

Parole chiave

Aceto, _____	44	Makunouchi bentō, _____	35	Sashi, _____	8
Anguilla ai ferri, _____	51	Mercato di Tsukiji, _____	7	Sbramatura, _____	5
Azienda all'ingrosso, _____	7	Mirin, _____	44	Sekihan, _____	13
Azukebachi, _____	19	Mochi, _____	5	Sencha, _____	47
Bollito, _____	14	Morisoba, _____	49	Shari, _____	27
Chakaiseki, _____	14	Mukōzuke, _____	19	Shiso, _____	45
Chirashizushi, _____	36	Negi, _____	45	Shōga, _____	45
Coltelli a lama singola, _____	7	Niboshi, _____	39	Shōkadō bentō, _____	34
Dagashi, _____	46	Nigirizushi nello stile di Edo, _____	27	Toso, _____	13
Germogli di aralia, _____	9	Nori, _____	9	Umami, _____	38
Germogli di bambù, _____	9	Olio di sesamo, _____	28	Una zuppa e un elemento	
Gyokuro, _____	47	Onigiri, _____	5	di contorno, _____	32
Hassun, _____	14	Omogashi, _____	46	Usuzukuri, _____	22
Higashi, _____	46	Osechi ryōri, _____	13	Verdure tradizionali, _____	3
Honzen ryōri, _____	18	Oyako donburi, _____	53	Wakame, _____	9
Hoshishiitake, _____	39	Pastella, _____	28	Wasabi, _____	45
Hōtō, _____	36	Piatti che fondono la cucina		Wasanbon, _____	44
Ikejime, _____	7	giapponese e quella occidentale, _____	11	Yakimono, _____	19
Kaiseki ryōri, _____	14	Riso della sottospecie Indica, _____	5	Yūtō, _____	19
Kakesoba, _____	49	Riso della sottospecie Japonica, _____	5	Yuzu, _____	45
Kamaage udon, _____	50	Salsa di soia dal gusto deciso, _____	41	Zōni, _____	13
Katsuobushi, _____	39	Sanshō, _____	45	Zucchero nero, _____	44

Copertina: Pietanze di stagione servite su un piatto in lacca di Kaga, ornato da un motivo decorativo di conchiglie. Frutto di sagittaria a forma di pigna, gambero, fagioli neri infilzati con aghi di pino, noce di ginkgo biloba, granchio con uovo e riccio di mare.
Per le fotografie si ringrazia l'hotel-ristorante Asadaya
23, Jikkenmachi, Kanazawa, Ishikawa-ken
Tel: 076-231-2228
www.asadaya.co.jp

Quarta di copertina: Vari ingredienti giapponesi: zucca, yuzu, cachi, wasabi, rapa, uva, manzo giapponese, orata, aragosta.
Per le fotografie si ringrazia il ristorante Kyoto Kitcho
58, Susukinobachō, Sagatenryuui, Ukyou-ku, Kyoto
Tel: 075-881-1101
www.kitcho.com/kyoto

Publicazione: Ministero dell'Agricoltura, Foreste e Pesca
Comitato editoriale: Nishimura Yukio, Kumakura Isao, Sawa Isao, Nozaki Hiromitsu, Tokuoka Kunio, Chikuba Susan
Redazione: Sekai Bunkasha
Coordinamento: Mandokoro Toshiko (Gen S.p.A.)
Fotografie: Okazaki Ryōichi, Satō Ryūichirō (copertina), Omija Hoshito, Nishiyama Wataru
Testi: Okumura Ayao (pagg. 34-45, 47), Yamato Mako (pagg. 14-25), Matsuzaki Haruo (pag. 42), Moriyama Yayoi, Endō Yoshiko
Styling: Yokose Tamiho (pagg. 10-12, 37, 47)
Piatti: Kubo Kanako (pagg. 10-13, 37, 45, 47)
Mappa: Kamiizumi Takashi
Design: MOMENT
Traduzione italiana, revisione: Gabriele Rebagliati
Traduzione italiana, revisione, editing: Ilaria Melvi
Correzione di bozze: Erika Rossi



Ministero dell'Agricoltura, Foreste e Pesca
Governo del Giappone



Japan. "Oishii" to the world.
Washoku