



A LA DÉCOUVERTE DE LA GASTRONOMIE DE KAGOSHIMA

La cuisine japonaise se compose de nombreuses spécialités régionales comme celles originaires de Kagoshima, préfecture située au sud-ouest du Japon. Les multiples quartiers de la ville permettent de les découvrir et de s'en délecter de différentes manières.

Kagoshima bénéficie d'une riche tradition culinaire où les saveurs et les arômes naturels ont une grande importance. Les habitants utilisent les produits locaux de la région pour préparer de délicieux mets. En effet, l'agriculture et l'élevage prospèrent grâce à un climat subtropical et un environnement hétéroclite, entouré de l'océan et comprenant volcans, sources chaudes et rivières.

Kagoshima est donc réputée pour son goût délicat et raffiné notamment grâce à ses spécialités locales telles que les sushis mais également pour sa viande. Vous pouvez les accompagner des fameux sakés, umeshus ou shochus, qui sont parmi les plus anciennes boissons japonaises.

Kagoshima est également connue pour l'abondance de ses plats, de ses vinaigres, pour



son thé exquis ou les produits issus de patate douce : nouilles, chips et biscuits.

Une préfecture aux multiples facettes, où chaque voyageur trouve son bonheur.

A NE PAS MANQUER :

Jeudi 3 Mars 2022 à 15 h 00

Masterclass en direct

« A la découverte des Shochus de Kagoshima »
par Alexandre Vingtier

Pour se connecter :

<https://www.youtube.com/watch?v=z8tbfbuo-cA>

Kagoshima vous met à disposition des présentations de producteurs locaux, de leurs produits (où les acheter en France) ainsi que des recettes de la Cheffe Junko Kawasaki - La Table du caviste Bio - et des cocktails d'Aya Iwamoto :
<http://ovh.to/FVnm1Xq>



Les recettes en vidéo

<https://www.youtube.com/channel/UC29R0ViJTcM2JPU9gGO6-VA>

Kagoshima prolonge la découverte de ses richesses, de ses produits locaux sur les réseaux sociaux Delicious Kagoshima.

@delicious_kagoshima

delicious kagoshima

#deliciouskagoshima