredientes japoneses, muestra de ingredientes, charlas de negocios
*Esta previsto que aprox. 15 empresas de comida japonesa dispongan de stands en el recinto.
*Se realizará en este horario, de forma conjunta con el siguiente programa.
-  Demostración de los últimos instrumentos japoneses de cocina:
Preparación de fritos con el revolucionario Dr.Fry.
*Presentación del frito karaage vegetariano, hecho con la carne de soja japonesa por la primera vez en España.
- 18:00 -  Demostración de comida japonesa: por el chef de la residencia del embajador, y degustación.
*Preparación del sushi con hojas vegetales, que todavía desconocido en el mercado español, así como su degustación.
- 19:00  Fin



Acceso

Kitchen Club Madrid (Calle de Orense)

Dirección: Calle de Orense, 12, 28020
Madrid, España



Acceso de la Est. Metro

Nuevos Ministerios 6 min. a pie
Santiago Bernabéu 10 min. a pie
Alvarado 10 min. a pie



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

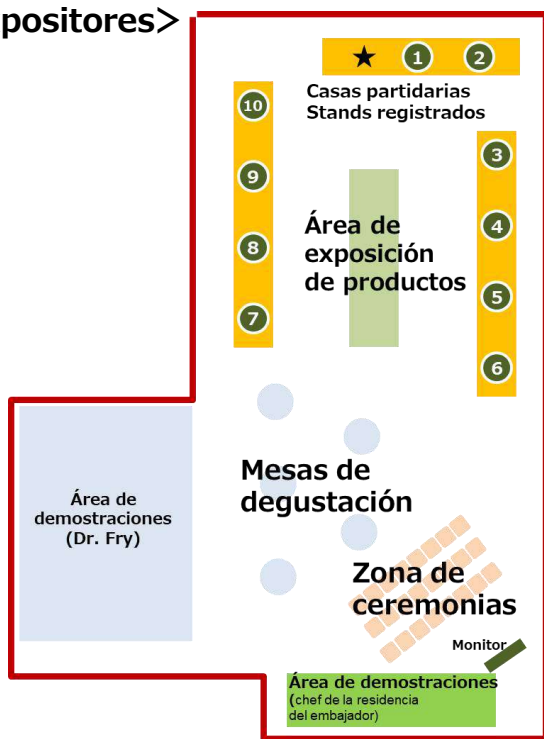


Embajada del
Japón
en España

JETRO



<Expositores>



1	S&B FOODS INC. (salsa de curri)
2	Onojin Co., Ltd. (salsa de soja, Ponzu-vinagreta de Yuzu a la sal, condimento de ajo negro)
3	TOYO RICE CORPORATION (arroz japonés Kinmemai)
4	UMAI DRINKS S.L (té)
5	Wadakyu Europe S.L (Viruta de bonito seco)
6	OTAFUKU SAUCE CO., LTD (salsas para okonomiyaki)
7	YUZUYA-HONTEN CO., LTD (zumo de yuzu, pimienta de yuzu)
8	ASAHI-SHUZO SAKE BREWING Co.,Ltd. (Kubota, pref. Niigata) (sake japonés)
9	KING ALCOHOL INDUSTRIES (S) PTE LTD (mirin-sake dulce, sake para cocinar)
10	ZEN-NOH INTERNATIONAL EUROPE LTD (sake y bebidas alcohólicas)

*Área de exposición de productos: FUJI OIL Co., Ltd. (crema de soja, carne de soja), DAISHO CO., LTD (ramen instantáneo), UCHIBORI VINEGER INC. (vinagre de cereales, vinagre de arroz), KEWPIE TRADING EUROPE B.V.(mayonesa), NISSHIN FOODS INC. (Harina para Karaage, Harina para Tempura)

Además, en el evento pueden inscribirse como “Casa partidaria de comida e ingredientes de Japón”.

Los que se inscriban en el mismo día tendrán maravilloso obsequio.



El programa de certificación de casas partidarias de comida e ingredientes de Japón es el nuevo sistema empezado por el Ministerio de Agricultura, Silvicultura y Pesca en 2016, que certifica los restaurantes y tiendas extranjeras que utilicen alimentos y licores de Japón y propaguen sus atractivos, como “partidario/as de comida e ingredientes de Japón”.

● Se explicará detalladamente sobre el programa de casas partidarias en el evento. Pueden solicitar la certificación en el mismo día. Más informaciones en el siguiente sitio web: <https://www.jetro.go.jp/en/trends/foods/supporter.html>

● Si desean inscribirse en el evento, preparen los siguientes datos, que les facilitarán la certificación.

Restaurantes: Fotos de menú etc. con información sobre el uso de productos japoneses.
Tiendas: Fotos de estanterías donde colocan los productos japoneses (incluyendo Sake)

Si desean visitar al evento envíen e-mail a la siguiente dirección:



JTB Communication Design, Inc. (Encargada de MAFF)

sabordejaponmadrid@jtbc.com.co.jp