



FUNDACIÓN JAPÓN PRESENTA:

Seminario y cata de nihonshu (Sake)

04-07-2013
De 19.00h a 21.00h

Fundación Japón, Madrid
C/Almagro, 5
28010 Madrid
www.fundacionjapon.es

HITOSHI UTSUNOMIYA

Trabaja desde 1983 en la Agencia Nacional de Impuestos, en la que, entre otras labores, ha realizado trabajos de investigación y asesoramiento sobre evaluación sensorial y química de los sabores. Desde 2011 es Consejero Senior en Análisis y Tecnología de la Fermentación. Su labor para estimular la exportación de los fermentados de producción japonesa incluye el asesoramiento y la investigación sobre las barreras técnicas en el campo del comercio internacional a través de conferencias y seminarios en Embajadas y otras instituciones.

DATOS DEL SEMINARIO

Duración: 2 horas

Seminario en japonés con traducción consecutiva

Precio por persona: 10€

Plazas limitadas – Las plazas se repartirán por orden de solicitud de participación al correo electrónico info@fundacionjapon.es

Fecha límite de solicitud:
martes 2 de julio.

La confirmación de la plaza se hará una vez se realice el pago del curso a través de ingreso o transferencia a la cuenta que le indicaremos una vez recibamos su solicitud.
Una vez realizado el pago indicando en el concepto "Sake" deberá enviar el resguardo a la dirección de correo electrónico antes indicada.

Organiza:



Fundación Japón, Madrid
C/ Almagro 5, 4ª Planta
28000 Madrid
Tel: 91 310 15 38 Fax: 91
308 73 14

JAPAN FOUNDATION
国際交流基金



PRESENTACIÓN

Aprovechando el buen momento de la cocina japonesa en España, así como la conmemoración del Año Dual de Japón en España, Fundación Japón tiene el placer de presentar la charla de Hitoshi Utsunomiya que viene expresamente desde Japón para impartir este seminario en el que se podrán degustar un total de diez variedades diferentes de sake.

El sake ha jugado un papel fundamental en la vida y la cultura japonesa desde hace más de 2000 años. De hecho, está tan integrado en la dieta de los japoneses que el hecho de tener ciertas nociones sobre él, conduce un mejor conocimiento de la historia, la cultura y la sociedad japonesa. El aumento de la popularidad del sushi y otras especialidades japonesas en el extranjero ha contribuido a dar a conocer el sake alrededor del mundo. Este seminario le proporcionará todo lo que usted necesita saber para poder levantar una copa de sake japonés.

En este seminario se profundizará en el conocimiento del sake, así como sus posibilidades de maridaje con alimentos occidentales y en la elaboración de cócteles.

ESQUEMA DEL SEMINARIO

El seminario se dividirá en las siguientes fases:

1. Seminario del experto en "nihonshu" Hitoshi Utsunomiya, de la Agencia Nacional de Impuestos de Japón (1 hora).
2. Turno de preguntas.
3. Cata de cuatro categorías de sake, incluyendo más de diez variedades en total.
4. Promoción de los productos e informe sobre puntos de venta de cada proveedor.

Dirige: Kumiko Masame

Colabora:

artésia S.L.

Agencia Nacional de Impuestos de Japón
Embajada de Japón en España
Tokyo-Ya
Salvioni&Alomar