Cucina Giapponese Di Casa

This is likewise one of the factors by obtaining the soft documents of this **cucina giapponese di casa** by online. You might not require more epoch to spend to go to the ebook introduction as capably as search for them. In some cases, you likewise get not discover the proclamation cucina giapponese di casa that you are looking for. It will definitely squander the time.

However below, next you visit this web page, it will be hence certainly simple to get as skillfully as download lead cucina giapponese di casa

It will not say yes many grow old as we accustom before. You can get it while be in something else at home and even in your workplace. suitably easy! So, are you question? Just exercise just what we manage to pay for under as well as review **cucina giapponese di casa** what you later to read!

IMPARA 4 RICETTE GIAPPONESI SEMPLICI E VELOCI CUCINA THAILANDESE - CIBO A DOMICILIO IN GIAPPONE Ep. 39 *SUSHI FATTO IN CASA - Ricetta ORIGINALE GIAPPONESE di Sai Fukayama Cucina giapponese ZUPPA DI MISO COME FARE LA ZUPPA DI MISO RICETTA ORIGINALE*

Prepariamo la colazione giapponese! SUB ITA DIETA GIAPPONESE: Le donne giapponesi sono magre grazie a SUNOMONO

Cucina giapponese SHOYU RAMEN Come fare il Ramen Ricetta facile Ramen in casa

CONDIMENTI COMUNI NELLA CUCINA GIAPPONESE #1CHIRASHIZUSHI - CIBO A DOMICILIO IN GIAPPONE Ep. 37

TAKOYAKI, la vera ricetta tradizionale a OSAKA [CUCINA GIAPPONESE]**SUSHI FATTO IN CASA DA MAMMA GIAPPONESE SUSHI FATTI IN CASA IN GIAPPONE: HOSOMAKI** *Quello che i giapponesi NON dicono. SUSHI in casa con 8 euro | No pesce crudo | Sushi vegano GLI CHEF GIAPPONESI PIÙ ABILI DEL MONDO* **Japanese Instant Ramen** Sushi Fatto in Casa *Tokyo Best Sushi / The art of Sushi making -* - *4K Ultra HD* ZUCCA ALLA GIAPPONESE La ricetta del ramen giapponese di Hiro *OKONOMIYAKI: tipico piatto di OSAKA* IL DOLCE PERICOLOSO CHE UCCIDE 1300 GIAPPONESI [RICETTE DI MAMMA #4] SASHIMI FATTO IN CASA - Ricetta ORIGINALE GIAPPONESE di Sai Fukayama GYÜDON - Carne e riso alla giapponese. Come prepararlo a casa vostra **RICETTA VELOCE: pasta alla giapponese di KOMBU [CUCINA GIAPPONESE]** GYOZA, RAVIOLI GIAPPONESI FATTI IN CASA CONDIMENTI COMUNI NELLA CUCINA GIAPPONESE #2 CUCINA KAISEKI: CENA TRADIZIONALE GIAPPONESE Cucina Giapponese | Come fare il Panko da soli a casa Cucina giapponese Yakisoba (spaghetti alla piastra) COME FARE IL YAKISOBA

Cucina Giapponese Di Casa
La cucina giapponese, famosa nel mondo per le sue tradizioni culinarie antiche e ancora oggi ben radicate, è considerata una delle più sane, complete ed equilibrate, sia in Oriente sia in Occidente.Gran parte delle ricette giapponesi vengono preparate utilizzando due ingredienti fondamentali: il riso e il pesce, impiegato principalmente crudo, sempre di prima scelta e rigorosamente freschissimo.

Cucina Giapponese: ricette, cibi e menu tradizionale ...
Cucina giapponese di casa. Grazie alle ricette in questo libro, la cucina giapponese vi sembrerà davvero semplice da preparare. In effetti, negli ultimi anni la cucina giapponese è diventata quasi una moda. Parole come sushi, sashimi e wasabi non suonano più esotiche come qualche tempo fa, tuttavia quello che conosciamo della gastronomia nipponica si limita alla versione un po' patinata e ...

Cucina giapponese di casa - Libro di cucina - GLI ...
Read Online Cucina Giapponese Di Casa Cucina Giapponese Di Casa Recognizing the mannerism ways to get this books cucina giapponese di casa is additionally useful. You have remained in right site to start getting this info. acquire the cucina giapponese di casa join that we present here and check out the link. You could purchase guide cucina giapponese di casa or get it as soon as feasible. You ...

Cucina Giapponese Di Casa - atcloud.com
Cucina giapponese di casa. Ediz. illustrata: Oggi la cucina giapponese è diventata quasi una moda. Parole come sushi, sashimi e wasabi non suonano più esotiche come qualche anno fa, tuttavia quello che conosciamo della gastronomia nipponica si limita alla versione un po' patinata e Cucina Giapponese Di Casa - laplume.info Consultare utili recensioni cliente e valutazioni per Cucina ...

Cucina Giapponese Di Casa Ediz Illustrata
17 ricette di cucina giapponese. La cucina giapponese è una delle gastronomie maggiormente in crescita e di moda negli ultimi anni, grazie a un grande equilibrio tra ingredienti semplici ed elaborazioni complesse, raffinate ed eleganti. In linea di massima, le ricette giapponesi hanno come ingrediente base il riso, ma si trovano anche pietanze con noodles e pasta. Nei menu del Giappone, poi ...

Cucina giapponese - Ricette dei piatti tipici giapponesi
Ma la cucina tradizionale giapponese non è tutta complessa e alcune ricette si possono preparare anche nella propria cucina, basta avere gli ingredienti e gli strumenti giusti. Abbiamo selezionato 10 ricette giapponesi che potete rifare a casa. Yaki udon. Gli Yaki udon sono grandi spaghettoni di grano duro, una sorta di pici giapponesi. Questo ...

Come al ristorante: 10 ricette giapponesi da rifare a casa ...
Tuttavia, Masanori ha così tanta nostalgia di casa e della cucina giapponese che alla fine decide di ritornare alle origini e aprire, a Torino, un locale che capace di raccontare il Giappone, non solo dal lato gastronomico, ma anche da quello culturale. Nasce Miyabi. Inizialmente si tratta di una associazione di cultura giapponese ma, da poco più tre mesi, diventa un vero e proprio ...

La cucina giapponese di Masanori Tezuka - La Cucina Italiana
Cucina giapponese di casa. Ediz. illustrata (Italiano) Copertina flessibile – 17 febbraio 2011 di Harumi Kurihara (Autore), L. Tosi (Traduttore) 4,5 su 5 stelle 66 voti. Visualizza tutti i formati e le edizioni Nascondi altri formati ed edizioni. Prezzo Amazon Nuovo a partire da Usato da Copertina flessibile, 17 febbraio 2011 "Ti preghiamo di riprovare" 23,75 € 23,75 € 19,00 ...

Amazon.it: Cucina giapponese di casa. Ediz. illustrata ...
Cucina giapponese di casa. Titolo: Cucina giapponese di casa Autore: Harumi Kurihara Anno di pubblicazione: 2011 Pagine: 192. La cucina giapponese oggi è diventata una specie di moda e piatti come sushi e sashimi non sembrano più esotici come un tempo. Quello che conosciamo della cucina nipponica però si limita alla versione proposta dai ristoranti giapponesi nel nostro Paese. Dentro le ...

Cucina giapponese di casa - Libri sul Giappone
La cucina giapponese a domicilio. Sushi, sashimi e specialità giapponesi d'asporto Servizio rapido per gustare i nostri piatti in tutta comodità. H AI UNA VOGLIA IRREFRENABILE DI SUSHI ma non di uscire da casa? Ecco qui la NOVITÀ PAZZESCA di K Kaiseki Restaurant: A KASA... COME AL KAISEKI Ordina tutto il sushi che vuoi, te lo portiamo a casa, SENZA SPESE DI CONSEGNA! E se vieni tu ...

La cucina giapponese a domicilio - K Kaiseki
Corso Di Cucina Giapponese Workshop di té Matcha Acasamia! Volete cimentarvi a preparare insieme a me i piatti tipici della cucina giapponese casalinga? Allora vi aspetto a Tokyo nella mia casa di Ikegami! Lecione de cucina Giapponese Japanese cooking Tokyo Japan

Corso Di Cucina Giapponese | Acasamia | Japan Tokyo ...
Cucina giapponese di casa, scritto da Harumi Kurihara, casalinga divenuta una vera star in Giappone, è invece un testo affascinante, che ci aiuta a conoscere una cucina nipponica diversa, lontana dalla gastronomia patinata e standardizzata dei ristoranti e più aderente invece alla vita quotidiana. Le ricette raccolte nel libro, selezionate con cura, sono pensate per avvicinare al cibo locale ...

Cucina giapponese di casa – Colori e Culture
cucina-giapponese-di-casa 1/1 Downloaded from unite005.targettelecoms.co.uk on October 17, 2020 by guest [eBooks] Cucina Giapponese Di Casa When somebody should go to the books stores, search instigation by shop, shelf by shelf, it is in point of fact problematic. This is why we provide the books compilations in this website. It will enormously ease you to see guide cucina giapponese di casa ...

Cucina Giapponese Di Casa | unite005.targettelecoms.co
Il corso di Cucina Giapponese organizzato da Italian Food Academy segue un programma completo e dettagliato che rispetta le tradizioni e le usanze della cultura nipponica. La cucina giapponese è nota come una delle più salutari al mondo: molteplici studi ne hanno dimostrato un'evidente correlazione con la longevità della popolazione del Giappone. Si tratta di un vero e proprio rito ...

Corso di Cucina Giapponese - IFA a Milano con Hirohiko Shoda
Yuzuya La Cucina Giapponese e di Casa; Search. See all restaurants in Bologna. Yuzuya La Cucina Giapponese e di Casa. Claimed. Save. Share. 390 reviews #45 of 1,466 Restaurants in Bologna $$ - $$$ Japanese Seafood Sushi. Via Nicolo dall'Arca, 1/I-L, 40129 Bologna Italy +39 051 041 5021 Website Menu. Closed now: See all hours. All photos (387) All photos (387) What is Travelers' Choice ...

YUZUYA LA CUCINA GIAPPONESE E DI CASA, Bologna - Navile ...
Yuzuya La Cucina Giapponese e di Casa, Bologna: See 386 unbiased reviews of Yuzuya La Cucina Giapponese e di Casa, rated 4.5 of 5 on Tripadvisor and ranked #59 of 1,850 restaurants in Bologna.

YUZUYA LA CUCINA GIAPPONESE E DI CASA, Bologna - Navile ...
4-apr-2020 - Esplora la bacheca "cucina giapponese" di Federica su Pinterest. Visualizza altre idee su Cucina giapponese, Ricette, Idee alimentari. cucina giapponese Raccolte di Federica. 30 Pin. F. Buon Cibo Cibo Squisito Cibo Sano Ricette Asiatiche Ricette Giapponesi Ricette Cinesi Ricette Per Spuntini Sani Tortillas Fatte In Casa Involtini Primavera. Quick and Easy Chicken Fried Rice ...

Recipes and stories to learn all about Japan's food culture. Recipes, anecdotes, histories and stories, maps, techniques, stylings, utensils, native ingredients -- this is a colorful invitation to discover the look and aromas and flavors of Japan. How to make sushi? What is the traditional method of making miso soup? How do you make a full Japanese meal? What are the most frequently cooked dishes in the izakaya? How do you garnish and pack a bento box? Here are the answers in a charmingly, and beautifully, illustrated paperback book. From how to use Japanese knives, chopsticks and cooking vessels, to familiar and unusual seafood (and seaweed!), Japanese vegetables, fruits and soy, the illustrations are clear, atmospheric and empowering. The text runs from ingredients and places to buy them, to simple dishes and whole meals. The design is really fun, and this is a handbook every cook will want to own -- or give to friends and family.

Vuoi scoprire di più sulla cultura culinaria giapponese? Vuoi imparare a cucinare i ricercati piatti della sua cucina? Vuoi portare i tradizionali piatti del Sol Levante a casa tua stupendo amici e parenti...con un gustoso Ramen o con un ricercato Sushi? Sei pronto a portare la cucina nipponica direttamente a casa tua? Con questo libro avrai a tua disposizione un vero e proprio compendio sulla cucina giapponese. Scoprirai tutti i segreti dell'arte giapponese per preparare quelle pietanze che finora, forse, hai gustato solamente al ristorante. Se pensi che la cucina giapponese sia troppo complessa devi sapere che in realtà i suoi alimenti sono alquanto basilari e semplici. Il vero segreto dei suoi piatti irresistibili sta nella scelta degli ingredienti e nella cura degli abbinamenti. Preparare i piatti tipici della cucina giapponese nella propria cucina è possibile! Con la spiegazione dettagliata delle tecniche e dei metodi tradizionali presenti in questo manuale tutto è fattibile. "Washoku" vuole essere la tua guida per un viaggio culinario senza precedenti. Leggendo questo libro, dalla doppia funzione di "manuale" e di "ricettario", apprenderai: La storia, le abitudini e la tradizione della cucina giapponese; Le caratteristiche ed i benefici di questo tipo di cucina; I rituali e i segreti estetici del Washoku per vivere l'atmosfera giapponese direttamente a casa tua; Gli strumenti e gli accessori indispensabili; I principali metodi di cottura; Le tradizionali tecniche di taglio e decorazione; I principali ingredienti e le spezie utilizzati nella cucina giapponese; Come preparare il riso e le salse per il sushi; Come preparare pietanze giapponesi in modo semplice e veloce; Gli strumenti che non possono mancare per una cena tipica; 100 Ricette illustrate, suddivise per sezioni (zuppe e salse, riso, noodles, carne e pesce, verdure e alghe, dolci). Lo stile culinario giapponese è formidabile! Gli ingredienti si mescolano tra loro creando un sapore ineguagliabile, assolutamente unico. Una cucina sana ed equilibrata che rende la preparazione di ogni piatto una vera e propria opera d'arte. Tre sono gli elementi costanti: la salute, la raffinatezza e la spiritualità. Ogni pietanza è sapientemente costruita secondo i dettami impeccabili di questa tradizione così antica e allo stesso tempo così all'avanguardia. Il risultato è un capolavoro sia per gli occhi che per il palato. Se sei interessato a questa esperienza culturale, NON lasciarti scappare l'offerta promozionale. Acquista subito una copia del libro al prezzo speciale di lancio! Ottieni in questo modo anche l'esclusivo regalo... Garanzia 100% Soddisfatti o Rimborsati: Se questo libro non dovesse essere di tuo gradimento potrai restituircelo e riceverai un rimborso del 100%. Inizia ora il tuo viaggio nello splendido mondo della cucina giapponese...acquista subito la tua copia e...buon appetito!

Sei affascinato dalla cultura giapponese? Vorresti conoscere e far tua l'arte culinaria del Sol Levante? Imparare a cucinare il vero Sushi ed il vero Ramen? Il Giappone con la sua storia, la sua cultura e il suo cibo ha sempre affascinato l'immaginario collettivo. Inoltre negli ultimi tempi la sua cucina, elegante e raffinata, è diventata fondamentale anche per noi occidentali. Tutti conoscete il ramen o il sushi, le pietanze più famose giapponesi, ma non sono le uniche bontà che questo meraviglioso paese offre!!!. Se vuoi scoprire anche tu tutti le prelibatezze del Sol Levante, allora Cucina Giapponese Washoku è il libro che fa per te!. Il ricettario, attraverso la storia di questo paese, le migliori tecniche di cucina e gli strumenti di lavoro che ogni cuoco nipponico che si rispetti deve possedere, vi guiderà ricetta dopo ricetta nel magico mondo culinario giapponese, trasformando anche te in un perfetto Ryourinin. Al suo interno troverete svariate tecniche, idee sfiziose e numerose ricette, accuratamente selezionate dall'autrice, che ti insegneranno tutti i segreti della cucina Washoku. CUCINA GIAPPONESE WASHOKU, di Nathalie Trevisan, è la guida perfetta per tutti coloro che vogliono immergersi in un nuovo mondo culinario e impararne tutti i segreti. Non preoccuparti, tutti possono apprendere l'arte del Washoku, sia chi è già un gran maestro ai fornelli, sia chi è alle prime armi e ha voglia di sperimentare, scoprire, reinventare piatti. Quindi, GAMBATTE! Acquistando questo libro scoprirai: ✓ Una guida dettagliata di facile lettura, che passo dopo passo ti accompagnerà alla creazione di piatti speciali e unici; ✓ Tutte le tecniche e i segreti della cucina Washoku provenienti direttamente dal Giappone; ✓ Gli strumenti da utilizzare e i consigli pratici su come usarli al meglio; ✓ Gli errori da non commettere assolutamente; ✓ Numerose ricette tra antipasti, primi, secondi e dessert; e molto, molto altro... La cucina giapponese ti stuzzica? Fai click su "Compra ora con 1-Click" e ricevi la tua copia ADESSO!>

Vorresti imparare a cucinare i gustosi piatti della tradizione giapponese e portare l'Oriente direttamente a casa tua? Ti piacerebbe stupire i tuoi ospiti con un prelibato Ramen o l'immancabile Sushi? Se hai provato la cucina giapponese lo sai bene: crea assuefazione! Gli ingredienti delle pietanze si intrecciano tra di loro per regalare al palato un tripudio di sapori ineguagliabile. Con questo libro avrai a tua disposizione un vero e proprio compendio sulla cucina nipponica: scoprirai tutti i segreti dell'arte giapponese per preparare quelle pietanze che finora hai gustato solamente al ristorante. Nella tradizione culinaria giapponese ci sono tre elementi costanti: la salute, la raffinatezza e la spiritualità. Ogni pietanza è sapientemente costruita secondo i dettami impeccabili di questa tradizione così antica e allo stesso tempo all'avanguardia: il risultato è un capolavoro sia per gli occhi che per il palato. Se pensi che la cucina giapponese sia troppo complessa devi sapere che in realtà il cibo degli orientali è alquanto basilare e semplice. Il vero segreto dei suoi piatti irresistibili sta nella scelta degli ingredienti e nella cura degli abbinamenti... Sei pronto a portare la cucina del Sol Levante direttamente a casa tua? "Washoku" vuole essere la tua guida per un viaggio culinario senza precedenti: imparerai le tecniche più efficaci per realizzare deliziose pietanze giapponesi che lasceranno i tuoi ospiti a bocca aperta. Ecco un assaggio di ciò che troverai all'interno del libro: * I rituali e i segreti estetici del Washoku per vivere l'atmosfera giapponese direttamente a casa tua * Gli ingredienti della cucina giapponese e le spezie da usare * Gli strumenti che non possono mancare per una cena tipica * L'autentico compendio della cucina popolare nipponica * 100 ricette suddivise in preparazioni base, antipasti e contorni, primi e secondi, piatti unici e dessert * Il capitolo esclusivo dedicato al sushi: le ricette tradizionali da preparare in modo facile e veloce Belli da vedere, divertenti da preparare e buonissimi da mangiare: impara oggi a cucinare i piatti della tradizione giapponese! Aggiungi il libro al carrello e... buon appetito!

Learn to make sushi at home with lessons from the masters. Nick Sakagami, the only person outside of Japan to earn the designation osakana meister, introduces the fundamentals of sushi, starting with the fish. Photography from Tokyo's Tsukiji fish market offers an inside look at where most of our tuna comes from, and a deep dive into the tools, techniques, and etiquette of sushi ensure you'll never look at a California roll the same way again. Expert recipes from Sakagami's favorite international sushi chefs and clients include variations of: Maki Sashimi Nigiri Onigiri (rice balls) Sushi Master also includes recipes for traditional Japanese soups, including two different types of miso, plus appetizers like tsukemono (Japanese pickles), shishito pepper, and spicy scallop carpaccio. Once you've mastered the staples, you can move on to advanced techniques, such as searing, marinating, aging, and adding garnishes. This comprehensive guide also includes tips on sourcing your ingredients and best practices for sustainability. Sushi Master is your definitive guide to mastering the art of sushi.

Scopri i sapori della cucina giapponese, direttamente a casa tua.Giulia Milani ti guider nella realizzazione delle pi famose ricette di questa fantastica cultura, unica al mondo. In questo libro scoprirai tutti i segreti e le tecniche dei migliori chef giapponesi per realizzare deliziose portate: antipasti, primi, secondi piatti e deliziosi dolci per sorprendere i tuoi ospiti.

Ormai in tutta Europa, o almeno nelle grandi città, i ristoranti giapponesi spopolano, ma non sono molti gli occidentali che sono in grado di riprodurre nelle loro case i piatti della grande e antica tradizione gastronomica. Questo libro, qui riproposto in una nuova versione aggiornata, è molto più di un manuale di cucina: è un vero e proprio affresco della cultura giapponese, a tavola e non solo. Immagini, storie, sapori, leggende, abitudini: un viaggio in un universo culinario che crediamo di conoscere, ma che ha invece tanto da raccontarci, con la sua raffinatezza, con la sua straordinaria capacità di coniugare estetica e gusto, tradizione e innovazione, frugalità e eleganza.

Ricette facili e veloci per realizzare passo dopo passo il sushi perfetto direttamente nella tua cucina! Tutto quello che volevi sapere sul sushi e non hai mai osato chiedere! Che meraviglia il sushi! Una delizia per gli occhi e per il palato. Staresti ore a guardare gli chef nei ristoranti giapponesi muoversi con gesti precisi per comporre piatti irresistibili. Finora hai pensato di poterlo ordinare soltanto nei take away perché è troppo impegnativo da preparare in casa? Sbagliato! Questo libro ti farà cambiare idea. Yuki Gomi ti guiderà passo passo in cucina, per insegnarti tutti i segreti e i trucchi per cucinare deliziosi hosomaki, futomaki, temaki, sashimi e molto altro ancora. Come cuocere il riso alla perfezione affettare il pesce a regola d'arte, sminuzzare le verdure e abbinarle tra loro, come arrotolare con semplicità i roll e disporre gli ingredienti con grazia. Riccamente illustrato, arricchito da meravigliose illustrazioni, con le ricette tradizionali e alcune proposte innovative spiegate in dettagliati tutorial, Sushi a casa mia è la guida definitiva per realizzare il sushi perfetto.Yuki Gomichef giapponese, ha insegnato a migliaia di persone come fare il sushi da sé. Dopo aver studiato a Le Cordon Bleu a Chicago, ha fatto pratica con un maestro chef di noodle, quindi si è trasferita a Londra dove ha formato delle classi di cucina giapponese. Sushi a casa mia è il suo primo libro.

Vuoi saperne di più della cultura giapponese e approfondire le tecniche culinarie del Sol Levante? Hai già assaggiato il sushi o il ramen e desideri replicare lo stesso sapore comodamente a casa? Chi è stato in un ristorante giapponese o chiunque abbia assaggiato del cibo giapponese lo sa: crea dipendenza! Lo stile culinario giapponese è sublime, gli ingredienti si mescolano tra loro e creano un sapore impareggiabile e assolutamente strepitoso. In questo libro ti presento quello che in Giappone viene chiamato washoku, o "l'armonia del cibo". Devi sapere che i giapponesi seguono cinque principi quando preparano le loro pietanze. Tali principi permettono di raggiungere l'equilibrio nutrizionale e l'armonia estetica durante i pasti: il principio dei cinque colori, dei cinque modi, dei cinque sapori, dei cinque sensi e il principio dei cinque punti di vista. Con l'acquisto di questo libro diventerai un maestro della cucina giapponese, più precisamente: ✓ Conoscerai i principali metodi di cottura giapponesi (troverai più di 20 pagine in cui imperai i metodi di taglio, di cottura nonché di decorazione del Sol Levante!); ✓ Imparerai a creare i famosi rotoli di sushi che avrai visto mille volte in televisione; ✓ Comincerai a famigliarizzare con la dispensa washoku che ho suddiviso per categorie (il capitolo 2 è interamente dedicato alla descrizione dei principali ingredienti giapponesi); ✓ Potrai preparare più di 100 ricette suddivise per categorie (22 ricette di base, 14 ricette di zuppe, 19 riguardanti il riso come ingrediente principale, 8 a base di noodle, più di 20 a base di verdure, 15 di pesce, 10 a base di carne e 10 ricette di dessert deliziosi!). Inoltre quasi ogni ricetta riporta delle curiosità sul Giappone o istruzioni dettagliate sui metodi di preparazione. Infine alcune ricette presentano delle varianti nel caso tu voglia utilizzare metodi tradizionali giapponesi o preferisca usare i moderni utensili di cucina. ✓ Otterrai un ricettario in omaggio! "Washoku" vuole essere la tua guida per un'esperienza culinaria senza precedenti: imparerai le tecniche più efficaci per creare deliziose pietanze giapponesi. I tuoi ospiti rimarranno a bocca aperta! Magnifici da vedere, divertenti da preparare e buonissimi da mangiare: impara oggi a cucinare i piatti della tradizione giapponese! Ora scrolla in alto e clicca su "acquista subito" per immergerti nel mondo della cucina nipponica!

Copyright code : 71e0381070402d3cda2cc9b16e2aec88