

Charms of Setouchi  
Gastronomie

**Saké japonais**  
(7 préfectures de la région de Setouchi)

La région de Setouchi compte de nombreux établissements de saké. Les visiteurs auront plaisir à visiter les brasseries locales à la recherche de leur saké favori.



**Okonomiyaki (Hiroshima)**

Les okonomiyaki sont un incontournable de la vie commune japonaise. Ces pancakes version japonaise offre un mélange exquis de la douceur du chou râpé et d'une sauce salée.



**Riz à la daurade (Ehime)**

Ce plat de riz explose de l'excellente saveur de la daurade. Une variation comprend des sashimi de daurade (tranches crues) sur un lit de riz et de la sauce.



**Nouilles Kawara Soba (Yamaguchi)**

Ce plat brûlant est fait à base de nouilles de sarrasin au thé vert cuites sur une plaque de céramique (kawara) et plongées dans une soupe spéciale.



**Okayama Bara-Zushi (sushi) (Okayama)**

Ce plat de sushi luxueux comprend du riz mélangé à des fruits de mer frais et des légumes de montagne de saison, le tout recouvert d'encore plus de fruits de mer et de légumes.



**Parfait de fruits (Okayama)**

Les parfaits de fruits renferment de nombreux fruits frais dont des pêches blanches et du raisin Muscat et Pione.



**Huîtres (Hiroshima)**

Il est conseillé aux visiteurs de goûter aux huîtres fraîches, crues, douces et pleines de saveur. Ne passez pas non plus à côté des huîtres grillées épicées et des huîtres frites !



**Bœuf de Kobe (Hyogo)**

Par son harmonieux mélange de douceur élégante, de saveur profonde et de parfum délicat, le bœuf de Kobe attire les gourmets du monde entier.



**Bonbons Wasabon (Kagawa)**

Les wasabon sont des friandises raffinées à base de sucre élaborées selon une recette traditionnelle. Ces bonbons de haute qualité fondent dans la bouche et sont délicieux !

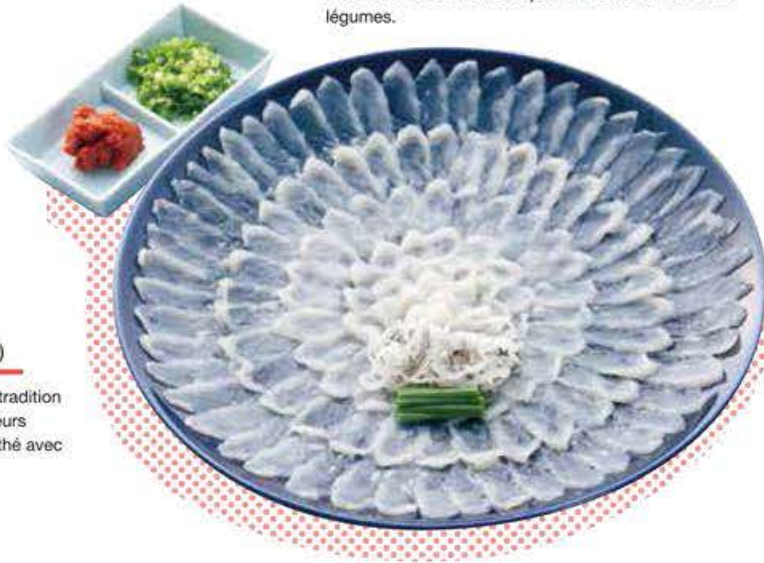
**Sudachi (Tokushima)**

Utilisés pour relever les plats et les alcools, ces petits agrumes japonais offrent une saveur unique à l'acidité naturelle.



**Sucreries de Kobe (Hyogo)**

De nombreux établissements de longue tradition bien connus offrent les plus belles douceurs sucrées. Faites-vous plaisir à l'heure du thé avec des sucreries de Kobe !



**Fugu à Shimonoseki (Yamaguchi)**

Préparé par des artisans de talent, ce plat de poisson-globe cru est une véritable œuvre d'art gourmande. Régalez-vous avec ce plat délicieux à la saveur profonde et douce à la fois.



**Pinceaux Kumano (Hiroshima)**

Les pinceaux Kumano sont fabriqués à la main, résultat de longues heures de travail. Ces pinceaux sont populaires dans le monde entier, particulièrement comme pinceaux de maquillage.



**Produits teints à l'indigo d'Aizen (Tokushima)**

La teinture indigo d'Aizen produit un bleu vif profond comme aucune autre teinture. La couleur fonctionne à merveille comme touche de couleur dans un intérieur.



**Nouilles Sanuki Udon (Kagawa)**

Quand il s'agit de nouilles, tout est dans la fermeté, et les udon de style sanuki servis brûlants avec des œufs crus constituent un plat vraiment remarquable. Une autre façon de populaire de déguster les sanuki udon est d'y ajouter une tempura.



**Céramiques de Hagi (Yamaguchi)**

Les céramiques de Hagi sont connues pour leurs traits doux et rustiques. Avec une teinte qui change au fil du temps, les céramiques de Hagi sont caractérisées par un aspect merveilleusement doux.



**Produits à base d'olives (Kagawa)**

Kagawa est le foyer d'une variété de produits à base d'olives, des cosmétiques aux aliments, dont une huile d'olive fruitée qui est bonne pour la santé et la peau.



**Serviettes d'Imabari (Ehime)**

Créées avec soin pour maintenir la propriété absorbante et la douceur du coton de base, ces serviettes de haute qualité sont incroyablement douces sur la peau.



**Jeans (Okayama)**

Le denim de Kojima, le berceau du jean japonais, est connu pour son aspect unique. Partez à la recherche du jean de vos rêves !



**Maroquinerie de Himeji (Hyogo)**

Les beaux motifs sur la peau de vache blanche tannée de cette maroquinerie, un produit spécial de Himeji, fait un article magnifique. La maroquinerie de Himeji est un excellent exemple de l'artisanat traditionnel sans pareil.



**Céramiques de Tobeyaki (Ehime)**

À des prix abordables et très pratiques, ce qui les rend idéales pour une utilisation quotidienne, les céramiques de Tobayaki comprennent des porcelaines blanches au fini épais.

Charms of Setouchi  
Souvenirs