

「寿司大会」

~使用**彩色食材**制成的简单寿司提案~



从生鲜食品到自有品牌商品
您最信赖的美食伙伴
商用食材的（专家）— 久华世



2015年第2次举行的提案会主题是寿司。

说到春季，在日本就想到了樱花粉色，虽然和世界公认的绿色有少许不同，但是本次将会提案用代表了季节性色彩的彩色食材即可制成的简单寿司。

当然我们也准备好了和料理相匹配的美酒以及适合西餐的寿司菜单，欢迎您的光临！

☆ 寿司的历史



江户时代后期诞生了握寿司的原型“快寿司”，但是当时高价的米醋是主流。

与此同时。

1804年，在爱知县半田这个地方初期中野左卫门通过从造酒过程中留下的酒糟提取出了酒糟醋



江户的大街小巷中握寿司开始大流行！



在半田开始制造醋

用船运输到江户

◆寿司大会推荐菜谱

彩色什锦寿司饭



配合日本清酒
“作”冷酒

配合日本梅酒“青谷之梅”同碳酸水调制



洋风卷

金枪鱼碎肉芯盖饭



配合日本清酒
“安虎”冷酒

六十余洲
纯米大吟酿



什锦彩卷



五彩羊栖菜卷

义侠纯米吟酿
清酒

三文鱼牛油果寿司



米鹤 河童老大
纯米大吟酿

海鲜牛油果军舰



醉鲸
纯米吟酿 吟丽



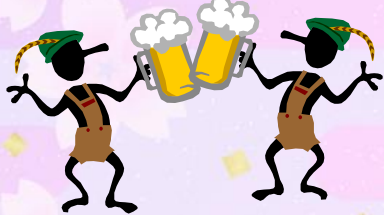
寿司蛋

泷自慢



东一山田锦纯米
大吟酿清酒

汤叶寿司



春天来了，
寿司还会远
吗？



详情

时间：3月11日 13時～17時
会场：「美味食材馆」2楼
地址：锦绣路1号附25号保利中心C座1楼（见右图）
电话：028-8749-1261
内容：介绍寿司
介绍日本产酒类
一起试吃试饮！

久华世（成都）商贸有限公司
地址：武侯区盛隆街9号中日友好会馆1E室
代明秀：183-8209-0806（日餐担当）
江魏洛：182-1562-3310（西餐担当）