

やっぱり
滋賀のもんがええなあ

Riz d'Ōmi



Bœuf d'Ōmi



Thé d'Ōmi



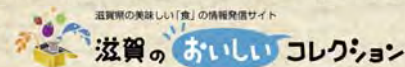
Poissons du lac



Légumes d'Ōmi



Pour plus d'informations



Shiga oishi

Recherche

Service de promotion des marques alimentaires du Département de politique agricole et maritime de la préfecture de Shiga

4-1-1 Kyōmachi, ville d'Ōtsu, préfecture de Shiga, 520-8577 Tél. : 077-528-3892 FAX: 077-528-4881

Délices de la nature, plaisir du coeur

Aliments de Shiga



Délices de la nature,
plaisir du coeur



やっぱり滋賀のもんがええなあ



Riz d'Ōmi



Bœuf d'Ōmi



Thé d'Ōmi



Poissons du lac



Légumes d'Ōmi

Tous les délices sont issus de l'eau.
Continuer de vivre avec le lac Biwa,
eaux nourricières

近江米

Riz d'Ōmi



Riz cultivé grâce à la nature du
Pays du lac et à la sincérité de
ses habitants.

近江牛

Boeuf d'Ōmi



La naissance de la notoriété d'une
marque de boeuf, synonyme de
l'exigence des éleveurs.

近江の茶

Thé d'Ōmi



Thé de qualité, cultivé selon la
technique de maîtres héritée de
leur longue histoire.

湖魚

Poissons du lac



C'est l'eau pure et riche qui
engendre des saveurs pleines
de fraîcheur.

近江の野菜

Légumes d'Ōmi



Caractéristiques variées,
protégées et développées par la
connexion des territoires.

Riz d'Ōmi

La richesse de l'eau des montagnes qui entourent le lac Biwa permet de produire un riz délicieux. Ce riz à l'agréable texture souple gagne en douceur au fur et à mesure de la mastication. Car chaque grain de riz est le résultat de la pleine sincérité des producteurs



Les producteurs sont fiers de la sincérité qui les anime dans leur région connue pour son riz.

A travers la production de riz, les Japonais exploitent une terre nationale nourricière depuis l'introduction de la riziculture dans notre pays. On dit que durant l'Ere d'Edo et de Meiji, la préfecture de Shiga était une région spécialisée dans le riz comme sa rivale, la région de Hokuriku. Shiga compte parmi les plus grandes régions productrices de riz au Japon en termes de quantité et de qualité. Intégralement bordé par les montagnes, le bassin plat au sol riche, argileux et nutritif prodigue le riz d'Ōmi. Mais c'est avant tout grâce à la richesse des eaux autour du lac Biwa, le plus grand lac du Japon. Des origines du développement de la riziculture à aujourd'hui, les agriculteurs d'Ōmi attachent la plus grande importance à la sincérité et la persévérance dans la production de riz. « La volonté de fournir un riz délicieux »... cet esprit fort des producteurs n'a jamais cessé, ce qui a permis de maintenir la qualité du riz.



Production des variétés permettant de répondre à tous les besoins.

La préfecture de Shiga cultive trois types de riz, "riz à consommer" pour la vie quotidienne, "riz à saké" et "riz à mochi". Le riz d'Ōmi rentre dans la première classe d'excellence en termes de saveur, de texture et de goût.

Mizukagami	Il s'agit d'une variété précoce développée à Shiga, héritée des caractéristiques de Koshihikari et d'Hitomebore, qui se caractérise par une texture collante, équilibrée en douceur. Ce riz peut être consommé même refroidi.
Koshihikari	Appréciée par les amateurs de tout le pays pour sa texture assez collante et savoureuse, cette variété est cultivée partout à Shiga notamment au Nord du lac et dans la région de Takashima.
Aki no uta	Son père est Koshihikari. C'est une variété originale aux grands grains assez collants. Comme la période de récolte est plus tardive que la variété précoce, ce riz est intéressant au niveau de l'étalement dans le temps de la culture.
Shiga Habutaemochi	Développé en 1938, ce riz à mochi historique produit depuis plus de 70 ans, compte parmi les meilleurs riz à mochi. Aujourd'hui encore, il est cultivé à l'échelle de la préfecture en tant que riz à mochi de première classe.

De la conservation de l'environnement du lac Biwa à la riziculture saine et sûre.

La préfecture de Shiga établit une institution qui certifie, dans le cadre des "produits agricoles compatibles avec l'environnement", les produits agricoles cultivés selon une technique conviviale qui considère l'environnement du lac Biwa et ses rives, tout en réduisant de plus de la moitié l'utilisation conventionnelle de synthèse chimique pesticide et d'engrais chimiques. L'essentiel de ce système est non seulement la volonté d'approvisionner les consommateurs en riz sain et sûr, mais aussi la conservation du lac Biwa qui est la précieuse source d'eau des habitants des régions de Kyoto, Osaka et Kobe. Dans la préfecture de Shiga, chaque producteur est conscient de sa responsabilité envers la conservation du lac Biwa, la source d'eau précieuse. Ils travaillent ainsi assidûment et sans cesse pour l'amélioration de la qualité du riz d'Ōmi grâce à la prévention d'écoulements de l'eau sale et l'enregistrement de l'historique de leurs productions etc. Nous appelons également les consommateurs à soutenir l'initiative des producteurs par le slogan : "En mangeant, protégeons le lac de Biwa".



Renseignements
sur le riz d'Ōmi.

Association de promotion du riz d'Ōmi

Siège social de la préfecture de Shiga, de la Fédération de coopérative agricole nationale

Association coopérative de commerce de collecte des aliments de base de la préfecture de Shiga

Tél. : 077-523-3920 <http://www.ohmimai.jp/>

Tél. : 077-521-1667 <http://www.si.zennoh.or.jp/>

Tél. : 077-524-6718

Boeuf d'Ōmi

Son goût succulent richement parfumé est une saveur qui enchantait le shogun au pouvoir. Maintenu par l'amour des producteurs dans une riche nature, la distinction de ce produit de premier ordre au Japon continue de rayonner même aujourd'hui.



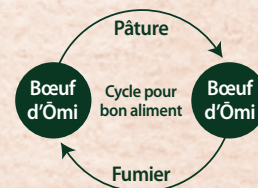
La fierté de la plus ancienne marque de boeuf au Japon est bien vivante.

Le boeuf d'Ōmi existe depuis plus de 400 ans et est extrêmement connu comme étant la plus ancienne marque de boeuf. Le fief Hikone a offert respectueusement à la famille shogun un "boeuf conservé en miso" à l'époque Edo, le produit a ainsi gagné une solide réputation comme mets délicieux depuis longtemps. Les qualités de cette viande sont son extrême finesse, sa douceur, son aspect lustré et sa texture particulière, on la qualifie même d'"aliment oeuvre d'art". Le chef du fief Mito, Tokugawa Nariaki fut également passionné par le boeuf d'Ōmi, il adressa au chef du fief Hikone, li Naoaki, une lettre de remerciements. Du fait que diverses marques de boeuf sont apparues dans tout le pays ces dernières années, nous nous efforçons d'agir pour la conservation et l'amélioration du boeuf d'Ōmi en tant que vieille marque pour en faire une viande encore meilleure. En 2007, le Centre de viande Shiga est établi afin de diriger de stricts contrôles d'hygiène. Grâce à cet établissement, la viande est exportée vers des pays étrangers comme Macau, la Thaïlande, Singapour et les Philippines.



Cycle de collaboration entre la culture et l'élevage pour la considération des humains et de l'environnement.

La plupart des fermes d'élevage de boeuf d'Ōmi utilise une pâture japonaise saine et sûre très sélective, pailles de riz d'Ōmi par exemple. Les pailles de riz consommées par les vaches sont transformées plus tard en fumier qui permet de cultiver le riz d'Ōmi, puis les vaches mangent ces pailles à nouveau... Dans le cadre de l'initiative de collaboration entre cultivateurs et éleveurs, un cycle durable, considérant l'humain et l'environnement est ainsi fermement établi au sein de la préfecture. En outre, les éleveurs visitent mutuellement leurs granges et organisent des colloques sur le thème de la viande, ils travaillent ainsi avec émulation et s'efforcent d'améliorer la technique d'engraissement.



Boeuf d'Ōmi, véritable bovin qui a gagné en crédibilité.

Le boeuf d'Ōmi est défini comme "une variété du Japanese Black élevée plus longtemps qu'ailleurs au sein de la préfecture de Shiga qui est favorisée par la richesse de son environnement naturel et de son eau", il est devenu une marque déposée au sein d'un corps régional en 2007. Le Conseil de promotion pour la production et la distribution du "boeuf d'Ōmi" certifie une viande particulièrement qualitative et lui délivre le "Certificat de boeuf d'Ōmi". Le Conseil délivre également le "Certificat d'enregistrement de commerce désigné" aux restaurateurs et marchands qui mettent en vente le boeuf d'Ōmi certifié afin que les consommateurs le reconnaissent au premier coup d'oeil.

Certificat d'enregistrement de magasin désigné du boeuf d'Ōmi certifié



Certificat de boeuf d'Ōmi

Classée à plus de A4 ou B4 en particulier parmi les boeufs d'Ōmi, la race bovine satisfait certains critères favorisant la certification.



Renseignements
sur le boeuf
d'Ōmi.

Conseil de promotion pour la production et la distribution de "boeuf d'Ōmi"

Marché de viande de Shiga SA (au sein du Centre de viande de Shiga)

Tél. : 0748-37-2635 <http://www.oumiushi.com>

Tél. : 0748-37-7215
<http://shiga-shokuniku.or.jp/index/kousha/market>

Thé d'Ōmi

Journée douce, nuit froide. Le décalage de température extrême jour après jour permet aux feuilles de thé d'obtenir une abondante et riche saveur. Une fois dans la bouche, éclate une profondeur inoubliable.



Petit secret historique à travers le thé qui enchantait jadis la haute société.

Le thé d'Ōmi, perfectionné pendant environ 1 200 ans. L'origine du thé remonte à 805, début de l'Ere d'Heian, Dengyō Daishi Saichō ramena des graines de thé de la Dynastie Tang puis les sema au pied du mont Hiei, dit-il. Le champ de thé de cette époque se trouvait dans la cour du grand sanctuaire Hiyoshi au pied du mont Hiei. Disons que celui-ci est le lieu de naissance du commerce de thé japonais. Une grande technique dont la tradition a subsisté d'une génération à l'autre au cours d'une longue histoire, le thé d'Ōmi est ainsi reconnu aujourd'hui comme un thé de qualité.

L'écart entre les basses et hautes températures renforce la qualité des feuilles du thé.

Le thé d'Ōmi est connu pour un arôme sans pareil, grandement apprécié par les maîtres de thé depuis longtemps. Cultivées avec un écart de température entre le jour et le soir sur les coteaux du sud de la préfecture de Shiga et renforcées par les éléments nutritifs, les feuilles permettent de créer ainsi un thé de qualité, à l'arôme intense et au profond goût nourrissant. En outre, les vieux arbres de thé sont périodiquement remplacés par de nouveaux, les champs sont ainsi renouvelés afin que les pousses sortent avec vigueur. Ainsi, le thé d'Ōmi est toujours bon même à la 2ème ou 3ème infusion. C'est grâce à la particularité de son lieu de culture et à la constance de ses producteurs qu'il a remporté le prix du Ministère de l'Agriculture, des Forêts et des Pêches dans un concours de thé. La qualité du thé est ainsi reconnue. Faites une petite pause en prenant ce thé de qualité infusé dans une théière...cela vous revitalise dans une vie quotidienne difficile.



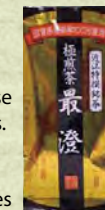
Le thé d'Ōmi, cultivé dans chacune des régions selon leurs caractéristiques. —

La production du thé au sein de la préfecture de Shiga dépend du relief et du climat de chaque région. Ainsi, le goût et la qualité du thé de chacune se distinguent.

Asamiyacha	Il compte parmi les 5 meilleurs thés au Japon et se caractérise par son grand arôme et sa profondeur de goût. Le quartier d'Asamiya se situe dans une région montagneuse à 400 mètres d'altitude. Il en résulte un écart de température extrême entre le jour et le soir associé à une tendance au brouillard. Ces caractéristiques climatiques et géographiques favorisent une bonne culture du thé. L'arôme du thé de première cueillette est magnifique à tel point que le thé séduit les amateurs de tout le pays.
Tsuchiyamacha	La plus grande région de thé au sein de la préfecture en termes de superficie de culture et de quantité de production. L'origine de ce thé date de 1356, époque Nanboku-chō. Le moine du temple Minamitsuchiyama Jōmyōji, Don-ō, rapporta à priori des fruits de thé depuis le temple Daitokuji à Kyoto. Grâce à sa culture sur les légères pentes des coteaux, ce thé bénéficie d'une durée d'ensoleillement conséquente. La production "Kabusecha" est également très active.
Mandokorocho	Comme le disent les paroles d'un chant "Uji est la région productrice du thé, les feuilles sont à Mandokoro", ce thé est reconnu partout au Japon comme un thé de luxe. Cependant, la quantité de production aujourd'hui est extrêmement basse. On dit que la culture de ce thé a commencé pendant l'époque Muromachi. En cultivant le thé, les gens observèrent l'efficacité de la richesse de la source d'eau du fleuve Echi ainsi que du brouillard. Ce thé compte parmi les thés très rares, les plus vieux arbres ont un âge estimé à 300 ans.

Marques unifiées rassemblant les fortes capacités d'une région productrice de thé.

Ce sont des marques unifiées. Les experts en évaluation de qualité de thé font une rigoureuse sélection des feuilles parmi les thés de Shiga qui sont d'ores et déjà appréciés de tout le pays. "Gokusencha Saichō" et "Biwako Kabuse". "Kabuse" (= couverture) est le synonyme de "Kabusecha". Avant la récolte, les pousses sont couvertes afin de bloquer la lumière, cela permet de réduire l'âpreté et d'augmenter le bon goût. Ces produits sont disponibles dans les magasins spécialisés dans le thé au sein de la préfecture. Ils sont appropriés pour les souvenirs et les cadeaux.



Renseignements sur le thé d'Ōmi	Chambre de commerce du thé de la préfecture de Shiga, société générale civile à personnalité juridique	Tél. : 0748-63-6960 http://www.biwa.ne.jp/~shigacha/
	Association coopérative de commerce du thé de la Préfecture de Shiga	Tél. : 0748-67-0308

Poissons du lac

La fertilité d'une culture marquée par les poissons du pays du lac témoigne de la vie des gens qui accompagne le lac.
Les poissons du lac, eaux nourricières, au goût nostalgique et plein de tendresse.



La meilleure saison des « 8 délices rares du lac Biwa » et ses périodes propices

avril mai juin juillet août septembre octobre novembre décembre janvier février mars avril

Petite truite Koayu

Petite truite Koayu

Truite Biwa

Hommoroko (une carpe)

Isaza (un gobie)

Nigorobuna (une carpe)

Hasu (une carpe)

Hasu (une carpe)

Biwayoshinobori (un gobie)

Sujiebi (une crevette)



L'un des plus anciens lac du monde, trésor de gourmandises uniques.

La naissance du lac Biwa date d'environ 4 millions d'années. Tout comme les lacs Baïkal et Tanganyika, le lac Biwa est l'un des vingt plus anciens lacs dans le monde. Du bord du lac où les roseaux à balais flottent jusqu'au large à plus de 100 m de profondeur, le lac Biwa est riche de sa diversité environnementale depuis longtemps. Cet environnement a vu apparaître de nombreuses espèces endémiques évoluées. Biwa masu, Isaza, Hommoroko... ces poissons rencontrés uniquement dans le lac Biwa ont permis l'émergence d'une culture culinaire particulière, associés au riz et aux légumes - le narezushi (sushi fermenté avec du poisson et des légumes), un plat avec les haricots par exemple. Cela a créé un riche paysage culinaire du peuple de la préfecture de Shiga qui cohabite avec le lac.

La nouvelle marque de poissons du lac « 8 délices rares du lac Biwa ».

Afin de faire découvrir la culture d'aliments riches issus du lac Biwa, 8 genres de délicieux poissons et coquillages types du lac Biwa sont sélectionnés dans le cadre des « 8 délices rares du lac Biwa ». A travers les « 8 délices rares du lac Biwa », faites-vous plaisir en découvrant les trésors de chaque saison autour du lac Biwa. Découvrez-les !



Petite truite Koayu



Truite Biwa



Isaza (un gobie)



Hommoroko (une carpe)



Sujiebi (une crevette)



Nigorobuna (une carpe)



Hasu (une carpe)



Biwayoshinobori (un gobie)

La cuisine locale du pays du lac, profondément adorée par les habitants de Shiga.



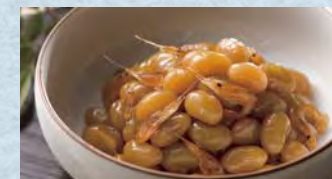
Le Seta shijimi (une corbicule) est exclusivement pêché dans le lac Biwa et la meilleure saison est l'hiver, appelé "Kan shijimi". Le bon goût contenu dans le coquillage donne un bouillon intense lorsqu'il est cuit. C'est un aliment hivernal majeur.



Le filet du Hommoroko (une carpe) est non gras et son goût est très fin. Le tsukudani (aliment conservé, sucré & salé) du filet de Hommoroko est donc un plat familial pour les habitants de Shiga. C'est un petit poisson, vous pouvez donc même en consommer les arêtes fondues. Mangez les entiers et découvrez leur goût dense.



Le Funazushi est le plat le plus connu chez les gens de Shiga, c'est une fusion fermentée naturelle du Nigorobuna et du riz. Le nez est très riche comme le fromage, une douce acidité explose au palais.



L'Ebimame est un plat traditionnel dans lequel l'ensemble des Sujiebi (une crevette) et des grains de soja est mijoté. On fait ce plat quand il fait beau en faisant une prière "pour vivre longtemps de façon réglée jusqu'à ce que le dos soit voûté". Le goût sucré des grains de soja et le parfum des crevettes s'allient bien avec le riz nature.

Renseignements sur les poissons du lac.

Fédération de coopérative de pêche de la préfecture de Shiga

Tél. : 077-524-2418 <http://jfshiga.com/>

Coopérative d'élevage des poissons d'eau douce de la préfecture de Shiga

Tél. : 077-521-4193 <http://www.eonet.ne.jp/~shigatansui/>

Coopérative d'industrie de l'alimentation à base de produits de la mer de la préfecture de Shiga

Tél. : 077-543-8078

Légumes d'Ōmi

Chaque producteur de chaque région travaille assidûment pour sa culture de légumes selon la saison, leurs légumes se distinguent les uns des autres.
Le charme des légumes associé à la particularité de chaque saison afin de réjouir les gourmands.



La terre de Shiga propice à une riche variété de légumes.

Dans la préfecture de Shiga, plus de 90 % des terres agricoles sont utilisées pour la riziculture. Cependant, le chou, le chou chinois, des variétés de navets sont principalement cultivés dans quelques zones (de façon de "non-culture en serre"). Les légumes de Shiga sont ainsi activement expédiés aux villes voisines comme aux marchés de Kyoto. En outre, la solidarité des agriculteurs de chaque région est très importante en raison du principe de l'agriculture communautaire qu'ils pratiquent. Ils cultivent de leurs propres manières dans chaque région, cela permet la récolte de produits agricoles diversifiés.

"Les légumes traditionnels d'Ōmi", hérités des temps anciens.

La préfecture de Shiga recèle de nombreux légumes traditionnels méconnus. La plupart de ces légumes est consommée uniquement au sein de la préfecture en raison d'une production peu importante. Ils ne sont donc pas distribués en grande quantité. Mais en tant que délices particulièrement locaux, ils sont indissociables de la vie alimentaire locale. C'est un reflet de l'histoire et de la culture de la région. Le Hinona (un navet), le Shimoda nasu (une aubergine), l'Akamaru kabu (un navet)... 14 légumes sont ainsi classés.



Les arrivées successives de nouveaux légumes inhérents à chaque région. —

Dans le cadre des objectifs "encore plus gros et goûteux", on s'efforce aujourd'hui de créer de nouvelles spécialités agricoles, tout en améliorant la méthode de culture et le contrôle de qualité. Comme "Azuchi Nobunaga Negi (un poireau)" par exemple, l'appellation de nos légumes est basée sur des noms locaux, l'ensemble des producteurs locaux s'engage ainsi à la création de spécialités locales. Une gamme variée de légumes particuliers selon la saison. Découvrez "l'exigence" des producteurs de chaque région.



Aisaina
(feuilles de wasabi)



Nabana de la ville
de Moriyama



Azuchi Nobunaga negi
(un poireau)



Toyobōkabochan
(un potiron "Bocchan")



Carotte de Taga



Brocoli de Kohoku



Yume ichigo de Kohoku
(des fraises)

Renseignements
sur les légumes
d'Ōmi

Fédération de coopérative agricole de la préfecture de Shiga
Siège social de la préfecture de Shiga, de la Fédération du syndicat
coopératif agricole national

Tél. : 077-521-1611 <http://www.jas.or.jp/>

Tél. : 077-521-1667 <http://www.si.zennoh.or.jp/>

Profitez des aliments de Shiga avec les recettes "Teppan" pour faire plaisir chez vous grâce à votre cuisine !

Afin de cuisiner les aliments de Shiga, synonyme de la passion des producteurs de Shiga, plus facilement et encore mieux, le chef-gérant d'un restaurant français connu nous a proposé des recettes secrètes à base des produits de Shiga. Des plats inspirés par des idées professionnelles qui régaleront vos invités. Essayez-les.





Chef Noritaka IJIRI

profile

Monsieur Noritaka IJIRI, restaurant "epice". Né dans la ville de Maibara, Shiga. Il a travaillé pour des restaurants français très connus tels que "Bordeaux", "Paris no shokudo", le Garden restaurant "Blueberry Fields Kinokuniya", puis a ouvert l'"epice" en 2007. Il est spécialisé dans la cuisine française axée sur les légumes.

Cela s'accorde avec le délicieux riz d'Ōmi
Mélange d'Aisaina, de feuilles de Shiso et de boeuf d'Ōmi dans une pâte Miso à la façon "Nikumiso".



Ingédients (2 personnes)

- 100 g de boeuf d'Ōmi haché
- 2 morceaux d'Aisaina (y compris ses tiges)
- 3 feuilles de Shiso
- Une càs de pâte miso
- Une càs de mirin
- Une càs de saké
- Une càc d'huile d'olive

Recette

1. Taillez en lamelles l'Aisaina (feuilles et tiges) et les feuilles de Shiso.
2. Versez l'huile d'olive dans une casserole puis faites sauter la viande à feu moyen tout en la démolant.
3. Dès que la viande est plus ou moins démolée, ajoutez le miso, le mirin, le saké puis laissez mijoter à feu doux jusqu'à l'évaporation de l'eau excessive.
4. Arrêtez le feu, ajoutez l'Aisaina et les feuilles de Shiso puis mélangez jusqu'à ce que l'ensemble des feuilles ait légèrement réduit. Il y a un relief du goût pimenté de l'Aisaina dans la viande au miso. Etant donné que les tiges de l'Aisaina sont également utilisées avec les feuilles, vous pouvez apprécier la différence de texture. C'est une recette riche mais très facile à réaliser qui s'accorde bien avec le riz.

Le Biwamasu cuit, recouvert d'Arare et de cacahuètes, à la sauce tartare au cornichon d'Akamarukabu



Ingédients (2 personnes)

- 2 filets de Biwamasu (200 g)
- Araré (ou gâteaux salés) ... quantité modérée
- Noix (noix de cajou par exemple) -- quantité modérée
- Un oeuf
- Un peu de sel
- Deux càc d'huile d'olive
- ~ Sauce tartare ~
- 20 g de navet rouge confit
- Un oeuf dur
- Un peu de jus de citron
- Un peu de farine de blé
- Un peu de poivre
- 40 g de mayonnaise

Recette

1. Il faut d'abord faire la sauce tartare. Hachez le navet rouge confit en gros morceaux. Mélangez l'Akamarukabu haché et l'oeuf dur écrasé avec la mayonnaise puis ajoutez le jus de citron.
2. Salez et poivrez légèrement les filets de Biwamasu. Ecrasez l'araré et la noix puis réservez-les.
3. Saupoudrez les deux côtés du Biwamasu de farine puis passez-le dans l'oeuf battu, panez-le globalement (du mélange d'araré et de noix).
4. Chauffez l'huile d'olive dans une poêle, cuisez le poisson à feu doux de façon à le « griller et le faire frire ». L'astuce est de secouer la poêle très souvent pour que le poisson soit cuit de façon égale. Cuisez chaque côté pendant 1 minute. Il vaut mieux ne pas utiliser de couvercle afin d'obtenir une surface croustillante.
5. Présentez le point 4. dans une assiette puis versez la sauce tartare. Profitez du goût du Biwamasu, modérément gras, qui s'allie bien avec la croûte d'araré et de noix. L'acidité de la sauce tartare à l'Akamarukabu subtilement mariné est également la clé.

Nem sucré d'Hinona



Ingédients (2 personnes)

- 100 g d'Hinona
- 4 feuilles à nem
- 4 càs de crème pâtissière (article du commerce)
- 2 càs de sucre granulé
- Une càs de beurre

Recette

1. Emincez l'Hinona.
2. Dans une poêle chauffée, faites fondre le beurre puis faites revenir l'Hinona à feu moyen.
3. Ajoutez le sucre granulé et caramélisez l'Hinona. Dès que le légume est ramolli, versez-le dans un récipient et laissez-le reposer.
4. Déposez l'Hinona caramélisé et la crème pâtissière sur la feuille à nem et roulez-les. Plus le rouleau est fin plus il est facile à consommer.
5. Faites frire les rouleaux dans l'huile à 180 degrés. Dès qu'ils sont bien colorés, ôtez-les. Coupez-les en deux puis présentez-les dans une assiette. Voici une recette facile qui permet à l'Hinona de se présenter en dessert. La légère amertume de l'Hinona et le goût sucré de la crème pâtissière se marient parfaitement, faites vous surprendre par ce goût inattendu. Vous pouvez également saupoudrer de sucre en poudre ou napper de sauce au chocolat.

Column 1 La meilleure cuisson du boeuf d'Ōmi



Sortez la viande du réfrigérateur et laissez-la à température ambiante. Puis, salez et poivrez les deux côtés. Le sel et le poivre les plus fins sont conseillés.



Dans une poêle chauffée, ajoutez de l'huile puis cuisez la viande à feu vif. Dès que la viande est posée dans la poêle, ne la touchez surtout pas, ne secouez pas la poêle non plus. Une fois que le côté de cuisson est coloré, tournez-la. Faites cuire les côtés latéraux également afin de ne pas laisser couler le jus chargé du bon goût de viande.



Une fois que tous les côtés sont intégralement cuits, réservez la viande dans une assiette et laissez-la reposer dans un endroit à température ambiante la plus importante (au près de la gazinière par exemple), ceci permet à l'intérieur de la viande d'être en pause. Il faut la même durée de temps que le temps de cuisson.

Ca y est !

Il faut couper la viande à 90 degrés par rapport aux sens des fibres, cela vous permet de la consommer plus agréablement et plus facilement. Si la tranche de viande donne une belle couleur rosé, c'est réussi.

Column 2 Astuce pour une bonne infusion du thé d' Ōmi



Versez de l'eau chaude jusqu'à remplir 80 % d'une tasse à thé puis laissez refroidir à 50 - 60 degrés, sachant que la température de l'eau chaude baisse de 5 degrés toutes les 30 secondes. Ajoutez les feuilles de thé dans une théière (3 - 5 g par personne).



Versez l'eau chaude tempérée dans la théière et infusez pendant environ 1 minute et demi. Lorsque les feuilles sont ouvertes à environ 70 - 80 %, le thé est prêt à être consommé, il faut donc vérifier l'état des feuilles un petit peu à l'avance.



Servez le thé infusé petit à petit et alternativement dans chaque tasse afin que la densité du thé et la quantité soient homogènes. Il faut même extraire la dernière goutte qui contient un goût concentré et meilleur.

Idéal pour l'été ! Sencha infusé sur glaçons

"Le Sencha infusé sur glaçons" est une infusion de thé suprême pour extraire le goût sucré des feuilles du thé. Plus la température est basse, plus l'amertume ou l'âpreté disparaissent des feuilles sensibles, le goût sucré est ainsi accentué. La technique d'infusion est simple. Tassez des glaçons au fond de la théière, il suffit ensuite d'y ajouter les feuilles en quantité appropriée (3 - 5 g par personne), laissez la théière à température ambiante. Dès que les glaçons sont fondus, vous pouvez consommer. Vous serez étonné du goût sucré et frais différent du thé chaud.

