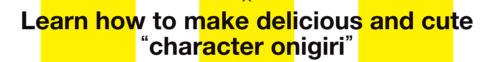
April 22, 2018 (Sun) 1:00p.m. Wisma Atria Level 1, Indoor Event Space

Join us in making "fun-looking" onigiri (ricebal<mark>ls) with R</mark>eiko Yamada, Japanese culinary expert and author of "Everyday Onigiri" and "Wagohan: The ABCs of Japanese Cuisine".



FUIT





Participate in an onigiri-making competition

Ingredients will be provided for you to "create" your signature onigiri!

Special prizes for the top 3 creative onigiri

Unveiling <mark>of Reiko</mark>'s ori<mark>ginal</mark> "Sing<mark>apore O</mark>nigiri"

Entrance free!

おにぎりを楽しもう!

2018年4月22日(日)午後1時より 参加無料

場所∶ウイスマ・アトリア1階 イベントスペース

<mark>「おにぎりレシピ</mark>101」「<mark>和ごはん101」</mark>の著者、<mark>クッキングアドヴ</mark>ァイザーの

山田玲子さんが「キャラ<mark>おにぎりコンテスト」を開催します。</mark>

<mark>おにぎりを飾る</mark>具材と海<mark>苔を使って、楽</mark>しいキャラ<mark>おにぎりを作っ</mark>ていただき<mark>ます。</mark>

上位3位までの方々には<mark>賞品もご用意!</mark> どんなオリ<mark>ジナルキャラお</mark>にぎりが登場してくるでしょうか~♪

<mark>山田玲子さん</mark>考案の「シ<mark>ンガポールおに</mark>ぎり」も披<mark>露していただき</mark>ます。



Reiko Yamada

Reiko Yamada is a Japanese cooking expert who hosts cooking workshops all around the world. She also develops recipes for companies, and contributes to magazines and radio.

Sponsored by







About the books



The bilingual cookbook,
Everyday Onigiri, is a perfect
introduction to onigiri (riceball),
the soul food of the Japanese.



This book introduces
Japanese food culture,
presenting the bersatility and
beauty of Japanese cuisine.