

Conferencia Magistral :

## “Koji” mágico ingrediente para hacer la comida más deliciosa y saludable

### Myoho Asari, Novena generación de Kojiya - Honten

Myoho Asari nace en la ciudad de Saeki, prefectura de Oita.  
Es la hija mayor de la familia Asari, propietaria de Kojiya-Honten que se inauguró en 1689; por ello su experiencia data de más de 320 años.



La señora Asari ha difundido en todo Japón la riqueza del Koji, condimento fermentado japonés. Mediante su producción e impartiendo cursos y conferencias, desea que el Koji sea usado en todos los hogares del mundo.

La señora Asari se inspiró en un antiguo texto del siglo XVI (Época Edo en Japón) y, como mujer trabajadora, madre de 5 hijos y empresaria, se le ocurrió usar el Koji y la sal de Koji como complemento de diversos platillos para hacer de la cocina actual algo más sencillo, rápido y con un toque de buen sabor.

Con estos buenos resultados, la señora Asari sale al extranjero. En Europa y Latinoamérica está mostrando lo maravilloso que es el Koji y las nuevas formas de usarlo en la cocina.

### El mensaje de la Familia Asari a través de Kojiya :

#### **“DESEO QUE TODOS EN EL MUNDO SEAN FELICES Y SALUDABLES, DESDE SU ESTÓMAGO”**

Kojiya, desde su fundación en 1689, y por más de 320 años, ha unido 9 generaciones a lo largo de las eras Edo, Meiji, Taisho, Showa y Heisei. Esta empresa ha venido produciendo el “koji” con amor, dedicación y cariño, como los padres crían a los hijos.

Los productos fermentados como el miso y la salsa de soya, que son utilizados cotidianamente en la cocina japonesa, han vuelto a llamar la atención del mundo. Antiguamente eran preparados en casa y de esta forma se mantenía el sabor propio de cada familia, y se preservaba la salud. Sin embargo, hoy su elaboración casera parece extinguirse. En la actualidad, el gran contenido de conservantes artificiales y aditivos en los productos alimenticios, provoca problemas de salud como alergias, sobrepeso, etc. en nuestras familias, especialmente en los niños. Esta situación genera quejas y preocupación por parte de los consumidores.

Vivir es el buen comer. Comer bien es darle a nuestro cuerpo alimentos saludables y agradables. Somos lo que comemos.

Rodeados de la familia y amigos compartimos la buena mesa y naturalmente sonreímos generando paz y armonía, que desde nuestra mesa podemos extender hasta una región, colonia, estado o país.

Produciendo y difundiendo el koji es mi deseo que: “Todas las personas del mundo sean saludables y felices desde su estómago”.

#### **Kojiya Honten .Co., Ltd.**

14-29, Sendoumachi, Saiki city, Oita, Japan  
876-0832

Tel +81-972-22-0761

Fax +81-972-22-1329

<http://www.saikikoujiya.com/> (JP)

<http://www.kojiya.jp/> (ENG)

