



徳山鮓

「徳山鮓」について

琵琶湖の北 '余呉湖' ほとりにあるオーベルジュ。
日本古来の鮓の原点、熟鮓 (なれずし) を現代風に。
ジビエ、山菜、湖魚を使った郷土の伝統食をコース料理で。

熟鮓 (なれずし) とは？

原料の時より発酵後のほうが栄養価が高く保存が利く滋養食品で、納豆やチーズと同様に、血管の老廃物がとれたり血栓症やガンを予防する効果があります。さらに、チーズに比べコレステロールが少なく、体にとって理想とされる不飽和脂肪酸が含まれています。

発酵ジャンル

熟鮓 (なれずし)、発酵食レストラン

住所

滋賀県長浜市余呉町川並 1408

公式 HP

<http://www.zb.ztv.ne.jp/tokuyamazushi/>

問い合わせ

tokuyamazushi@zb.ztv.ne.jp

余呉 (滋賀県)



日本語



Tokuyama-zushi

About Tokuyama-zushi

An auberge known for serving fermented food located on Lake Yogo, situated to the north of Lake Biwa. We present narezushi, the ancient Japanese original sushi, arranged with a modern feel. Enjoy courses of traditional local dishes, made with game, wild plants, and lake fish.

What is Narezushi?

A nourishing food with higher nutritional value and shelf life after fermentation than as the original ingredients. As with fermented soybeans and cheese, it can remove waste products from the blood vessels and prevent blood clots and cancer.

Further, it has lower cholesterol than cheese, and contains unsaturated fatty acids, known to be ideal for the body.

Fermentation Category

Narezushi, Restaurant of Fermented Food

Address

1408 Yogocho Kawanami, Nagahama, Shiga, 529-0523, Japan

Official Site

<http://www.zb.ztv.ne.jp/tokuyamazushi/>

Contact Us

tokuyamazushi@zb.ztv.ne.jp



Tokuyama-zushi

À propos de Tokuyama-zushi

Cette auberge, célèbre pour ses aliments fermentés, se trouve du côté « Yogoko », un lac situé au nord du lac Biwa. Les narezushis, forme ancienne des sushis, y sont servis à la manière actuelle. Avec les menus à prix fixes, vous pourrez déguster des plats traditionnels composés de gibier, plantes sauvages comestibles et poissons lacustres.

Qu' est-ce que le narezushi ?

Il s' agit d' un sushi dont la fermentation hausse la valeur nutritive des ingrédients de base et facilite leur conservation. Tout comme le nattō et le fromage, le narezushi élimine les déchets des vaisseaux sanguins et contribue à la prévention des thromboses et cancers. Par ailleurs, il contient moins de cholestérol que le fromage et renferme des gras non saturés, idéaux pour la santé.

Fermentation Category

Narezushi, Restaurant d' aliments fermentés

Address

1408 Yogocho Kawanami, Nagahama, Shiga, 529-0523, Japan

Site officiel

<http://www.zb.ztv.ne.jp/tokuyamazushi/>

Demande de renseignements

tokuyamazushi@zb.ztv.ne.jp

English

Français



NPO 法人

発酵文化推進機構

FERMENTATION-CULTURE PROMOTION AGENCY



日本の発酵文化を世界へ。
「徳山鮭」は
発酵文化推進機構の協賛企業です。

発酵文化推進機構とは

日本人は、古来より発酵技術を利用して、食品の長期保存や栄養増進を図ってきました。発酵技術の利用は、発酵食品の文化として、日本に根付いています。

現在、発酵技術は、さまざまな分野で活用できる技術として注目を集めています。

NPO 法人 発酵文化推進機構は、発酵文化の推進ならびにその技術の普及を通して、食品、医薬品、化学製品、再生エネルギー等の分野の、より健全な発展に資することを目的としています。



NPO 法人 発酵文化推進機構

<http://hakkou-bunka.jp>

日本語



Fermentation-culture Promotion Agency

<http://fermentation-products.com>

English

Japanese fermentation culture to the world.
“Tokuyama-zushi” is
the supporting member of
Fermentation-culture Promotion Agency.

About Fermentation-culture Promotion Agency

The Japanese people have, since ancient times, used fermentation techniques to elongate the shelf life and enhance the nutritional value of their food. The use of such techniques are embedded into the Japanese culture as a culture of fermented food.

Today, fermentation techniques are drawing attention as a technology that can be applied in many fields.

Fermentation-culture Promotion Agency is a registered non-profit organization with the goal of contributing to the healthier development of fields such as food, medicine, chemical products, and renewable energy by promoting the culture of fermentation and disseminating related technologies.

Transmettre au monde entier
la culture japonaise de la fermentation.
Le symbole « Tokuyama-zushi » indique
les partenaires de l' Agence de promotion
de la culture de la fermentation.

L' Agence de promotion de la culture de la fermentation

Les Japonais exploitent les techniques de fermentation depuis les temps anciens pour conserver longtemps les aliments et hausser leur valeur nutritive. Les techniques de fermentation sont donc bien enracinées au Japon et y forment une véritable culture des produits alimentaires fermentés.

De plus, elles suscitent aujourd' hui un grand intérêt en tant que techniques exploitables dans divers domaines.

L' Agence a pour objectifs de promouvoir la culture de la fermentation et de contribuer, par la diffusion des techniques, à un développement plus sain de secteurs tels que ceux des produits alimentaires, des médicaments, des produits chimiques et des énergies renouvelables.



Agence de promotion de la culture de la fermentation

<http://fermentation-products.com/fr>

Français