

CULTURA & GASTRONOMÍA

La gastronomía japonesa es un reflejo más de la cultura de este país. A aquellos que disfrutan de la comida este país se deleitarán en un verdadero paraíso de poco habituales y muy variadas combinaciones de sabores en un mismo plato e incluso de diferentes platos en un mismo menú. Déjate deleitar por la cultura culinaria japonesa con la información y experiencias gastronómicas que te proporcionaremos.



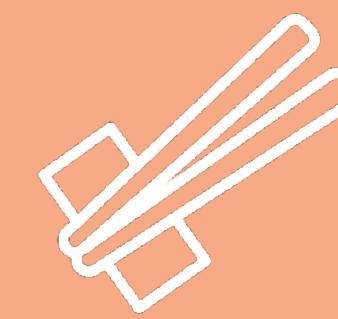
COMPORTAMIENTOS EN LA MESA



Antes de comer, los presentes deben decir *Itadakimasu*, y al terminar *gochisosama deshita*, ambas son expresiones de agradecimiento.

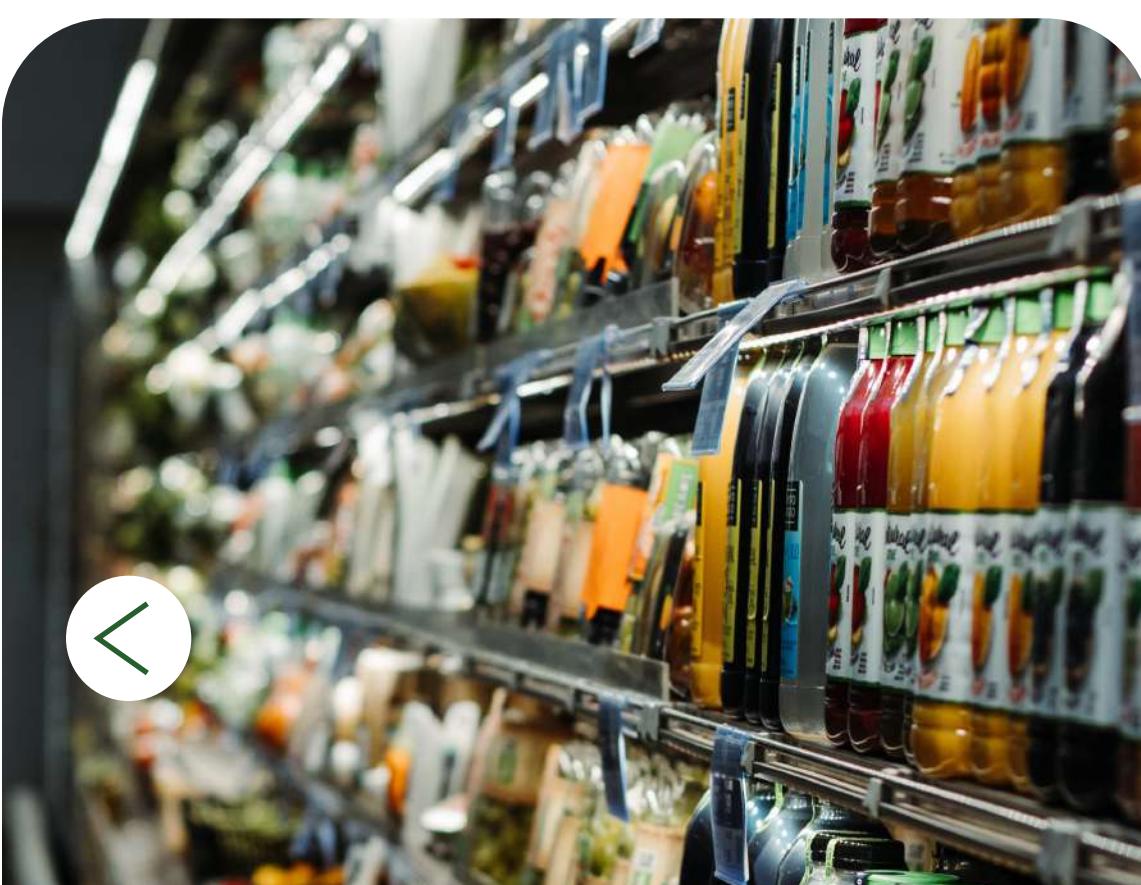


La sopa se sorbe con o sin ruido. Los tazones se pueden acercar a la boca con la mano izquierda, y con la derecha se manejan los palillos.



Es de mala educación chupar el extremo de los palillos o apuntar a alguien con ellos. Nunca se los debe clavar en los alimentos, ya que está asociado a la forma en las que se colocan los saumerios en los funerales, así que los puedes colocar al lado en la mesa.

COMPRA DE INSUMOS



Gochiso Productos Japoneses

Servicio: compra y retiro en tienda
Dirección: Balcarce 1322, C1153 CABA
Horarios: Lunes a Viernes de 9.00 a 18.00 y Sábados de 9.00 a 13.00
Teléfono: 011 15-3055-3434



Nueva Casa Japonesa

Servicio: compra y retiro en tienda
Dirección: Humberto 1º 2357, C1229 CABA
Horarios: Lunes a Sábados de 10.00 a 19.00 y Domingos puede variar
Teléfono: 011 15-5519-1618



Toa Shoji SRL

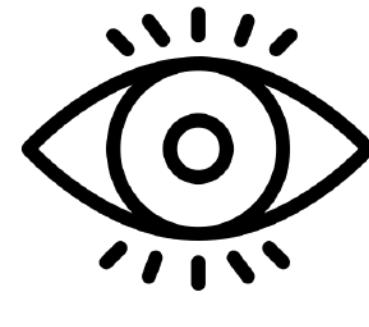
Servicio: distribuidor a domicilio
Dirección: Pringles 554, C1183 AEJ, Buenos Aires
Horarios: Lunes a Viernes de 9.00 a 12.00 y de 14.00 a 17.30
Teléfono: 011 4865-7695

¡CONTACTANOS! Y SEGUINOS EN REDES

takaicultural@gmail.com
011 1587-2253

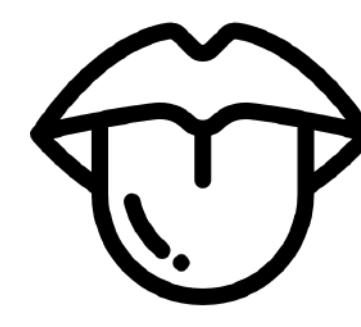


LA REGLA DE LOS 5 PARA TUS COMIDAS



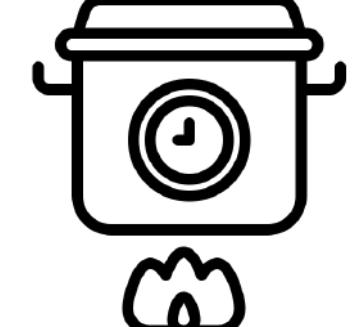
Utilizar 5 colores

- verde
- amarillo
- rojo
- blanco
- negro



Utilizar 5 sabores

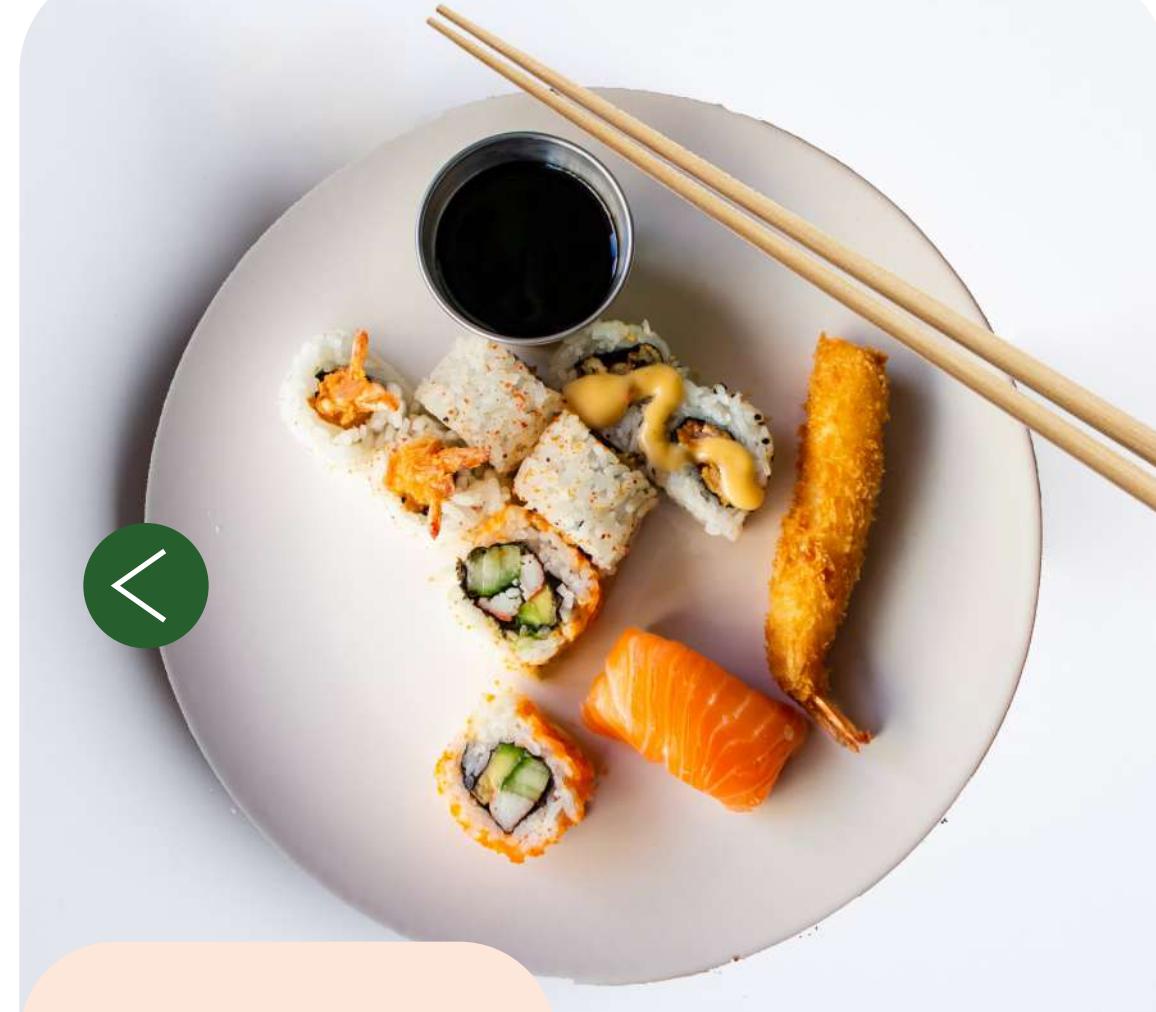
- dulce
- salado
- ácido
- agrio
- picante



Utilizar 5 cocciones

- crudo
- cocido
- al vapor
- a la plancha
- frito

TOP TRENDING



Sushi



Onigiri



Gyoza

Consiste en una base de arroz con pescado o marisco crudo o semi-cocinado y otros ingredientes tales como verduras y huevo.

Bola de arroz que se puede mezclar o llenar con varios ingredientes y que a menudo se envuelve en alga Nori.

Empanadillas rellenas de diferentes ingredientes como verduras, carne o gambas.

GUISOS Y SOPAS



Ramen



Sopa de miso



Nabe

Consiste en distintos tipos de fideos japoneses servidos en un caldo preparado a base de hueso de cerdo o pollo y distintas verduras.

Consiste en una sopa de miso disuelto en dashi o caldo de pescado con otros ingredientes como el tofu y el alga wakame.

Guiso al que se añaden ingredientes al gusto. Existen diferentes tipos según los ingredientes y las salsas utilizadas para el caldo.

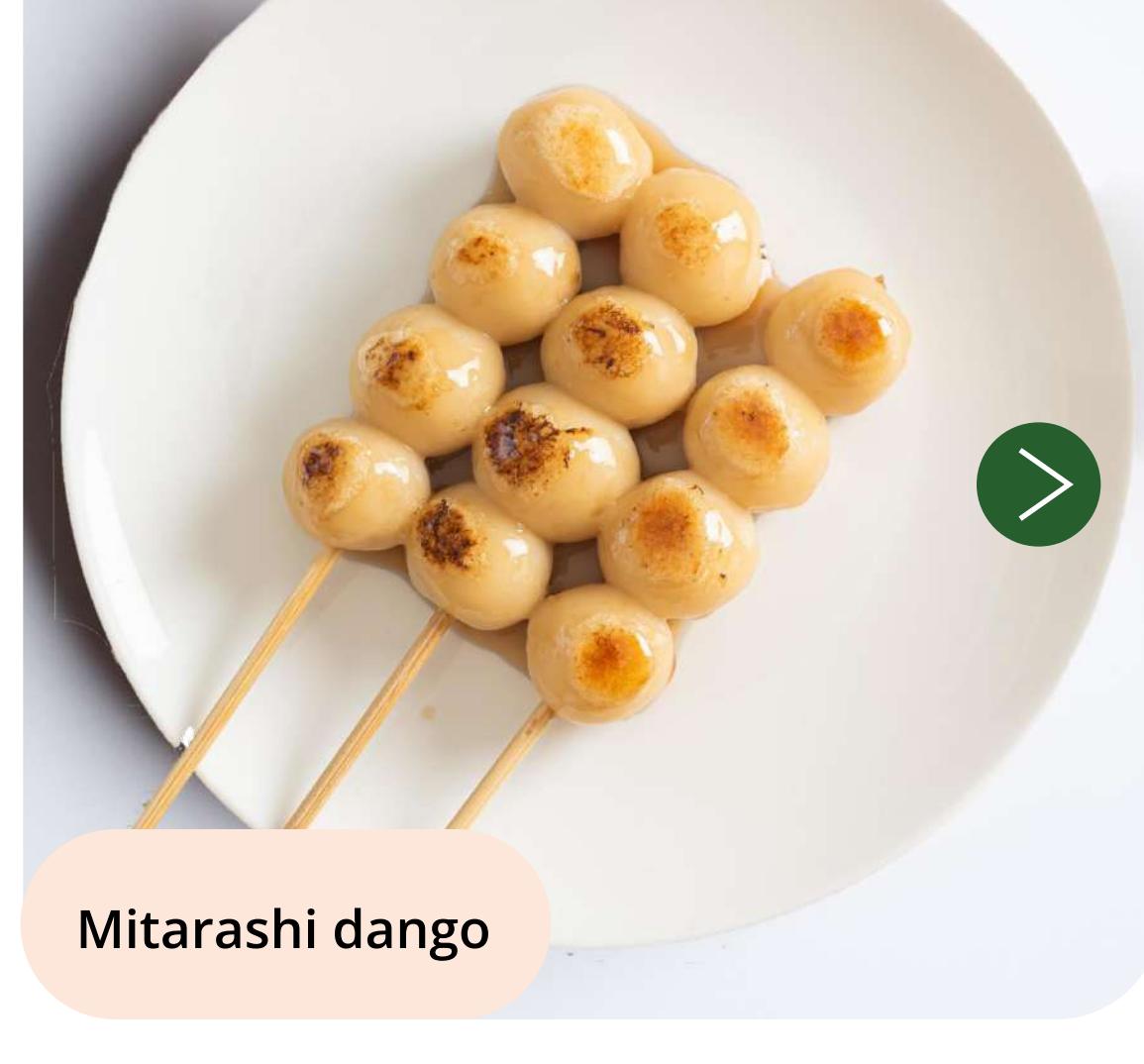
POSTRES



Dorayaki



Mochi



Mitarashi dango

Postre consistente en dos trozos de bizcocho rellenos de anko o pasta dulce de azuki o frijoles rojos.

Postre elaborado de pasta de arroz dulce. Existen muchas variantes; relleno de dulce, con helado, etc.

Brocheta de bolas de masa dulce de harina de arroz cubiertas con pasta de judía roja (anko dango) o salsa de soja y azúcar (mitarashi).

¡CONTACTANOS! Y SEGUINOS EN REDES

takaicultural@gmail.com
011 1587-2253





Iwao Komiya

GRAN ITAMAE

Iwao ostenta el único título de Itamae en la Argentina -Maestro con honores en las artes culinarias de Cocina Japonesa- luego de más de 20 años de estudio y perfeccionamiento. La superioridad y originalidad de su propuesta le valió numerosas distinciones internacionales, entre ellas, Mejor chef Japonés del mundo residente en el exterior, entregada en Tokio, 2009 por el Primer Ministro de Japón y Secretario de Estado, en reconocimiento a su trayectoria y constante difusión de su cultura.

OTROS REFERENTES



Takehiro Ohno

Se recibió de Nutricionista en la Nishi Kyushu University en Japón, y se especializó en cocina Española con Akihiko Manada en la escuela de cocina de Osaka.

Su primer encuentro con la cocina vasca se dio en el restaurante Vascu (Hakodate, Japón). Posteriormente, fue contratado por el restaurante vasco Zuberoa, de Hilario Alberaitz. Llegó en 1996 a Buenos Aires, invitado por el restaurante Llers y su chef Fernando Trocca para presentar su cocina High level y así cumplir un sueño: conocer la Argentina.



Alejandra Kano

En la cultura japonesa el sushi es un plato que las mujeres no tienen permitido preparar. Sin embargo, ella venció este dictamen, se convirtió en una de las primeras sushiwoman de Argentina y en fuente de inspiración para quienes no temen romper estereotipos.

Encargada de la cocina de Ichisou (restaurante donde se conservan los sabores nipones tradicionales). En Japón su tatarabuebla tenía una repostería y su abuela una casa de udon antes de mudarse con su familia a Buenos Aires. Este legado continuó con un emprendimiento en el barrio de La Boca que luego se mudó a Balvanera.



Edgar Kuda

Su primer trabajo fue preparando rollitos y sashimi en Murasaki hace 20 años y ahora el chef argentino-japonés Edgar Kuda dirige tres restaurantes: la estrella es Kuda Omakase, que abrió en enero de 2020 en Barrio Norte. Aunque su madre nikkei no hacía mucha comida japonesa cuando era pequeño, el arroz blanco era esencial, acompañando platos argentinos tradicionales como el asado y la milanesa.

Al abrir Omakase, Kuda se dio cuenta de que muchos clientes habían estado en Japón. Esos viajes contribuyeron al boom de la comida asiática que se está viviendo en Buenos Aires.

RESEÑAS DE RESTAURANTES

Miyako - calificación 4.6

Opciones de servicio

- consumo en el lugar
- para llevar
- entrega a domicilio

Dirección: Av. Nazca 388 6º Piso, C1406AJP CABA * Horas: Lunes a Sábados de 11.30 a 16.00 y de 18.30 a 23.30

Salud y seguridad:

- se requieren reservas
- uso de mascarilla
- revisión de temperatura
- el personal usa mascarillas y se somete a revisiones de temperatura
- desinfección de superficies obligatoria por parte del personal después de cada visita

Teléfono: 011 4611-2638 * Realizar pedido: rappi.com.ar



¡CONTACTANOS! Y SEGUINOS EN REDES

takaicultural@gmail.com
011 1587-2253



BUENOS AIRES CELEBRA JAPÓN

El 23 de abril llega una nueva edición de BA Celebra Japón. La cita es en la Av. de Mayo entre las calles Bolívar y Chacabuco, donde los tambores japoneses sonarán como cortina de fondo durante esta jornada de homenaje a la cultura nipona y a sus descendientes.

Los asistentes podrán disfrutar los tradicionales harumaki, nikuman, cup ramen y otros platos de la exquisita gastronomía de este país en sus distintas variantes. Además, habrá 30 stands con artesanías y productos, así como también espectáculos de música y danza en vivo.

Sábado 23 de abril | 12 a 18 h | Av. de Mayo y Bolívar

Actividad gratuita

En caso de lluvia, se reprograma para el domingo 8 de mayo.



EVENTOS MENSUALES



INSTAGRAMS RECOMENDADOS



@10recetasjaponesas



@japanemb_arg



@lachicadelbrunch



@japoneamigos



@jardinjapones



@paulinacocina

¡CONTACTANOS! Y SEGUINOS EN REDES

takaicultural@gmail.com
011 1587-2253



SOBRE NOSOTROS, SOBRE TAKAI

MARCA

De acuerdo con datos de 2011, la colectividad nikkei de la Argentina se compone de más de 11 mil integrantes que conservan la nacionalidad, y de aproximadamente 23 mil descendientes nacidos en el país. La gran mayoría se estableció en la ciudad de Buenos Aires.

Nuestra marca surge a modo de celebración de esta cultura que compone nuestro país. Su nombre, TAKAI, significa "elevado" y se relaciona intimamente con los sobores etéreos de la cocina japonesa y el misticismo que rodea toda su cultura.

SERVICIOS

- Dar visibilidad a esta gran corriente migratoria que lleva años en Argentina y que impregna nuestro día a día.
- Informar sobre la cultura
- Compartir recetas típicas y tradicionales
- Dar a conocer grandes referentes de la cocina fusión
- Compartir emprendimientos argento-japoneses
- Mostrar lugares increíbles y sus reseñas

NEWSLETTER GRATUITO

 Nombre/s y apellido/s

 Email

 Provincia

 Deseo recibir mails cuando haya eventos en mi provincia

 Teléfono

¿Cada cuánto te gustaría recibir notificaciones de actualización del contenido de nuestra web?

- A diario
- Semanalmente
- Mensualmente

¡CONTACTANOS! Y SEGUINOS EN REDES

takaicultural@gmail.com
011 1587-2253



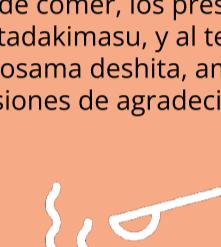


CULTURA & GASTRONOMÍA

La gastronomía japonesa es un reflejo más de la cultura de este país. A aquellos que disfrutan de la comida este país se deleitarán en un verdadero paraíso de poco habituales y muy variadas combinaciones de sabores en un mismo plato e incluso de diferentes platos en un mismo menú. Déjate deleitar por la cultura culinaria japonesa con la información y experiencias gastronómicas que te proporcionaremos.



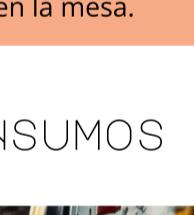
COMPORTAMIENTOS EN LA MESA



Antes de comer, los presentes deben decir Itadakimasu, y al terminar gochisosama deshita, ambas son expresiones de agradecimiento.



La sopa se sorbe con o sin ruido. Los tazones se pueden acercar a la boca con la mano izquierda, y con la derecha se manejan los palillos.



Es de mala educación chupar el extremo de los palillos o apuntar a alguien con ellos. Nunca se los debe clavar en los alimentos, ya que está asociado a la forma en las que se colocan los saumerios en los funerales, así que los puedes colocar al lado en la mesa.

COMPRA DE INSUMOS



Gochiso Productos Japoneses

Servicio: compra y retiro en tienda
Dirección: Balcarce 1322, C1153 CABA
Horarios: Lunes a Viernes de 9.00 a 18.00 y Sábados de 9.00 a 13.00
Teléfono: 011 15-3055-3434



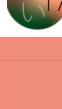
Nueva Casa Japón

Servicio: compra y retiro en tienda
Dirección: Humberto 1º 111, CABA
Horarios: Lunes a Sábados de 19.00 a 21.00 y Domingos de 12.00 a 14.00
Teléfono: 011 15-5519-1111

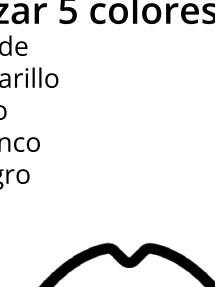
¡CONTACTANOS !
Y SEGUINOS EN REDES

taikicultural@gmail.com

011 1587-2253



LA REGLA DE LOS 5 PARA TUS COMIDAS



Utilizar 5 colores

- verde
- amarillo
- rojo
- blanco
- negro



Utilizar 5 sabores

- dulce
- salado
- ácido
- agrio
- picante



Utilizar 5 cocciones

- crudo
- cocido
- al vapor
- a la plancha
- frito

HOT TRENDING



Sushi



Onigiri



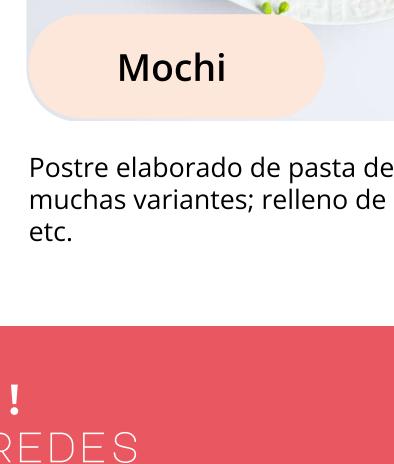
Consiste en una base de arroz con pescado o marisco crudo o semi-cocinado y otros ingredientes tales como verduras y huevo.

Bola de arroz que se puede mezclar con varios ingredientes y que a menudo se envuelve en alga Nori.

GUISOS Y SOPAS



Ramen



Sopa de miso



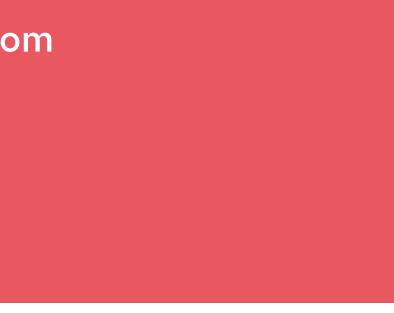
Consiste en distintos tipos de fideos japoneses servidos en un caldo preparado a base de hueso de cerdo o pollo y distintas verduras.

Consiste en una sopa de miso con un caldo de pescado con otros ingredientes como el tofu y el alga wakame.

POSTRES



Dorayaki



Mochi

Postre consistente en dos trozos de bizcocho rellenos de anko o pasta dulce de azuki o frijoles rojos.

Postre elaborado de pasta de arroz con muchas variantes; relleno de azuki, crema de leche, etc.

¡CONTACTANOS!
Y SEGUINOS EN REDES

taikicultural@gmail.com
011 1587-2253



Iwao Komiyama

GRAN ITAMAE

Iwao ostenta el único título de Itamae en la Argentina -Maestro con honores en las artes culinarias de Cocina Japonesa- luego de más de 20 años de estudio y perfeccionamiento. La superioridad y originalidad de su propuesta le valió numerosas distinciones internacionales, entre ellas, Mejor chef Japonés del mundo residente en el exterior, entregada en Tokio, 2009 por el Primer Ministro de Japón y Secretario de Estado, en reconocimiento a su trayectoria y constante difusión de su cultura.

HOT TRENDING



Takehiro Ohno

Se recibió de Nutricionista en la Nishi Kyushu University en Japón, y se especializó en cocina Española con Akihiko Manada en la escuela de cocina de Osaka.

Su primer encuentro con la cocina vasca se dio en el restaurante Vascu (Hakodate, Japón). Posteriormente, fue contratado por el restaurant vasco Zuberoa, de Hilario Alberaitz. Llegó en 1996 a Buenos Aires, invitado por el restaurante Llers y su chef Fernando Trocca para presentar su cocina High level y así cumplir un sueño: conocer la Argentina.



Alejandra Kano

En la cultura japonesa es un plato que las mujeres no estaban permitido preparar. Sin embargo, Alejandra Kano venció este dictamen, siendo una de las primeras mujeres en la Argentina y en fuente de inspiración para quienes no temen romper estereotipos.

Encargada de la cocina en el restaurante Goya (restaurante donde se combina la cocina española con sabores nipones tradicionales), Alejandra Kano dice que su abuela tenía una casa de udon en Japón y que su familia se mudarse con su familia a Argentina. Este legado continuó con su emprendimiento en el restaurante Goya, que luego se mudó a Barrio Norte.

RESEÑAS DE RESTAURANTES

Miyako - calificación 4.6

Opciones de servicio

- consumo en el lugar
- para llevar
- entrega a domicilio

Dirección: Av. Nazca 388 6º Piso, C1406AJP CABA

Horas: Lunes a Sábados de 11.30 a 16.00 y de 18.30 a 23.30

Salud y seguridad:

- se requieren reservas
- uso de mascarilla
- revisión de temperatura
- el personal usa mascarillas y se somete a revisiones de temperatura
- desinfección de superficies obligatoria por parte del personal después de cada visita

Teléfono: 011 4611-2638

Realizar pedido: rappi.com.ar



¡CONTACTANOS !
Y SEGUINOS EN REDES

taikicultural@gmail.com

011 1587-2253



TAKAI INICIO RECETAS REFERENTES **EVENTOS** NOSOTROS

BUENOS AIRES CELEBRA JAPÓN

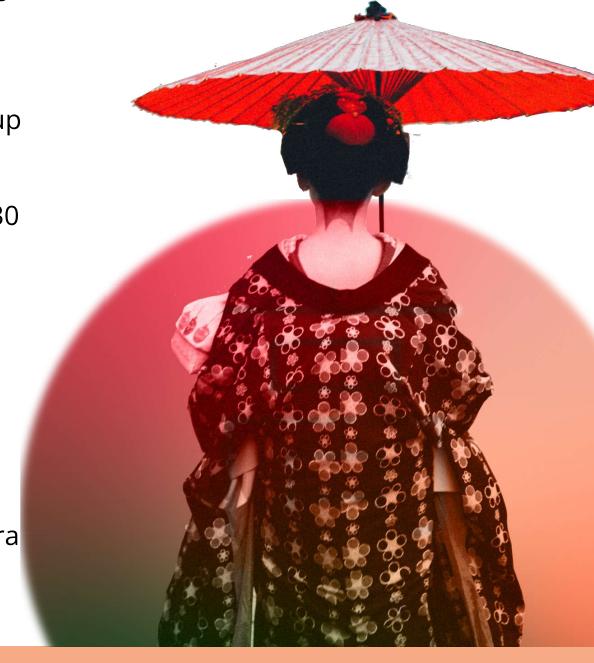
El 23 de abril llega una nueva edición de BA Celebra Japón. La cita es en la Av. de Mayo entre las calles Bolívar y Chacabuco, donde los tambores japoneses sonarán como cortina de fondo durante esta jornada de homenaje a la cultura nipona y a sus descendientes.

Los asistentes podrán disfrutar los tradicionales harumaki, nikuman, cup ramen y otros platos de la exquisita gastronomía de este país en sus distintas variantes. Además, habrá 30 stands con artesanías y productos, así como también espectáculos de música y danza en vivo.

Sábado 23 de abril | 12 a 18 h | Av. de Mayo y Bolívar

Actividad gratuita

En caso de lluvia, se reprograma para el domingo 8 de mayo.



EVENTOS MENSUALES

Mayo



Junio



INSTAGRAMS RECOMENDADOS



@10recetasjaponesas



@japanemb_arg



@lachicadelbrunch

¡CONTACTANOS !
Y SEGUINOS EN REDES

taikicultural@gmail.com
011 1587-2253





SOBRE NOSOTROS, SOBRE TAKAI

MARCA

De acuerdo con datos de 2011, la colectividad nikkei de la Argentina se compone de más de 11 mil integrantes que conservan la nacionalidad, y de aproximadamente 23 mil descendientes nacidos en el país. La gran mayoría se estableció en la ciudad de Buenos Aires.

Nuestra marca surge a modo de celebración de esta cultura que compone nuestro país. Su nombre, TAKAI, significa "elevado" y se relaciona intimamente con los sobores etéreos de la cocina japonesa y el mistisismo que rodea toda su cultura.

SERVICIOS

- Dar visibilidad a esta gran corriente migratoria que lleva años en Argentina y que impregna nuestro día a día.
- Informar sobre la cultura
- Compartir recetas típicas y tradicionales
- Dar a conocer grandes referentes de la cocina fusión
- Compartir emprendimientos argento-japoneses
- Mostrar lugares increíbles y sus reseñas

NEWSLETTER GRATUITO

Nombre/s y apellido/s

Email

Provincia

Deseo recibir mails cuando haya eventos en mi provincia

Teléfono

¿Cada cuánto te gustaría recibir notificaciones de actualización del contenido de nuestra web?

Semanalmente
 A diario
 Mensualmente

SUSCRIBIRME

**¡CONTACTANOS !
Y SEGUINOS EN REDES**

**taikicultural@gmail.com
011 1587-2253**

