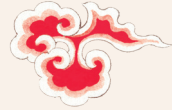




De Japanse Missie bij de EU en  
de Japanse Ambassade in België



# Smakelijk eten JAPAN 2024



**Op 11 maart 2011** werd Japan door de Grote Oost-Japanse Aardbeving getroffen. Sindsdien zijn er 13 jaar verstreken en werd er veel gedaan voor de wederopbouw in de getroffen gebieden. De EU heeft vorig jaar ook haar invoermaatregelen voor Japanse levensmiddelen opgeheven.

Nu we de **13<sup>e</sup> verjaardag** van de Grote Oost-Japanse Aardbeving vieren, kunnen jullie tijdens deze receptie heerlijk Japans voedsel en delicatessen uit de zee ontdekken. Vooral voedsel uit het Tohoku/Fukushima gebied komt aan bod.

Jullie kunnen voor het eerst nieuwe ingrediënten ontdekken of jullie kunnen genieten van nieuwe aspecten van ingrediënten die jullie al kennen. Onze chef-koks en pâtissiers die in Brussel werken, verwelkomen jullie met hun meesterwerken!



*Menu werkdiner op G7-top in Hiroshima © Japans Ministerie van Buitenlandse zaken*



maandag 11 maart  
2024



18u00 – 20u00



**Hotel Renaissance Brussel**  
Parnassusstraat 19,  
1050 Brussel, België

# Onze “Specialiteiten”



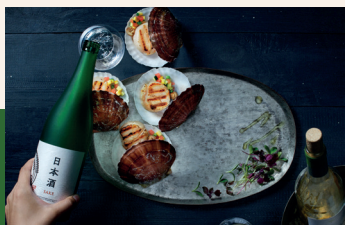
## Zeevruchten

Het is niet alleen Sushi! Gestoofd in een pan, gegrild boven houtskool of gefrituurd als tempura – zeevruchten kunnen in Japan op veel manieren bereid worden. Probeer ook onze sint-jakobsschelpen, een gezond voedingsmiddel dat rijk is aan vitamine B12, omega-3 vetzuren en



## Wagyu

Wagyu is het meest gewaardeerde vlees van Japan met een opmerkelijke smaak en kwaliteit. Het vlees is mals en smaakvol en smelt in de mond. Deze unieke textuur heeft iets bijzonders die geen enkel ander vlees kan evenaren. Beleef een ultieme luxueuze dinerervaring.



## Sake

Japanse sake zijn alcoholische dranken die een grote variëteit aan smaken bieden. Veel hangt af van hoeveel de rijst gepolijst is voordat hij gebrouwen wordt, wanneer de sake gebotteld is en hoe lang hij gerijpt is. Vind je favoriet.

## Groet van de organisatoren

*Het is ons een genoegen om onze lekkere gerechten en ingrediënten, die u ook in de niet-Japanse keuken kunt gebruiken, met u te delen. Wij hopen dat u geniet van uw kennismaking met deze heerlijke producten!*



**Razutoshi Aikawa**

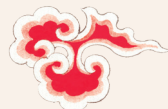
Buitengewoon en Gevolmachtigd Ambassadeur,  
Missie van Japan bij de Europese Unie  
[https://www.eu.emb-japan.go.jp/itprtop\\_en/  
index.html](https://www.eu.emb-japan.go.jp/itprtop_en/index.html)



**Masahiro Mikami**

Buitengewoon en Gevolmachtigd Ambassadeur,  
Ambassade van Japan bij het Koninkrijk België  
[https://www.be.emb-japan.go.jp/itprtop\\_en/  
index.html](https://www.be.emb-japan.go.jp/itprtop_en/index.html)

# Lijst van Exposanten



## Eten



Sint-jakobsschelpen,  
Wagyu

### Chef Arima

De heer Arima is de officiële chef-kok van Ambassadeur Aikawa. Hij heeft meer dan 25 jaar ervaring en is gespecialiseerd in het maken van Japanse gerechten, waaronder sushi.

**URL** : [https://www.eu.emb-japan.go.jp/itprtop\\_en/index.html](https://www.eu.emb-japan.go.jp/itprtop_en/index.html)



Rijst, Tofu, kaki fruit

### Chef Ishii

De heer Ishii is de officiële chef-kok van Ambassadeur Mikami. Hij heeft meer dan 30 jaar ervaring in de authentieke Japanse keuken en is gespecialiseerd in zowel de klassieke als de creatieve Japanse keuken.

**URL** : [https://www.be.emb-japan.go.jp/itprtop\\_ja/index.html](https://www.be.emb-japan.go.jp/itprtop_ja/index.html)



ENISHI  
by TOSHIRO

Sint-jakobsschelpen  
Franse stijl

### ENISHI by TOSHIRO

Chef-kok Toshiro Fujii laat u de beste producten zien en hij laat u kennis maken met een Franse gastronomische keuken met een Japans tintje. Nadat hij voor L'Air du Temps en restaurant SAN gekookt had opende hij in Waterloo zijn eigen restaurant ENISHI by TOSHIRO.

**URL** : <https://enishi.be/>



Sushi, Sashimi

### Hokkai Suisan

Hokkai Suisan presenteert verrukkelijke Japanse visspecialiteiten die u thuis kunt bereiden. Ze selecteert de beste ingrediënten en ze maakt heerlijke producten die dagelijks gebruikt kunnen worden. Makkelijk, snel, origineel en lekker.

**URL** : <https://www.hokkai.com/>

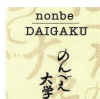


Wagyu biefstuk,  
Sushi

### J-Next

J-Next fungeert als schakel tussen Japan en Europa. Ze importeren het beste Wagyu rundvlees naar de EU en het promoten van de Japanse cultuur en culinaire uitmuntendheid is waar ze naar streven. In april 2024 organiseren ze "Japan Fes". Neem gerust een kijkje op hun website.

**Fêtes du Japon URL** : <https://www.japanfes.be/>



Dashi soep

### Nonbe Daigaku

Een authentieke Japanse keuken dat is wat Nonbe-Daigaku te bieden heeft. Zijn chef-kok, de heer Suetsugu, die al sinds 1977 in België werkt, is benoemd tot zowel Goodwill ambassadeur voor de Japanse keuken alsook ambassadeur van Cool Japan.

**URL** : <https://www.nonbedaigaku.be/>



Sushi

## Yamayu Santatsu

Yamayu Santatsu serveert fantastische Japanse gerechten waaronder sushi, sashimi, makimono, soepen en vele andere Japanse spijzen. Alle gerechten worden met verse ingrediënten van hoge kwaliteit bereid.

**URL** : <https://yamayu.be/>



Matcha & Miso  
dessert

## Yasushi Sasaki

Yasushi Sasaki is de enige banketbakkerij in België die door een Japanner gerund wordt. In de bakkerij vind je westerse zoetigheden die vanuit een Japans standpunt en met Japanse ingrediënten klaargemaakt zijn.

**URL** : <https://www.patisserie-sasaki.be/>



curry van Sint-  
jakobsschelpen  
en rijst

## Yoka Tomo

Bij Yoka Tomo kunt u huisgemaakte Japanse gerechten, voornamelijk uit de Kyushu regio in het zuiden van Japan, eten. De gerechten worden met sake, shochu (Japanse gedistilleerde dranken), bier en natuurlijke wijnen geserveerd.

**URL** : <https://yokatomo.brussels/en>

## Dranken



Japanse thee

## Eden

Is gespecialiseerd in Japanse groene thee en werkt samen met producenten uit Kyoto, Shizuoka and Kyushu. Ze voert keramiek in en bezoekt regelmatig ambachtslieden uit Gifu, Shiga, Aichi, Kyoto and Arita. De pure Arabica koffie van Eden wordt in eigen huis gebrand.

**Adres** : Edelknaapstraat 27, 1050 Elsene



Japanese sake

## Kanpai

Kanpai! Het Japanse woord voor 'proost' is vaak de aftrap van een fantastische avond onder vrienden, familie of collega's, vergezeld van een gezellige fles sake natuurlijk. Kanpai bevordert het gevoel van gezelligheid.

**URL** : <https://www.kanpai.eu/index-en.asp>



Japanese sake

## Kuratje

Kuratje is een nieuwe invoerder van sake in Nederland. De eigenaar komt uit de regio Tohoku en is een gediplomeerd sake-sommelier die in een sakebrouwerij gewerkt heeft. Naast sake introduceert Kuratje ook de charmes van de Japanse cultuur.

**URL** : <https://www.kuratje.com/>



Japanese sake

## Oh! My Sake

Oh! My Saké selecteert en importeert authentieke Japanse dranken rechtstreeks van de producenten. Zij verlenen hun diensten zowel aan topgastronomen alsook aan de betere Japanse, Aziatische en fusion restaurants en bistro's.

**URL** : <https://ohmysake.com/en>



Bier

## Uijin Yuzu Blond

Uijin Yuzu Blond wordt in België gebrouwen. De brouwers gebruiken hiervoor de met zorg geselecteerde gedroogde Yuzu-schillen uit de Kochi prefectuur. Geniet van dit bier bij verschillende Japanse gerechten.

**URL** : <https://www.riobrewing.jp/#beer>

## Overige



Weergave

## Kitoku Shinryo/Foodex

De Kitoku Shinryo Japanse rijstgroothandel bestaat al meer dan 140 jaar. De Foodex groep verdeelt hun heerlijke Japanse rijst op de Europese markt. De Foodex groep heeft een scala van meer dan 2500 Japanse producten die voortdurend bijgewerkt worden.

**URL** : <https://www.kitoku-shinryo.co.jp/ja/index.html>



Japan National  
Tourism Organization

Weergave

## Japan National Tourism Organization (JNTO)

Of je Japan voor een eerste keer bezoekt, of je bent er al geweest, graag geven zij u de passende informatie.

**URL** : <https://www.japan.travel/fr/fr/>



Takoyaki, snacks,  
enz.

## Tagawa

Tagawa is uw lokale Japanse voedingswinkel in Brussel. Zij biedt zorgvuldig geselecteerde producten, waaronder verse sushi en bento maaltijden, aan. Tesamen met studenten, die cursussen Japans volgen aan het ULB, stellen ze u een menu voor waarvan u thuis gezellig kunt genieten.

**URL** : <https://www.tagawa.eu/>