



¿Te apetece conocer la Comida Tradicional Japonesa?

Conferencia Magistral sobre el “KOJI”, Mágico Ingrediente para hacer la comida más deliciosa y saludable

En esta edición de la Jornada de la Cultura Japonesa, tenemos el gran honor de presentar al público cubano a la Sra. Myoho Asari, especialista y productora de un ingrediente tradicional de la culinaria japonesa llamado “Koji”.

El “Koji”, ingrediente fermentado y hecho de arroz, ha causado una gran sensación, durante los últimos años, en la cocina japonesa, por su fácil uso y los maravillosos resultados naturales que tiene.



Myoho Asari de Kojiya-Honten

La Sra. Myoho Asari es propietaria de la empresa productora “Kojiya-Honten” con 320 años de historia, y es la misma persona que lo dio a conocer en todos los hogares japoneses, mostrando que con el “Koji” los platos se hacen más deliciosos y además saludables.

“Deseo que todos en el mundo sean felices y saludables, desde su estómago.”

La Sra. Asari y algunos miembros de la “Kojiya-Honten” ofrecerán una conferencia magistral sobre este mágico ingrediente, esperando que los cubanos conozcan los secretos naturales de la rica y saludable comida japonesa.

Fecha y Hora : Jueves 7 de noviembre de 2013, a las 5:00pm

Lugar : Hotel Nacional, Salón 1930

- ***Entrada gratuita***
- ***El número de asistentes estará limitado a 250 personas.***
- ***Se agradece la comprensión del público.***



***Sección Cultural y de Prensa
Embajada del Japón en Cuba
Tel. 204 3355 / 2043508
E.mail: cultura@hv.mofa.go.jp
www.cu.emb-japan.go.jp***

La empresa “Kojiya-Honten” tiene una historia de más de 320 años.