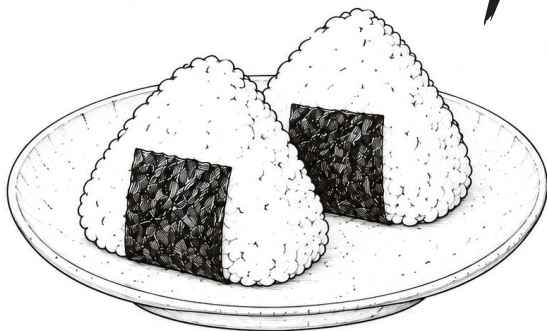


お にぎり



Du riz. Une garniture.
Le geste de la main.

Rice. A filling.
The touch of a hand.

O N I G I R I

Le goût du Japon, façonné à la main.

A taste of Japan, shaped by hand.



THIS IS
JAPAN QUALITY
日本のおいしい米。



一般社団法人おにぎり協会

SIAL PARIS
17-21 OCT. 2026
ONIGIRI SOCIETY

Tout commence par le riz.

It begins with rice.

Repas, saké, senbei, mochi : au Japon, le riz prend mille formes.
From everyday meals to sake, rice crackers and mochi, rice takes many forms in Japan.

01

Gohan & onigiri

Le riz cuit, servi dans un bol ou façonné à la main.
Cooked rice, served in a bowl or shaped by hand.

02

Saké Sake

Une boisson alcoolisée
issue de la
fermentation du riz.

An alcoholic drink brewed from rice.

03

Senbei

Des crackers de riz
au croquant délicat.

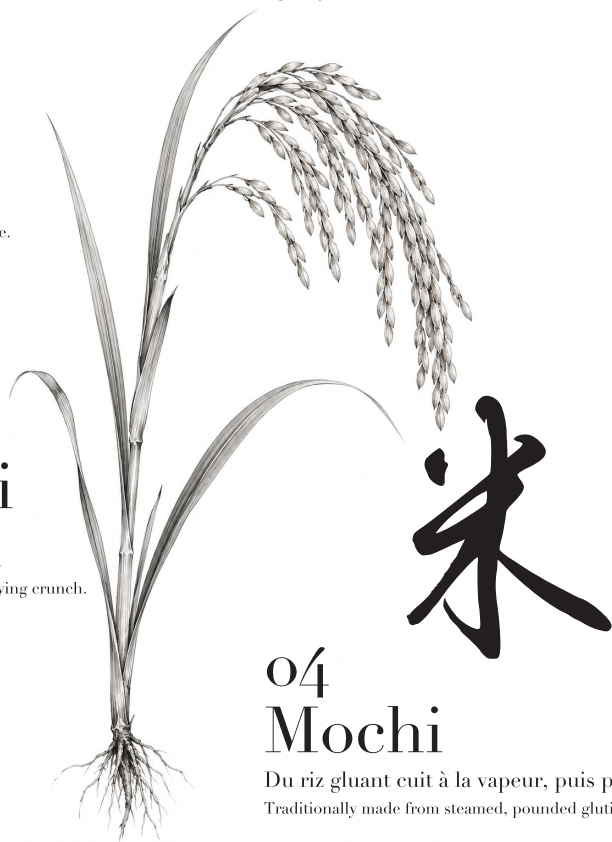
Rice crackers with a satisfying crunch.

04

Mochi

Du riz gluant cuit à la vapeur, puis pilé.

Traditionally made from steamed, pounded glutinous rice.



L'onigiri : du riz cuit façonné pour être mangé à la main, souvent garni et enveloppé de nori. Aussi appelé omusubi.

Onigiri: cooked rice shaped to eat by hand, often with a filling and nori. Also called omusubi.

Du riz, du sel, votre geste.

Rice, salt, and your own touch.

Un peu de sel révèle le riz. Garniture et nori complètent ses saveurs.

A little salt brings out the rice. Fillings and nori add flavour.

米

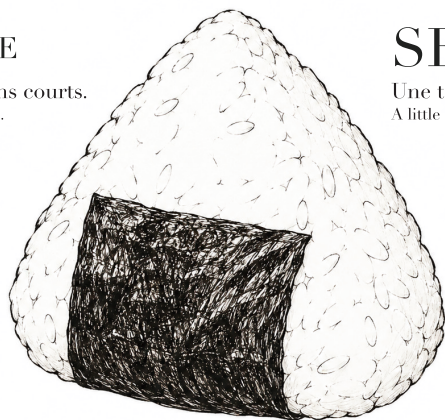
RIZ RICE

Riz japonais à grains courts.
Japanese short-grain rice.

塩

SEL SALT

Une touche pour révéler le goût.
A little salt brings out flavour.



具

GARNITURE FILLING

Saumon, thon-mayo, anago
Salmon, tuna mayo, conger eel

海苔

NORI

L'arôme et l'umami des algues.
Seaweed for aroma and umami.

Le secret est dans la texture.

The secret is the texture.

*Façonnez sans trop serrer : les grains se tiennent,
puis se séparent délicatement en bouche.*

Shape lightly: the grains hold together, then come apart pleasantly with each bite.

À chacun sa saveur.

Find your favourite.

Trois garnitures, un nori pour les envelopper.

Three fillings, with nori to wrap them.



SAUMON SALMON

Saumon cuit, riche en saveur.
Cooked salmon. Rich and savoury.



THON-MAYO TUNA MAYO

Doux et crémeux.
Mellow and creamy.



ANAGO MIJOTÉ SIMMERED ANAGO

Congre mijoté, découpé en tranches.
Fondant et savoureux.
Simmered conger eel, sliced. Tender and savoury.



NORI GRILLÉ ROASTED NORI

Asakura Noriten —
pour Onigiri Asakusa Yadoroku.
Nori de la mer d'Ariake, en feuilles coupées en
deux dans la longueur.
Pour envelopper l'onigiri.
Asakura Noriten — for Onigiri Asakusa Yadoroku.
Nori from the Ariake Sea, cut into lengthwise half-sheets.
For wrapping onigiri.



Les garnitures varient selon les régions et les envies.

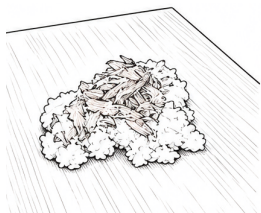
Fillings change with local ingredients and the cook.

Tout en douceur.

A gentle hand.

La technique de Yosuke Miura, Onigiri Asakusa Yadoroku.

A technique from Yosuke Miura of Onigiri Asakusa Yadoroku.

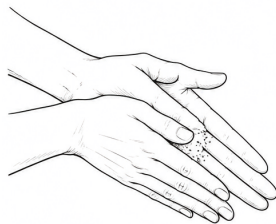


01

GARNIR ADD THE FILLING

Déposez du riz chaud sur une planche propre et humide ; ajoutez la garniture au centre.

Place warm rice on a clean, damp board; add the filling in the centre.



02

SALER SEASON YOUR HANDS

Humidifiez vos mains propres, puis répartissez-y un peu de sel.

Moisten clean hands, then rub a little salt over your palms.

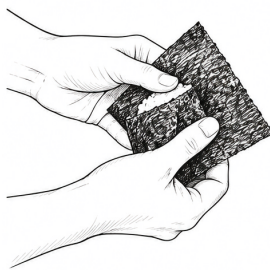


03

FAÇONNER SHAPE

Ramenez le riz autour de la garniture et formez un triangle sans trop serrer.

Fold the rice around the filling and gently shape a triangle.

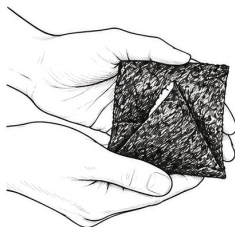


04

AJOUTER LE NORI ADD NORI

Posez le riz façonné contre une feuille de nori.

Hold the shaped rice against a sheet of nori.

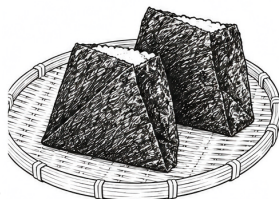


05

ENVELOPPER WRAP

Repliez le nori sans trop presser.

Fold the nori around the rice without squeezing.



06

DÉGUSTER ENJOY

Riz tendre, cœur savoureux, parfum de nori.

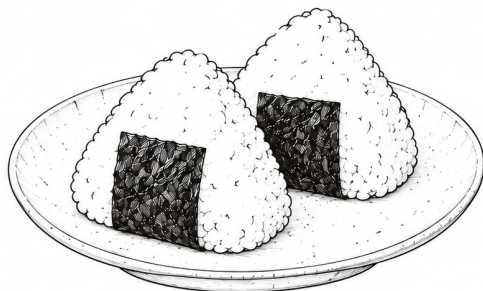
Tender rice, a flavourful centre, the aroma of nori.

L'onigiri à table.

Onigiri at the table.

Une soupe et du thé pour accompagner l'onigiri.

Pair onigiri with soup and tea for a satisfying meal.



ONIGIRI

Le riz apporte de l'énergie.

Poisson, œuf ou légumineuses ajoutent des protéines.

ONIGIRI

Rice provides energy. Fish, egg or beans can add protein.



SOUPE MISO

Légumes et tofu apportent de la variété.

MISO SOUP

Vegetables and tofu add variety.



THÉ

Thé non sucré ou eau, pour la fraîcheur.

TEA

Unsweetened tea or water for a refreshing pairing.

SANS GLUTEN ? GLUTEN-FREE?

Le riz est naturellement sans gluten. Pour l'onigiri, vérifiez garnitures, sauce soja et assaisonnements, et évitez les contaminations croisées.

Rice is naturally gluten-free. Check fillings, soy sauce and seasonings, and avoid cross-contact.

Pour l'équilibre, variez aliments et portions au fil de la journée.

For balance, vary foods and portions across the day.

Rencontrer. Voir. Goûter.

Meet. Watch. Taste.

Démonstrations d'onigiri et découverte des riz japonais.

Onigiri demonstrations and a taste of Japanese rice.

17-21 OCT. 2026 / HALL 4, STAND P-208



Yosuke Miura

Troisième génération de Yadoroku, fondé en 1954 : la plus ancienne maison d'onigiri de Tokyo, membre de l'Onigiri Society.

Third-generation owner of Yadoroku, founded in 1954: Tokyo's oldest onigiri shop and an Onigiri Society member.

Bib Gourmand du Guide MICHELIN Tokyo à plusieurs reprises, première sélection en 2019.

Awarded a Bib Gourmand in multiple editions of the MICHELIN Guide Tokyo, first in 2019.

Avec le soutien de TOKYO GOHAN, restaurant spécialisé dans les onigiri à Berlin, certifié par l'Onigiri Society.

Demonstrations supported by TOKYO GOHAN, an onigiri specialist in Berlin certified by the Onigiri Society.



Panasonic SR-PGE54SXB

Cuiseur professionnel à induction, capacité 5,4 L.

Professional induction rice cooker, 5.4-litre capacity.

Les techniques traditionnelles de cuisson qui révèlent toute la saveur du riz japonais ont été perfectionnées grâce aux technologies les plus récentes.

Traditional cooking techniques that bring out the delicious flavour of Japanese rice have been perfected with the latest technology.

Découvrez les riz japonais au fil des cinq jours.

Discover Japanese rice across five days.

Toyo Rice Corporation	Kinmemai
Senda Mizuho Limited	Haenuki
Matsubara Beikoku Co., Ltd.	Sansanmaru (Hokkaido)
KURIYA Co., Ltd.	Nikomaru — Shimanto, préfecture de Kōchi — Shimanto, Kochi Prefecture Ginga no Shizuku — préfecture d'Iwate — Iwate Prefecture
Kitoku Shinryo Co., Ltd.	Niji no Kirameki — préfecture d'Ibaraki — Ibaraki Prefecture

Riz du jour, garnitures et horaires : renseignez-vous sur place.

Ask our team about today's rice, fillings and demonstration times.

Portrait: Onigiri Japan No.1. Product photograph: Panasonic.

UNE RENCONTRE A FRENCH CONNECTION

À votre façon.

Make it your own.

Une saveur familière, un geste japonais.

A familiar flavour. A Japanese gesture.



ONIGIRI JAMBON-FROMAGE

Emmental dans le riz chaud,
une feuille de shiso et une fine tranche de jambon cru pour envelopper le tout.

Emmental folded into warm rice,
a shiso leaf for fragrance, and a thin slice of cured ham to wrap it all together.

Recette / Recipe: Reiko Yamada, Onigiri Japan No.3, p.06.

L'Onigiri Society est une association japonaise dédiée à la culture et au savoir-faire de l'onigiri.
L'onigiri japonais au cœur de votre projet.

Création d'activité, approvisionnement, mise en place de la chaîne logistique, développement de produits
et de menus : parlons de votre projet autour de l'onigiri.

Journalistes, contactez-nous pour vos demandes d'interview ou de reportage.

The Onigiri Society is a Japanese association dedicated to the culture and craft of onigiri.
Bring Japanese onigiri to your business.

Talk to us about starting an onigiri business, sourcing ingredients, building supply chains, and developing products and menus.
Media enquiries and interview requests are also welcome.



Professionnels & médias Business & media enquiries

Site en anglais Website in English

onigiri.or.jp/en



日本のおいしい米。



一般社団法人おにぎり協会

SIAL PARIS
17-21 OCT. 2026
ONIGIRI SOCIETY