



## Embajada del Japón

Ave. Winston Churchill No. 1099, Torre Citigroup, piso 21, Acropolis Center  
Tel: 809.567-3365/Fax: 809-565-1250 E-mail: cultura@sd.mofa.go.jp

---

### DEMOSTRACION GASTRONOMIA JAPONESA USO DEL KOJI

La Embajada del Japón, en colaboración con la Fundación Japón y la Universidad APEC, realizó la Conferencia sobre Gastronomía Japonesa titulada **“Los secretos de la saludable gastronomía Japonesa –Los poderes del KOJI-”** el pasado 11 de noviembre en el Salón APEC de la Cultura José María Bonetti Burgos, de la referida Universidad.

La conferencia fue dictada por la Maestra Myoho Asari, presidenta de la empresa Kojiya Honten, que ha pasado por 9 generaciones en su familia, especializados en la fabricación del KOJI (arroz malteado). En la referida conferencia trató sobre un nuevo condimento japonés, proveniente del Koji, utilizado en los hogares del Japón, apareciendo en los medios a partir del 2011 como un gran condimento para ser utilizado en la cocina diariamente. Al final de la conferencia realizó la degustación de la comida japonesa con KOJI

Fue aprovechada al máximo por estudiantes del área hotelera, chefs y demás personalidades asistentes, de manera que pudieran ampliar sus conocimientos sobre el arte culinario del Japón y fueran beneficiados al conocer e implementar el uso de este nuevo ingrediente, y a la vez, estrechar los lazos de amistad y profundizar en el conocimiento de la cultura del Japón en general.





(Sra. Asahi durante la conferencia)

Al siguiente día, la Sra. Asari realizó una conferencia y la demostración de la gastronomía japonesa usando KOJI para los estudiantes de la carrera de Administración Hotelera de la Pontificia Universidad Católica Madre y Maestra, (PUCMM).

