

**PALABRAS DEL EMBAJADOR DEL JAPÓN, MASASHI MIZUKAMI**  
**JORNADA DE GASTRONOMÍA JAPONESA**  
**“DÍA DE LA COCINA JAPONESA - TASTE OF JAPAN”**  
**(Madrid, 26 de enero de 2017)**

Señoras y señores:

Buenas tardes.

Es para mí una gran satisfacción que esta jornada “Día de la Cocina Japonesa – Taste of Japan” se celebre aquí en Madrid, y quisiera agradecerles su asistencia.

En primer lugar, quiero felicitar a todos los premiados por su magnífico trabajo y su contribución a difundir la cultura culinaria japonesa. Les auguro un gran éxito en sus respectivas actividades.

La comida japonesa está de moda. De hecho, cada vez hay más restaurantes japoneses en el mundo. ¡Quién iba a imaginar hace 20 años que la cocina japonesa iba a ser tan querida por los europeos!

España no es una excepción. Ya no sólo es el sushi y el sashimi. Productos como el râmén, el sake o el dashi son ampliamente conocidos. Y estoy convencido de que la belleza, el arte y la tradición de los platos japoneses han cautivado a los españoles.

A continuación, habrá una presentación de productos japoneses y una demostración de cocina japonesa. También vamos a poder catar algunos sakes, de la mano auténticos bodegueros japoneses.

Tenemos que aprovechar este auge e interés por Japón para difundir nuestros productos y dar a conocer los atractivos de nuestra cultura culinaria, de los que nos sentimos muy orgullosos. Para ello, quisiera contar con la valiosa colaboración de todos ustedes, a fin de impulsar los vínculos gastronómicos entre Japón y España.

Muchas gracias.