

Taste of Japan – Wagyu, Tee, Reis –

～Entdecken Sie japanische Köstlichkeiten für Ihr Business～

Sie sind herzlich eingeladen zu einer Verkostung mit anschließendem Empfang am 16. Januar 2015 in Berlin! Wir freuen uns, Ihnen die trendigen japanischen Lebensmittel "Wagyu" (Rindfleisch), "O-cha" (Tee) und "Gohan" (Reis) vorzustellen und mit Vorträgen, Demonstrationen und Verkostungen näher zu bringen. Dieser Abend bietet Ihnen die hervorragende Gelegenheit, die Schönheit der japanischen Küche zu sehen, zu schmecken und zu genießen. Wir heißen Sie herzlich willkommen!

Freitag, 16. Januar 2015, 15:00-21:00
Maritim Hotel Berlin (Stauffenbergstraße 26, 10785 Berlin)

Programm

Teil 1: Vorträge 15:00-17:00

- "Japanischer Tee ist cool!"
- "Reis und japanische Kultur"
- "Das Geheimnis des köstlichen Geschmacks von Wagyu"

Teil 2: Demonstration und Verkostung

1. Session 17:00-17:40

2. Session 18:00-18:40

(jeweils im gleichen Raum)

- Wagyu:** Charakteristika von Premium-Wagyu und Schneidetechniken
Präsentiert von der Japan Livestock Industry Association
- Reis:** Demonstration japanischer Rezepte mit Reis durch einen japanischen Koch
Präsentiert von der Japan Rice and Rice Industry Export Promotion Association
- Tee:** Probieren Sie eine Auswahl japanischer Teesorten
(Sencha, Fukamushi-cha, Bancha und mehr)
Präsentiert von der Japan Tea Exporters' Association

Teil 3: Abendempfang 19:00-21:00

Genießen Sie Wagyu, Tee und Reis sowie andere großartige Kreationen der japanischen Küche u.a. auch mit Früchten und alkoholischen Getränken wie z.B. Sake!

Bitte registrieren Sie sich für die Teilnahme unter:

URL: www.jp-food.jp

ID: jp-food Passwort: 16JAN

Anmeldeschluss: 13. Januar 2015

Achtung, begrenzte Plätze!