



### 1 Brasserie Umeda

- Honshu-ichi Muroka Junmaishu, etc.
- Elaboré à partir de riz à saké de la variété senbon-nishiki, originaire de Hiroshima, fermenté à l'aide de germes développés à Hiroshima. Avec ses arômes fruités, ce saké est parfaitement adapté aux plats de poisson et de fruits de mer.
- <http://www.honshu-ichi.com>
- KIOKO  
(01 42 61 33 65 / kioko@kioko.fr)



### 2 Brasserie Enoki

- Hanahato Kijoshu 8 ans, etc.
- Un saké doux et onctueux, qui se marie parfaitement avec le foie gras, les fromages et la glace à la vanille.
- <http://www.hanahato.co.jp>
- MIDORINOSHIMA  
(09 79 23 15 98 / info@midorinoshima.com)



### 3 Brasserie Kamoizumi

- Kamoizumi Junmai Ginjo Shusen Honjikomi, etc.
- Des sakés aux arômes profonds et savoureux.
- <http://www.kamoizumi.co.jp>
- KIOKO  
(01 42 61 33 65 / kioko@kioko.fr)



### 4 Brasserie Kamotsuru

- Junmai Ginjo Itteki Nyukon
- Secs mais savoureux, ces sakés sont très faciles à boire.
- <http://www.kamotsuru.jp>
- UMAMI  
(01 43 94 97 91 / r.berrhoun@umamiparis.com)



### 5 Brasserie Suishin Yamane

- Suishin Junmai Ginjo
- Saké de type Junmai Ginjo, fin et doux, élaboré grâce à l'eau douce propre à Suishin.
- <http://www.suishinsake.co.jp>
- KIOKO  
(01 42 61 33 65 / kioko@kioko.fr)



### 6 Brasserie Fujii

- Ryusei Junmai Daiginjo (Label noir), etc.
- Un brassage réalisé dans le pur respect des traditions. Grâce à sa parfaite harmonie entre acidité, douceur et arômes, ce saké peut être dégusté pendant les repas.
- <http://www.fujiishuzou.com>
- UMAMI  
(01 43 94 97 91 / r.berrhoun@umamiparis.com)



### 7 Brasserie Miyake

- Sempuku Yamahai-jikomi Kurakaori, etc.
- Nos sakés sont élaborés grâce à des procédés traditionnels et du riz de qualité, leur donnant un profond goût corsé.
- <http://www.sempuku.co.jp>
- KIOKO  
(01 42 61 33 65 / kioko@kioko.fr)



### 8 Brasserie Morikawa

- Hakuko, Yondan-jikomi Junmaishu (Label rouge), etc.
- Saké de type Junmai, à l'équilibre particulièrement réussi entre douceur et acidité. Il fait l'unanimité, aussi bien parmi les néophytes que parmi les connaisseurs. Bien sûr, ce saké peut aussi être agréablement dégusté froid ou chambré.
- <http://morikawa-shuzo.com>
- UMAMI  
(01 43 94 97 91 / r.berrhoun@umamiparis.com)

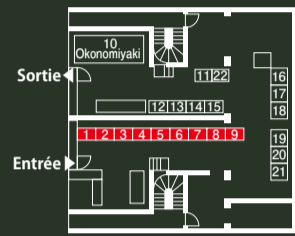


### 9 Brasserie Chugoku

- Seishu Ichidai Aimisen Daiginjo, etc.
- Sa lente fermentation à faible température fait naître un ensemble harmonieux d'arômes éclatants et de saveurs fraîches.
- <http://www.chugoku-jozo.co.jp>
- Nishimoto Trading KAWABE  
(06 26 42 69 88 / masa.kawabe@ntcltd.com)

# 日本酒 SAKÉ

Le saké est un alcool traditionnel japonais élaboré à base de riz fermenté. Pour élaborer un saké de qualité supérieure, il est crucial d'utiliser des ingrédients de qualité et une eau pure. Hiroshima bénéficie de ces deux bienfaits, ce qui explique pourquoi la région produit autant de sakés d'exception.



Plan du rez-de-chaussée



## À découvrir absolument ! Le mariage entre les sakés japonais et les spécialités culinaires de Hiroshima



### 10 Otafuku Sauce

- Sauce pour okonomiyaki, etc.
- Une sauce à base de nombreux fruits et légumes, avec près de 20 sortes d'épices.
- <http://www.otafuku.co.jp>
- JFC France S.A.R.L.  
(01 40 86 42 00)



### 11 Société Yoshizawa Shoten

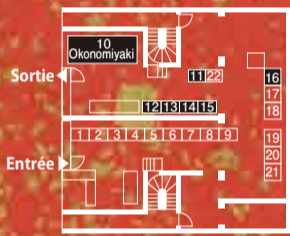
- Hiroshi Mayonnaise Crispy-Garlic, etc.
- Vous pouvez napper votre okonomiyaki avec cette mayonnaise, ou bien la déguster comme sauce pour en-cas.
- <http://www.yoshizawa-shoten.com>
- Mme Yuri KANEKO  
(yuriur2106@yahoo.fr)



### 12 Yamadaya

- Momiji manju
- Brioche sucrée élaborée à partir de pâte de haricots sucrée, d'une grande quantité d'œufs et enrobée d'une moelleuse pâte en castella.
- <http://momiji-yamadaya.co.jp>
- yamadaya  
(01 75 43 13 02)

# 美 BIMI



Plan du rez-de-chaussée

Le mot BIMI exprime ce qui est succulent en japonais. La préfecture de Hiroshima, qui a la chance de bénéficier d'une nature riche et abondante, abrite de véritables trésors culinaires. Du washoku, la culture culinaire traditionnelle japonaise inscrite au patrimoine culturel immatériel de l'Unesco, aux pâtisseries occidentales, la préfecture a su développer une culture culinaire très variée.



### 13 La Leur

- Monaron, etc.
- Des gâteaux de pâte de riz en forme de coupelles, qui ressemblent à des macarons.
- <http://www.laleur.com/monaron/index.html>
- LA LEUR Co., Ltd.  
(+81 (0) 3 3796 2030 / mitsu@laleur.com)



### 14 ACT Chushoku

- Premium Arare Kizaemon, etc.
- Des galettes de riz de qualité supérieure, qui se marient parfaitement avec le vin et le saké.
- <http://www.act-cs.co.jp>
- abc studio  
(takemoto@abc-photo.jp)



### 15 Pâtisserie Okumoto

- Konomi (confiture de citrons de Setoda), etc.
- Délicieuses confitures aromatiques exclusivement élaborées à partir du zeste des citrons de la ville de Setoda.
- <http://www.patisserie-okumoto.com>
- EURO JAPAN CROSSING  
(01 42 63 59 90 / info@ejcrossing.com)



### 16 Second Grid

- Kenko Nipponcha, etc.
- Thé très bon pour la santé, sans calorie ni caféine, et cultivé sans insecticide.
- <http://nipponcha.jp>
- EURO JAPAN CROSSING  
(01 42 63 59 90 / info@ejcrossing.com)

### 17 Aoba Hono (Aoki-gama)

- Mug Chappu (tasses pour le thé)
- Tasses élaborées selon des techniques traditionnelles japonaises. Ces tasses vous permettent non seulement de pouvoir agréablement profiter du thé vert japonais, mais peuvent aussi sans problème être utilisées pour déguster du saké, du vin ou des potages.
- EURO JAPAN CROSSING  
(01 42 63 59 90 / info@ejcrossing.com)



### 18 Izuzya

- Yoroi-shita
- Reproduction en jean (toile de coton) et en papier japonais, dans la pure lignée de la fabrication traditionnelle de l'ère Edo (XVIIe - XIXe siècle), de la tenue que les guerriers japonais portaient sous leur armure.
- <http://www.izuzya.com>
- EURO JAPAN CROSSING  
(01 42 63 59 90 / info@ejcrossing.com)



# 匠 TAKUMI

Takumi est le mot japonais désignant un artisan d'exception. Hiroshima est réputé depuis la fin du 9e siècle comme un haut lieu de la construction navale. Les techniques de construction se sont perpétuées et sont encore utilisées de nos jours.



### 19 ABC Takemoto

- Miyajima-bori (gravure de Miyajima)
- Artisanat traditionnel qui se transmet à Miyajima depuis le 19e siècle, et dont la particularité est de mettre à profit le caractère du bois.
- <http://www.miyajimazaiku.com/index.html>
- ABC TAKEMOTO  
(takemoto@abc-photo.jp)



### 20 Mizuho Brush

- Brosses de maquillage de Kumano
- Brosses de maquillage encensées par les grandes marques de cosmétique et les artistes du maquillage du monde entier.
- <http://www.mizuho-brush.com>
- Mizuho Brush Co., Ltd.  
(+81 (0) 828 540 432 / admin@mizuho-brush.com)

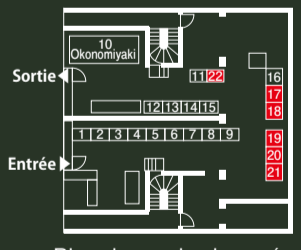
### 21 GoGyoJapan

- Calligraphies - Décoration d'intérieur
- Ces calligraphies, mettant en œuvre des techniques traditionnelles, permettent de transcrire des mots et des noms étrangers et peuvent servir à décorer votre intérieur.
- <http://www.wamoji.jp>



### 22 Kirakira Smile

- Sacs
- Sacs en toile hanpu, la célèbre toile de voile d'Onomichi, décorés de paysages de cette ville peints avec les doigts.
- <http://kirakirasmile-harumi.jimdo.com>
- Mme Yuri KANEKO  
(yuriur2106@yahoo.fr)



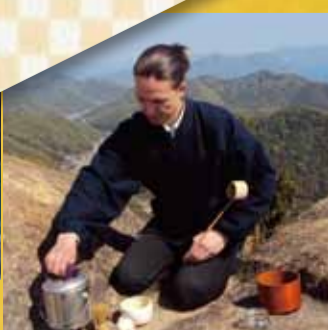
Plan du rez-de-chaussée

## Invités

### Cérémonie du thé

Rituel traditionnel lors duquel du thé vert de cérémonie est préparé de manière codifiée pour être servi à des invités.

### Style Ueda Soko Découverte de la cérémonie du thé



### Cithare

#### SHIRAI Asaka Interprète de cithare

Interprète de violon et de cithare basée à Hiroshima. Au travers de la musique, elle cherche à véhiculer depuis Hiroshima un message de paix et d'amitié entre les peuples. Elle a déjà donné une représentation à Marseille.



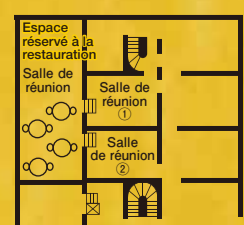
### O-cha konshiki (Style Urasenke)

Fusion entre cérémonie du thé et cérémonie de mariage



#### Adam Wojcinski

INé en Australie - Réside actuellement à Paris. Il découvre, en 1999, le style traditionnel samouraï Ueda Soko de cérémonie du thé, et le fait connaître dans le monde entier par le biais d'événements qu'il organise. Il réside actuellement à Paris, où il se consacre entièrement à cet art.



Plan du sous-sol



Plan de l'annexe