

# La semaine spéciale de KAMA-ASA du 25 au 30 novembre 2019

## 釜浅の一週間



### Dégustation de Riz "japonais"

Préparation traditionnelle du riz japonais dans notre cuiseur à riz en fonte ! Vous pouvez déguster du riz blanc et du riz composé "Takikomi"

•  
Places limitées  
Réservation obligatoire  
Séminaire en français



### 美味しさが違う!? 釜炊ごはん体験!

釜浅のごはん釜 (南部鉄器) を使って  
美味しいごはんをつくれます!  
旨味たっぷり熊本の乾燥野菜 HOSHIKO  
を使った炊き込みごはんもご紹介!  
セミナーは日本語で行います。

•  
Places limitées  
Réservation obligatoire  
Séminaire en japonais



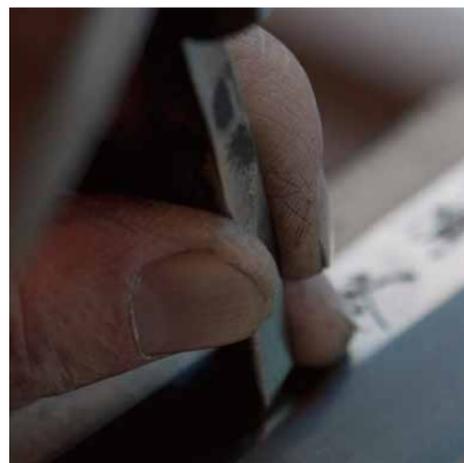
### Atelier d'ustensiles pour Sushi

Comment utiliser les ustensiles nécessaires à la préparation des sushis correctement ? Préparation de maki et de riz pour sushi.

•  
Places limitées  
Réservation obligatoire  
Séminaire en français

Réservations : [contact@kama-asa.fr](mailto:contact@kama-asa.fr) / 01 75 42 91 09

TLJ du **25** au **30** novembre



### Gravure

gratuite en japonais et  
en alphabet des couteaux  
achetés à KAMA-ASA

14h - 19h



### Test d'ustensiles

Essai d'utilisation  
d'ustensiles de cuisine  
directement en boutique

11h-13h, 14h-19h