

愛知県立大学・グローバル人材プログラム  
Aichi Prefectural University Global Program

**地域ものづくり**  
**学生共同プロジェクト**  
Local Business Student Collaborative Project  
**2016**



愛知県立大学グローバル人材育成推進室

# Contents

## 2016 Spring

- Case1 葛利毛織工業株式会社（愛知県一宮市）  
チーム 心織（こころ）
- Case2 株式会社マキノ（愛知県常滑市）  
チーム テルみる（TellMill）
- Case3 株式会社南山園（愛知県安城市）  
チーム Matchallenge
- Case4 ニッケン刃物株式会社（岐阜県関市）  
チーム Sekkiri

## 2016 Autumn

- Case5 宮田毛織工業株式会社（愛知県一宮市）  
チーム Knit Motto（にっともっと）
- Case6 株式会社田辺真珠養殖場（三重県志摩市）  
チーム Pearl Band
- Case7 澤田酒造株式会社（愛知県常滑市）  
チーム 酒好き（さかずき）
- Case8 東海光学株式会社（愛知県岡崎市）  
チーム F-lens（ふれんず）

プロジェクト実施協力 NPO法人G-net  
三井物産株式会社中部支社  
百五銀行

## 2016 Spring



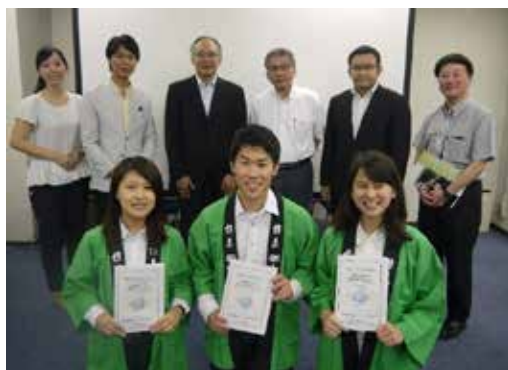
### チーム 心織 (こころ)

王 静雪	Shizuyuki Oh
小笠原 令奈	Haruna Ogasawara
坂本 桃代	Momoyo Sakamoto
戸塚 菜水	Nami Totsuka
中山 幸子	Sachiko Nakayama



### チーム テルみる (TellMill)

上嶋愛	Ai Kamijima
鬼頭愛	Ai Kito
佐藤遥	Haruka Sato
富田美帆	Miho Tomita
水野星来	Seira Mizuno



### チーム Matchallenge

岩井 聡史	Satoshi Iwai
日高 舞穂	Maho Hidaka
山口 智美	Tomomi Yamaguchi



### チーム Sekkiri

小澤 七奈	Nana Ozawa
中島 愛菜	Mana Nakashima
福岡 遥	Haruka Fukuoka
山田 奈波	Nanami Yamada
若山 茉央	Mao Wakayama

## 2016 Autumn



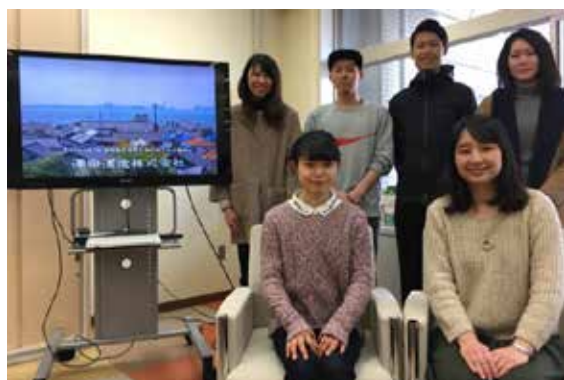
**チーム Knit Motto (にっともっと)**

阿南 ひかる	Hikaru Anan
伊東 大地	Daichi Ito
岡 奈菜美	Nanami Oka
河合 晴香	Haruka Kawai
木村 芽依	Mei Kimura
田中 亜依	Ai Tanaka
新實 俊樹	Toshiki Nimi
増田 実和	Miwa Masuda



**チーム Pearl Band**

浅井 優太	Yuta Asai
荒木 むつき	Mutsuki Araki
生駒 英里	Eri Ikoma
市川 真菜	Mana Ichikawa
成田 彩夏	Ayaka Narita
橋本 真美	Mami Hashimoto
前畑 有紀	Yuki Maehata



**チーム 酒好き (さかずき)**

大森 茉由子	Mayuko Omori
木島 滉介	Kosuke Kijima
戸谷 ひかり	Hikari Toya
峯田 真由	Mayu Mineta
村井 俊介	Shunsuke Murai
山田 冴香	Sayaka Yamada



**チーム F-lens (ふれんず)**

岩崎 友美	Tomomi Iwasaki
岩田 祐里奈	Yurina Iwata
齋藤 陽奈子	Hinako Saito
杉浦 潮香	Shioka Sugiura
三谷 紗穂	Saho Mitani
森山 紗耶伽	Sayaka Moriyama
山本 紗矢	Saya Yamamoto

# デキる男は 布から選ぶ

## Made in BISHU

日本の毛織物産業を牽引してきた尾州、愛知県尾張地方。「ガタン、ガタン」の音に導かれ、たどり着いたのは古い木造建築が並び昭和の懐かしさを感じさせる情緒ある町にたまたむ小さな木造の工場、葛利毛織工業。創業104年の葛利毛織が、なぜ皇室や有名ブランドに使われ海外でも大注目されているのだろうか。デキる男は、スーツも布から選ぶ。あなたも、ライバルの一步先に行くスーツ選びを試みては？

### 尾州の繊維会社「葛利」

木曾川の豊かな水に恵まれ、古くから毛織物産業が盛んな一宮市にある葛利毛織工業株式会社は、主にスーツ用の布地を生産している。布地を織り上げるために創業時から使われているのが「ジョンヘル織機」。実はこの織機、最新の織機と比べ織りあげる時間が5倍もかかるため、効率を求める現代ではほとんど使われなくなったという。しかし高速織機には出せない手織りのような風合いが出てとても丈夫な布地ができると、今となってその魅力が見直されてきているのだ。また、着物から発想を得た柄も特徴のひとつで、これは輸入物の布地や量産された布地とは一味違っている。昔ながらのジョンヘル織機と斬新な発想で、三世代にわたって使える毛織物を手掛けている。専務の葛谷聡さんは、「爆発的に売れるのではなく、1%の消費者に認めてもらえる布作りを信念としている」と力強く語った。

ドミンクス (DOMINX) は、職人がジョンヘル織機を用いて作りあげた伝統ある工芸品とも言うべき服地だ。極めて高品質の羊毛原料を使用し、特殊工程を経た糸を使用している。一度袖を通したら忘れられない、ドミンクスの味わい深い色彩としっとりした柔らかさをぜひ一度体験していただきたい。



葛利を支える歴史あるジョンヘル織機

### 廃業一步手前からの復活

今では世界で認知、注目されている葛利毛織工業だが、ずっと順風満帆だったわけではない。むしろ苦勞の道のりがあったからこそ、今の葛利毛織物工業が存在している。1912年に創業し、100年以上の歴史を誇るが、1980年頃、社会が「大量生産・低コスト」への転換したとき、大きな影響を受けた。自社の経営難だけでなく、取引先や同業者の廃業が次々と起こり、更に葛利は窮地に立たされる。廃業一步手前まで追いつめられたが、安易に大量生産への設備投資をせず、古い織機を使い続けた。この結果ジョンヘル織機を残すこととなり、今日の世界に驚かれる技術に繋がっていったのだ。まさか時代に取り残されたものが、今脚光をあびることになるとは、だれ一人として予想していなかったそうだ。葛谷専務も将来が見えなかった当時を振りかえり、「最初はずぶれてもいいと思って、家業を継ごうと決めた」と語る。ではなぜ、ここまで続けてくることができたのか。そこには昔から受け継がれてきた、ものづくりに対する信念や思いがあったからだ。

葛利毛織工業株式会社専務 葛谷聡さん

## いいものを残したい

葛利が生き残ることができたのは、「布地の品質の高さ」を守り続けたから、と社長と専務は口を揃える。同業者が値段を下げていく時代の中、不安はなかったのだろうか。社長の葛谷幸男さんは「安く作らないと潰れてしまうかもしれない。でもいいものを残したかった」「やっぱりいいものづくりをしたいという気持ちは変わらなかった。儲けは出なかったけど」と当時を振り返り、葛藤と闘っていたことを明かした。

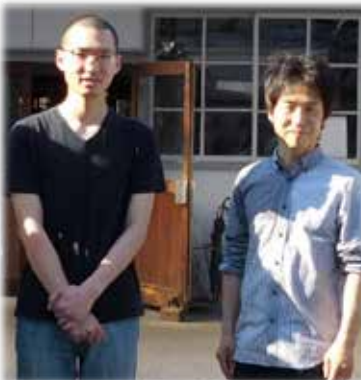
また4代目となる葛谷専務は、初代から受け継ぐ信念を次のように語った。「兼業をせず、本業を守って地道にやっていく」。これは初代のことばであるが、この信念は脈々と2代目、3代目と時を経て、4代目の葛谷専務もそのことばを守りつづけている。葛利が創業以来続いてきたのには、先代の想いを受けとめ、次へ繋いでいった姿勢によるものが大きいことを感じた。「兼業で楽をする生き方もあるけれど、100年先を考えた時、それだけだと自分だけが楽なだけで、次の世代につながらない。ただ目の前の楽な道に飛びつく道を選ぶことはない。」最初家業を継ぐと決めたととき、考え方が全く変わったという。「ここまでの覚悟ができたのは、国内外問わず評価をいただいたから、続ける意味をいただけたから。」地道に楽をせずやってきたからこそ、高い評価を得ることができているのだろう。

葛利の若手職人である水野大介さんも、「ものを作ろうとしたときに、ゼロから自分のアイデアだけで進めることは基本的にはできない。先輩や、先人が積み重なって今の技術ができています。これを無視してもものづくりはできない」と言う。伝統が受け継がれてきた事実と共に、その技術を用いて自分流でさらに上を目指そう、という未来へと繋げていこうとする強い意志が垣間見えた。

葛利の布DOMINXを使用したスーツ



若手職人の水野大介さん(左)と葛谷専務



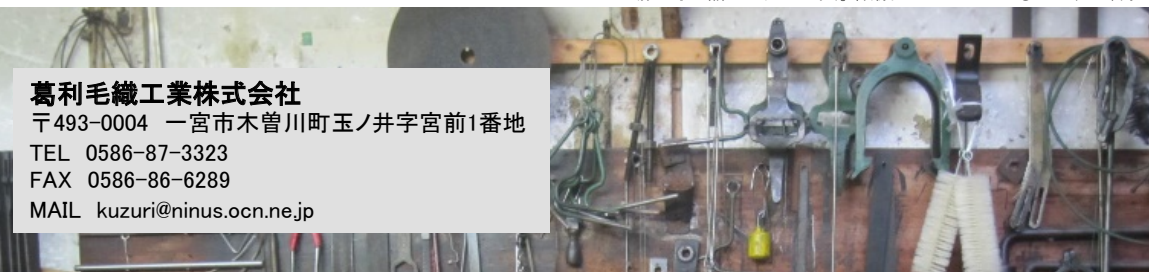
## 若手という希望

大正元年の創業以来、約100年間、伝統と技術を守り続けてきた葛利だが、長い間ある問題に悩まされてきた。それは後継者不足の問題である。「もうけがなくてもいいものづくりを続けたい、自分たちが作ったものを1%の人が喜んで着てくれるならそれでいい。」経営不振に陥った時にも、先代の想いを大切に守り続けてきた葛利だが、若い人びとがものづくりから離れていく現状に危機感を抱いたという。「後継者がいなくて残念というのは楽なんです。でも実際にやる人がいないのは大変です。」当時の状況を振り返る葛谷専務の表情からもいかに深刻な事態だったかということがわかる。

後継者不足に悩まされていた葛利だが、2012年に希望の光が射した。若手後継者である水野さんが入社したのである。水野さんの入社で、会社は大きく変わったという。驚くことに、葛谷専務は最初水野さんの入社を断り他の企業を勧めたという。「でも、彼は他の企業をやめて戻ってきたんです。家業を継ぐことになっていた僕よりも真剣なのかもしれません。だからこそ、それ以上の真剣さで、私も向き合わなければならないんです。」若手の存在が専務を変え、会社を変えた。水野さんの入社を機に、新たに伝統をつなげていく覚悟をさらに強めた葛利は、将来への希望を見出した。「自分が死んでも、若手はつなげてくれる。そして、葛利のものづくりも続いていくんじゃないでしょうか。」専務の期待の声を受け止め、若手職人はさらに葛利のものづくりを極めていくに違いない。

さて、尾州の毛織物に少しでも興味を持っていただけたらどうか。「こんな高品質の布地を使ってスーツを作ってみたいけど、敷居が高いな…」と思っではないだろうか。実は、オーダーメイドスーツは、想像よりずっと手ごろな価格で手に入る。大人の男に一步近づくと、こだわりの布地で作ったスーツを持ってみないか。Made in Bishuで男の格は数段あがるだろう。

工場に取り揃えられた工具。織機のメンテナンスも全て自ら行う



### 葛利毛織工業株式会社

〒493-0004 一宮市木曾川町玉ノ井字宮前1番地

TEL 0586-87-3323

FAX 0586-86-6289

MAIL kuzuri@ninus.ocn.ne.jp



# Weaving the Future

## Kuzuri textiles from the heart

**What do you look for when buying textiles for suits? Texture? Quality? Pattern? Kuzuri are dedicated to producing consistently high quality fabrics to meet your specific needs. Kuzuri's textiles are high quality fabrics with roots in the Kuzuri heart and story.**

Kuzuri Textile Company are located in Aichi, Japan and were established in 1912. Kuzuri are a small local company with just 21 employees, but their quality textiles have received recognition not only domestically, but also worldwide, where they are used by several famous brands. Kuzuri strive to preserve traditional weaving styles and use them in new ways to create innovative textiles and unique designs. While Kuzuri's main product is the Super 100 wool textile for suits and jacket, they also produce other animal hair textiles such as cashmere, mohair and angora, and natural fiber textiles. Kuzuri textiles are characterised by their fine texture. Textiles woven by Kuzuri are soft and smooth like handwoven textiles, yet they are durable and high density, with a luxurious touch and appearance that lasts. Suits made from Kuzuri fabric can be worn continuously through three generations.



### Traditional Craftsmanship

The secret to Kuzuri's high quality textiles is in their weaving machine. Kuzuri have been using a shuttle-machine known as a Schoenherr-style weaving machine for over 80 years. Production of this machine ceased over 50 years ago and few machines are in operation today, yet Kuzuri's craftsmen continue to employ this machine, carrying out necessary repairs themselves and carefully maintaining the machine's condition. Daily production using a Schoenherr-style weaving machine is only about 10 meters of cloth; about 80 percent less than that of a modern



Schoenherr-style weaving machine

shuttle-less-machine. Before weaving, craftsman need to pass ten thousand threads through tiny needle holes and weaving is sometimes hampered by yarn breakages requiring manual repair. Operation of this machine requires patience and expertise. The Schoenherr-style weaving machine may seem less efficient, but there are some things that only this machine can do. The Schoenherr-style weaving machine weaves yarn slowly while incorporating air. Weaving at a slow speed preserves the yarn quality and yields a more textured fabric. Textiles woven on a shuttle-less-machine are woven at high tension, resulting in flat textiles regardless of the characteristics of the original yarn.

## Kimono Culture Interwoven with British Innovation



fabric inspired by kimono patterns

Kuzuri's craftsmanship was originally introduced to Japan from the UK in the 19<sup>th</sup> century. In the UK, the invention of a flying shuttle was the cause of a manufacturing revolution and it was a turning point for the textile industry. This weaving technology quickly spread throughout the world and still lives on in Kuzuri techniques.

However, Kuzuri textiles were heavily influenced by Japanese traditional kimono culture, resulting in very different cloth to British and European textiles. Kimono shapes are almost uniform, so fabric pattern and colours are very important to express originality. Japanese people are said to have had a keen sense of colour from ancient times. Kimonos use subtle colour gradations and exquisite arrangements of complementary colours. Stylish, elegant and simple geometrical patterns are popular. Kimono patterns and colours are reflected in Kuzuri's textiles. Textiles like these cannot be found in Europe.

## Striving to Make the Textiles Buyers Want

Kuzuri respect for traditional manufacturing techniques has not prevented them from changing and advancing. They are constantly taking on new challenges and responding to buyers' requests to develop special unique textiles. Examples include a glittering platinum textile and a textile imbued with a soap fragrance. Kuzuri have also made an iridescent coloured textile whose colour changes depending on the angle. With their detailed knowledge of a wide variety of yarn types, Kuzuri have even been able to weave artistic patterns with a three-dimensional effect by capitalising on differences in yarn shrinkage properties. These exciting innovative ideas have become reality thanks to the accumulated experience and expert skills of Kuzuri craftsmen. Uses of Kuzuri textiles extend beyond clothing to include a wide variety of items, such as book jackets, chair covers and even underwear. Kuzuri are continually trying new ideas while retaining the spirit of sincere traditional manufacturing.



iridescent coloured textile

The fabric industry has seen drastic change in today's increasingly mass-produced era. Kuzuri have faced many challenges, but they refuse to compromise on the quality of their textiles. Their key philosophy remains unchanged, focusing not on immediate profit, but rather on the future, and they are constantly striving to extend and improve their craftsmanship. They continue to use the slow speed Schoenherr-style weaving machine and produce high quality individual textiles. Kuzuri's pride for manufacturing will never die, and Kuzuri will continue to provide quality textiles from the heart for centuries to come.



Kuzuri Keori Co.,Ltd. Dominx  
1 Miyamae, Tamanoi, Kisogawa,  
Ichinomiya, Aichi 493-0004 JAPAN  
Tel: +81-586-87-3323  
Fax: +81-586-86-6289  
E-mail: [kuzuri@ninus.ocn.ne.jp](mailto:kuzuri@ninus.ocn.ne.jp)

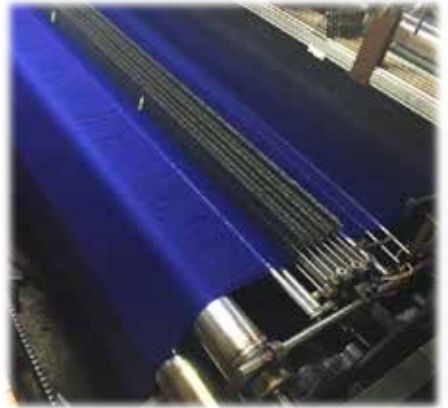


# 百年历史的老字号

## 让您的客户享受世界级的日本品质

### 卖不出去也可以

“只要有1%的人喜欢用自己公司的产品，这就可以了。”如果有一位专务董事说这样的话，您会有什么感觉呢？这个专务董事不适合当经理？没有野心？或者这样的公司会马上倒闭？可就是带着这样的信念，有一个日本纤维公司自创建以来已有一百年以上的历史，甚至连国际名牌也采购这家公司的面料，并且近年在世界上受到了很高的评价。这个公司的面料，您的店铺也在采购使用吗？这家公司的面料一定会满足客户的要求。下面我们将为您介绍“葛利毛织工业股份公司”和这个公司品牌商品—DOMINX的面料。



鲜艳的面料制成了

### Schenherr织机的魅力

比起一般的高速织机，Schenherr织机的速度很慢。一台一天只能织十几米，这是高速织机的1/5的速度。现在差不多没有多少纺织厂用这个织机了。说到这里，很多人会说为什么还有一个公司会用这么没有效率的织法呢。但其实，只有这种效率低的织法才会织出质量好的布。因为高速织机的速度太快，织布时候把线拉得太紧，线的纤维经常会受损。但Schenherr织机拉线拉得松，并且慢慢地“温柔地”把对纤维的负减少到最少，这会让面料产生独特的高级感。海外的著名品牌对葛利的做法很吃惊并大为称赞，所以指定葛利为他们品牌的专用面料。葛利有限公司最近越来越受到海外注目。



葛利的传家宝“Schenherr织机”

### 独一无二的面料

葛利有限公司用的是叫Schenherr织机。这个织机可跟最近的高速织机不同。比起高速织机做的轻柔的布料，用Schenherr织机做的布料有韧度，不变形。穿着用葛利有限公司的布料做的西服即使坐两个小时的飞机也不会皱。能做轻柔的纺织厂到处都有，但能做这么好的质量的布料的纺织厂可只有葛利。专务董事怀满着自信地说“用我这里的布料做的西服可以用子孙三代”那么，葛利有限公司做的布料的质量有多好也就一目了然。葛利做出来的面料不光拥有好的质量，而且也代表了最高级的日本品质。

葛利的布料的花纹也是很特别的。一般大家对西服有黑黑的板板的印象。但在日本创业107年的葛利不光做普通的西服布料，还有独特的模样。这些模样都是从日本的和服中得到的构思。在谈话时，专务董事说“我们没有企业秘密。因为没有任何人能仿佛我们的做法而把这个企业作为一个企业遗产继承下去。”这种精神是值得尊配的。



专心致志地做手工的工匠

## 葛利面料的特点

这种面料质量比大量生产出来的相当的要好，而且能发挥出材料的原味近于手织的感觉，这样面料上就产生了立体感。做西服的时候，这立体感又产生了弹性。高技术织机产生不了这种弹性，只有Schenherr织机才可以。对于面料的具体魅力，有以下三个特点。

### 持久性

用高密度和很结实的面料，产生了经就耐用的西服。只要买到的客户好好护理西装，祖孙三代就能持续使用同样的西装。

### 伸缩性

提到西服，我们的脑海里马上就浮现出很板的印象。不过这种面料由于有伸缩性，穿西服时的感觉更好更轻松。对于需要在上班时长时间穿西服的客户来说，这是非常重要。除了这些特点，买西服的时候很难弄出褶的特点也值得考虑。

### 款式性

关于款式，葛利从日本固有的和服文化想出的颜色和花样。在欧洲不存在这些花色，所以引起了毛织品先进地区的欧洲当地人的反响。

## 与欧洲面料的差异

葛利跟伊制，英制等等其他国家公司的面料有什么区别呢？您可能会这样想吧。日本的葛利有它的强项，就是上述的三个。除了这些之外，特别是对中国的顾客们还有一个特别的地方。由于在地理上中国和日本很近，两个国家的气候很相似。葛利追求制作夏天高温湿润的时候也能让上班人舒服地穿的面料。例如，事实上用通气性很好的kid mohair做的面料，在夏天高温湿润的日本非常受欢迎。我们认为闷热的夏天里中国的上班族也会欢迎这些面料。作为葛利公司的强项是技术。虽然现在基本上现在主要销售是结实的毛织品，但葛利拥有120%回应客户要求的气概和技术。实际上，至今为止葛李做过有香味的面料、把白金织进去的面料...等等。即使您需要特别的面料，葛利一定不会辜负您的期待。

## 国外一致好评

这种面料是用世界上屈指可数的Schenherr织机织成的，在以欧洲为首的海外众多地区都获得了很高的评价。比如说，具有英国传统的品牌和一些法国的名牌都在使用葛利的面料。能吸引这么多举世闻名的国外名牌并不是一件容易的事。葛利自创立以来一直秉承“不求利润高，质量最重要”的理念，坚持使用Schenherr织机进行生产，如今他们的产品已经得到国内外的一致好评。这些品牌商品的购买者们可能都不知道这些衣服的面料是在日本生产的。可专务董事说，“即使这样也没有关系，只要我们的面料能让客户满意就好。”您想让您的客户满意吗？相信充满了思想和技术的葛利面料是不会让您失望的！



用葛利面料做的西服

## 您随时都可以邮寄样品

看到这里，您可能已经十分了解葛利这种面料了。会不会有一种想用手摸一摸的冲动？如果有机会，我们希望您一定要亲手摸一下葛利的面料。相信葛利的面料一定能让您满意的。如需样品，请通过下面的电子邮件联系我们。我们诚挚欢迎您的光临。

留下左边这一段话的老板—葛利幸男



葛利工業株式会社

地址: 493-0004 一宮市木曾川町玉ノ井字宮前1番地

电话号码: +81 586-87-3323

电子邮件: kuzuri@ninus.ocn.ne.jp

## 未来を織る 布地が語る葛利の精神

あなたはスーツの布地をどのように選んでいますか。デザイン、品質、手触りが基準でしょうか。葛利はあなたの需要に応えるべく高い品質の布地を提供し続けています。このような品質の裏には、葛利の「伝統」とものづくりへの「精神」があるのです。

大正元年創業の葛利毛織工業株式会社は日本の愛知県にあります。葛利はわずか21人の従業員で営んでいる地元の小さな会社です。しかし彼らの織る布地の品質は国内だけにとどまらず世界からも認められており、実際に世界でも有数のブランドに布地を提供しています。葛利は伝統的な織り方にこだわりつけ、同時に新しい布地と独特なデザインを生み出しています。葛利は主に「スーパーウール100」を中心にスーツやジャケット向けの布地を生産しています。またウールだけでなく、カシミアやモヘヤ、アンゴラといった高級動物性繊維や、植物性繊維も取り扱っています。葛利の布地の最大の特徴はその上質な手触りです。葛利によって織られた布地は手織りの布地のように柔らかくなめらかで、それでいて高級感を伴う高密度で頑丈な布地であると評価されています。葛利の布地から作られたスーツは親子三代にわたって着ることができるほどです。

### 伝統的なものづくり

葛利の高品質な布地の秘密は彼らが使う織機にあります。葛利は「シオンヘル織機」というシャトル織機を80年以上使い生地を織り続けています。シオンヘル織機は50年以上前に生産が終了しており、今日現役で活躍している織機はごくわずかです。葛利の職人達は日々織機の状態に気を配り、必要であれば自らの手で修理をし、織機を使い続けてきました。シオンヘル織機を使って1日に生産できる量は10mほどで、これは現在主流のシャトルレス織機のおよそ2割程度しか織り上げることができません。製織までに何千何万の糸を小さな穴に通すという根気と熟練の技を必要とする作業をこなし、さらに製織の際も糸が切れるたびに人の手による修繕が必要となります。このような手間暇を考えるとシオンヘル織機は効率的ではないかもしれませんが、しかしシオンヘル織機だからこそ実現できるよさがあります。シオンヘル織機は空気を含みながらゆっくりと糸を織ります。ゆっくりとしたスピードで布地を織ることで糸の品質を保ち、糸の個性を最大限に生かした上質な手触りの織物を生み出します。シャトルレス織機の強い張力によって織られた布地は、糸本来の個性を無視した単調で深みのないものになってしまうのです。

### 着物文化が織るスーツ

葛利のものづくりの起源は19世紀のイギリスから伝わりました。イギリスで発明された飛び杼は産業革命のきっかけとなり、これにより繊維産業は大きなターニングポイントを迎えました。イギリス発祥の織物技術は、世界中に広がっていきました。そしてその技術は日本の葛利で今もお生き続けています。しかし葛利の布地は明らかにイギリスやヨーロッパとは違った個性を持っています。それはヨーロッパの国々が持っていない日本の伝統的な「着物」文化が葛利のものづくりに影響を与えたからです。

着物は、型がほぼまっすぐなので、個性を表現するために、柄と色にさまざまな工夫を施してきました。日本人は昔から色に対して鋭い感覚を持っています。

着物の絶妙なグラデーションや大胆な補色使い、またスタイリッシュで洗練された幾何学模様は人気がありますが、これらの着物の柄や色使いから葛利の布地はインスピレーションを得てきました。このような布地はヨーロッパのどこを探してもないでしょう。

### 求められるものを求めて

葛利の伝統的なものづくりに対する敬意の姿勢は、あらたな技術への挑戦や未来への前進の妨げになるということではありません。彼らは常に新たな挑戦をしつづけ、買手の依頼に応じて唯一の布地を開発しています。例えば、プラチナを施した布地や、石鹸の香りのする布地、さらには見る角度によって色が違って見える玉虫色の布地があります。糸の特徴を知り尽くしているがゆえ、繊維の伸び縮みを利用して立体的な柄を織り出すことにも成功しました。このような斬新で面白いアイデアは葛利が積み重ねてきた経験と熟練した技術があるからこそ実現したのです。葛利の布地は衣服だけにとどまらず、本の装丁や椅子のカバー、下着などさまざまな商品にも用いられました。真面目なものづくりの精神を保ちつつ、新しいことに挑み続けている、これが葛利なのです。

織機産業は今日ますます進む大量生産社会の中で目まぐるしく変化しています。葛利はこれまで多くの困難に直面してきましたが、彼らは決して布地の質に妥協することはありませんでした。目先の利益を求めるのではなく、もっと未来を見据えた、彼らの「ものづくり」に精進していくこと、これこそ葛利の変わらない哲学なのです。彼らはゆっくりとシオンヘル織機でオンリーワンの布地を織り続けています。葛利のこのモノづくりへの誇りは決して立たれることはありません。これから何世紀先も葛利はずっと、心のこもった布地を織りなしていくでしょう。

葛利毛織工業株式会社

住所: 493-0004 愛知県一宮市木曾川町玉ノ井宮前1

電話: +81-586-87-3323 ファックス: +81-586-86-6289 E-mail: kuzuri@ninus.ocn.ne.jp

## 売れなくてもいいんです

「自分たちが作ったものを1%の人たちが喜んでくれるならそれでいい。」もし専務がこのように言っていたら、あなたはどう思いますか。専務に向いてない？ 野心がない？ それともこんな会社はすぐに倒産してしまうんじゃないか？ しかしこの信念で創業100年以上、さらに国際的有名ブランドも買い付けている、近年世界で高い評価を得ている日本の繊維会社があります。そんな会社の布地を、あなたのお店で取り扱ってみませんか？ この布地はきっとあなたの顧客を満足させます。以下、「葛利毛織株式会社」とこの会社のDOMINXというブランド名の布地について紹介します。

## シオンヘル織機の魅力

シオンヘル織機の織る速度はととても遅いです。一日10メートルほどと、一般的に使われている高速織機の1/5ほどのペースでしか織れません。現在この織機を使っている会社はほとんどありません。これを聞くと、何でこんなに効率の悪い織り方を採用する会社がいまだに存在するのかと不思議に思う方も多いでしょう。実はこんな織り方だからこそ、良い布地ができるのです。高速織機だと強く糸を張りすぎて繊維を傷つけてしまいますが、シオンヘル織機はゆっくり「優しく」織るため、繊維への負担を最低限に抑えることができます。そのため、高級繊維の高級感を最大限に引き出すことができます。海外ブランドも葛利の織り方に驚き、絶賛し、自分たちのブランドのイメージ合わせて布地を作ってほしいと今世界中から多くの依頼が寄せられています。

## 唯一無二の布地

葛利はシオンヘル織機を使っています。この織機ほかの織機と大きく違います。高速織機は軽くて柔らかい布を大量生産しているため、スーツの形が変形しやすいのです。それに比べて、シオンヘル織機で作った布地は丈夫で形が変わりにくいです。葛利の布地で作ったスーツを着て飛行機に2時間乗ってもしわが全くできません。柔らかい布はどこでも作れますが、こんなに丈夫で質のいい布地を作れるのは葛利だけです。葛谷専務は、「私たちの布地を使ったスーツは三代使えるんです」と自信もって言います。良い品質だけではない、葛利は世界レベルの日本クオリティーを作り出しています。

布地の柄もこだわっています。一般的にスーツと言えば黒の堅いイメージがありますが、日本にある葛利は無地の布地以外にも独自の柄を作っています。これらの柄は日本の着物から発想を得ています。工場見学の際、専務は「企業秘密なんてありませんよ、だれも私たちの織り方なんてまねできないし、この会社を企業遺産として残していきたいです。」と言いました。この精神には尊敬に値します。

## 葛利の布地の特徴

葛利の布地は、大量生産の物に比べて断然質が高いです。素材の良さを生かした手織りに近い風合いがらせ、布地に立体感を生み出すこともできます。この立体感が、スーツになった時にハリを生み出すのです。これはハイテク織機には出せないシオンヘル織機ならではの味です。具体的な生地の魅力について、以下に3点紹介します。

ストレッチ性：スーツというすぐにタイトな印象を思い浮かべてしまいますが、伸縮性によって、着心地がより良くなり、より楽に着ることができます。仕事で長時間スーツを着用しつづけるサラリーマンのお客様にとって、重視したい点ではないでしょうか。またシワになりにくいということもポイントです。

耐久性：高密度で頑丈な生地は丈夫で長持ちし、しっかりとお手入れをしていただければ孫3代にわたってまで使用することが可能です。

デザイン性：デザインに関しても、葛利は日本独自の着物文化から着想を得た 色や柄を提案しています。このようなデザインは欧州には存在していないので、毛織物の先進地域である欧州でも非常に高い評価を得ています。

## 欧州布地との違い

「では葛利と、イギリスやイタリアなどの外国産とどんな違いがあるのか」あなたはそう考えていませんか。日本の葛利だからこそ、上の3点のような強みがあります。このほかにも、特に中国のみなさんにお伝えしたいメリットがあります。中国と日本は地理的に近いので、二つの国の気候は似ています。夏の高温多湿の気候でも快適に着られる布地を葛利は追究しています。例えば通気性に優れたキッドモヘアを使った生地は、実際に、夏に高温多湿となる日本では人気があります。暑い夏を過ごす中国のサラリーマンにも気に入ってもらえるのではないのでしょうか。葛利の会社としての強みは技術力です。現在は主に丈夫な毛織物を取り扱っていますが、顧客が求めるものに120%答える心意気と技術が葛利にはあります。実際、今までに香りがある布や、プラチナを織り込んだ布も制作しています。もしあなたが特別な布を必要としても、葛利はあなたの期待に背くことはありません。

## 海外からの高い評価

世界でも数少ないシオンヘル織機を使って織り上げた葛利の布地は、現在ヨーロッパをはじめとする海外から高い評価を得ています。イギリスの伝統的メーカーや、フランスを代表する有名ブランドがこぞって、葛利が織った布地を使用しています。これだけ多くの世界のなだたる海外ブランドを魅了することは決して容易ではありません。「儲けがなくてもいい。ただいいものを作りたい。」この思いを胸に、創業以来、シオンヘル織機を使用することこだわってきた結果が現在の海外からの評価につながっているのです。まるで手で織り上げたかのような高級毛織物は、まさに海外有名ブランドに匹敵りと言えるでしょう。服を着る顧客はきっと、海外ブランドの洋服の布地が、まさか日本で作られているなど知らないでしょう。しかし、専務はこう言います、「自分たちが織り上げた布地をお客様が喜んでくれますればいいのです。」そんな思いと技術の詰まった葛利の布地を中国一早く取り入れ、あなたの顧客を満足させてみませんか。

## いつでもサンプル郵送します

ここまでで、葛利の布地について十分わかっていただけたのではないかと思います。記事を読んで、布地を触ってみたいと思っただ方もいるのではないのでしょうか。ぜひ、自分の手で布地を触りその良さを体感してみてください。葛利の布地はあなたを満足させることを保証します。サンプル送付ご希望の方は、ぜひ下記のメールアドレスにご連絡いただければ幸いです。たくさんのご連絡を心よりお待ちしております。

葛利工業株式会社 〒493-0004 一宮市木曾川町玉ノ井字宮前1番地

TEL 0586-87-3323 FAX 0586-86-6289 MAIL kuzuri@ninus.ocn.ne.jp

# 逃さないで「キカイ」 忘れないで環境！

## ベスト就活のすゝめ

### 就活前チェック！ 環境とビジネスの繋がり

就活についてそろそろ考えなければ、と思っているみなさん。採用面接では、経済や環境問題について、よく意見を訊かれるって知っていましたか。業界研究や面接対策を通して、経済・社会と企業との関係性は十分調べている人でも、環境問題は、一見企業活動と何の関わりもないように思いがちです。

しかし実際は、社会からのイメージアップ戦略や社会貢献などを目的し、環境への取り組みをする企業が増加してきています。平成26年度の環境省の調査によると、上場企業の約半数（50.8%）もの会社が、何らかの環境ビジネスを展開しているのです。就活する皆さんにとって、環境問題と企業との関係性は知っておいて損はありません！

ふだん、環境や機械とはほとんど縁のない文系女子学生5人が、環境を真剣に考える機械メーカー、株式会社マキノを訪問・取材しました。環境ビジネスを支える「縁の下の力持ち」、株式会社マキノの姿を追いながら、一緒に環境への取り組みについて考えていきましょう。



乾燥後のセラミック見本

もっと身近なところでは、毎日私たちが利用するお手洗いや、実はマキノの技術が使われています。トイレの便器はセラミック製でできていますが、この陶器を焼く前の乾燥段階でも、マキノの調湿迅速乾燥システムが役立っているのです。



### こんなところにもマキノ？

株式会社マキノは愛知県常滑市を拠点とする、創業84年の伝統を持った、技術力を誇る機械メーカーです。主な取り扱い機械は、土木工事排水用のろ過機械、さまざまな物質の粉碎機械、陶器の乾燥機械です。これだけを聞いても、マキノってどんな会社か、なかなかイメージがつかめないうちもありません。でも実は、私たちの身近なものを、マキノは陰ながら支えているのです。

新幹線に乗れば、必ず通るトンネル。現在、リニア中央新幹線の開通工事が進んでいます。その開通区間である品川～名古屋間285.6キロのうち、86%がトンネルだということを知っていますか。通常トンネル工事現場では、水による掘削や洗浄が行われています。またトンネル掘削中には地下水などが染み出てくるのでその水の回収作業も欠かせません。ここでもし回収した土や砂の混じった泥水をそのまま河川に流してしまったら、どうなるでしょうか。自然の生態系を壊してしまいます。だから、泥水を川に流すその前に、土砂をきれいに除去した水に戻す必要があります。ここに、マキノのろ過機械、フィルタープレスが大いに活躍しているのです。

### 「環境ビジネス」ってどんな取り組み？

企業はといったい、どのように環境ビジネスに関わっているのでしょうか。

皆さんが目指す業種によって環境ビジネス展開には多様性がありますが、実際のところ、多くの企業がメインビジネスへの導入には足踏みをしているという現状があります。環境ビジネスは、特に環境に配慮した商品の製造が注目されており、製造業や販売業に**真剣は取り組**み期待が高まってきました。このような社会情勢の中、いち早く環境ビジネスを取り入れてきた機械メーカーが、株式会社マキノなのです。では、マキノの環境ビジネスを例に、企業がどのように環境ビジネスをメインビジネスに取り入れているのかを見てみましょう。

マキノはその技術力と開発力を環境ビジネスに活用しています。たとえば先に紹介したトンネル工事を例に紹介しましょう。トンネル工事現場で出てくる土木排水をろ過し、水と土砂の塊に分離するフィルタープレスというろ過機械を使うと、土砂の塊から極限まで水分を抜くことができます。水分を極限まで抜くことで、「ケーキ」と呼ばれる土塊は軽量化され、処理場に運ぶ際の輸送コストを減らせます。この輸送コスト削減は、企業経営にメリットがあるだけではありません。輸送の際に用いる輸送車の燃費も向上させ、二酸化炭素などの排出も軽減できます。このように、マキノは自らの機械製造技術を進歩させることで、その機械を導入した企業や工事現場の環境の保全に貢献している**機会はずばり私たちが互に現場で、こんな縁の下の力持ちの企業が活躍しているんですね。**



マキノのろ過装置、フィルタープレス



### 環境にも配慮した企業選びを！

現在、環境配慮やエコという価値観が当たり前になってきましたが、環境をビジネスに取り入れるのは現実には容易ではありません。環境ビジネスの参入を断念したり、参入後もコストの観点から継続を断念する企業も存在するのです。つまり、環境に配慮した経営行動ができていない企業こそが、本当の実力派だといえるでしょう。

どんな企業に就職しても、今後私たちが環境について考える機会が多くなるのは確実です。就活をしていくうえで、今までは環境とは縁がないと考えていたあなた！たとえば今後、環境ビジネスがうまくいっているかどうかという視点で、企業探しをするのも面白いかもしれません。また、採用面接で環境問題について訊かれたとき、関連する分野で企業が果たすべき役割など、あなたなり考えをしっかりと語ることができれば、ほかの就活生と差をつけられるでしょう。



本社玄関では、自動演奏のジャズバンドがお出迎えます



## 環境って大事と思ったあなたにお勧めしたい、マキノ！

ここまで環境と企業との関係をお伝えしてきましたが、環境ビジネスに興味を持った皆さん、(株)マキノはアナタのような人材を求めています！就活では、就活では、自分の専門性があり、即戦力になることをアピールできる業種や職種を選びがちですが、人事担当の経験のあるN部長は「技術は就職してから身に付けるもので、最初から企業は求めています」と言います。「まず大切なのは、元気でコミュニケーション能力があること！」

そして、マキノの現社長の牧野良信さんは、取材中、私たちに「みなさん、歌は好きですか」と質問しました。なんと社長はカラオケが趣味という、たいへん気さくなお人柄です。社内の風通しもよいコミュニケーションがとれている企業だと、私たちも実感しました。

## チャレンジ2016フレッシュな意見、大歓迎！



マキノは、現在「チャレンジ2016」を掲げ社会改革を進めています。そのひとつが「女性社員の制服のリニューアル」です。機械系業種の企業は、そのイメージから女性社員の求人が少ない傾向があります。マキノは女性の制服を刷新し、女性の就活生にしっかりアピールしたいとのことです。夏服は環境配慮のクルビズでリボンをなくし、ベストにはさりげないチェック柄があしらわれています。

「良いものは継続し、変えるべきものはどんどん新しく変えていく。」企業全体で新しいチャレンジに取り組めるのは、日ごろから社長と社員との間に信頼関係があり、意見が言いやすいから。ぜひマキノの一員となって、あなた自身の可能性を上げていきませんか。

また、マキノの採用人事は「即戦力」より「成長見込み」を重視しており、部門によっては、文系理系を問わず門戸を開いています。海外との取引も多いマキノでは、外国語が得意な学生は貿易部門での活躍が期待されています。理系の学生にとっては、大学研究室にある最新分析機器が整えられた環境の分析部門で、今までの学びを生かして働くことが可能です。機械メーカーは工学部の学生しか採用しないのでは、と考えがちですが、決してそうではないのです！



女性社員制服 NEWデザイン(夏服)



## 敏腕社長が語る、若者に伝えたいこと

創業者の「皆様に喜んでいただける機械を」という理念を受け継ぎ、日々の技術向上に取り組んできた株式会社マキノ。現社長の牧野良信さんによると、自分自身も周りも成長させていく若者には共通点があるそうです。

まず挨拶ができること。第一印象が人の印象をほぼ決定づけてしまうからこそ、挨拶がきちんとできることは何よりも重要です。次に、人前に出ても臆さず発言できること。そして牧野社長は、ある女性の新社員のエピソードを紹介してくれました。この2つをきちんと実践していたその新人社員は、配属先の雰囲気を変え、さらには改革に導いていった頼もしい存在に育ったとのことでした。

挨拶と素直さは、就活の基本ともいえます。まずは基本を大事にし、就活に向き合っていくことが大切ですね。



現社長の牧野良信さん

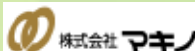
今回、株式会社マキノでお話をうかがい、製造や工事の現場でさまざまな環境を守るための取り組みがされていることを知りました。これまでほとんど意識してこなかったことばかりで、本当に驚きました。

また、機械や環境への配慮といったテーマは、理系の学生のすることだという固定観念がありました。私たちにとっても身近であり、機械メーカーも就活の一選択肢にぜひ加えたいと思うようになりました。

なんとなくのイメージだけで終わらせず、実際に自分たちの目で見て確かめるって大事だと実感した一日でした。



取材を終えて、牧野社長と



## 株式会社マキノ

本社・本社工場 〒479-8623 愛知県常滑市大曾町3丁目1番地  
TEL: 0569-36-0111(大代表)  
FAX: 0569-35-6182  
会社HP: <http://www.makino-co.co.jp/index.html>

# Cloudy to Clear

## Japan's leading on-site water filtration technology

### Water pollution: the price of development?

Southeast Asia is going through a period of enormous change. With economic growth comes an improved standard of living and a spurt in infrastructure development. However, increased water demands are causing a decline in the availability of safe and hygienic water sources, and the situation regarding waste water is becoming more serious. Waste water flows directly into rivers, and disturbs ecosystems, with dire consequences for our future. Waste water problems have become the focus of public attention all over the world since the beginning of the 21st century. With a better standard of living comes the responsibility to be more considerate of our environment. Current Japanese technology can help to prevent rivers from filling up with mud and also reduce waste water disposal costs.

### Makino Corporation

Makino Corporation is a well-known Japanese company which is active in the fields of ceramics, food, medicine, cosmetics, public works and the environment. Under the company's policy "we make machines that satisfy you," Makino develops various technologies for use not only in Japan, but all over the world. For example, Makino has strong ties with Southeast Asian countries such as Thailand and Malaysia in the ceramics field. Makino's three core technologies are crushing, drying and filtration/separation.



"we make machines that satisfy you" ▲

#### Crushing

Makino's crushing technology enables the user to stipulate the exact powder consistency (from coarse to fine) and operate with almost no contaminating powder emissions. This technology is used for ceramics, cosmetics and medicine.

#### Drying

This technology allows ceramics/clays to dry faster without cracks. Makino's original air circulation system maintains temperature and humidity to dry all parts evenly to prevent cracking. This system is used in the production of tiles, earthenware, medicine, food and chemicals.

#### Filtration/ Separation

Makino has advanced filtration/separation technology. This system is mainly used for tunnel and dam construction sites. It is also used in the production of items like medicine, cosmetics and food.



filter press machinery ▲

### Filter Press machines

Makino's filtration machine series is called Filter Press. Makino's on-site filtration systems filter construction drainage and separate mud from clean water, removing as much water as possible from the mass of mud to create a compact cake. Makino's technology allows you to minimize the size and weight of the cake, and so reduce your waste disposal costs. A touch panel makes Makino filtration systems easy to operate.

#### Filter Press machines are

- ✓ easy to operate
- ✓ environmentally-friendly
- ✓ customized to suit client specifications

## An important role in national projects

Makino's filtration systems have played an important role in many Japanese national projects. Their filter press machinery was utilized in the Tohoku (north-eastern) area in revival projects after the Great Eastern Japan Earthquake of 2011. More recently Makino's filtration technology has been employed in construction of Tokyo Olympics sites and the Linear Chuo Shinkansen (bullet train) Line, of which 86% of the route passes through tunnels. Makino plays an inconspicuous but vital role in many of Japan's national projects. Makino's filtration technologies can also assist construction sites and projects in Southeast Asia.



Linear Chuo Shinkansen ▲



## Japanese quality & customer service

Aside from their advanced technology, Makino also offer guaranteed quality, cost-effectiveness, and dedicated service. Selling high-quality products at a reasonable price has long been a core Makino principle. Makino also tries its best to meet the specific wishes of its customers and to maintain high standards of customer service. Makino has always placed importance on conducting maintenance and repair of its machines in the hopes that customers will be able to continue using Makino's high quality products longer.

## Environmentally-friendly



In addition to services to the customer, Makino places special value on taking care of our Earth. Makino contributes to the protection of the environment by reducing its own industrial waste and by recycling natural resources. Makino recycles cakes produced by filtration and reuses them as recycled bricks. The company even reuses old plastics and oil and recycles rare metal, glass and ceramics. Their efforts do not end there: Makino is striving to reduce CO<sub>2</sub> emissions even in its offices, by installing a wind power generation system in its car park to supply electricity.



car park wind turbine ▲

Makino is not only a technologically advanced company, it is also an environmentally-active earth-friendly company offering high quality customer service. Makino's filter press technology allows you to protect the environment and reduce your waste disposal costs.

**Why not cooperate with Makino and create an environmentally-friendly world together?**



### Makino Corporation

3-1 Osho-cho, Tokoname-shi, Aichi 479-8623

General enquiries Tel: 0569-36-0111 Fax: 0569-35-6182

Sales department Tel: 0569-36-0113 Fax: 0569-34-7639

<http://www.makino-co.co.jp/index.html>





# Zwei Traditionen sind besser als eine

## Die zwei stärksten Marken in Europa und Asien

Im Produktionssektor hat Deutschland die Marke „Made in Germany“, die wegen der Qualität und dem hohen technischen Stand der deutschen Industrie als besonders stark gilt. Bei uns in Asien könnte „Made in Japan“ die beste Marke sein. Deutschland und Japan liegen weit voneinander entfernt, aber die beiden Marken haben sich schon lange in einigen Regionen immer besser entwickelt und sind jetzt sehr bekannt auf der ganzen Welt. Man denke nur daran, dass japanische und deutsche Firmen zusammen in der Forschung tätig sind, oder neue Technologien entwickeln, um sich selbst und die Technik weiter zu verbessern. Das macht wohl Japaner und Deutsche zu besonders starken Partnern. Wir sollten uns gemeinsam verbessern und etwas Neues versuchen!

## Die Qualität unserer Marke

„Made in Germany“ ist wegen der ausgezeichneten deutschen Technik schon eine gute Marke auf der ganzen Welt, auf die man in vielen Ländern vertraut. Man kann sagen, dass dieses Vertrauen auf der kontinuierlichen Weitergabe von Kenntnissen und Fähigkeiten durch die Generationen beruht. Auch die Marke „Made in Japan“ genießt in ganz Asien großes Vertrauen. Das liegt nicht nur an der traditionellen japanischen Kunstfertigkeit, sondern auch an der Gewissenhaftigkeit von der Materialauswahl bis zur Auflieferung ohne die Kosten zu sehr zu reduzieren. Japaner bleiben bewährten Produkten treu und stellen die Rücksichtnahme für den Verbraucher über alles. So wird „Made in Japan“ immer weiter gefördert und verbessert. Deutschland und Japan halten an traditionale Verfahren fest und entwickeln sich gleichzeitig weiter, deswegen wird die Qualität in der ganzen Welt anerkannt.



Fabrik-hier werden die hochleistunge Maschine hergestellt

## Wie begründen wir eine starke Partnerschaft?

Das sind die Gemeinsamkeiten zwischen zwei großen Marken der Welt. Aber was könnten dann die Faktoren sein, durch die wir einander ergänzen bzw zusammenarbeiten können? Deutschland ist schon für ein hohes Umweltbewusstsein bekannt, zum Beispiel für den Ausstieg aus der Atomkraft, die Nutzung alternativer Energien und Mülltrennung.

Bei einer Umfrage des Bundesamts (2000-2014) erreichte der Prozentsatz der Deutschen, die die Umweltqualität in ihrer eigenen Gemeinde als „recht gut“ oder „gut“ einschätzen, durchgehend um die 80%, während sich dieser Wert im Rest der Welt von 21% auf 7% verringert hat. Laut der Umfrage "Die wichtigsten Aufgaben im Umweltschutz" der Bundeszentrale für politische Bildung steht auf dem ersten Platz "effizienterer Einsatz von Energie", danach "Ausbau erneuerbarer Energien", und "umweltverträgliche Produkte". Diese Daten zeigen, dass man sich nach Ansicht der Befragten auch in einer Gesellschaft, in der man auf jeden Fall Energie braucht, um die Umwelt kümmern muss.

Auch auf Messen für Technologiekonzerne wird oft über Umweltschutzmaßnahmen gesprochen, beispielsweise über „Wasser und Abwasser“, „Abfall und Rohstoffwirtschaft“ usw. Also man kann sagen, dass Deutschland ein Land ist, das eine bessere Synthese von Technik und Umwelt anstrebt. Andererseits hat Japan auch gute Voraussetzungen dazu. Es sollte nicht nur dafür gesorgt werden, zum Beispiel gut funktionierende Maschinen zu bauen, sondern auch langlebige und sicher zu bedienende Maschinen, und auch nach dem Verkauf müssen Reparatur und Instandhaltung gewährleistet werden.

Bei deutsch-japanischen Kooperationen kann sich das Ansehen der Produkte beim Kunden durch größere Umweltfreundlichkeit noch weiter verbessern. Natürlich bleibt der Status der Marke unverändert hoch. Deutschland und Japan können einander sicherlich gut ergänzen.



Verbreitete Sonnenkollektoren in Deutschland

# Der Glaube an Technologie



Die Maschine werden gewünschte Farbe lackiert

In Japan gibt es viele Firmen, die alte Traditionen pflegen und täglich viel Fleiß auf die technische Weiterentwicklung verwenden, um immer bessere Produkte herzustellen. Die japanische Firma Makino ist ein gutes Beispiel. Makinos Maschinen erfüllen drei Hauptfunktionen: Zerkleinerung, Trocknung und Filterung sowie Trennung. Das geschieht in vielen Bereichen, z.B. Medikamentenproduktion, Maschineherstellung, Abwasserbehandlung usw. Besonders kommt Makino-Technik im Bauwesen zum Einsatz, etwa bei der Trennung von Schlamm und Wasser beim Tunnel- oder Dammbau. Das geschieht momentan zum Beispiel bei der

Konstruktion der ‚Linia‘-Bahn für die olympischen Spiele in Tokio. Es ist ein staatliches Projekt, um Tokio mit Tohoku zu verbinden. ‚Linia‘ verläuft zu 86% unterirdisch. Makino-Maschinen trennen dabei nicht nur Schlamm und Wasser, sondern helfen auch beim Umweltschutz. Die Maschine verdichtet die Schlammabfälle zu einer ‚cake‘ genannten Masse, die als Recyclingziegel verwendet wird.

Seitdem Makino 1932 gegründet wurde, wird täglich an den Maschinen von Makino weiter geforscht, um sie zu verbessern und um die Kunden zufrieden zu stellen.

Gleichzeitig hält Makino der Qualität seiner Dienstleistung fest, was die Stärke japanischer Unternehmen ist. Makino kann hier zum Beispiel einzelne Maschinen den Wünschen des Kunden anpassen und sie etwa in einer bestimmten Farbe lackieren. Die Kunden können in der Fabrik die Leistung der Technik wirklich ausprobieren.

Die Maschinen brauchen jedoch Wartung, die Makino seinen Kunden als Dienstleistung anbietet, wenn jede noch so leistungsfähige Maschine einmal kaputt geht. In der Fabrik von Makino gibt es drei Bereiche, wo man Teile auslegen, neue Komponenten einbauen und die gewarteten bzw. reparierten Maschinen einem Test unterziehen kann. Im Interesse des Kunden läuft all das sehr schnell ab.

Die Firma stellt sich ganz in den Dienst des Kunden, weil Makino nicht nur Maschinen verkauft, sondern sie auch wartet und repariert. Auf diese Weise lernt man bei Makino selbst auch mehr über die Wünsche der Kunden.



Wartung-Dienstleistung

## Besser Kooperieren

Es gibt ein Idiom in Japan wie wir miteinander ermutigen und zusammenarbeiten. Aber manchmal machen wir Streit und dann verbessern wir unsere Vermögen. „Wir stellen Maschinen her, die Kunden zufrieden verwenden.“ Das ist das Motto seit der Firmengründung. Die Techniker und Entwickler von Makino beherzigen dieses Motto täglich. Makino-Technik ist zwar im alltäglichen Leben schwer wahrzunehmen aber verbessert die Lebensqualität und steigert die Sicherheit. Also gibt sich Makino nicht mit dem bereits Erreichten zufrieden, sondern entwickelt seine Produkte ständig weiter. Außerdem steht Makino schon mit deutschen Geschäftspartnern Beziehung, sodass sich Makino schon in der deutschen Industrie auskennen.

Die hohe technische Qualität und das Vertrauen in bewährte Marken müssen erhalten werden. Die deutschen Produkte, die umweltfreundlich sind, und die japanischen, die besonders kundenorientiert sind, könnten zusammen gut funktionieren und neue Entwicklungen hervor bringen.



## Warum nicht zusammen die stärkste und weltbeste Technik entwickeln?

### MAKINO CORPORATION

3-1 Ohso-Cho, Tokoname-Shi

Aichi-Ken 479-8623 Japan

Phone +81 569 36-0118

Fax +81 569 34-7639



Die Direktor Yoshinobu Makino mit der Gruppe von Berichterstatterinnen

## 汚水から透明な水へ ―日本を牽引する土木工事排水処理技術―

### 水質汚染は発展の代償？

近年、東南アジアは大きな変化の時期を迎えています。急速な経済成長に伴って、人々の生活水準は向上し、インフラ整備が進んでいるのです。しかし、水需要の増加とともに安全で衛生的な水環境の劣化が進むなど、水問題が深刻化しています。大量の汚染水をそのまま川に流すと、生態系を乱し、将来私たちの生活にも恐ろしい影響を及ぼすでしょう。21世紀に入り、水質汚染問題解決を目指す水ビジネスへの取り組みが、世界的に注目され始めています。生活の基盤が上げれば上がるほど、環境への配慮がより必要になるのです。近年の日本の技術を取り入れれば、川が汚染されるのを防ぐだけでなく、汚染水処理費用も抑えることが可能です。

### 株式会社マキノとは

株式会社マキノは、セラミック、食品、薬品、化粧品、土木工事、環境などの業界で名の通った企業です。「皆様に喜んでいただける機械を造ります」を社是に、日本だけでなく世界中に多くの技術を提供しています。例えばセラミックの分野では、タイやマレーシアなどの東南アジア諸国とすでに強いつながりがあります。

マキノの3つのコア技術である、粉碎、乾燥、ろ過・分離について紹介しましょう。

マキノの粉碎技術は細かい粒子のサイズ(粗粉碎から微粉碎まで)に対応でき、また操作中にほとんどコンタミ(汚染物)を出しません。この技術はセラミック、化粧品、薬品などに使用されています。

マキノの乾燥技術を用いれば、セラミックや粘土などを割らずに早く焼くことができます。独自のエア循環システムにより、一定の温度と湿度を維持し、全体をむらなく乾燥させ、ひび割れを防ぐことができます。この技術はタイル、陶器、医薬品、食品、化学薬品などに使用されています。

マキノには高度なろ過・分離技術があります。このろ過装置は、主にトンネル、ダム建設に使われていますが、その他にも薬品や化粧品、食品などの製造現場でも使われています。

### フィルタープレス

マキノのろ過装置はフィルタープレスと呼ばれています。マキノの工事用のろ過技術を用いれば、工業排水をろ過し、泥ときれいな水に分離し、できる限り含水率を下げ、コンパクトなケーキ(土塊)を作ります。さらに、ケーキの大きさ、質量を減らし、廃棄物の処理経費を削減できます。マキノのろ過システムにはタッチパネルも搭載されているため、操作も簡単です。

マキノのフィルタープレスは...

- ・操作が簡単
- ・環境にやさしい
- ・お客様の細かいニーズに対応

### 国家プロジェクトでの重要な役割

マキノの濾過技術は日本の国家プロジェクトにも重要な役割を果たしています。2011年の東日本大震災後の復興事業にマキノのフィルタープレスが役立っています。最近では、東京オリンピックや、全体の86%をトンネルが占めるリニア中央新幹線の建設工事にマキノの技術が生かされています。日本の多くの国家プロジェクトにおいて、マキノは、目立たないけれど、きわめて重要な役割を果たしているのです。東南アジアの工事現場やプロジェクトでも、マキノのろ過技術が役立つのではないのでしょうか。

### 日本クオリティと顧客サービス

機械の優れた技術力以外にも、マキノは保証された品質、高い費用効果、献身的なサービスを提供します。よい品を適正価格で販売するのが、創業当初から変わらない、マキノの伝統的な信念です。また、マキノはお客様の希望に沿うために最善を尽くし、質の高いサービス基準を維持します。高品質の商品を長く使い続けてほしい、という思いでメンテナンスや修理まで請け負います。

これらの付加価値に加え、マキノでは最近環境に配慮した取り組みに力を入れています。マキノは産業廃棄物削減や自然資源のリサイクルを通して環境保護に貢献します。ろ過の際に得られるケーキをリサイクルし、リサイクルレンガとして再利用しています。さらには古いプラスチックや油を再利用し、レアメタル、ガラス、セラミックなどもリサイクルしています。マキノの取り組みはこれだけではありません。社内でもCO2の削減に取り組んでおり、電力を供給するため、駐車場には風力発電システムが設置されています。

マキノは高度な技術力を持つだけでなく、質の高いサービスを提供し、環境にも配慮する、地球にやさしい会社です。マキノのろ過技術は環境保護、廃棄物処理コストの削減に貢献します。マキノと協力して、環境にやさしい世界を一緒に作っていきませんか。

### 株式会社マキノ

本社 〒479-1321 愛知県常滑市大曾町3丁目1番地

【大代表】TEL: 0569-36-0111 Fax: 0569-35-6182 【営業本部】TEL: 0569-36-0113 Fax: 0569-34-7639

ホームページURL: <http://www.makino-co.co.jp/index.html>

## 2つの伝統をあわせ1つの伝統より良いものに

### ヨーロッパとアジアの最強タッグ

ヨーロッパでものづくりと云ったら、Made in Germanyはその技術力と質の高さを誇る、最高のブランドです。同様にアジアでは、Made in Japanが最高のブランドだと言えるでしょう。ドイツと日本。遠く離れていてもそれら2つのブランドは産業においてさまざまな分野で有名です。そんな2つの国が、もし協力して研究、技術開発に取り組むとしたら最高のパートナーになれると思いませんか？一緒にパワーアップし、最強のパートナーになりましょう！

### ブランドの質

Made in Germanyのブランドは、技術の高さで世界トップレベルを誇っており、ヨーロッパを中心に多くの国からも信頼されています。それは、昔からの職人の技術がずっと大事に受け継がれ現代まで大切にされてきたことにあるといえるでしょう。同様に日本もMade in Japanブランドとして、アジアを中心に根強い信頼を得ています。細やかさや器用さといった日本的性格も要因ですが、材料や部品作りから組み立て、製品を出荷するまでの検査が抜かりなく、費用を必要以上に抑えない、ものづくりの「システム」も高品質の秘密です。消費者を考えたその心遣いと、なによりモノづくりへのこだわりが、Made in Japanのブランドをいままでもこれからも支えて、向上させつづけているのです。このように古くからの技術を守り続けながら、今の状況に合わせ発展してきたドイツと日本だからこそ、そのブランドの品質は、世界中から認められているのです。

### 最強のパートナーになるために

今までは2つの国、ブランドの共通点について述べましたが、お互いが補い合える要素、または共同のメリットは为什么呢か。

ドイツは原発0を目標に掲げ、ソーラーパネルの普及、ごみの分別やリサイクルが盛んなことでも有名なように環境問題への意識が高い国です。ドイツは原発0を目標に掲げ、ソーラーパネルの普及、ごみの分別やリサイクルが盛んなことでも有名なように環境問題への意識が高い国です。Umwelt Bundesamtがドイツ人に対して行った、(環境破壊の程度から規定される)環境質に対する評価のアンケート(2000～2014年)によると、「とても良い」または「良い」と答えた人は、自分たちが住む街に対して80%前後の数字を保ち続けているのに対し、ドイツ全体には少ない時で64%、多くて82%、世界全体には21%から7%まで数値が下がっています。また、Bundeszentrale für Politische Bildungのアンケート調査(2008)によると、「国民が環境保護について最も大切だと思う課題」について1位が「効率的エネルギーの導入」2位が「再生可能エネルギーの増築」3位が「環境にやさしい製品」となっており、国民一人ひとりが、いまの社会ではエネルギーを使うことは当たり前ではありつつも、同時に環境は守っていく、という考えを持っていることが分かります。これらのデータから、ドイツ人は自分たちが環境の意識がほかの国より高いと考えていることもわかります。このように国民の意識の高さから、企業にも環境面への配慮はより高いレベルで求められます。その証拠に、ドイツで行われている企業展を調べると、「より多くの地域によりきれいな飲み水を提供する」や「廃棄物からエネルギーを作る」など、環境問題を積極的にテーマとして取り上げています。一方日本はサービスを売りにしています。機械ならば、ただ良いものを造れば良いのではなく、買う人が安心して使えることが大切であり、その後の修理やメンテナンスなども丁寧に行う。日本人ならではの相手を気遣う気持ちがあってこそ、ここまでできるでしょう。

そこで、もしドイツと日本の企業が手を組んだら、環境にやさしい機械を造り、会社側から、他社やお客様へ良いサービスを提供することができ、もちろん技術力、品質の高さは言うまでもなく最高のまま。そんな最高の機械や技術が生まれると思いませんか。

### マキノの信念

日本には昔からの伝統を大事にしながらいかに良いものを求め、日々技術開発にいそしむ会社がたくさんあります。今回、この記事で取り上げるのは、日本のほぼ真ん中に位置する愛知県にある株式会社マキノです。

マキノでは、「粉碎・乾燥・濾過」の3つの技術をコアとして、食品や医薬品から、セラミックス、土木工事までさまざまな分野で使われる機械を製造しており、なかでも土木工事に使われる「濾過」の技術において国内トップのシェアを誇っています。たとえばトンネルを掘ったりダムを造ったりした際に出る水と泥をきれいに分ける過程で、マキノの機械が役に立っています。日本での最近の例を挙げると、東京オリンピックとリニア中央新幹線。2000年に開催される東京オリンピックでは東京と東北間をむすぶための道路整備が国のプロジェクトとして行われていますが、そこでは主にマキノの機械が使われます。またリニア中央新幹線はその線路の86パーセントがトンネルで、それを掘る際に活躍したのがマキノの濾過の機械です。またマキノの濾過技術は早く上手に水と泥を分けるだけでなく、プラスアルファ環境面への配慮もあります。この分けられた泥で廃棄物(ケーキ)を造り、それがリサイクル煉瓦として私たちの身近なところで使われています。このようなマキノの技術は、1932年の創業以来つづいている「皆様に喜んでもらえる機械をつくる」という信念のもと、日々の研究により改良されてきましたが、同時に日本の強みである「サービスの良さ」に対しても、向上心を持ちこだわり続けています。たとえば、顧客のニーズに合わせて機械の色を好みの色に塗装したり、顧客が実際に工場で技術を使ってみることができる、など細かい配慮をすることがあります。また、どんな

に性能のいい機械も壊れてメンテナンスが必要な時はあります。そのような場合も、マキノの工場では、設計する部門、部品を作る部門、組み立てる部門、性能を試す部門、といったようにそれぞれの部門にわかれています。すべてが一つの工場内にあるので、メンテナンスも修理もすべてマキノが責任を持って行なっています。さらに機械を販売してそこで終わりではなく、その後のメンテナンスも修理も行い、ずっと機械とお客様に寄り添い続ける。これが創業当時から続くマキノの「サービス」であり、だからこそ「皆様に喜んでもらえる機械」だと信頼されているのです。

## 2倍の技術力へ

日本には「切磋琢磨」という言葉があります。これは「お互いに励まし合い協力し合い、時には競争し合って自分たちの力を良くしていく」という意味です。「皆様に喜んでもらえる機械を造ります」。これはマキノが創業当時から変わらず掲げているモットーであり、マキノの技術者たちはこのモットーを持ち続け日々研究と努力をしています。一般消費者には触れなくても、確実に人々の生活を支えている縁の下の力もちのマキノは、日本トップレベルの技術で満足するのではなく更により良い品質を求め常に技術開発をし続けています。さらにマキノはすでにドイツと関わりを持っているためドイツについての知識もあます。現代のグローバルな社会において、遠く離れた国同士の技術提携は当たり前になりつつあります。ドイツと日本という、「モノづくり大国」の技術を合わせてできることはたくさんあるのではないのでしょうか。一緒に世界を驚かすような「最強の技術」を作っていきませんか。



# 抹茶であなたも肌セレブ！

お肌にハリがなくなってきた、体の調子がわるい、ダイエットしても痩せない...これらの悩みをすべて解決してくれるような食べ物があったら...そう考えたことはありませんか。

そんな悩みを持った方に、ぜひ試してもらいたいのが「抹茶」。実は抹茶には、素晴らしい女性の悩みをお助けする成分がたくさん含まれています。抹茶を飲んで、あなたの肌にプチ贅沢をしてみませんか。



## 地域ブランド「西尾の抹茶」

抹茶といえば、宇治の抹茶を思い浮かべる人も多いのではないでしょうか。

たしかに宇治抹茶はメジャーですが、愛知県も抹茶の産地であることをご存知ですか。宇治抹茶は、京都府・奈良県・滋賀県・三重県の4府県で栽培された茶葉を京都で製造、加工したものを指しますが、愛知県の限定された地域で作られる「西尾の抹茶」はもっとプレミアなのです。愛知県の西尾市、そして隣の幡豆郡、安城市の三市で栽培・加工される抹茶は、地域ブランド「西尾の抹茶」として特許庁に認められています。抹茶の地域ブランドが認められたのは「西尾の抹茶」が初めてなんですよ。

西尾の抹茶は全国生産量の3割を占めます。西尾地域を通る矢作川がもたらす豊かな水と土をもたらし、良質な茶畑にぴったりの土を運んでくれます。また古くから隣の岡崎市で産出される良質な石を使った石臼もこの地域での抹茶づくりを支えてきました。

このような素晴らしい条件が西尾の抹茶の約730年の歴史を支えているのです。

## 飲むスーパーフード、抹茶

「スーパーフード」って聞いたことありますか。最近テレビや雑誌などで取り上げられ、注目が集まっている「スーパーフード」。では実際にはどのようなものなのでしょうか。スーパーフードは特定の食品を指したのではなく、一般の食品よりビタミン、ミネラルなどの健康成分を多く含んだ食品全般を指します。近年流行ったものとしては、チアシードやココナッツオイルなどがありますね。

スーパーフードといえば海外のものというイメージが強いかもしれませんが、日本発祥のスーパーフードもあります。ずばり、抹茶です。抹茶は、普通の緑茶と異なり、茶葉をまるごと粉にしたものです。だから、茶葉に含まれる栄養素を丸ごと摂取できるという大きなメリットがあります。普通の緑茶は、食物繊維やビタミンA、Dなどの栄養素はすべて捨てられてしまう茶葉に残っていて、摂取することができないのです。その点、抹茶は飲むことにより、その栄養素を丸々身体に取り入れることができるのです。

こんなにすごい抹茶は海外でも注目され始めています。すでにスーパーフードの本場、アメリカでも人気を博し、「Instyle」や『ニューヨークタイムズ』など、世界有数の雑誌にも取り上げられています。また、ニューヨークには抹茶専門のバーができるほどの人気ぶりです。世界的に注目されている抹茶、実際どのような効果があるのでしょうか。

## 抹茶で肌セレブ

「抹茶にはどのような成分が含まれているの?」「どんな効果があるの?」

気になる抹茶の効果には一体どのようなものがあるのでしょうか。抹茶は茶葉を丸ごと取り入れるため、他のお茶では捨ててしまう栄養素をたっぷり含んでいます。ここでは、特に女性にうれしい美容成分をご紹介します。

### 美白効果

一杯の抹茶にはレモン一個分よりも多くのビタミンCが含まれています。美白に欠かせないビタミンCはシミの元になるメラニンの合成を抑えてくれます。さらに普通の緑茶ではほとんど摂ることができないカテキンは老廃物を排出し、透明感のある肌へ導きます。市販されている有名メーカーのペットボトルのカテキン強化緑茶は、1本(500ml)に、200~400mgのカテキンが含まれています。抹茶は一杯70~80ml程度の中に、カテキンが250mgも含まれています。

### ダイエット効果

腸内環境を整え、胃の中で膨れるため食べ過ぎ防止にもつながり、さらに余分な脂肪を体外に排出する効果もある食物繊維は、ダイエットには欠かせない成分です。一杯の抹茶で、60グラムのキャベツの千切り(とんカツのつけあわせ)と同じ量の食物繊維をとることができます。



## アンチエイジング効果

一杯の抹茶で一日必要とされるビタミンEの10%を補うことができます。スキンケア成分としても使用されるビタミンEや美白効果のあるカテキンは抗酸化作用を持つため、お肌を老化の原因となるダメージから守ってくれます。肌をきれいに保つほか、若返りの効果も期待できます。



## 美肌効果

肌の乾燥を防ぎ、しっとりとした潤いを保つ効果のあるビタミンAを、抹茶一杯で一日分摂取することができます。またぶるぶるのお肌には欠かすことのできないコラーゲンの合成に必要なとされるビタミンCなど、抹茶にはたくさんの美肌成分が含まれています。

ここまで見たように、抹茶を飲むことで多くの美容効果が期待できます。しかし抹茶がスーパーフードといわれるのはこれだけではありません。

「最近よく風邪ひいて調子悪い」、「テレビで乳がんとか見かけるけど怖そう」このようなお悩みも、抹茶は解決してくれます。抹茶には風邪予防の効果もあるビタミンAやビタミンCが含まれています。また、普通の緑茶では捨てられてしまうポリフェノールが含まれています、この茶ポリフェノールはガンの予防効果があると科学的にも証明されています。肌だけでなく病氣も防いでくれるからスーパーフードなのです。

美と健康を手に入れられる抹茶は、一杯たったの80円。いろいろなサプリメントを飲んでいるあなた、お手軽でリーズナブル、かつおいしい抹茶、試さないともったいないです。

いろいろ道具をそろえなければならぬから、とまよってませんか。実は抹茶は、お湯と抹茶をタッパーなど密閉容器に入れて振るだけで簡単に楽しむことができます。

また、毎日がんばっているご褒美に、和菓子とともに、ゆったりとお茶碗で本物の抹茶を召し上がれば、お肌にうれしいだけではなく、気持ちにも余裕が出る一日になりそうです。

抹茶でほっと一息ついて、セレクトなひとときを味わってみませんか。



道具がなくても、簡単に抹茶を楽しめます

## こだわりの抹茶を作り続ける南山園

株式会社南山園は、明治時代から100年以上、西尾の抹茶を栽培・製造・販売を続けてきました。近年では、風力発電や太陽光発電を取り入れ、環境にも配慮している南山園。南山園は抹茶に対し3つのこだわりを追求し続けています。

### 安全性

「お客様が口にするものに異物が含まれてはならない」という思いから、異物除去機を抹茶業界で初めて取り入れました。また、茶畑での栽培から、製造・販売まですべて、一貫生産体制をとる南山園は、業界で初めて、2009年に国際的に認められた安全基準ISO22000を取得しています。

### 味

「抹茶は苦い」と敬遠する人もいますが、南山園の抹茶は一味違います。抹茶は、茶葉を挽いてつくりませんが、一般的な抹茶は機械から生じる熱で、茶が傷みいやな苦みが出てしまいます。しかし南山園では良質な石を使った石臼を使用しているため、抹茶を挽く際に生じる熱が石臼によって吸収されます。茶葉の劣化を防ぎ、かつ茶葉を細やかに挽くことができるため、舌触りがよく、よりまろやかな味を実現しています。

### 伝統を守る精神

茶文化の伝承をテーマに掲げる南山園は、後継者がいないため栽培の中止を考えている農家の茶畑を買い取り、管理を引継いでいます。また、毎年、地域の人びとと茶摘み体験のイベントを開催したり、社員には、茶道の勉強のためにお茶会を開くなど、茶文化を広めているのです。また、社員には定期的にお茶会を開き、茶道の勉強会も企画しています。茶文化の伝承、おもてなしの精神の普及にも力を入れています。茶文化を大切にしている南山園のお茶なら、きっと本物のお茶のよさを味わえるに違いありません。

### 株式会社南山園

〒444-1198 愛知県安城市藤井町南山20番地

TEL 0566-99-0128 FAX 0566-99-3199

### 茶々屋

アピタ安城南店

安城市桜井町戸尻60番地アピタ安城南店1F

ヴェルサウォーク西尾店

西尾市高畠町3丁目23-9ヴェルサウォーク西尾1F

南山園では、茶道やお菓子などの用途別、また個人からメーカー向けまで、さまざまな抹茶を取り揃えております。直営店「茶々屋」では、抹茶や抹茶を使ったスイーツもお楽しみいただけます。

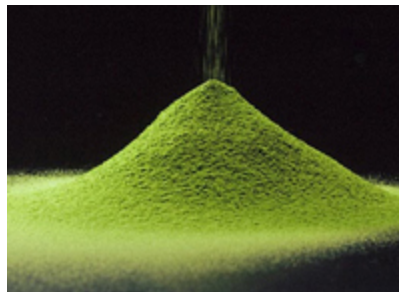


# Cup of Matcha a Day Keeps the Doctor Away








## Matcha: the nutrient powerhouse to help your family stay healthy

Have you heard of superfoods? Superfoods are foods that pack in a lot of nutrition and are thought to help some medical conditions. Kale is a well-known example of a superfood, but how do you go about getting your kids to eat kale? Meet matcha, the superfood that is not a vegetable, nor a fruit. It's a tea!

Matcha is a kind of green tea that is different to other tea varieties in that it is a powder of tea leaves. When you drink matcha, the powder dissolves, meaning you consume the whole leaf, and so you can take in all the nutrients the leaf offers. Matcha can help you to improve your skin, prevent cancer, and lower your anxiety. It has health benefits for men and women, kids and adults - everyone at home! What's more it is quick and easy to introduce matcha into your family's diet.



### Why Matcha is Super

-  Vitamin C boosts clear skin and prevents you catching colds
-  Catechins help prevent tooth cavities and protect your skin from the elements
-  Vitamin A brightens your complexion and promotes good eyesight
-  Fiber resolves constipation and can help you lose weight
-  Caffeine prevents sleepiness and improves concentration
-  Vitamin E protects your skin from ageing
-  Polyphenols help prevent cancer, and reduce blood pressure and blood glucose levels

## Amazing Japanese Matcha

These days more and more countries are starting to produce matcha. It's important to take care not to be taken-in by inferior imitations. Japanese matcha is grown and manufactured with great attention to detail, resulting in superior nutrition, taste, color and safety. Read on to find out how Japanese matcha production is different.

### 1 Shaded plants

Japanese matcha plants are grown in the shade to preserve their green color. This results in vibrant green matcha with a subtle taste that is less bitter than that from plants grown in the sun.

▼ tea plants grown in the shade



### 2 Quality Soil

Using organic fertilizer to keep soil soft and moist helps tea plants absorb nutrition, which is then passed to the leaves, resulting in matcha that is nutrient-rich.

### 3 Purification

Japanese matcha factories use several techniques to purify matcha to ensure there are no impurities in the final product. For example, sifting through several mesh sizes and using static electricity to remove impurities. Set your mind at ease by drinking only Japanese matcha.

### 4 Millstone Grinding

Some countries use fluid jet mills to pulverise tea leaves to produce matcha. Japanese producers use millstones. Using millstones to crush the leaves is time-consuming, but this process prevents taste and nutrition attrition that occur due to heat produced by jet mills.



▲ millstone

### 5 Strict Pesticide Regulations

Japan employs stringent pesticide regulations on all food crops. Japanese matcha sold overseas must also meet these strict criteria. Japanese matcha is safe for your body.

## Nanzan-en Tea Corporation

Nanzan Tea Corporation has been producing quality tea for over one hundred years. They produce matcha with an integrated system; from growing plants and harvesting the leaves, right through to manufacturing and sales of a range of matcha products. Controlling every step of the process allows Nanzan-en to guarantee the quality of their products, and ensure their absolute safety. As the first matcha company to use sanitary production facilities and optical sorters, Nanzan-en received industry recognition in the form of an ISO22000 Food Safety Management Systems Certification. Another attractive point of Nanzan-en is that it grows certified organic matcha. Only a few tea companies produce organic matcha. You know you can trust Nanzan-en.

## How to Enjoy Matcha

### ... as a drink

#### Pure matcha

- 1 teaspoon matcha powder
- 1 cup boiling water

1. Add ingredients to a clean jar with a lid.
2. Screw on the lid and shake well.
3. Enjoy!

or

#### Combined with milk

- 1 teaspoon matcha powder
- 1 cup hot milk
- 1-2 teaspoons sugar or honey

Prepare as for pure matcha.

A delicious sweet nutritious drink fun to make and drink with kids!

### ... for breakfast

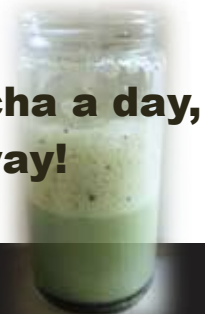
Give yourself a good start to the day. Add matcha powder into your morning cornflakes and mix well for an easy tasty breakfast.

### ... as a dessert

Looking for new dessert variations? Matcha is not only a great drink, it really goes well in desserts. Add one teaspoon of matcha powder into your cookie dough for a new delicious cookie recipe.

Nanzan-en Tea Corporation  
 20 Minamiyama, Fujii-cho,  
 Anjo-city, Aichi, 444-1198 Japan  
 Ph: +81-566-99-0128  
 Fax: +81-566-99-3199  
 Official website: <http://nanzanen.jp/?p=559>

## Have a cup of matcha a day, keep the doctor away!



# Supér Té Japonés, el MATCHA, Llega a Chile

El té es una de las bebidas más conocidas y populares del mundo. Una particularidad de esta bebida es tener una enorme variedad. El sabor, el aroma, la calidad y la cantidad de sus componentes son totalmente distintos dependiendo de dónde se cultive y cómo se procese. Ahora que el mundo se está globalizando, tenemos la oportunidad de conocer té de otros países. Esta vez, le presentaremos un té tradicional de Japón que se llama “Matcha”. Este artículo le ofrece una oportunidad para descubrir otro mundo del té.

## ¿Qué es el “MATCHA”?

El matcha es un tipo de té verde tradicional de Japón y es diferente a otros tipos de té de consumo general. En particular, sus métodos de cultivo y procesamiento son totalmente distintos. Una particularidad incomparable del Matcha es que se prepara en forma de polvo. O sea que tomar una taza de este té es lo mismo que comer sus hojas, lo cual tiene un beneficio para la salud mucho mayor que el de otros tipos de té. Por otro lado tiene un sabor exquisito y una aroma elegante, encima su color es de un verde brillante. Como se prepara con el polvo, y no con filtro, hay una gran variedad de maneras de



prepararlo. Con ese polvo se pueden cocinar dulces, por ejemplo: chocolates, panqueques, helados con el sabor a Matcha, etc.

Poco a poco se está extendiendo su consumo, ahora este té es bastante popular en los Estados Unidos, donde ha sido etiquetado como un ejemplo más de los llamados “Superalimentos”, es decir alimentos de los que se dice poseen muchas cualidades benéficas para la salud. En ese país hay bares especializados en Superalimentos, parece que a los estadounidenses les gusta su sabor y sus propiedades saludables.

En Japón se ha venido tomando desde hace más de 700 años y es una de las tradiciones más importantes del país. Para tomar el Matcha con alta calidad y seguridad, la empresa que se llama “Nanzanen” es indicada .

Es buen momento para conocer este té tradicional. Se va a llevar una buena impresión y tendrá una nueva experiencia.

## Quiénes son NANZANEN

Nanzanen es una empresa de té que se ubica en la Prefectura de Aichi, que está en el centro de Japón. Su localización tiene tierras fértiles, un río y un clima adecuado por cultivarlo.

Nanzanen tiene una sistema consecuente de producción de Matcha, desde el cultivo hasta la venta. Es decir controla todos los procesos, y eso permite efectivamente mantener una alta calidad y seguridad en sus productos. Y además, Nanzanen es la única empresa que tiene la certificación ISO22000 encargándose de todos los procesos de producción.

La región donde Nanzanen tiene sus campos se llama Nishio, en este lugar se empezó a producir Matcha hace aproximadamente 700 años. Ahora esta región productora ocupa el primer lugar en cuanto a la cantidad de producción del Matcha en Japón. Nanzanen empezó a hacer este negocio desde 1935, de ese momento hasta la fecha se siguen respetando la formas tradicionales de producirlo. Al mismo tiempo, es la primera empresa que introdujo maquinaria para quitar materiales extraños durante los procesos. Se incluyen nuevas tecnologías al mismo tiempo que se respeta la tradición para asegurar la calidad y la seguridad.



## ¿Cómo ayuda el MATCHA a su salud?

En la parte anterior, mencioné que el Matcha es bueno para la salud. En concreto, ¿qué tiene? Se indican tres nutrientes destacados aquí.

### Vitamina C (Ácido Ascórbico)

La vitamina C tiene la función de mantener la piel blanca e inhibir la melanina. También ayuda a producir colágeno que mantiene la piel elástica. Esta vitamina no se encuentra en el té negro. Y además el Matcha tiene otro nutriente que ayuda a la belleza: la vitamina A ( $\beta$ -Caroteno), la cual evita que la piel se reseque, la vitamina A es abundante en este té.

### Fibra Dietética

Este nutriente tiene infusibilidad, así que generalmente es difícil encontrarlo en el té preparando a través de un filtro. Sin embargo en el Matcha sí está presente. La fibra dietética sirve para bajar la cantidad de glucosa y acelerar el funcionamiento del intestino. Es conveniente para deshacerse de sustancias dañinas al cuerpo.

### Catequina

Tienen varios funcionamientos para la salud y el embellecimiento. Previene el cáncer y baja la presión de la sangre. Al mismo tiempo quita las sustancias dañinas para el piel y la matienen joven.

Por si fuera poco, el Matcha tiene otros nutrientes sanos cuyas funciones en la salud son varias, por ejemplo quitar estrés, relajar, prevenir dientes picados etc.

El té verde generalmente también tiene esos nutrientes, sin embargo las cantidades de estos contenidas en el Matcha son mucho mayores que las de otros té verdes porque se prepara en forma del polvo, sin filtrar. Hay un estudio que sugiere que a través de la infusión se quedan aproximadamente 70 % de sus nutrientes en hojas.

## ¿Qué se puede preparar con MATCHA?

### Té Matcha

Tomar Matcha solo es la manera más tradicional y más sana. De esta forma se puede disfrutar su sabor propio y experimentar su tradición que se ha seguido por 800 años.

#### ¿Cómo se prepara?

1. Se necesitan el polvo de Matcha, un batidor de bambú, agua caliente y una taza (cuya boca y fondo sean grandes)
2. Vertir el agua caliente en la taza para calentarla. Después, tirar el agua y secar la taza.
3. Poner una cucharadita de polvo (1.5~2g) y agua caliente (de 60 a 70cc, a una temperatura de aproximadamente 80°) y mezclarlos muy bien con un batidor de bambú como se muestra en la foto de abajo.



### Matcha Latte

Matcha Latte es una de las recetas más populares de Matcha. La combinación de Matcha y leche produce un sabor y un aroma muy ricos. Su sabor no es demasiado dulce ni fuerte, es muy suave.

#### ¿Cómo se prepara?

1. Preparar el polvo de Matcha, leche, azúcar y una taza.
2. Poner un poco de leche caliente en la taza. Luego poner una cucharadita de polvo y otra de azúcar.
3. Mezclar todo muy bien y poner más leche. ✖ Utilizar cantidades de azúcar y leche al gusto.



Nanzan-en Tea Corporation  
20 Minamiyama, Fujii-cho, Anjo-city, Aichi, 444-1198 Japan  
TEL : +81-566-99-0128  
FAX : +81-566-99-3199  
Web : <http://nanzanen.jp>  
E-mail : [info@nanzanen.jp](mailto:info@nanzanen.jp)

Quería que le comunique en inglés.

# ဂျပန်နိုင်ငံကအဆိုပြုလိုက်တဲ့ 3 IN 1 ကော်ဖီကို

## ယှဉ်ပြိုင်နိုင်မည့် MACHA 3 IN 1



### MACHAဆိုတာဘာလဲ?

MACHAဆိုတာဂျပန်ရိုးရာသောက်စရာလက်ဖက်ရည် တစ်မျိုးဖြစ်ပါတယ်။ ဟိုးလွန်ခဲ့တဲ့နှစ်ပေါင်းများစွာကတည်းက တရုတ်ပြည်ကတစ်ဆင့် ဂျပန်နိုင်ငံကိုရောက်ရှိလာတာဖြစ်ပါတယ်။ တရုတ်ပြည်မှာတော့ MACHA ထုတ်လုပ်မှုဟာ တဖြည်းဖြည်းပျောက်ကွယ်သွားပြီးတော့ ဂျပန်နိုင်ငံမှာတော့ ယဉ်ကျေးမှုတစ်ရပ်အဖြစ် ထွန်းကားခဲ့ပါတယ်။ လက်ဖက်ရွက်ကိုကျောက်ဆုံဖြင့်အမှုန့် လုပ်ပြီးရရှိလာတဲ့အမှုန့်ကိုရေနွေးနှင့်ဖျော်ပြီး သောက်သုံးခြင်းသည် ဂျပန်ရိုးရာသောက်သုံးနည်းဖြစ်ပါသည်။ ဂျပန်နိုင်ငံမှာတော့ Tea Ceremony ဂွေ့မှာ ရိုးရာလေ့ထုံးစံတွေသတ်မှတ်ပြီး MACHAကို အမြတ်တနိုး သောက်သုံးကြပါတယ်။

မြန်မာနိုင်ငံမှာလည်း မြန်မာနိုင်ငံသားတွေဟာ ရေနွေးကြမ်းကို အမြတ်တနိုး သောက်သုံးတာတွေရှိပါတယ်။ ရေနွေးကြမ်းကျတော့ လဖက်ခြောက်အရွက်ကို ရေနွေးထဲစိမ်ပြီး သောက်တဲ့အတွက် ကျန်းမာရေးအတွက်အထောက်အကူပြုတဲ့ အာဟာရဓာတ်တွေဟာ လဖက်ရဲ့အရွက်ထဲမှာကျန်နေခဲ့ပါတယ်။ ဒါ့ကြောင့် ရေနွေးကြမ်းသောက်ပေမဲ့လည်း လက်ဖက် ကရရှိသော အာဟာရဓာတ်တွေကို အပြည့်အဝ ခံစားနိုင်မှာမဟုတ်ပါဘူး။

MACHAကတော့ လက်ဖက်ရွက်ကိုကျောက်ဆုံဖြင့် အမှုန့်လုပ်ပြီး သောက်သုံးသည့်အတွက် ကျန်းမာရေးအတွက် အထူးသင့်တော်တာကိုတွေ့ရှိရပါသည်။



### MACHA ဟာ ဘာကြောင့်အစိမ်းရောင် ဖြစ်ရတာလဲ?



MACHA ဟာအစိမ်းရောင်ဖြစ်နေတာကိုစိုက်ခင်းထဲက ခူးယူလာတဲ့အရွက်ကို ၂၄နာရီအတွင်း အမှုန့်ဖြစ်အောင်လုပ်တဲ့အတွက် သန့်ရှင်းလတ်ဆတ်ပြီး သဘာဝအရောင်အတိုင်း အစိမ်းရောင်ဖြစ်နေတာပါ။ အရောင်ဆိုးဆေးတွေကို လုံးဝအသုံးပြုထားခြင်းမရှိပါ။





## MACHAကို သောက်သုံးခြင်းဖြင့် ဘယ်လိုအကျိုးကျေးဇူးတွေခံစားရမလဲ?

MACHA ကို သောက်သုံးခြင်းဖြင့် အောက်ပါ အကျိုး ကျေးဇူးတွေကိုခံစားနိုင်ပါတယ်။

### (၁)အသားဖြူလာပါမယ်

MACHAမှာ အသားရောင်ဖြူစေတဲ့ဓာတ်တွေပါဝင်ပါတယ်။ နောက်ပြီးတော့ ခန္ဓာကိုယ်ထဲက အိုမင်းရင့်ရော် စေတဲ့ Cellတွေကိုထုတ်ပစ်နိုင်တဲ့အတွက် အသားအရေကို အမြဲတမ်း နုပျိုလှပစေပါတယ်။

### (၂)ခန္ဓာကိုယ်က ရွှင်လန်းတက်ကြွလာပါမယ်။

ဝမ်းမှန်စေတဲ့ဓာတ်တွေပါဝင်ပါတယ်။

ကိုယ်ခံအားကောင်းစေတဲ့အတွက် အခြားသောရောဂါပိုးတွေ ဝင်ရောက်ခြင်းမှ ကာကွယ်နိုင်ပါတယ်။

### (၃)ခန္ဓာကိုယ်ကို သက်တောင့်သက်သာဖြစ်စေပြီး အာရုံစူးစိုက်မှုကို ရရှိစေပါတယ်။

MACHAကို သောက်သုံးခြင်းဖြင့် ကိုယ်စိတ်နှစ်ဖြာ သက်တောင့်သက်သာရှိစေပြီး သင်ကြားမှုစွမ်းရည်၊ အလုပ်လုပ်နိုင်မှုစွမ်းရည်ကို မြင့်တက်စေနိုင်ပါတယ်။

## MACHAဖြင့်ပြုလုပ်ထားသောစားဖွယ်၊ သောက်ဖွယ်ရာများကို မိတ်ဆက်ခြင်း



### MACHA LATTE

MACHAအမှုန့်နှင့်သကြားကိုရေနှင့်ဖျော်ပြီးနွားနို့ကိုထည့်၍သောက် သုံးတာဖြစ်ပါတယ်။အမေရိက၊ ထိုင်းမှာရှိတဲ့နာမည်ကျော် coffeeဆိုင်ခွဲကြီးတွေရဲ့menuတွေမှာ MACHA LATTE ပါဝင်တဲ့ဆိုင်တွေပိုများလာတာတွေရှိရပါတယ်။





## MACHAအရသာပါတဲ့မုန့်

ကိတ်မုန့်လုပ်တဲ့အဆင့်မှာMACHAရဲ့အမုန့်ကိုရောထည့်ပြီး MACHAအရသာမုန့်တွေပြုလုပ်ရောင်းချတာ ဂျပန်၊ အမေရိကန်နှင့် ထိုင်းနိုင်ငံတွေမှာ အလွန်ပင်ရေပန်းစားနေပါတယ်။ MACHA CHOCOLATE၊ MACHAရေခဲမုန့်တွေဟာလဲ အလွန်လူကြိုက်များပါတယ်။

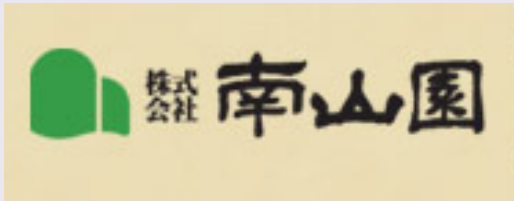
## 3IN1 MACHA LATTE ကိုမိတ်ဆက်ခြင်း

မြန်မာနိုင်ငံမှာလူကြိုက်များနေတာက 3IN1 ကော်ဖီဖြစ်ပါတယ်။ အခုတလော 3IN1 ကော်ဖီတွေဟာကျန်းမာရေးနှင့် မသင့်တော်ဘူးလို့ စားသုံးသူတွေရဲ့အသံကိုကြားနေရပါတယ်။ ကျန်းမာရေးအတွက်သင့်တော်ပြီးသင်ကြားမှုစွမ်းရည်နှင့်အလုပ်လုပ်နိုင်မှုစွမ်းရည်ကိုမြှင့်တင်နိုင်မည့် 3IN 1 MACHA LATTE ကို 3IN1 ရဲ့ အရသာအသစ်ဖြင့်ဖြန့်ဖြူးရောင်းချပါစေ။

## MACHA အမုန့်ကိုဖြန့်ဖြူးရောင်းချမည့်

Nanzan-en Tea Corporation ၏

## ထူးခြားချက်(၃)ခုကိုမိတ်ဆက်ခြင်း





(၁) Nan Zan En သည်စားသုံးသူတို့၏ ခန္ဓာကိုယ်အတွင်းသို့အညစ်အကြေး၊ အဆိပ်အသောက်တွေလုံးဝမပါဝင်စေရ ဟူသောအယူအဆကိုလုံးဝလက်ကိုင်ပြုထားပါတယ်။ MACHAအမှန်ကိုထုတ်လုပ်ရာမှာခန္ဓာကိုယ်အတွက် မလိုအပ်တဲ့အဆိပ်အတောက်၊အညစ်အကြေးတွေ အလိုအလျောက်ဖယ်ရှားသန့်စင်နိုင်မည့်ခေတ်မှီစက် ကိရိယာတွေကိုအသုံးပြုထားပါတယ်။ ကမ္ဘာ့ အန္တရယ်ကင်းအဆင့်သတ်မှတ်ချက်ISO22000နှင့် အညီထုတ်လုပ်ထားပါတယ်။



(၂) Nan Zan En ဟာလက်ဖက်ကိုအခင်းထဲမှာစိုက်ပျိုးမှုကစပြီး စက်ရုံမှာထုတ်လုပ်ခြင်း၊ရောင်းဝယ်ခြင်းအဆင့်အထိ အစအဆုံးပြုလုပ်တဲ့Companyဖြစ်ပါတယ်။ အစကနေ အဆုံးအထိCompanyထဲမှာပြုလုပ်တဲ့အတွက်ထွက်ရှိလာသော ကုန်ပစ္စည်း၏ အရည်အသွေးနှင့်အန္တရယ်ကင်းစင်မှုအတွက် လဲလက်လီလက်ကားနှစ်ခုစလုံးအတွက်လုပ်ဆောင်ပေးနိုင်ပါတယ်။ လုပ်ဆောင်ပေးနိုင်ပါတယ်။



(၃) အဆင့်မြင့်ထုတ်လုပ်မှုနည်းပညာကိုပိုင်ဆိုင်ခြင်း MACHAဖြင့်ထုတ်လုပ်မည့်ပစ္စည်းအမျိုးအစားကိုလိုက်ပြီးအရွက်ကို ကြိတ်ခွဲမည့်အရွယ်အစား၊ အပျော့အမာကိုပြောင်းလဲစေနိုင်မည့် အဆင့်မြင့်နည်းပညာများကိုပိုင်ဆိုင်ထားပါသည်။



20 Minamiyama, Fujii-cho, Anjo-city, Aichi, 444-1198 Japan  
 TEL : +81-566-99-0128 Web : <http://nanzanen.jp>  
 E-mail : [info@nanzanen.jp](mailto:info@nanzanen.jp)





## 一日一杯の抹茶が医者を選ばせる

抹茶: 栄養の源があなたの健康を維持します。

### スーパーフード抹茶

スーパーフードをということばを耳にしたことがありますか。スーパーフードは多くの栄養素を含み、そして、医療面でも役に立つといわれている食物を指します。例えば、ケールはよく知られたスーパーフードですが、ケールを子どもに食べさせるにはどうしたらいいか困ってしまいますね。抹茶、野菜でも果物でもないスーパーフードをぜひ知ってください。

抹茶は緑茶の一種で、他のお茶とは違い、茶葉を挽いた粉です。茶の粉、抹茶を飲むのは、茶葉全部を消費するので、茶葉全体の栄養分を取り入れることができるのです。抹茶はあなたの肌をきれいにし、がんを防ぎ、さらにリラックス効果もあります。抹茶は男女を問わず、また大人も子どもも、家族みんなの健康に良い効果がみられます！何よりも、すばやく、かつ簡単に家族の食事に抹茶を取り入れることができるのです。

### なぜ抹茶はスーパーなのか

- ・ビタミンCがクリアな肌を導き、風邪を防ぐ
- ・ビタミンAは美肌効果があり、目の健康を助ける
- ・カフェインは眠気を防ぎ集中力を高める
- ・ポリフェノールががんを予防し、血圧や血糖値をさげる
- ・カテキンが虫菌を防ぎ、ダメージから肌を守る
- ・食物繊維が消化を促し、ダイエット効果がある
- ・ビタミンEは肌の老化を予防する

### 素晴らしい日本産抹茶

今日、多くの国が抹茶を作り始めています。ニセモノに騙されないように気を付けてください。日本産の抹茶は細心に注意をもって育てられ、加工されているため、素晴らしい栄養素、味、色、安全のすべてが約束されています。日本の抹茶の製造方法が、ほかとどのように異なるのか、見てみましょう。

1. 遮光栽培: 日本の抹茶は光を遮る状況で作られることで、より鮮やかな緑色になります。そして光を与えないことで、苦みの少ない、まろやかな味を実現しています。
2. 良質な土づくり: 有機肥料を使い、土を柔らかく保ち、作物に栄養が行き届きやすい状態にすることで、抹茶に多くの栄養が含まれます。
3. 異物除去: 日本の抹茶工場では、抹茶に異物に含まれないことを徹底するためにいくつかの技術を用いています。例えば、目の大きさが異なる振るいに何度もかけ、金属探知機を使った検査をしています。ですから、安心して日本産抹茶を飲むことができます。
4. 石臼: 抹茶生産国のいくつかは、流体ジェットミルで茶葉を粉にしているのに対し、日本の抹茶は伝統的な石臼を使用しています。石臼で茶葉を挽くのは時間がかかりますが、熱による味や栄養素の劣化を防ぐことができます。
5. 厳しい規則: 日本のすべての食物業界には厳しい規則があります。海外で販売される日本産の抹茶は、もちろん日本の厳しい基準を満たしています。ですから、日本産の抹茶はあなたにとって安全だと言えるのです。

### 株式会社南山園

南山園は100年以上にわたり品質のよい茶の生産をしています。南山園は茶葉の収穫から加工、販売まで一貫体制をとっています。そのため、完全に安全な商品をお届けすることができます。業界で初めて、異物除去機を取り入れた南山園は、国際安全基準のISO22000を取得しています。また南山園のもうひとつの魅力は、オーガニックの抹茶を生産していることでしょう。オーガニックの抹茶の生産をしている企業はほんの数社です。ですから、南山園の抹茶は安心して飲むことができます。

### 抹茶の楽しみ方

#### 飲み物として

1. 純抹茶を楽しもう  
抹茶: ティースプーン1さじ      お湯: コップ1杯
2. 牛乳と共に一おいしくて栄養がたっぷり  
抹茶: ティースプーン1さじ      牛乳: コップ1杯      砂糖またはハチミツ: ティースプーン1さじまたは2さじ  
①材料をきれいなシェイカーに入れる。②蓋をしてよく振る。③できあがり！  
たった3つのステップでおいしくて甘いドリンクのできあがり。  
お子さんと一緒に作って飲むのも楽しいに違いありません。

#### デザートとして

新しいデザートのバリエーションを探していませんか。抹茶は素晴らしい飲み物だけではなく、デザートとの相性もぴったりです。新しいクッキーレシピに、小さじ1の抹茶をクッキーの生地に入れる。

#### 朝ごはんとして

いいスタートがきれる朝にしよう。

抹茶を朝のコーンフレークに入れてよく混ぜれば、簡単で美味しい朝食のできあがり。

一日一杯の抹茶で、医者を選ばせましょう。

## 日本の“抹茶”、チリ上陸

茶は世界で最も人気があり、人々に飲まれている飲み物のひとつである。この飲み物の特徴として種類の豊富さが挙げられる。どこで栽培された茶葉か、どのように加工されたものかなどの条件により、味、香り、そして含まれる栄養素の量まで大きく異なる。しかし、現在、世界のグローバル化が進み、そのおかげで、私たちは世界のさまざまな茶を知る機会がある。ここでは、日本の伝統的な茶である「抹茶」を紹介したい。この記事があなたにとって新しい茶の世界を知るきっかけとなると幸いである。

### “抹茶”とは

抹茶は日本の伝統的な茶だが、今日一般的に世界で消費されているものとは違いがある。特に、栽培方法と加工方法については全く異なる。他のお茶に見られない抹茶の特徴として抹茶は粉で点てる、ということが挙げられる。つまり、一杯の抹茶を飲むのは、同じ分量の茶葉を食べることと同じであり、これは他の茶よりも健康に良い、ということである。また抹茶は味わい深いうえ、香りも非常に良く、その色は深く美しい緑色である。また抹茶はティーバッグで用意するのではなく粉で用意するものなので、その用途は非常に多彩である。チョコレート、パンケーキそしてアイスなどにも使える。抹茶の消費量は少しずつ増え、現在アメリカでは、栄養素を多く含んだ食品を指す「スーパーフード」のひとつとして抹茶の人気が大変高くなっている。抹茶は、日本で700年以上も飲まれ続けている伝統的食品である。この記事を読んだみなさんにも、伝統的な抹茶について知っていただき、新たな茶の世界を味わっていただきたい。

### “南山園”とは

南山園は、日本の中心に位置する愛知に拠点を置く抹茶製造企業である。会社の周辺地域には肥沃な土地があり、川が流れ、そして抹茶を栽培するのに適した気候があることが特徴である。

南山園は、抹茶の畑作りから抹茶の加工までの一貫システムを有し、直営店舗での販売も行っている。また、抹茶を生産するための全ての工程を管理し、高品質と高い安全性を実現している。加えて、南山園は、抹茶の一貫体制を行なう企業としては、唯一国際的な食品安全基準である「ISO22000」を取得している企業である。

南山園が茶畑を有しているのは西尾地域と呼ばれる。西尾地域は700年ほど前から茶づくりが始まり、現在では日本の抹茶生産量では第1位を誇っている。南山園は1935年に創業し、伝統的な茶づくりを継承してきた。また同時に日本では異物除去機を初めて導入した企業です。高い品質を維持するために、南山園は、最新技術を取り入れつつも伝統的な製法も守り続けている。

### 抹茶の栄養素

前述で抹茶は健康によいと述べたが、具体的にはどんな成分が含まれているのだろうか。ここでは、体にとってよい成分について紹介したい。

**ビタミンC(アスコルビン酸):**ビタミンCは肌を白くメラニンを防ぐ効果があり、またコラーゲンを生成するのを助け肌の弾力性を維持する。このビタミンCは紅茶には含まれていない。抹茶は美容に欠かせないビタミンA(βカロチン)も豊富に含んでおり、これは肌の乾燥を防ぐ効果がある。

**食物繊維:**茶葉の食物繊維の成分は、お湯に溶けない。そのため一般的にティーバックで飲むタイプの茶からは摂取できないが、抹茶には多く含まれている。食物繊維には血液中のグルコース量を減らし、腸の活動を活発にする働きがある。これにより体から不要な物質をスムーズに排出することができる。

**カテキン:**カテキンは健康と美容のためのさまざまな効果がある。ガンを予防する働きや血圧を下げる働きがあり、同時に美容面では肌の老廃物を排出し、肌を若く保つ。

これらの栄養素のほかにも、抹茶には主に健康によいさまざまな栄養素が含まれ、それらから得られる効能として、ストレス軽減、リラックス効果、そして虫歯予防などが挙げられる。

緑茶にもこれらの成分が含まれているが、抹茶と比べると摂取できる成分量には大きな差がある。その理由は、前でも説明したように、抹茶が茶葉を挽いた粉で点てて飲むからである。ある研究では、普通のお茶では、栄養の70%が茶葉に残ってしまうという研究結果が出ている。

### 抹茶レシピ

1. 抹茶: 抹茶をそのまま飲むことは、最も伝統的であり健康的な飲み方である。この方法で飲むと抹茶本来の味を楽しむことができ、日本の伝統にも触れることができる。

[作り方] ①抹茶、茶筌、お湯、そしてお茶碗(口と底が広いもの)を用意。②まずはお茶碗にお湯を注ぎ温めてから、お湯を捨て、お茶碗の水分をふき取る。③抹茶を小さじ一杯(1.5~2g)とお湯(60~70cc、温度は約80℃)を入れ、茶筌を使いよく混ぜる。

2. 抹茶ラテ: 抹茶ラテは抹茶を使った飲み物で最も人気があるもののひとつである。抹茶と牛乳の組み合わせは、甘すぎずまろやかな味わいを出し、非常に香り高い。

[作り方] ①抹茶、牛乳、砂糖、そしてマグカップを用意。②まずは温めた牛乳を少しマグカップに注ぐ。その後、抹茶を小さじ一杯の抹茶と砂糖を加える。③よくかき混ぜて、牛乳を加える。 ※砂糖と牛乳の量はお好みで。

株式会社南山園 〒444-1198 愛知県安城市藤井町南山20番地

TEL 0566-99-0128 FAX 0566-99-3199 英語でご連絡いただけると幸いです。

## 抹茶って何？

抹茶は日本の伝統的なお茶です。中国から日本人が持ってきたものですが、中国では徐々に栽培しなくなり、日本で文化が発展しました。日本の侍も飲んでいたと言われています。

茶葉をすりつぶしてできた緑の粉をお湯で溶かして飲むのが伝統的な飲み方で、日本では抹茶を飲むときに作法を決めて飲むお茶会というものもあります。

ミャンマーのイエヌエジャン(ごく一般的に飲まれている中国茶)がありますが、本当に健康に良い成分は葉っぱの中に残っているのでも飲んでその栄養素を摂取することはできません。しかし、抹茶は茶葉を臼ですり潰して飲むので、さらに健康に良いと言われています。

## なぜ緑色？

抹茶が緑色なのは、茶畑で収穫したあと24時間以内に加工し、新鮮さを保つからです。人工的な着色料は一切使っていません。

## 抹茶を飲むとどんな良いことがあるの？

抹茶を飲む、食べると次のような良いことがあります。

### 美白効果

肌を白くする栄養素が含まれます。また、老廃物を出し、健康な肌にします。

### からだの調子を整える

消化に効きます。殺菌作用があるのでかぜ予防にもなります。

### リラックス効果で集中力を高める

抹茶を飲むとリラックスできます。そして勉強、仕事はかどります。

## 抹茶を使った商品の提案

### 抹茶ラテ

抹茶の粉、砂糖を水に溶かし、そこにミルクを入れて飲みます。アメリカやタイの大手カフェチェーン店でも、メニューに抹茶ラテをもつお店が増えてきています。

### 抹茶味のお菓子

お菓子の製造段階で抹茶の粉を混ぜて作ります。抹茶チョコレート、抹茶アイスは日本、タイ、アメリカで大人気です。

## 抹茶3IN1の提案

ミャンマーで人気のコーヒーの3IN1ですが、最近「不健康ではないか」という消費者の声があります。新しい味として販売し、健康的で、仕事や勉強を助ける抹茶をミャンマーに広めましょう。

抹茶を生産、販売する南山園の特徴を3つ紹介します。

### 南山園の抹茶へのこだわり

#### 安全性

「お客様が口にするものに異物が含まれてはならない」この思いから、業界初の金属などを取り除く異物除去機があります。また、国際的に認められた安全基準ISO22000を満たしています。

#### 自社で生産、加工、販売まで

安全管理、品質管理に自信があります。販売は個人向けからメーカー向けまで対応できます。

#### 加工技術が高い

さまざまな商品に合わせて、最適な抹茶になるように粒の大きさや性質を変えることができます。

## 株式会社南山園

〒444-1198 愛知県安城市藤井町南山20番地

TEL 0566-99-0128 Fax 0566-99-3199



# はさみで時短クッキング

## 忙しくて大変、そんなあなたに朗報です

自分の仕事に加え、家事、子供の世話、友人との付き合い、毎日やらなくてはいけないことが沢山あって大変ではないですか？ でもひとつとしてサボるわけにもいかない。そんなあなたのお悩みが少しでも解決できるかも。キッチンはさみを使えば、料理が時短できるんです。ニッケン刃物株式会社は、そんな時短に役立つキッチンはさみをつくっている会社です。ニッケンのはさみへのこだわり、特徴、キッチンはさみでの料理の時短方法を紹介します。

## 刃物のまち 岐阜県関市

あなたが使っている包丁やはさみは、どこで作られたものですか？ 岐阜県関市は、国内の刃物生産量の半分を占める、刃物の世界三大都市のひとつです。現在では、包丁やはさみなどさまざまな家庭用刃物を生産しています。なぜ、関で刃物産業が発達したのでしょうか？ 昔の刀鍛冶には豊富な水と木が必要でした。関市には長良川のきれいな水と多くの山があり、刃物作りに最適な場所だったのです。



## ”曲がったはさみ” ニッケン

ニッケンのはさみは切れ味と耐久性が持ち味です。ニッケンは普通のはさみとは一味違う ”曲がったはさみ” を生み出しました。曲がったはさみを使ったことがありますか？ ニッケンのはさみは長さが異なる2枚のカーブはさみでできていて、より楽に切れるように工夫されているんです。

学生時代に学んだ「てこの原理」。重いものを持ち上げるとき、物からの距離が遠いほうが力が少なくて済みます。カーブのはさみは、切るものと視点の距離が離れているので、より軽い力で切れるのです。またニッケンのはさみは、ゴルフクラブや車に使われる素材で刃を作っています。このことにより、丈夫で100℃の熱にまで耐えられます。さらに、ニッケンは技術だけでなく、見た目にも力を入れています。

## 日本刀はさみ ～伝統の技とこだわりの心から生まれた関伝の美～



ニッケンは素晴らしいデザインのはさみも手掛けています。ニッケンの日本刀 はさみは、おみやげグランプリ2016と観光庁長官賞を受賞しました！日本のおみやげ界の頂点にたったと言えるでしょう。ニッケン刃物の特徴であるカーブ刃と引き切り効果を生かし、使いやすさと見た目も斬新なデザインで多くの人を魅了しています。

本物の日本刀と同様に刃紋を施し、外国人だけでなく、今流行りの刀剣女子も釘付けにしています。この日本刀はさみは有名武将をイメージしたデザインで、種類や色も豊富に取り揃えてあります。こんなアイデアあふれるはさみを作るニッケンの製品を是非お店やWebサイトでご覧ください。



リアルな刃紋も施されています

## 1人でいろんな仕事をこなす毎日忙しいあなたへ いろんな機能と利点をもったキッチンはさみで料理を時短しませんか？

### はさみだからこそできる時短があります

料理にはさみを使う一番の利点は、何と言ってもまな板が必要ないということ！これが時短につながる大事なポイントです。生肉を切って、次は野菜、その次は生魚… 毎回切る食材が変わるたびにまな板をきれいに洗いなおすのは面倒ですし、時間がかかってしまいます。それに匂いがまな板につくのも気になりますよね。はさみを使って切った食材は、そのままフライパン、鍋、皿の中へ。料理に鮮やかな色を加えてくれる薬味を切るときだって、お皿の上で直接好みの量を切って、そのままふりかけてしましましょう。また、小さなお子様が食べやすいよう、ステーキを一口サイズにしたいとき、うどんを短く切ってあげたいときも、はさみを使えばお皿の上で小さく切れます。



### さらに、ニッケンのキッチンはさみならこんなメリットが！

ニッケン自慢のキッチンはさみ「ピークックミニ」を使えば、料理の時短がかなう上に、忙しい毎日に嬉しい機能、利点が4つもついてきます。



#### カーブ刃ですいすい切れる

ニッケンのはさみの特徴であるカーブした刃は、ピークックミニにも取り入れられています。小さめの刃ですが、切れ味は抜群！カニのような硬い殻もちょっとの力で、皮のついた鶏肉も滑らず楽々と切ることができます。

#### 細い刃先で細かい作業も楽ちん

ピークックミニは刃先が細いので、細かい作業も簡単です。お子様のためのキャラ弁、海苔やハムを切ってキャラクターの顔を作るのって大変ですよね。このはさみなら、お母さんの実力発揮、キャラ弁作りにも大活躍間違いなし！お子様も喜んでくれるでしょう。

#### 分解できてお手入れ簡単

作りが複雑なはさみは、包丁と比べて細かい部分が多いのですが、ニッケンのピークックミニは違います。刃の留め具部分をずらすだけですぐに二つの刃が分解できるので、お手入れがとても簡単。刃と刃の間まで洗えるので、いつも清潔に保つことができます。

#### 刃をずらしてナイフのように

ピークックミニはナイフのように使うこともできます。分解するときのように留め具の部分をずらして、片方の刃の刃先を飛び出させることで、ナイフのように食材を切ることもできます。型方法の刃先を飛び出させることで、ソーセージに火が通りやすいよう小さい切り込みを入れたり、一本一本細く切らなくてもはいけない白髪ネギをつくることも簡単。はさみとしての機能だけにはとどまりません！



家族の健康のために大切な料理ですが、忙しい毎日の中で料理だけに時間をかけることは大変ですよね。キッチンはさみはそんなあなたの味方です。キッチンはさみで料理を時短して、家族とのコミュニケーションの時間を増やしたり、一人で過ごすリラックスタイムをつくれたら、どんなにいいことでしょう。



愛知県立大学の学生が取材しました



ニッケン刃物株式会社  
所在地：岐阜県関市東貸上12番地の2  
電話番号：0575-24-0161  
ホームページ：<http://www.nikken-cutlery.com>

# Cook Smart Eat Healthy with Kitchen Scissors

Are you and your family eating enough vegetables every day? According to The Center for Disease Control and Prevention, only one in ten Americans consume the recommended 2-3 cups of vegetables daily. Vegetables reduce your risk of diseases like obesity, heart attack, and diabetes. Many people know vegetables are important yet still do not eat enough. Why? One reason lies in the time it takes to prepare and cook vegetables. With kitchen scissors, there is no excuse! If you prepare the right vegetables with the right kitchen scissors, cooking vegetables may not be as troublesome as you think. Nikken Cutlery Co. provides the perfect tool for you to prepare vegetables.

## Strength of a Samurai Sword

Seki city, where Nikken is located, is known as one of the three major cities for cutlery, along with Sheffield in Great Britain and Solingen in Germany. Actually the knife that *Sylvester Stallone* used in *Rambo* was made in Seki. The history of cutlery in Seki started about 800 years ago when one famous sword-maker of the time moved to Seki. Many other sword-makers followed, and since then sword making has become a thriving industry in Seki, with Seki blades renowned throughout Japan for being “unbreakable, unbendable and sharp”. Samurai warriors used to love swords made in Seki because of these characteristics. Changing demand has caused the industry to make a shift away from swords to knives and scissors, but the tradition and the technologies of sword-making remain evident today in the current cutlery industry. Just like Seki’s traditional swords, Nikken scissors are unbreakable, unbendable and sharp. The blades are made with the same strong metals as those used in golf club heads and automotive body parts. The metal is capable of resisting temperatures up to 100°C (212°F). High temperatures are used to make the blades hard and durable.



sharpening the blades

## Smart Curved Blades

Nikken specializes in curved scissors. Nikken scissors use curved blades of differing lengths. The curved blades provide a more effective cutting edge, making the scissors easy and comfortable to use. Having curved blades maximizes leverage and allows you to maintain the ideal cutting angle, for easier cutting with less effort than regular straight-bladed scissors. In addition to their cutting technology, Nikken scissors are attractive, like their samurai sword scissors.

Nikken’s samurai sword scissors won the Japanese Tourism Agency’s Souvenir Grand Prix 2016. What attracts people is their fascinating appearance. They are made based on the appearance of swords historically used by Japanese generals, and come in eight different colors and designs. In order to make the scissors look more like real Japanese swords, Nikken pays special attention to the blades and the bands that are wrapped around the blade covers. The blades have wavy patterns like those on traditional swords, and each band is tied carefully by hand as it would be on a real sword.



samurai sword scissors

## Mate Multi-purpose Kitchen Scissors

Nikken offers you not only craft scissors and Japanese sword scissors, but also 11 kinds of kitchen scissors. Nikken's "Mate" are multi-purpose kitchen scissors, perfect for cutting vegetables, meat or fish. They make cooking easier and faster.

- ✓ **Serrated Blades** grab the ingredients well, making cutting slippery food like raw meat and fish very easy.
- ✓ **Curved Blades** let you cut hard ingredients like raw broccoli or even lobster with minimum effort.
- ✓ **Long Blades** allow you to cut a long slit in one cut rather than snipping a number of times.
- ✓ **Multi-Purpose** Mate come with a bottle opener and a nut cracker.
- ✓ **Big Handles** fit hands of varying sizes, letting anyone cut comfortably.
- ✓ **Soft Handles** prevent you from hurting your hand even when cutting hard ingredients.
- ✓ **Dishwasher Safe** so keeping the scissors clean is easy.

## Kitchen Scissors Revolutionize Cooking

Using kitchen scissors instead of a knife means that you do not require a cutting board, saving you space and time. There is no need for you to find a space to put the cutting board, because with kitchen scissors, you can cut ingredients by the sink, by the oven, by the stove; anywhere in your kitchen. You can chop off a stem or a core just above the disposer or trash can, for less mess in your kitchen. You can also save time, because not using the cutting board means you do not have to wash it. You can cut the ingredients directly over the pan or plate.

### 3 Recommended Vegetables to Prepare with Kitchen Scissors

These 3 vegetables are easy to prepare with kitchen scissors:

- 1 Broccoli**  
Hold the main stem in one hand and cut the trunks of each floret off. Even the thick hard stem can be cut using Nikken's Mate scissors.
- 2 Celery**  
Separate stalks from the bunch by hand. Chop off an inch or two of the hard white part at the bottom. Trim off the little leaves at the top.
- 3 Bell Peppers**  
Slice off the top (with the stem) and the bottom part. Cut a slit from top to bottom to open up the fruit and remove the core and the seeds.



cutting broccoli with Mate kitchen scissors

Cut your vegetables into small pieces to put them into a soup, add them into a salad, cut them into sticks to enjoy with a dip, it is up to you! However you use them, you are one step closer to consuming the recommended amount of vegetables.

**Want to get Nikken's scissors right now?**

Visit <http://www.nikken-cutlery.com/en/index.html> for more information



**NIKKEN CUTLERY CO., LTD.**  
12-2 Higashi-Kashiage, Seki-City  
Gifu-Pref. 501-3213 Japan  
Ph. +81-575-24-0161  
Email: [company@nikken-cutlery.com](mailto:company@nikken-cutlery.com)





# DIE ALTE TRADITION UND EIN NEUER PARTNER AUS SEKI



## WAS IST SEKI? -EINE STADT IN GIFU, DIE FÜR MESSERWAREN BEKANNT IST

40km von Nagoya und ca.370km von Tokio entfernt liegt die Stadt *Seki*. Vor 800 Jahren hat man dort mit dem Schwertschmieden begonnen, als viele Schwertschmiede von überall nach *Seki* kamen, weil dort ausreichende Ressourcen wie z.B. Wasser und Kiefernholz zu finden waren. Durch die Stadt fließt der Fluss *Nagara*, sodass genügend Wasser für die Schwertschmieden vorhanden war. In der Stadt gab es auch Kiefern, deren Holz bei der Verbrennung hohe Temperaturen in der Esse erzeugt. So wurde *Seki* die beste Klingenstadt. In *Seki* wird eine lange Tradition hochwertiger Messerproduktion fortgeführt. *Seki* wird deswegen immer noch „die Stadt der Messerproduktion“ genannt.



## SOLINGEN UND SEKI

Es ist ja bekannt, dass Solingen in Nordrhein-Westfalen eine weltberühmte Klingenstadt ist, weil sie in der Nähe des Rheins liegt und reich an Ressourcen für die Messerproduktion ist. *Seki* sowie Solingen und Sheffield in England werden aufgrund ihrer Anfangsbuchstaben die „3S“ genannt, da Schneidewaren in diesen Städten entwickelt wurden. Solingen und *Seki* sind Städte, mit besonders Schneidewarenherstellern, die hochwertige Klingen produzieren. Hast du mal gesehen, dass auf dem Messer einer bekannten deutschen Marke „Made in Japan“ steht? Es ist möglich, dass das Messer in *Seki* hergestellt wurde, weil es in *Seki* eine Fabrik eines deutschen Unternehmens gibt, das seinen Sitz in Solingen hat. Und in Solingen gibt es nicht nur deutsche Unternehmen, sondern auch einige Tochtergesellschaften der japanischen Firmen. Solingen und *Seki* sind sozusagen Rivalen und gleichzeitig gute Partner.

## WAS IST EIN JAPANISCHES SCHWERT / EINE NIHON-TO-SCHERE?



Früher trugen in Japan *Samurai* (japanische Ritter) aus Gewohnheit immer ein Schwert, das auf Japanisch *Nihon-to* (japanisches Schwert) genannt wird, als Amulett und Partner. Es zeichnet das *Nihon-to* aus, dass es nicht leicht bricht, sich nicht leicht verbiegt und gut schneidet. Im Vergleich mit westlichen Schwertern konnte man mit japanischen Schwertern besser schneiden, da sie gekrümmte Klingen hatten, während europäische Schwerter gerade waren. Diese kunstvollen *Nihon-to* kann ein japanisches Unternehmen in *Seki* nicht nur mit Blick auf das Aussehen sondern auch in Hinblick auf die Schärfe imitieren, heute aber mit Scheren. Wie *Nihon-to* schneiden ihre Scheren sehr gut, und sehen auch cool aus. Wie auf dem Bild haben sie an der Klinge ein 刃紋 (ein sogenanntes *Hamon*, ein beim Härten entstehendes Muster auf der Klinge) und an der Scheide kunstvolle Schnüre, die Stück für Stück handwerklich gearbeitet werden.



kunstvolle Schnüre



Hamon von derSchiere



## ÜBER NIKKEN

*Nikken* ist ein Unternehmen in *Seki*, das ein vielfältiges Sortiment an Schneidewaren herstellt und 1946 gegründet wurde. 2016 ist das 70ste Jahr seit der Betriebsöffnung, trotzdem hat es seine Produktionsweise nicht geändert und hält seine Tradition hoch. Andererseits entwickelt es heutzutage aber auch neue Scheren.



Das Logo stellt eine Libelle und eine Schere dar, was *Nikkens* Hauptprodukt ist, und hat zwei Bedeutungen:

Erstens will *Nikken* keine Rückschritte machen, sondern nur Fortschritte machen, wie Libellen, wofür Libellen in Japan ein Symbol sind.

Zweitens bringen Libellen Glück, da sie Schädlinge am Getreide fressen. Libellen haben den Menschen seit alter Zeit sehr geholfen. Die Libelle drückt das Unternehmensmotto gut aus.

## MERKMAL DER SCHEREN: DIE KRÜMMUNG DER KLINGE

Das besondere Merkmal der Scheren von *Nikken* ist die gekrümmte Klinge. Mit den krummen Klingen kann man ohne viel Kraftaufwand mühelos schneiden. Und die Scheren werden nicht leicht stumpf. Eigentlich ist es unökonomisch, Scheren mit gekrümmten Klingen herzustellen, weil die Krümmung schwer zu erzielen ist und weil man dafür erfahrene Handwerker braucht. Daher verzichten die meisten Unternehmen auf die Herstellung solcher Klingen. Aber *Nikken* produziert auf diese Weise, sodass seine Scheren hervorragend sind.



## GEHEIMNIS DER NIKKENS-QUALITÄT



*Kobabiki*

*Nikken* ist stolz auf seine Produktionsmethode, bei der die meisten und wichtigen Prozesse von *Nikkens* Handwerker in der eigenen Fabrik durchgeführt werden, um hohe Qualität zu gewährleisten. Sie stellen sorgfältig jede Schere einzeln her. Es gibt zwei besonders wichtige Prozesse, um ihre scharfen und perfekten Scheren herzustellen. Der erste wichtige Prozess heißt *小刃引 (Kobabiki)*. In diesem Prozess schleift man die Klingen und macht sie noch schärfer. Gleichzeitig muss man hier mit Feingefühl den gleichmäßigen Winkel der Klingenkrümmung bestimmen. Im zweiten wichtigen Prozess beschäftigt man sich mit *調整 (Cho-sei)*, bei dem die fertig produzierten Scheren gewogen werden. Und man prüft, ob die Scheren leicht und gut schneiden. Nach diesem Prozess ist die kleine Lücke zwischen den beiden Klingen von jeder Schere gleichmäßig. Um diese Prozesse zu beherrschen, braucht man mindestens 10 Jahre. Auch

nachdem man es zwei oder drei Jahre erlernt und sich daran gewöhnt hat, sollte man das Lernen nicht beenden und ständig weitermachen, um seine Technik beizubehalten und somit noch bessere Scheren herzustellen. *Nikken* nimmt es sehr genau mit der Qualität.

## DEIN NEUER KOCHPARTNER: MATE

Startest du bald in der WG/ im Studentenwohnheim ein neues Leben?

Gehst du oft auf Partys/zum Grillen?

- ✓ Mit dem multifunktionalen MATE gelingt dir alles! Schneiden, Nüsse knacken und Bierflaschen öffnen.

Dein Messer ist unscharf?

- ✓ MATEs Schärfe schneidet sowohl Gemüse als auch Fleisch.

Nach dem Kochen ist dir das Spülen lästig?

- ✓ Ohne Schneidebrett geht's einfach! MATE wird dein unentbehrlicher Partner!



MATE

NIKKEN CUTLERY CO., LTD  
Higashikashiage 12-2, Seki, Gifu, 501-3213, Japan  
E-mail: [info@nikken-cutlery.com](mailto:info@nikken-cutlery.com)  
<http://www.nikken-cutlery.com/index.html>

## かしこく調理、健康に食べる

ご家庭で十分な野菜、摂れていますか。アメリカ疾病予防管理センターによると、アメリカ人の10人に1人しか1日に必要とされる野菜量(2~3カップ)を摂れていないそうです。野菜をとることで、肥満、心臓発作、糖尿病などのリスクを減らすことができます。多くの人々はそれを知っていても、野菜を十分に摂っていない。なぜでしょうか。理由のひとつに、野菜を調理するのは時間がかかる、ということが挙げられます。でも、キッチンはさみを使えば、そんな言い訳は通用しません！ 調理しやすい野菜と使いやすいキッチンはさみがあれば、野菜を調理するのだってそんなに面倒なことじゃないんですよ。ニッケン刃物株式会社は、野菜の調理のために最適なはさみを提供しています。

### 日本刀の強み

ニッケンは関市に位置しています。関市はイギリスのシェフィールド、ドイツのゾーリンゲンにならぶ刃物世界3大都市のひとつです。実は映画ランボーで、シルベスタローンが使っていたナイフも関でできたナイフなのです。約800年前に刀鍛冶で発展しました。切れ味がよく長持ちする点から多くの武士も愛用していました。廃刀令を機に刀からナイフやハサミを作るようになりましたが、伝統やその技術は現在も変わりません。ニッケンの刃物は切れ味がよく長持ちすることが特徴です。刃は車のボディやゴルフクラブで使われるものと同じ素材から作られています。また100度の熱まで耐えることができます。この丈夫な刃と耐熱性が長持ちする秘訣です。

### 曲がったはさみ

ニッケンのはさみはが一味違うのは刃が曲がっているということです。ニッケンのはさみは長さが異なる2枚のカーブはできていて、より楽に切れるようにできているんです。カーブした刃はてこの原理を使って、自由自在により軽い力で切れるようになっています。このような技術だけではなく、ニッケンのはさみは見た目にも力をいれています。

ニッケンの日本刀はさみはお土産グランプリ2016を受賞しました。見た目の斬新さから多くの人をひきつけています。日本刀はさみは歴史上の将軍が使っていた刀をイメージして作られていて、8色から選べます。より本物の日本刀に似せるために、ニッケンは刃と鞘の帯紐に特別なこだわりを持っています。刃には刃紋が施され、帯紐はひとつひとつ手でしめられているのです。

ニッケンは工作用はさみだけでなく、日本刀はさみや11種のキッチンはさみなど作っています

### MATE~多機能キッチンはさみ~

ニッケンのMATEは野菜、肉、魚を切るために最適な多機能キッチンはさみです。これを使えば、料理を簡単に、そして時短することができます。

#### MATEの特徴:

ギザ刃が食材をしっかりとつかみます。生の肉や魚などの滑りやすい食材も、これで簡単に切れちゃいます。カーブした刃によって素晴らしい切れ味が生まれ、生のブロッコリーやロブスターなどのかたい食材でも、最小限の力で切ることができます。

ロングタイプの刃で一度に大きな切り目を入れることができます。何度もチョコチョコする労力を省きます。

多機能性をもつMATEには、栓抜き、クルミ割りの機能が付いています。

大きな持ち手はいろんなサイズの手フィットし、誰でも快適に使うことができます。

やわらかい持ち手で、かたい食材を切っても手が痛くなりません。

食洗器対応なので、きれいに保つもの簡単です。

キッチンはさみが料理に革命を起こします

包丁でなくキッチンはさみを使うということは、まな板を使わなくて済む、ということで、スペースと時間の節約になるのです。キッチンはさみを使えば、シンクのそば、オープンクシェットのそば、コンロのそば、キッチンのどこでも食材が切れて、まな板をおくスペースを探す必要はもうありません。野菜からでる芯や種はディスポーザーやごみ箱の上で切り落とすことでそのまま捨てられ、キッチンが汚れにくくなります。また、まな板を使わなくてよいということは、使用後のまな板を洗わなくてよい、ということです。キッチンはさみで食材を切ったら、そのままフライパン、お皿の上へのられます。

### キッチンはさみで切るのにおすすめな野菜3選

これらの3つの野菜は、キッチンはさみで切るととても簡単です。

ブロッコリー・・・一番太い芯を片手でもって、もう片手でキッチンはさみをつかって花の部分の細い茎を切ってください。太くてかたい芯だって、良いキッチンはさみなら切り落とせちゃいます。

セロリ・・・東から一本ずつ手でばらしましょう。下の白くてかたい部分を1~2インチ切り落とします。上のほうの小さな葉、茎を切ります。

パプリカ・・・茎の付いた上とその反対側の下の部分を切り落とします。上から下に切り目を入れて、実を開き、芯と種を取り除きます。

その後小さく切ってスープやサラダに入れてもよし、スティック状にしてディップと食べてもよし、どう調理するかはあなた次第！どんな食べ方をしても、1日の必要な野菜量を摂るのに少しずつ近づいていきます。

今すぐニッケンのはさみを手に入れたくなっちゃいましたか。それならニッケンのホームページにアクセスして、情報をゲット、注文をしましょう。もしくは、Amazonでもお買い求めできます。

## 関とは？-刃物で知られている岐阜の町

関は名古屋から約40キロ、東京から約370キロのところに位置しています。町を流れる長良川のおかげで、刀鍛冶に必要な水が豊富にありました。そして燃やしたときに高温をキープすることができる松も豊富だったのです。およそ800年前からそこでは刀鍛冶がはじまりましたが、資源に恵まれていたため多くの刀鍛冶が日本全国から関へ集まってきました。こうして、関は有名な刃物の町となりました。関では、質の高い刃物生産の伝統が続いてきました。このため、関は今もなお「刃物の町」として知られています。

## ゾーリングンと関

すでに知られているように、ノルトライン・ヴェストファーレン州のゾーリングン市はライン川流域に位置し、刃物づくりの資源に恵まれた、世界的にも刃物の生産地として有名です。刃物の生産で発展した関市とゾーリングン、そしてイングランドのシェフィールドは、それぞれの頭文字をとって3Sと呼ばれています。特にゾーリングンと関は世界最大の生産地で、高品質を誇っています。ドイツの有名ブランドのはさみにMade in Japanと書かれているのを見たことはありませんか。もしかしたらそのはさみは関市で製造されたかもしれません。なぜなら、関市にはゾーリングンに本拠地を置く、あるドイツの刃物メーカー会社の工場があるからです。また、ゾーリングンにもドイツの会社だけでなく、日本の企業の子会社が数社あります。ゾーリングンと関は、いわばライバルでもあり、よきパートナーなのです。

## ニッケン株式会社について

ニッケン株式会社は関市に位置し、豊富な品揃えを持つ刃物生産会社で、1946年に創業しました。会社発足から2016年でちょうど70周年になります。創業から70年たった今も、彼らの製造過程は変わらず、高品質の伝統を保ち続けています。また、現在新しいはさみの製造も手がけています。

写真のロゴはトンボと、ニッケンの代表商品であるはさみを表しています。このロゴには2つの意味がこめられています。

- ① 後退せず前に進み続ける虫の代表であるトンボのように、ニッケンは常に前進しつづける
- ② 昔、害虫を駆除し、人々を大いに助けたトンボは幸運の象徴であり「勝ち虫」とよばれ縁起がよい

## ニッケンの高品質の秘密

ニッケンは製造過程に誇りを持っています。ニッケンでは品質を保証するために、自社工場、ほとんどの重要な作業を手作業で行っています。彼らはひとつひとつのはさみを丁寧に製造しています。2つのプロセスが、特に、はさみの切れ味を決めるために重要です。一つ目のプロセスは小刃引きと呼ばれています。このプロセスでは刃を削り、はさみをより鋭利にします。同時にここでは鋭い感覚でカーブ刃の角度を均一に定めます。二つ目の重要なプロセスは、「調整」です。完成したはさみが、軽くよく切れるかどうか確かめます。確かめた後で、はさみの刃と刃の間のわずかな隙間をひとつひとつ均一にします。これらの過程をマスターするために、最低でも10年かかります。たとえば、2、3年で身につけ、一通りできるようになっても、技術を保持しよりよいはさみをつくるために、日々思考錯誤を重ね高品質を保っています。

## ニッケンのはさみの特徴：カーブした刃

ニッケンのはさみの特徴は刃にカーブが施されていることです。このカーブによって、力を使わずに引くだけで楽に切ることができます。実は、カーブ刃を製造するとコストがかかります。カーブは熟練の職人技術が必要であるため、生産が難しいからです。カーブ刃は技術を要するため、多くの企業は製造を断念していますが、はさみの切れ味にこだわるニッケンはそれを実現し、優れたはさみを生産しています。

## 日本刀とは？ 日本刀はさみとは？

昔、侍は常に日本刀を携えていました。侍にとって、日本刀はまるでお守りやパートナーのような存在だったのです。日本刀は、折れず、曲がらず、よく切れるという特徴を持っていました。まっすぐな西洋の刀と比べて、日本刀はカーブしているため切れ味がよいのです。この日本刀の芸術性と伝統は、関にある刃物会社が引き継いでいます。その会社では日本刀の良さははさみで再現しています。日本刀の見た目の美しさだけでなく、切れ味においても妥協を許さずに製造しています。また、写真からもわかるように、日本刀はさみには刃紋があります。これは見た目を日本刀に近づけるための工夫です。そして、鞘についている組み紐の部分は器用にひとつひとつ手作業で行われているのです。

## 自分のためだけに、新しい料理パートナーを

これから始まる一人暮らし、学生寮で新しい生活を始めますか。貴方はパーティーやバーベキューをよく楽しむタイプでしょうか。---新しい生活に、多機能なはさみMATEさえあれば、なんでもうまく行きます。切る、クルミを割る、ビールの栓をあける、すべてOKです。

ナイフにも勝る切れ味！ ---MATEなら、野菜から肉までなんでも切れます。

料理のあとの片づけて面倒ですよ？ ---はさみを使えば、まな板いらずで後片付けも簡単！

# 伸び悩んでいない？ あなたもスーツも スーツで自分を変え、憧れの大人の男性になろう

## オトナのスーツ事情

日本を支えるサラリーマンの皆さん、どんな方法で通勤していますか。電車？自動車？自転車？徒歩？どんな方法で仕事に行くとしても、移動はとも面倒くさいですよね？特に電車で通勤している人は、窮屈な満員電車だったらなおさら憂鬱になってしまいます。自転車通勤だと、会社についてから、もう一度スーツに着替えるのはちょっと面倒くさくないですか。それに最近少し太ってしまって、去年のスーツが着づらくなったという人もいるかもしれません。サラリーマンに必須のスーツですが、いろいろ悩みが付きものです。でもスーツの生地を変えるだけで、悩みがイッキに解消されるかもしれません。



スーツと言えば織物生地が主流ですが、今のあなたの悩みを解決、サポートするのは「ニット」のスーツです。「ニット」と聞いて最初に想像するのは「セーター」だと思いますが、実は「ニット」はセーターだけではなく、「編み物全般」を指します。Tシャツ、インナーシャツもニットできていて、スーツもニットでつくられたものがたくさんあります。

ニット生地のスーツはストレッチ性が高く、しわになりにくい性質があるので、どんな動きや体型にもコミットできるのです。

女性雑誌『Cancam』の読者女性（新入生、新社会人）を対象にしたスーツの印象に関する調査※によると、「仕事ができそうな人」の評価のポイントは、「見た目」が9割で、第1位でした。また、「イケてないスーツ」の特徴は「スーツがしわだらけ」「清潔感がない」「おしゃれじゃない」「サイズ感があってない」「着こなせてない」…。若い女性はスーツ姿を厳しい目で見ています。でもこのようなマイナスポイントも、ニット生地のスーツならうまくカバーしてくれます。かっこよく着こなして、新入社員や部下から憧れのまなざしを受けること、間違いなしです。

また、デートで少しお高いレストランにも行く機会があるでしょう。そんな時にもニット生地のスーツなら、カジュアルな感じを出しつつ、フォーマル感も演出できることでしょう！まさにニット生地はカジュアル（カジュアル＆フォーマル）な場で着ることができ、「大人の男性」を演出できるのです。スーツの生地をニットにするだけで、仕事とプライベートのパフォーマンスもあがり、憧れの上司や男性に一步近づけるかもしれません！！



（※小学館・女性インサイト研究所、2016年1月20日発行）

## 世界を魅了する尾州毛織

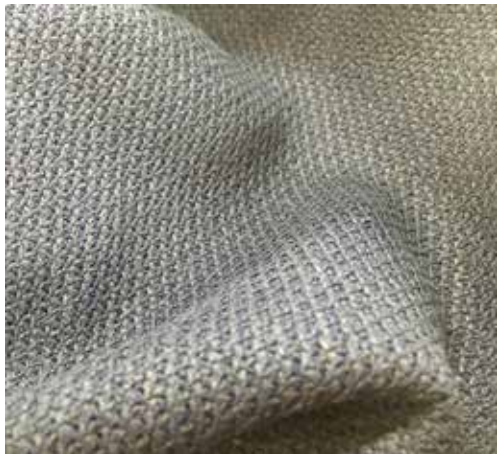
ニットといえば、実は愛知県に、世界的にも有数の毛織産業地域があります。それが、愛知県一宮市を中心とする尾州地域です。尾州は、日本で最大の毛織産業地域であり、国内生産量のなんと8割を占めています。尾州地域では昔から繊維業が盛んでした。肥沃で温暖な濃尾平野で原料がよく育ち、染色に適した木曾川の豊かな水があったからです。尾州地域では糸から織物までの全工程を分業システムで行っており、各工程にその分野のトップレベルの企業があるため、高い品質のすばらしい生地を提供できます。そしてその品質は世界から注目されています。

← 一宮市のシンボル、ツインアーチ138



尾州地域を代表するニットメーカー、宮田毛織工業株式会社は、CHANELやPRADA、POLO RALPH LAURENといった世界有数のブランドにも生地を卸しています。日本が誇る技術力を持った宮田毛織が考える、ニットの良さを探ってきました。

## ニットスーツは力を引き出す



美濃和紙で作った糸で編み上げられたニット生地 ↑

「なによりもニットは機能性が高いですね」と宮田毛織の宮田貴史さんは語ります。ニット生地は織物とは違い、糸でループを作り、そのループに次の糸を引っかけて連続してループを作っていくことで面を形成していきます。このループによりニット生地は伸縮性に優れ、動きやすいのです。さらに、畳んでも元に戻りやすく、しわになりにくいという特徴があります。それに加えて、ニットはループの間に空間ができるため、通気性がとても優れているというメリットもあります。このようなメリットを活かして、宮田毛織の生地を使用した三陽商会のトロッタージャケットシリーズ(4万円～)は「しわになりにくい家庭で洗える」というコンセプトを実現しています。

宮田毛織は、こうしたニット本来が持つ機能に加えて、糸の機能を活かすことで更なる可能性を広げています。「うちではウールをはじめとして、さまざまな特徴のある糸を、性能に合わせて使っています」と、宮田さんは胸を張ります。また、独自の生地として宮田毛織は「美濃和紙」の糸を使ったスーツ生地も製作しています。日本古来の和紙は吸水速乾、消臭機能があり、夏の悩みも解決してくれます。

特別な糸で、高い技術で作られるニットだからこそ、高い機能性を実現できているのです。

## ニットスーツで自分らしさを演出

また、ニットは編み方によって、フォーマルな雰囲気からカジュアルな雰囲気まで、幅広く演出することができます。また細やかなデザインを作ることも可能です。「ニット生地で作られたスーツを着れば、自分らしさが演出できるはずですよ」と、宮田さんは笑顔で話します。一般的にスーツは織物が大部分ですが、ニット生地のスーツを着れば粋な男を演出できます。ニットはカジュアルな雰囲気をもたせることができ、定番のデザイン以外にいろんな柄はまりやすいという利点もあります。

宮田毛織は、以前、パリコレに出展している日本のブランドから、写真を柄に再現してほしいという依頼を受けたそうです。単にインクでプリントするのであれば簡単ですが、高い技術を持ったデザイナーが、ニットの編み方で柄を再現しました。緻密な表現も可能なニットには、素材として無限大の可能性があると云えるでしょう。

いつも同じようなスーツを着ていたなら、周りとはわり映えがない雰囲気です。フォーマルなスタイルの中にもカジュアルさを演出することもでき、緻密なデザインがなされた特別なスーツを持っていれば、粋にとらわれない、あなたらしさを表現できるでしょう。その一つの選択肢としてニット生地のスーツを考えてみてはいかがでしょうか。おしゃれな上司のマストアイテムであること間違いなしです。



影の表情をつけたニットで生地が、パリコレのドレスに採用されました →



今回取材した宮田毛織は、2012年のロンドンオリンピックで日本選手団が着用していた赤いジャケットの生地を作った企業です。このような高い技術を持った企業が、尾州地域にあるのです。これから先、あなたの成長を妨げない、素敵なニットスーツを探してみませんか。ポイントは「BISHU」と書かれたタグ。スーツ専門店やデパートで忘れずにチェックしてください。

宮田毛織工業株式会社

〒491-0004 愛知県一宮市定水寺字山ヶ作33番地

Tel: 0586-77-1668 Fax: 0586-77-8190

URL <http://miyatakeori.com/>

# Wearing Washi

— Innovative new sportswear material —

Introducing Washi Knit, a new fabric that is stretchable, breathable, durable, lightweight and perfect for sportswear. This innovative paper yarn fabric is the product of Miyata Woolen Factory Co., Ltd. (Miyata WF), a leading Japanese fabric company

## Japanese Washi Paper

*Washi* is traditional Japanese paper made from long plant fibres that are pounded and stretched. *Washi* is thin and soft but much more durable than western paper. *Washi* is prized for its beauty and strength, and it is used in many ways (e.g. in calligraphy, tea ceremony, woodblock printings, crafts and furniture). Nowadays, lower quality mass-produced *washi* is being produced, but Miyata's Washi Knit uses high-quality *washi* made by a traditional manufacturing methods.



Washi Knit

## Washi Knit

Washi Knit is a knitted fabric made from a combination of paper-yarn and synthetic yarns such as rayon and polyester. Recently, socks made from paper-yarn have become popular among people who exercise regularly. Socks made from paper-yarn are twice as durable as regular socks, with half the weight. Washi Knit is perfect not only for socks, but for a range of sportswear.



Paper-yarn socks



Washi Knit garment

### Moisture Control

Air spaces in paper-yarn realize high moisture control. When athletes sweat, Washi Knit pulls moisture away from their skins. In contrast, when the air is dry it retains moisture.

### Lightweight

*Washi* is about 1/3 the weight of linen, so using it in Washi Knit yields a much lighter fabric. This together with the stretchable nature of knit makes Washi Knit perfect for yoga pants and undershirts

### Odour Control

Washi Knit is equipped with odour control, a must for athletes who sweat heavily. This makes it a great fabric to use for sportswear socks.

### UV Cut

Washi Knit cuts UV rays to provide sun protection for athletes who spend a lot of time exercising outside. This is an inherent feature of paper-yarn.

## Features

### Dry Feel

Even as it retains moisture, Washi Knit feels dry to the touch, enabling athletes to exercise comfortably and avoid feeling sticky after playing sport.

### Thermal Regulation

Air spaces in paper-yarn can hold and emit air to regulate temperature. This system allows athletes to exercise using thermal regulation in both warm and cold conditions comfortably.

### Biodegradable

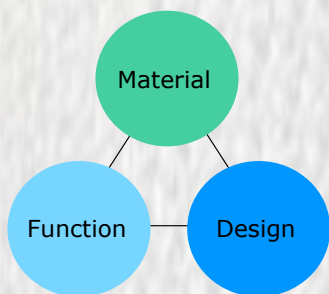
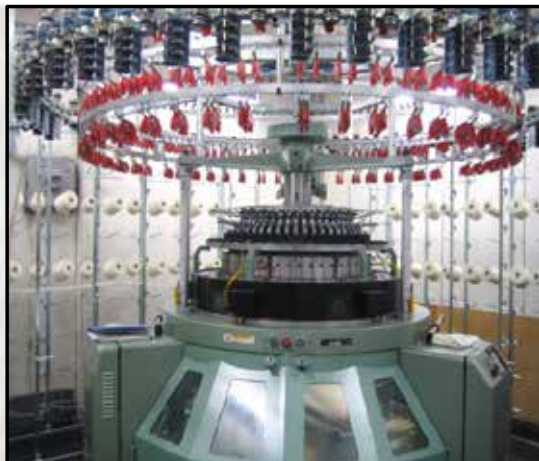
Paper-yarn is made from natural plants such as Abaca, and will decompose into harmless materials. Washi Knit is an eco-friendly fabric created with a focus on sustainability.

### Highly Breathable

Washi Knit is remarkably breathable. The air spaces in the paper-yarn can remove dampness faster to help sportswear retain a dry feel.

## Miyata WF

Miyata WF, established in 1954, are located in the 'Bishu' region of Japan known as a hub of Japanese wool knits production. Miyata WF specialize in circular knits which are thinner than regular flat-knit fabrics, and have historically specialized in ladies' clothes. They are adept at creating fabrics to meet specific functionalities by combining different yarn types during the knitting process and processing textiles after knitting is completed. In their first foray into sportswear material, Miyata WF has developed a new textile, choosing to focus on *washi*-yarn to incorporate the traditional features of *washi* into their fabric.



Miyata WF offers a wide range of knits that are both functional and fashionable. As well as creating textiles using wool, cotton, rayon, polyester, nylon and *washi*, they are also committed to unique and attractive fabric designs. They have invested in advanced machinery capable of producing rare double-sided jacquard knits with different patterns and colors on each side of the fabric. that can make sportswear more stylish and fashionable. The company owns 142 knitting machines capable of operating 24 hours, enabling them to produce a wide range and volume of knitted products from low to high gauge and deliver them on time.

Miyata WF goes to great lengths to ensure the quality of their products, investing not only in advanced knitting machines but also in skilled operators. The highly specialized nature and small number of machines used to produce high-gauge knit and double-sided jacquard fabrics mean that few operators have the skills necessary to operate these machines. At Miyata WF the entire production process from selecting materials to making and inspecting fabrics is carried out by experienced skilled staff, guaranteeing the quality of their products.

## Industry Experience

Miyata WF has supplied knitted fabrics to high-fashion brands all over the world, including Louis Vuitton, Gucci, and Polo Ralph Lauren. One of their significant recent achievements was manufacturing the fabric for the official Japanese Team uniform for the London 2012 Olympics and Paralympics. Miyata WF demonstrated their efficiency in dealing with custom-made orders, delivering a highly functional fabric using the very latest Japanese technology. A knitted fabric was ideal as it is lighter than other textiles, does not wrinkle and is elastic, allowing a good fit even if an athlete's figure or muscle-tone changes after they are measured.

Miyata WF continue to investigate the potential of Washi Knit and aim to deliver outstanding fabrics above and beyond customer expectations. Join with Miyata WF and revolutionize the sportswear industry.



**Miyata WF. Co., Ltd.**  
**15 Kowaki-Jyosuiji**  
**Ichinomiya-city Aichi-pref. Japan**  
**E-mail: [takashi-miyata@miyatakeori.com](mailto:takashi-miyata@miyatakeori.com)**  
**Tel: (81) 586-77-1668**  
**Fax: (81)586-77-8190**





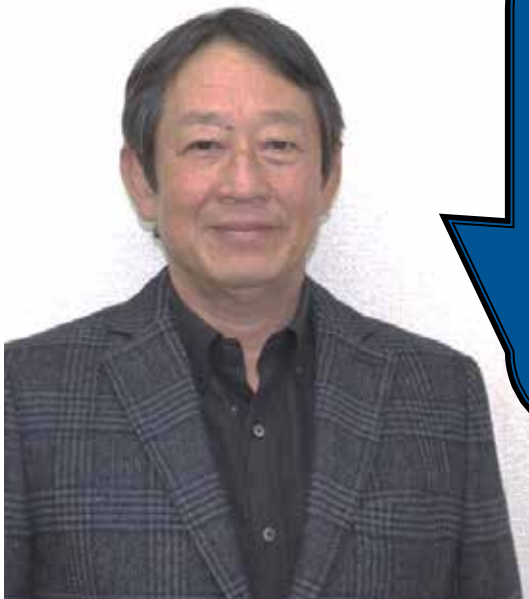


## Historia de la empresa

Miyata. WF. CO. LTD (Miyata Keori) está en la Ciudad de Ichinomiya, Prefectura de Aichi (Bishu), la cual es históricamente famosa por sus tejidos de lana. Desde su fundación en 1954, desarrolla y fabrica tejidos con materiales como lana, algodón y fibras sintéticas de calidad muy alta. Es una compañía profesional de punto circular. Tiene 142 máquinas de tejer y funciona las 24 horas. Desde sus inicios, fabrica principalmente tejidos para damas pero a partir del año 2010 también comenzó a fabricar tejidos para caballeros. Además, ahora están considerando extender sus actividades hacia el sector de la ropa para niños. Durante más de 40 años, han vendido tejidos no sólo en Japón, sino también, en los Estados Unidos y en Europa. La proporción de sus ventas es del 80% en Japón y del 20% en el extranjero. Las ventas al extranjero podrían parecer pequeñas pero están creciendo cada año.



## Pasión del Presidente



“Nuestra empresa ha ofrecido tejidos con un nivel de calidad tan alto como el de los automóviles hechos en Japón. Las vendemos por medio de otros distribuidores, pero también, nuestros propios representantes han ido a Nueva York, Múnich, Shanghai, París y otras ciudades importantes para presentar las ventajas de nuestras telas, y a ofrecerlas a nuevos clientes. Generalmente, los japoneses son precisos y diligentes, así que podemos mantener la calidad, cumplir plazos de tiempo definidos y atender cualquier tipo de solicitud rápidamente. Queremos ofrecer estas telas al mundo para probar el alto nivel de calidad de los productos japoneses.”

Satoshi Miyata  
(Presidente de la empresa)



## Productos y Calidad de Miyata

### Productos

Miyata Keori ofrece una amplia gama de tejidos con funcionalidad y excelencia en la moda, incluyendo lana, algodón, rayón, poliéster, nylon y, por supuesto, "washi". El número de máquinas permite a MK ofrecer una amplia gama de productos, desde punto de bajo calibre hasta punto de alto calibre con diversas funciones. MK recomienda especialmente los tejidos de punto de alto calibre, ya que éstos son más delgados y tienen una mejor propiedad de retención de calor que los de punto bajo.

Los tejidos de alta funcionalidad son también uno de los principales productos de MK. Pueden crear tejidos con valor agregado combinando hilos de diferentes materiales. Por ejemplo, el tejido hecho de lana es muy cálido pero pesado, si la lana se combina con otros materiales se obtiene un tejido cálido y ligero. Incluso después de haber sido tejido el material, mediante otros procesamientos MK puede darle diversas funciones al tejido, como son la absorción de humedad, secado rápido y la conservación del calor que apoyan al rendimiento de un atleta.

MK tiene el compromiso de diseñar nuevos tejidos de punto. MK invirtió en nuevas máquinas de tejido Jacquard de punto doble, las cuales, son muy raras en el mundo. Éste tipo de máquinas pueden tejer diferentes patrones de doble cara con diferentes colores de hilos.

Por otra parte, MK puede recrear fielmente el patrón solicitado por los clientes, mediante el personal de diseño en el departamento de planificación. Ejemplo de ello son las fotos a la derecha. La empresa puede tejer reproduciendo imágenes con precisión como si fuera una foto.



### Calidad

MK va más allá en la calidad de sus productos. No sólo las máquinas de punto, sino también, los operadores altamente calificados son las ventajas con las que cuenta MK. Especialmente, el tejido de punto alto y tejido Jacquard de doble cara muestran habilidades excepcionales de MK, las cuales, se han obtenido gracias a una larga experiencia en esta industria. Hay pocos operadores que tienen suficientes habilidades para controlar las máquinas para estos tejidos, debido a que hay un pequeño número de máquinas de este tipo en el mundo. La supervisión a fondo del proceso de producción, desde la selección de materiales hasta la inspección de tejidos por personal calificado y experimentado, garantiza la calidad de los productos de MK. De hecho, MK suministra sus tejidos de punto a marcas de moda de todo el mundo

## Uniforme de la delegación olímpica

El tejido de MK se utilizó para confeccionar la chaqueta roja que los atletas japoneses llevaban en los Juegos Olímpicos de Londres. Se tiene la impresión de que la chaqueta es de tejido de algodón pero se utilizó tejido de punto por 3 razones. Primero, para sentirse cómodo durante largos tiempos de vuelo, además no se arruga tanto como el tejido de algodón aunque se esté sentado por largo tiempo. Segundo, es posible fabricar el tejido en corto tiempo gracias a la alta técnica de MK, a pesar de ser un tejido hecho a la medida del evento. Tercero, por tener la característica de ser elástico, la chaqueta se ajusta a la forma del cuerpo de los atletas, y no se deforma durante los duros entrenamientos ni en las competencias.



## Washi Knit

MK tiene un original material hecho de hilados de papeles tradicionales de Japón (llamados 和紙WASHI) el cual, tiene una función como desodorante natural. Su nombre es WASHI KNIT. Como este material está hecho de hilados de papeles, se caracteriza no sólo por ser muy ligero y transpirable, sino también por brindar excelente comodidad y ser amigable con el cuerpo y el medio ambiente.

Los hilados de papeles se han hecho en Japón desde la antigüedad, gracias a que es una fibra natural favorable para las personas y el medio ambiente, y en los últimos años se está revisando "el material viejo y nuevo." El Cañaño de Manila, que se utiliza como la principal materia prima de este papel, no sólo tiene características materiales tales como durabilidad, sino que es un recurso de tipo ambiental que crece extremadamente rápido. También es un material reciclado que se descompone en dióxido de carbono y agua por microorganismos en el suelo incluso después de usado. Excelente absorción de la humedad y la liberación del distintivo desprendimiento de piel reducirá la pegajosidad y la acumulación. Los espacios vacíos en el hilo lo hacen ligero, fresco en el verano y cálido en el invierno. Debido a que tiene propiedades desodorantes antibacterianas naturales y el poder de absorción de los rayos ultravioleta, es una fibra cómoda independientemente de la estación o condición climática. WASHI KNIT tiene una fuerza y durabilidad que puede soportar el lavado general y las especificaciones.

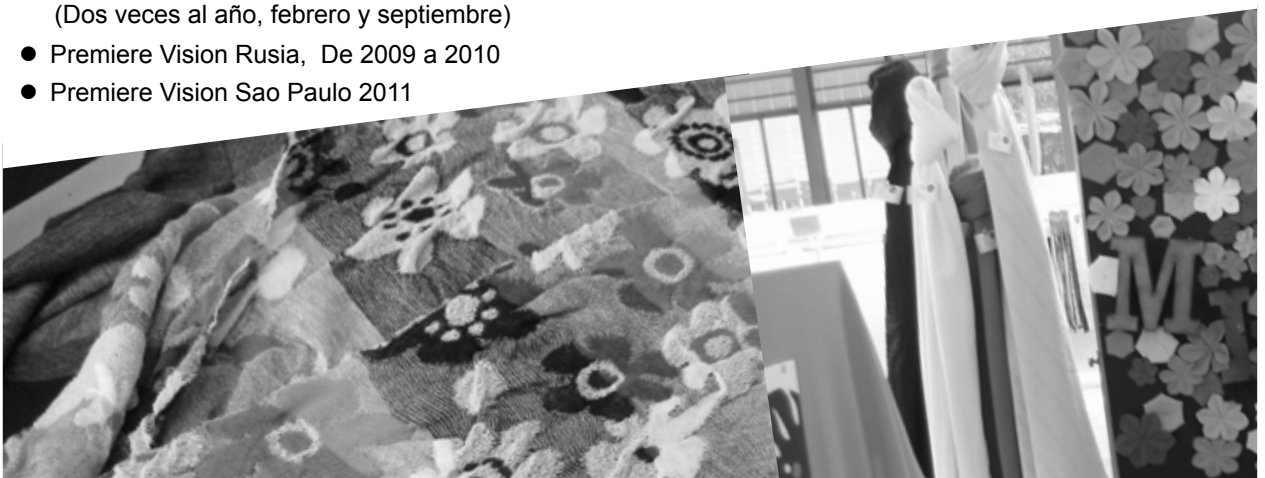


## Participación en exposiciones pasadas

- Premiere Vision Paris, Desde septiembre de 2007 hasta la fecha (Dos veces al año, febrero y septiembre)
- Premiere Vision Rusia, De 2009 a 2010
- Premiere Vision Sao Paulo 2011

## Participación en exposiciones en este año

- Premiere Vision Paris
- Exposición de materiales de Bishu



## Premios

El año pasado la empresa recibió dos premios de "J∞QUALITY AWARD 2016" en la categoría de creatividad y en la de disfraz. "J∞QUALITY" es una institución que trata de hacer notar la alta calidad de las prendas japonesas, por esta razón se creó este tipo de premiación. En él hay 11 categorías, y sólo un producto se elige en cada categoría. Una chaqueta y un abrigo que usan los tejidos de esta firma fueron elegidos entre más de 850 productos cuyo proceso se realizó completamente en Japón.

En la categoría de creatividad, el tejido hecho de hilo de papel japonés llamado "Minou Washi" ha sido juzgada como muy bueno debido a sus funciones desodorizante y absorbente del agua (o sudor). Además puede mantener su forma original sin arrugas. Por otro lado, un tejido hecho con máquinas especiales mereció el premio en la categoría de disfraz. Está hecho con hilos de lana y de poliéster, además va de acuerdo con la moda de este año, por estos motivos recibió el premio.

### Precio de referencia

Washi Knit → ¥ 1,000 ~ ¥ 1,500 / m<sup>2</sup>

Lana → ¥ 1,000 ~ ¥ 2,000 / m<sup>2</sup>

Algodón / rayón → ¥ 700 ~ ¥ 1,500 / m<sup>2</sup>

(¥ = yenes)

## Peso base del tejido (gramaje) y tipo de punto

Peso base (peso base / m<sup>2</sup>) Aproximadamente  
150 ~ 400 g

Sobre el tipo de tejido de punto

1. Tejido sencillo
  - (a) Máquinas básicas: India, mushroom, pique etc.
  - (b) Máquinas de Jacquard: Jacquard, inlay, plating, pile, backcut etc.
2. Tejido doble
  - (a) Máquinas básicas: milling, teleco, mushrooms, punch, smooth, mock rody etc.
  - (b) Máquinas de Jacquard ... Jacquard, blister, ripple, quilt, transfer, double sided jacquard etc.

## Hasta ahora somos proveedores de:

### Japón:

ISSEI MIYAKE, UNIQLO, ANREALAGE, etc.

### Francia:

BALENCIAGA, CHANEL, CHLOE, Louis Vuitton, CHRISTIAN Dior, CELINE, etc.

### Estados Unidos:

TORY BURCH, POLO RALPHLAUREN, Marc by Marc Jacobes, Helmut Lang, J.crew, Rag and Bone, Theory, 3.1Philip Lim, BCBG, Alexander Wang, Calvin Klein, THE NORTH FACE etc.

### Alemania:

HUGO BOSS, AdidasY-3, Basler, Rena Lezaed, Oska, Laurel, Sportain, etc.

### Italia:

JIL SANDER, PRADA, MONCLER, COSTUME NATIONAL, etc.

### Inglaterra:

NICOLE FARHI, GUCCI, etc.



MIYATA.WF. Co., Ltd.

15 Kowaki-Jyosuiji

Ichinomiya, Prefectura Aichi, País Japón

Departamento de ventas: Miyata, Takashi

E-mail: takashi-miyata@miyatakeori.com

La página web: <http://miyatakeori.com/wordpress/>

## 和紙を纏う 一次世代のスポーツウェア素材

ストレッチ性、通気性、耐久性、軽量性の機能をあわせ持つ、スポーツウェアに最適な新しい生地として、和紙ニットを紹介합니다。この紙の糸からできた革新的な生地は日本の織物会社を先導する企業である宮田毛織工業株式会社の製品です。

### 和紙ニットの機能

和紙ニットは和紙の糸とレイヨンやポリエステルといった合成糸を組み合わせた糸で作ったニット生地です。和紙とは日本の伝統的な紙で、長い繊維を持つ植物から作られています。そのため和紙は耐久性に優れ、ストレッチ性も兼ね備えています。

- ① 吸放湿性 和紙糸の空隙は和紙ニットの高い吸放湿性を実現します。スポーツ選手が汗をかいたとき、和紙ニットは湿気を逃がし、反対に空気が乾燥している時は湿度を保ちます。
- ② ドライ感 和紙ニットは湿度を保ちながらも、その肌ざわりはさらっとしています。アスリートがスポーツをした後のべたつきを防ぎ、快適に運動することを可能にします。
- ③ 消臭効果 和紙ニットは汗をたくさんかくアスリートたちに必須の消臭効果も併せ持っています。実際にこの機能を活用した靴下も市場に出回っています。
- ④ 軽量 和紙は麻の約3分の1の重さしかありません。そのためこの糸を使うことで和紙ニットは、より軽い生地として生産できます。和紙の軽さとニットのストレッチ性により和紙ニットはヨガパンツや下着に最適です。
- ⑤ 体温調節 和紙糸のすき間は空気を留めたり放出ができるため、体温調節が可能です。この体温調節の機能でアスリートは気温に関係なく、快適に運動できます。
- ⑥ 通気性 和紙ニットは通気性に優れた生地です。和紙糸のすき間は湿気を素早く取り去り、スポーツウェアを乾いた状態に保ちます。
- ⑦ 紫外線カット 和紙ニットは紫外線をカットすることができ、外で長時間過ごすことの多いアスリートを太陽光から守ります。この機能は和紙糸に本来備わっている機能です。
- ⑧ 生分解性 和紙糸はマニラ麻をはじめとする植物繊維から作られたもので、無害な物質へと分解されます。和紙ニットは持続性を考えて作られたエコな生地です。

### 宮田毛織工業株式会社について

宮田毛織工業株式会社は、日本のウール生地の最大生産地のひとつである尾州地域の一宮市にあります。1954年創業で丸編みニットを専門としており、特に婦人服用のニットの企画、生産をしています。宮田毛織は異素材の糸と一緒に編むことで、様々な機能をもったニットを生産することを得意としています。スポーツウェア用の素材をつくるため、宮田毛織は和紙でできた糸に着目し、和紙の伝統的な特徴を活かす新しい生地の開発をしました。

宮田毛織は、機能性がありとてもオシャレで、バリエーションに富んだニットを提供します。ウールや綿、レイヨン、ポリエステル、ナイロンや、もちろん和紙もあります。宮田毛織は、142台もの編み機を所有しており、24時間稼働しています。多くの編み機を使用することで、宮田毛織はローゲージからハイゲージまで、さまざまな機能性を備えたニットの製造、お客様の納品に合わせ、すみやかに商品をお届けできます。

宮田毛織は商品の品質にこだわっており、編み機だけでなく編み機を扱う技術者も、宮田毛織の強みです。高い専門性とハイゲージニットや両面ジャカード編みの生地を生産する編み機は、機械自体の数も少なく扱いが難しいため、技術者も少ないのですが、これらの製品は宮田毛織の技術の表れと言えるでしょう。

宮田毛織の糸の選定から生地を検反までの製品生産工程は、経験豊富で技術力をもったスタッフによって行われており、宮田毛織の製品の品質を確かなものにしていきます。

### 功績

宮田毛織工業株式会社はルイヴィトンやグッチ、ラルフローレンをはじめとした世界中のハイブランドにニット生地を卸しています。

もっとも素晴らしい功績のひとつとしては2012年ロンドンオリンピック、パラリンピックの日本選手団の公式ユニフォームの生地を手がけたことでしょう。オーダーメイドの要望にも効率的に応え、最先端の技術を使った多機能な生地を提供しました。ニット生地は、他の生地比べて軽量であり、シワになりにくいという特性があります。さらに、ストレッチ性があるためサイズを測った後にアスリートの体型や筋肉量が変わっても対応可能です。

宮田毛織は和紙ニットのさらなる可能性を探求し続け、お客様の要望を上回る、一歩先の生地を提供することを目標としています。

宮田毛織の挑戦に参加し、スポーツウェア業界に革新を起こしてみませんか？

# メイド・イン・ジャパンとの遭遇

## 会社の経歴

宮田毛織工業株式会社(MK)は、歴史的に毛織物が有名な愛知県一宮市(尾州)に拠点を置く会社である。1954年に創業して以来、ウール、綿、化学繊維を原料にニットの開発と製造を行ってきた。丸編みニット専門メーカーであり、142台の機械を24時間稼働させている。創業以来、婦人服中心に販売してきたが、2010年に紳士服の企画販売を開始し、新たに子供服への進出を考えている。40年以上にわたり、日本だけでなくアメリカやヨーロッパにも生地を提供している。シェア率は国内80%、海外20%であるが、年々海外向けの販売が増加している。海外におけるシェア率は低いように感じるかもしれないが、年々成長している企業である。

## 社長の情熱

私たちの会社は、世界中で信頼を得てきたMade in Japanの車と同様に、20年以上前から高い品質の生地を提案してきています。商社を介しての取引が中心ですが、年に数回弊社各担当者がNY、ミュンヘン、パリ、上海等主要都市を訪問し、実際にお客様へ弊社商品の品質の良さが伝わるよう生地の提案を続けております。

また、日本人特有の几帳面さ、勤勉さに於いて品質の安定、納期の管理、迅速な対応を常に心がけ、世界中へ日本商品の良さが伝わるよう今後も海外への生地提供を続けていきたいと思っております。

## 製品について

MKは、ウール、綿、レーヨン、ポリエステル、ナイロン、そしてもちろん和紙を含む、機能性と優れたファッション性を備えた幅広いニットを提供する。機械を多く所有しているため、ローゲージからハイゲージまで幅広いニット製品を提供できる。特に、MKが薦める製品はハイゲージのニット生地だ。ハイゲージニットは、ローゲージニットよりも薄く、優れた保温性を有する。高機能ニットもまた、主な製品の1つである。MKは材料の異なる糸を組み合わせることによって付加価値のある生地を作ることができる。たとえば、羊毛のみで作られるニットは非常に暖かいが、重いという欠点がある。そこで羊毛を組み合わせることによって暖かく軽い布ができる。また、生地を編んだ後に、アスリートをサポートする吸湿性、速乾性そして保温性などの加工によって、生地に様々な機能を加えることができる。

また、MKはニット生地のデザインもしている。また世界ではめったに見られない両面ジャカード編用の新しい機械を導入した。この機械は、異なる色の糸を使うことによって両面に異なるデザインの生地をつくることことができる。さらに、顧客から頼まれたデザインをコンピュータにより商品企画室のスタッフが忠実に再現することができる。例えば、右の写真のように、高い技術力のおかげで、一枚の写真から生地を正確に再現することもできる。

## 品質について

MKの製品は品質がよく長持ちする。編み機だけでなく、熟練した技術者がいることもMKの強みである。特にハイゲージニットと両面ジャカード生地は、この業界での長い経験から得られたMKの優れた技術力を表している。十分な技能を持つ技術者が少ないため、機械の台数は少ない。経験を積んだ熟練スタッフによる素材選択から織物検査までの生産過程が、MKの製品の品質を保証している。実際、MKは世界中の有名ブランドにニットを販売している。

## 和紙ニットについて

宮田毛織工業には、和紙という日本独自の糸や消臭などの機能を持った糸から作られたオリジナルの天然素材がある。その名も和紙ニットである。これは紙の糸から作られているため、非常に軽く、通気性、快適性に優れており、体と環境に優しい繊維である。

紙糸は古くから日本で作られている繊維で、地球環境にも人にも優しい天然繊維として、近年、改めて見直されている「古くて新しい素材」だ。紙の主原料として使用しているマニラ麻は強靱であり、耐久性などの素材特徴を持つだけでなく極めて成長が早い環境型の資源である。また、使用後も土の中の微生物により炭酸ガスと水に分解される循環型の素材でもある。優れた吸放湿性と独特の肌離れ性がベトつきやムレを軽減する。糸の中の隙間により夏は涼しく、冬は暖かく、かつ軽量である。自然の抗菌防臭性や紫外線吸収力もあるため、シーズンや条件を問わない快適な繊維である。一般的な洗濯や仕様に耐え得る強度と耐久性がある。

この生地を使った商品として和紙混の鹿の子ジャージージャケットがある。吸水速乾と消臭を兼ね備えた軽い着心地のストレスフリーなジャケットである。この日本でのものづくりへのこだわりと情熱が評価され、Jクオリティー認証商品とされている。

## オリンピック

ロンドンオリンピックで日本人選手たちが着用していた赤いジャケットには、宮田毛織工業のニット生地が使用された。ジャケットというと織物のイメージが強いが、三つの理由でニット生地が採用された。一つ目は、長時間のフライトを快適に過ごすため、また長時間着用していてもしわになりにくいからである。二つ目は、オーダーメイドであるにもかかわらず、宮田毛織工業の高い技術力のおかげで、短時間で生地を完成することができたため。三つ目はニット生地の特徴である伸縮性があるという点から、選手たちが大会に向けて身体づくりをし、体形が変わったとしても体にフィットするためである。

## 取引先

日本

ISSEI MIYAKE、UNIQLOなど

フランス

BALENCIAGA, CHANEL, CHLOE, Louis Vuitton, CHRISTIAN Dior, CELINE等

アメリカ

TORY BURCH, POLO RALPH LAUREN, Marc by Marc Jacobes, Helmut Lang, J.crew, Rag and Bone, Theory (men's, lady's共に), 3.1 Philip Lim, BCBG, Alexander Wang等

ドイツ

HUGO BOSS, Adidas Y-3, Basler, Rena Lezard, Oska, Laurel, Sportain等

イタリア

JIL SANDER, PRADA, MONCLER, CUSTUME NATIONAL等

イギリス

NICOLE FARHI等

## 業績

昨年、宮田毛織工業は、J∞QUALITY AWARD 2016のクリエイティブ部門、ドレスアップ部門での二つの賞を受賞した。J∞QUALITYは日本で高い品質をもった衣服に与えられる賞であり、この賞を受賞することはその製品におすみつきが出ていると言える。この賞には11個の部門があり、各部門で一つの商品しか選ばれない。この企業の生地を使ったジャケットとコートが全ての工程を日本で作られた850の商品の中から選ばれた。

クリエイティブ部門では、美濃和紙という和紙の糸で作られた生地がとても良いと評価された。その生地は消臭効果、吸水(汗)効果をもつ。さらに、その生地はしわにならず形を保つことができる。一方で、特別な機械で編んだ生地はドレスアップ賞に値する。生地はウールとポリエステルで作られている。その生地で作った服は今年の流行に合っていたため賞を受賞した。

## 今まで参加した国際的展示会

ブルミエール・ヴィジョン(パリ展) 2007年9月展より継続中(2月・9月の年2回)

ブルミエール・ヴィジョン(ロシア展) 2009年～2010年の2年間出展

ブルミエール・ヴィジョン(サンパウロ展) 2011年出展

## 参加予定の国際的展示会

ブルミエール・ヴィジョン(パリ展)、尾州マテリアル・エキシビジョンなど

## 生地の坪量、編み方の種類

坪量(目付/m<sup>2</sup>)...約150～400g

編み方の種類について

### ①シングルニット

(1)無地機...天竺、カノコ、ピケetc.

(2)ジャガード機...ジャガード、インレー、プレーティング、パイル、バックカットetc.

### ②ダブルニット

(1)無地機...フライス、テレコ、カノコ、ポンチ、スムース、モックロディetc.

(2)ジャガード機...ジャガード、プリスター、リップル、キルト、目移し、両面ジャガードetc.

## 参考価格

和紙 → ¥1,000/m ~ ¥1,500/m ウール → ¥1,000/m ~ ¥2,000/m 綿/レーヨン等 → ¥700/m ~ ¥1,500/m

## 連絡先

貿易部営業 宮田貴史

Eメールアドレス: takashi-miyata@miyatakeori.com





# 働くあなたに添える彩り

## オフィスで楽しむ真珠の演出

朝、思わずため息が出てしまう満員電車。でも、何か一つ「よいもの」を身に着けていると気分が高まりませんか。自分をワンランク上にあげるために、小さくても「よいもの」を持つことが大切です。「よいもの」というと、何をイメージしますか。時計や鞆、ネックレスなどの小物を思い浮かべるかもしれません。でも、他の人と同じだとつまらないですね。そこで、とっておきの「よいもの」真珠を取り入れてみてはいかがでしょうか。

真珠って、普段使いのイメージとはちょっと遠いですね。日本では、一般的に冠婚葬祭で身に着けるものという印象が強いです。実際、海外と比べてもディナーやデート、オフィスなどの日常のシーンではあまり使われていません。真珠は日常の様々な場面で活用できる素敵なアイテムです。真珠の日常使いが広まっていない今だからこそ、職場で周りとは差がつくおしゃれを楽しむことができます。男性のみなさんは、真珠は女性のものという印象があるかもしれませんが、男の人が真珠を使うと、周りとは大きく差がつけた演出ができるでしょう。

## オフィススタイルでの真珠

### 「きちんと感」の演出

フォーマルな印象が強い真珠を、いきなりカジュアルなコーディネートに取り入れるのは難しいかもしれません。でも、スーツなどのオフィス向けのコーディネートであれば合わせやすいでしょう。

### スーツとの相性

黒やグレーなど暗めの色が多いスーツ。真珠の輝きは暗い色のスーツと合わせると、大変魅力的に見えます。

### 真珠の効果

真珠は身につけている人の表情を明るく見せます。また、よい真珠を身につけていると、気持ちを高めてくれます。あなたのオフィススタイルに取り入れることで、気分よく、仕事に向き合うことができるでしょう。



おしゃれな男性にこそオフィススタイルに真珠を取り入れていただきたいです。真珠はホワイトというイメージが強いですが、ブラックやグリーン、ブルーなどカラーバリエーションが豊富なので、きっと、あなたの好みのものを見つけられます。

## よい真珠を選ぶには？

正直なところ、真珠なんてどれも同じに見える、と思いませんか。しかし見る人が見れば、違いは一目瞭然です。本当に「よいもの」を持つことで、自信が付き、ワンランク上の自分になれるでしょう。巷には偽物の真珠もあふれていますが、ここでは「よい真珠」の見分け方をご紹介します。

### 光沢、輝き

よい真珠は、光沢、輝き具合が明らかに異なります。ほんのり淡いピンク色を帯びながら虹色の光沢を放っています。一方、ランクの低い真珠は、ガラガラとした、単調な輝きしかありません。

### 感触、重さ

よい真珠は硬く、手に取ってみるとずっしりとした重みがあります。表面はわずかにザラツとし、ひっかかるような感触があります。ランクが低い真珠は、軽く、ツルツルとした表面でヒヤツとした冷たさなど、「安っぽさ」が伝わってきます。



本物の真珠は「生き物」です。そのため、手に取ってみるとあたたかさや柔らかさを感じます。生き物から生まれる唯一の宝石である真珠。オフィスでの生活にプラスすれば、あなたも誰かに応援されているような気持ちになるでしょう。

## オフィスにおすすめのアイテム 実際には、オフィスタイルと相性のよい真珠アイテムをご紹介します。

さりげない可愛らしさを演出するには…

真珠は丸いものだけでなく、ハートの形もあります。指輪、ネックレス、ピアスなどと相性がよく、シンプルなデザインでも上品なかわいらしさをアピールできます。こんなアイテムなら、オフィスでも抵抗なく、美しい輝きを身につけられます。きっと、上司からの好感度も高いでしょう。



男性なら、ネクタイチェーンから…



取り入れやすく、おしゃれな真珠のアイテムとしてネクタイチェーンがあります。ユニセックスのデザインであるため、男性でも気軽に取り入れることができます。ネクタイやスカーフにさりげなく添えると、同僚とは、一味違った個性をアピールできます。

ユニークな形で小さな遊び心を



バロック真珠を使ったアクセサリーもおすすめです。真円ではないため、カジュアルで少し遊び心がある印象になります。スーツを着ない、オフィスカジュアルなシーンでの、コーディネートとの相性も抜群です。一つとして同じ形のないバロック真珠は、あなただけのオンリーワン。きっと長く愛せるアイテムになるでしょう。

## いちばん美しい真珠

真珠養殖をはじめて成功させたのは日本だということをご存じですか。真珠の国、日本を代表する真珠は、アコヤ貝から生まれるアコヤ真珠です。アコヤ真珠は、数ある真珠の中で、最も美しく、品質の点から見ても世界最高峰と言われています。「テリ」と呼ばれる光沢や真珠層のきめ細やかさ、透明感が違います。海外のアコヤ真珠と比較しても日本産のアコヤ真珠は非常に高い評価を得ています。色は白だけでなく、ピンク、ゴールド、グリーン、グレー、ブルーなどさまざまです。サイズも約3mmから10mmまでと、バリエーションも豊富です。

日本産のアコヤ真珠が世界で高評価を得ることができるのは、四季が訪れる日本独特の風土に関係があります。アコヤ真珠の母貝であるアコヤ貝は、基本的には水温が高めの海で育ちます。しかし、日本では、秋から冬にかけての寒い時期にきめ細やかな真珠層が生まれ、深みのある光沢を放つようになります。そのため、美しい真珠を作るためには、海の環境の良さが不可欠なのです。

三重県伊勢志摩の英虞湾は、アコヤ真珠養殖に最適です。英虞湾は、①リアス式海岸で水深が深い、②年中温暖な水温、③波が穏やか、④栄養が豊富、という特徴があり、良質なアコヤ真珠の条件をすべて揃えています。明治時代に、世界で初めて日本人が真珠の養殖に成功してしまや100年以上、日本の伝統文化とも言えるまでに発展した真珠養殖を、伊勢志摩の人々は大切にしています。

2016年には、伊勢志摩でサミットが開催され、伊勢志摩の真珠をあしらったラペルピンがG7の首脳に贈られました。日本のアコヤ真珠の輝きは、報道を通して世界中の人々を魅了しました。伊勢志摩は、まさしく真珠の聖地なのです。

## 田辺真珠養殖場

英虞湾で四代にわたって真珠養殖を続けている田辺真珠養殖場は、従来の真珠づくりだけでなく、新しい真珠の価値観や使い方を提案する挑戦を続けています。ハート形パールの生産や世界初となる「染めない」カラーパールをつくることを成功させました。

4代目社長の田辺伴一さんの願い。それはアコヤ真珠をより多くの人に知ってもらうこと、伊勢志摩の真珠伝統を残すことです。田辺さんは真珠をつくるだけでなく、ジュエリーショーに出展するなど海外を飛び回っています。田辺さんは「真珠は日本に残された唯一の宝石」と語ります。こだわりとプライドと愛を持ってつくりあげられた本物の真珠。これを身につければあなたの仕事でのステータスも、格段に上がります。

TANABE PEARL FARM  
田辺真珠養殖場

ホームページ: <http://www.tanabe-pearl.com/>  
Eメール: [info@tanabe-pearl.com](mailto:info@tanabe-pearl.com)  
Facebook:  
<https://www.facebook.com/tomokazu.tanabe.9>

今回紹介したアイテムはすべて田辺真珠でつくられたものです。田辺真珠では、一つ一つ形や色が異なる真珠の魅力を活かしたオーダーメイドも受け付けています。あなたのこだわりをたくさんつめた、オリジナルのアイテムをつくってみてはいかがでしょうか。

# Express your love for her with pearls

Choosing the right gift for that special person is not easy, but your choice of gift is very important to make sure that special occasion really is special. Pearls make the perfect gift.

Traditional views of pearls as old-fashioned jewellery are changing. Pearls are coming back into fashion in a big way, with women like Keira Knightley, Rita Ora and Rihanna showing pearls are also for young women. In fact these days UK women list pearls as one of their top 5 favourite gem stones.

The classic gorgeous string of pearls is timeless, but these days there is a lot more choice with different shapes (e.g. heart-shaped and irregular baroque pearls), designs and even colours to choose from.



## Versatility

A pearl necklace is a classic choice, but there are many other options to choose from. Pearl rings are popular, and brooches come in many modern styles and are often very reasonably priced. Earrings are very versatile and can be worn even with casual outfits. Whether it be a night out, or simply lunch with friends, pearls bring sophistication and elegance to the wearer regardless of the occasion and the style of dress.

## Affordability

Pearl prices vary depending on the size, quality, shape, colour and number of pearls. For example, coloured pearls are very difficult and time-consuming to produce, and cost more than white pearls. Perfectly round pearls tend to cost more too. With the wide range of pearl types and accessories to choose from though, you are certain to find the perfect pearl for your loved one, without breaking the bank.

## Beauty

Lustrous pearls capture light, illuminating the face and brightening the complexion. They are also popular for their positive effect on the wearer's frame of mind. Women in the UK report that wearing pearls makes them feel elegant, sophisticated and beautiful.

## Finding the Perfect Pearl

Pearls are the only gem stone to come from a living organism, so it is natural that each pearl has distinct features. Different people prefer different types of pearls though, so you may like to choose pearls based on their rank, or simply based on your preference. Here are some important points to consider when you choose pearls.

### Lustre

Lustre is the most important quality of a pearl. It is the measure of how much a pearl can reflect light. High lustre pearls are iridescent.

### Nacre Thickness

Nacre, better known as mother-of-pearl, forms layers around a nucleus to form a pearl. The thicker the nacre the better, as it gives the pearl higher lustre and durability.

### Colour

There are many different pearl colours including black. White pearls display different colour nuances, with rose, gold or blue overtones.

### Shape

Perfectly symmetrical round pearls are high-ranked for their beauty and rarity. Some people love asymmetrical baroque pearls for their unique shapes.

### Size

Larger pearls are more valuable, but small pearls are also popular because they are affordable and suitable for people who prefer delicate jewellery.

### Surface

A smooth pearl surface with a mirror-like reflection is valued when judging pearls. Pearls are from living organisms and so smooth pearls are rare and valuable.

## Akoya Pearls

There are several types of pearls in the world. South Sea pearls are known for their large size (over 10mm). Freshwater pearls tend to have an oval shape and a weaker lustre. Tahitian pearls are famously black pearls. Akoya pearls are celebrated for their brightness and beautiful colours and are perhaps the most widely loved of all pearl types.

Akoya pearls are prized for their mirror-liked lustre with a brightness that seems to shine right from the nucleus. Akoya oysters can produce perfectly round pearls and the rich colours with white, gold, rose, blue and green overtones are very elegant. Akoya pearls tend to be smaller (average size is



6-7mm) than other pearl types, but they stand out from other pearls for their luminance and rich colour. The beauty of Akoya pearls is perfect for a range of occasions and styles.

Japanese Akoya pearls are especially famous for their high quality. The mild temperatures, calmness and seasonal diversity of the Japanese sea environment are well-suited to the cultivation of high-quality pearls. Pearl farming has a long history of more than 100 years in Japan and farmers are skilled in the art of pearl production. Japanese Akoya pearls have a higher lustre with thicker nacre and deeper clearer colours.

## Tanabe Pearl Farm Co., Ltd.

Tanabe Pearl Farm Co., Ltd. is an innovative Japanese pearl company that combines a long history together with a modern approach, to develop new technologies and high quality unique products. Tanabe were the first pearl farm in the world to succeed in producing coloured pearls, by inserting metalloprotein into pearl shells. Their other achievements include the production of Akoya pearls with a diameter of more than 10mm and the production of original items such as heart-shaped accessories. Tanabe Pearl Farm are developing new and exciting products, while maintaining the high quality of their pearls with superior lustre, colour, size and shape.

## Tanabe Products

Akoya pearls from Tanabe Pearl Farm meet all the criteria for high quality pearls. They create lovely lustrous and unique accessories, with a choice of gold or silver at a range of prices. Tanabe Pearl Farm's wide range makes it easy to find the perfect pearl gift.



### Heart-shaped accessories

Heart-shaped pearls are featured in a range of accessories, including rings, necklaces and earrings. These accessories are ideal not only for special occasions but also for daily wear, and are perfect for those who like simple lovely designs.



### Single floating pearl necklace

This simple pearl necklace goes well with any fashion. Tanabe Pearl Farm produce high quality luminous pearls, making just one pearl enough to brighten the complexion.



### Three-colour earrings

Can't decide which colour to buy? These triple pearl earrings allow the wearer to enjoy gold, pink and blue Akoya pearls.

These are just a few examples of the thousands of choices available at Tanabe Pearl Farm. For more information about their fabulous range, visit their web page or get in touch with the owner.



### TANABE PEARL FARM CO., LTD.

Funakoshi 2058-22, Daio, Shima,

Mie Prefecture JAPAN 517-0604

TEL:+81 599-72-3531

E-Mail: [info@tanabe-pearl.com](mailto:info@tanabe-pearl.com)

Website: [www.tanabe-pearl.com/en/](http://www.tanabe-pearl.com/en/)

[www.facebook.com/tanabe.pearl/](https://www.facebook.com/tanabe.pearl/)



# 日本珍宝~珍珠~



2016年，在三重县志摩半岛举行了首脑会议，你有没有看到各国首脑胸前装饰着“珍珠制领带针”？日本阿古屋珍珠的美被浓墨重彩地渲染，如今重新引起世界瞩目。阿古屋珍珠不仅是珍珠中最美的，从品质上来看，也是世界最顶尖的。

说起日本的珍珠，你最先想到的，想必是闻名世界的mikumoto吧？然而，除此之外，在日本还有许多其他高品质的珍珠养殖场。其中，田边珍珠养殖场成功培养出了世界首例不使用着色技术而让其珍珠层带有颜色的珍珠。除此以外，拥有如此坚实技术的田边珍珠还着力于培养心形等各种形状的珍珠，生产出与其他养殖场所产珍珠不同的，高品质的珍珠。

不仅如此，田边珍珠为了让世界了解日本珍珠的优良，在海外积极地开展着宣传活动。在中国，尽管已经参展了香港国际珠宝展，但大多数业者对田边珍珠的优良仍然知之甚少吧。希望大家能够莅临展会，用自己的双眼亲自见证田边珍珠的魅力！

## 阿古屋珍珠的好处

三重县伊势志摩的英虞湾是最适于珍珠养殖的地方。英虞湾的地理优势：

1. 里亚斯式海岸，海底很沉
2. 全年水温温暖
3. 波平稳
4. 水中有丰富的营养

这些都是养殖高质量珍珠的有利条件。正是因为有良好的环境能产生优质的珍珠。

日本产珍珠的母贝，一般只能生活在水温较高的海里。但是，在日本随着四季气候的变化，从秋天到冬天气温逐渐下降，海水温度也越来越低。珍珠的肌理因此而变得细腻，而有深度的光泽。



## 只能在田边珍珠养殖场实现的日本制造

田边珍珠养殖场生产着极其稀有而颇具价值的10毫米以上的阿古屋珍珠，还成功培育了罕见的心形珍珠和世界上首个彩色珍珠。这是田边珍珠养殖场引以为傲的高超技术能力。由于阿古屋贝的母贝原有尺寸小，7至8毫米的珍珠是标准大小。虽然一般认为培育9毫米以上的珍珠已经非常困难了，但田边珍珠养殖场却生产着10毫米以上的珍珠。还有，彩色珍珠并不是将现成的珍珠染色，而是往珍珠里添加金属蛋白，在世界范围内首次成功培育出彩色珍珠。正因为有如此高超的技术能力，新的made in Japan才能在此诞生。



# 珍珠的形成过程（养殖过程）

珍珠的种核植入好像人类的移植手术一样

## 1. 珍珠的培育

用大约两年的时间培植出能够培育珍珠的又大又健康的母贝。



## 2. 植入种核

将贝壳削尖出的珍珠最初的形态“种核”，通过手工操作的形式将“种核”一个个植入母贝的外套膜内。由于每个植入的“种核”都需要手艺人的严格把关，手艺人的技术备受重视。即便是熟练有经验的手艺人，一天之内也只能植入600~700颗“种核”。而且，植入种核如同往贝壳中放入异物，并非所植入的种核都能被培育成珍珠。在培育过程中被母贝吐出来及培育途中死亡的现象时有发生。



## 3. 照顾母贝

培养珍珠就好像养育孩子

由于手术的关系，衰落了母贝在恢复健康之后，把它们放入悬在特殊竹筏子的笼子里进行培育，到形成真正意义上的珍珠为止，这个过程需要花费约两年的时间。在此期间，要清扫那些未经受住考验的珠母贝和附生在贝壳上的小生物，尽量使其避免遭受台风以及赤潮的侵害，百倍呵护照顾。多的时候，一周就得去一次悬挂笼子的特殊竹筏子的水域停泊，做母贝的清扫。

而一颗颗美丽的珍珠，则是贝以生命为代价培养出来的

## 4. 紧张的珍珠收获

在严寒的冬天进行的取珍珠的时刻终于到了。将母贝一个个打开，察看珍珠形成的结果，这对于手艺人而言是最为紧张的时刻。并非所有被取出的珍珠都可以作为商品被销售，还需要手艺人一个个地斟酌挑选，品质好的方能被甄选出来作为商品投放到市场中。和其他的珍珠不同，每一粒阿古屋贝的母贝中只能提取一颗珍珠。

## 田边珍珠养殖场的魅力

1893年，三重县在世界范围内首次成功养殖了阿古屋贝的珍珠。三重县志摩半岛的珍珠养殖领先世界已逾百年。田边珍珠养殖场位于志摩半岛的英虞湾，四代人代代相承的养殖技术在不断提高的同时，也持续生产着美丽的阿古屋珍珠。为了生产美丽的阿古屋珍珠，高超的技术是不可或缺的。千锤百炼的高超技术生产出的田边珍珠被媒体报道，获得高度评价。和其他养殖场相比，物美价廉也是田边珍珠的魅力之一。田边珍珠从自然环境保护优良的英虞湾向全世界源源不断地提供最高水平的日产阿古屋珍珠。



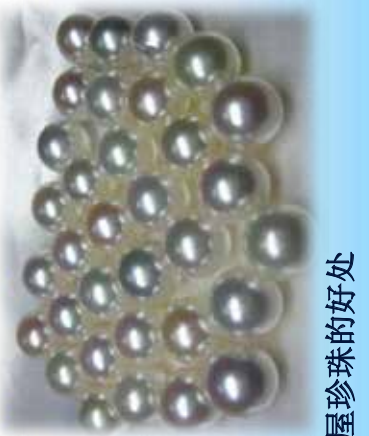
TANABE PEARL FARM  
田边真珠养殖场

## 田边珍珠养殖场

地址：三重县志摩市大王町船越2058-22  
邮政编码：5170604  
TEL：0599-72-3928 / FAX：0599-72-1939  
E-mail：info@tanabe-pearl.com

你们知道珍珠有许多种类吗？主要有阿古屋珍珠、南洋珍珠、黑珍珠、淡水珍珠四个种类。其中，中国主要销售淡水珍珠。虽然淡水珍珠也具有美感，但最近日本阿古屋珍珠最为畅销。甚至习近平夫人也戴上了日本珍珠。为什么阿古屋珍珠引起人们广泛关注了呢？这是因为，阿古屋珍珠不仅是珍珠中最美的，从品质上来看，也是世界最顶尖的。

2016年，在三重县志摩半岛举行了首脑会议，你有没有看到各国首脑胸前装饰着“珍珠制领带针”？日本阿古屋珍珠的美被浓墨重彩地渲染，如今重新引起世界瞩目。甚至，世界上首次成功珍珠养殖的就是日本。因为有悠久的历史 and 可靠的技术力量，所以他们能产出世界质量第一的珍珠。



### 阿古屋珍珠的好处

日本产珍珠大部分产于珍珠贝。阿古屋珍珠是珍珠的种类中最美丽的一种。阿古屋珍珠有白色，粉红色，金黄色，绿色，灰色和蓝色等各种颜色。大小从3mm到10mm不等。

日本产阿古屋珍珠质量是世界之冠，和海外产的南洋珍珠和淡水珍珠相比，它的光泽，肌理的细腻和透明感完全不一样。和海外产的阿古屋珍珠相比，日本产阿古屋珍珠的质量更好。

1893年，日本人在全世界首次成功地养殖珍珠了，日本珍珠产业至今已经有100年以上的历史和技术。

2016年，在伊势志摩召开了首脑会议。日本政府向各国首脑赠送了饰有伊势志摩珍珠的胸针。别在各国首脑的胸前，通过报道引起了全世界的关注。伊势志摩也由此成为向全世界展示日本产阿古屋珍珠的中心。

## 珍珠的形成过程（养殖过程）

### 1. 珍珠的培育

用大约两年的时间培植出能够培育珍珠的又大又健康的母贝。



### 3. 照顾母贝

由于手术的关系，衰落了母贝在恢复健康之后，把它们放入悬在特殊竹筏子的笼子里进行培育，到形成真正意义上的珍珠为止，这个过程需要花费约两年的时间。在此期间，要清扫那些未经受住考验的珠母贝和附生在贝壳上的小生物，尽量使其避免遭受台风以及赤潮的侵害，百倍呵护照顾。多的时候，一周就得去一次悬挂筏子的特殊竹筏子的水域停泊，做母贝的清扫。

**培养珍珠就像养育孩子**

### 2. 植入种核

将贝壳削凿出的珍珠最初形态“种核”，通过手工操作的形式将“种核”一个个植入母贝的外套膜内。由于每个植入的“种核”都需要手工艺人的严格把关，手工艺人的技术备受重视。即便是熟练有经验的手艺人，一天之内也只能植入600~700颗“种核”。而且，植入种核如同往贝壳中放入异物，并非所植入的种核都能被培育成珍珠。在培育过程中被母贝吐出来及培育途中死亡的现象时有发生。



**珍珠的种核植入好像人类的移植手术一样**

### 4. 紧张的珍珠收获

在严寒的冬天进行的取珍珠的时刻终于到了。将母贝一个个打开，察看珍珠形成的结果，这对于手艺人而言是最为紧张的时刻。并非所有被取出的珍珠都可以作为商品被销售，还需要手艺人一个个地斟酌挑选，品质好的方会被甄选出作为商品投放到市场中。和其他的珍珠不同，每一粒阿古屋贝的母贝中只能提取一颗珍珠。

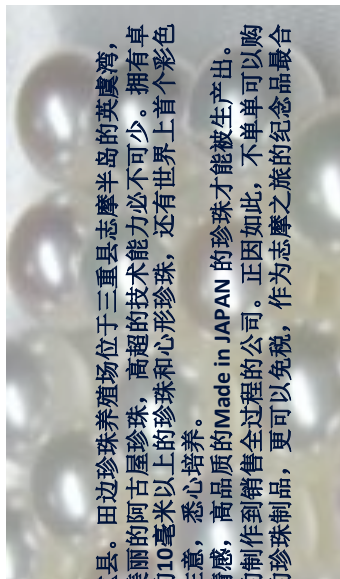
**而一颗颗美丽的珍珠，则是贝以生命为代价培养出来的**



## 只能在田边珍珠养殖场实现的日本制造

世界上首次成功养殖珍珠的是100多年前的日本的三重县。田边珍珠养殖场位于三重县志摩半岛的英虞湾，是世代相传的致力于生产珍珠的老牌养殖场。为了生产美丽的阿古屋珍珠，高超的技术能力必不可少。拥有卓越高超技术的田边珍珠养殖场成功培育了被公认为稀有的1.0毫米以上的珍珠和心形珍珠，还有世界上首个彩色珍珠。由于珍珠很容易受自然环境的影响，需要被密切关注，悉心培养。

正是由于田边珍珠拥有如此高超的技术和对珍珠倾注的情感，高品质的Made in JAPAN的珍珠才能被生产出来。田边珍珠不仅仅养殖珍珠，还是日本少有的进行装饰品的制作到销售全过程的公司。正因如此，不单单可以购买已制成的饰品，还可以定制。您可以选择符合您预算的珍珠制品，更可以免税，作为志摩之旅的纪念品最合适用不过了。



## 欢迎来到自然风景丰富的珍珠原产地志摩旅游

三重县志摩半岛以产珍珠而闻名，2016年在这里举行了首届会议，引起全世界的关注了。伊势和志摩有许多风景名胜，珍珠养殖业也很兴旺。离中部国际机场比较近，交通很方便。享受志摩风光的同时，在田边珍珠养殖场挑选一颗对你来说特别的珍珠，是很有趣？

### 景点一 英虞湾

一边乘坐游览船“希望”航海英虞湾，一边眺望珍珠筏子和优美的里亚斯式海岸！这艘船沿途停靠在养殖珍珠工厂。此外，在位于嶺山的瞭望台上能眺望日本屈指可数的里亚斯式海岸绝景。每当黄昏时分，在海中零星的小岛和海角、珍珠筏的黑色轮廓映衬下，被染成枣红色的大海，美得让人禁不住屏住呼吸，不愧为“日本爱琴海”。

### 景点二 志摩观光酒店湾景套房 (The Bay Suites)

能在这家酒店酒店房间内眺望里亚斯式海岸优美的全立体风景。而且能享受到伊势和志摩近海产的海鲜料理。此外，这家酒店是每个房间都是宽敞套房的度假村酒店。

### 景点三 志摩海洋乐园

志摩半岛的门，出了近畿日本铁道贤岛站就能看到有大翻车鱼游泳的海洋馆。这里有渔女给鱼喂食的表演和温水鱼的体验，这些活动大受游客欢迎。而且周末海洋馆还能接触企鹅。有小孩儿的家庭和情侣在海洋馆肯定能度过愉快的时间！志摩之行结束之前，最后让海洋生物放松一下，怎么样？

### 田边珍珠养殖场

田边家庭内的养殖人员爱伊势志摩，爱珍珠。这里的每一颗珍珠都是通过养殖人员充满感情孕育出来的。游客可以告诉他们，需要什么什么样的珍珠，他们会根据你的需求，挑选最适合你的珍珠。

志摩海洋乐园

## 伊势和志摩的美食、礼物

伊势和志摩依山傍海，这里不仅盛产新鲜的海鲜，也有许多其他美食。来这里时，也请享受美食吧。



### 手捏寿司

所谓“手捏寿司”就是伊势和志摩的家乡菜之一，起源于以前在忙工作之余渔夫把海鲜泡进酱油吃。这样能享受到时令鱼做的寿司。

### 青紫菜

青紫菜是伊势和志摩的特产，生产量是日本第一。和其他的紫菜相比，又薄又软，放在嘴里口感滑润。日本人一般把生的放在酱油里吃，把干的放在其他的菜里吃。在英虞湾可以看到养殖紫菜的筏子。

### 贝壳松糕

所谓“贝壳松糕”就是贝壳形状的松糕。用三重县产的鸡蛋和面粉做，再加上贝壳内光亮部分弄成粉末的自然“珍珠贝钙”。在伊势和志摩首脑会议的时候，作为喝茶时吃的点心提供给各国首脑品尝。

你在网站“伊势和志摩观光”能得到用汉语翻译的关于伊势和志摩的信息。

<https://www.iseshima-kanko.jp/kiji/zh-cn/>

### 交通

去伊势和志摩，从中部国际机场坐船和公交车，花约三个小时。用铁路的话，坐名古屋铁道如果换乘近畿铁道特快，需要两到两个半小时。

自驾从名古屋出发，沿高速公路到达志摩，需要两到两个半小时。

### 田边珍珠养殖场

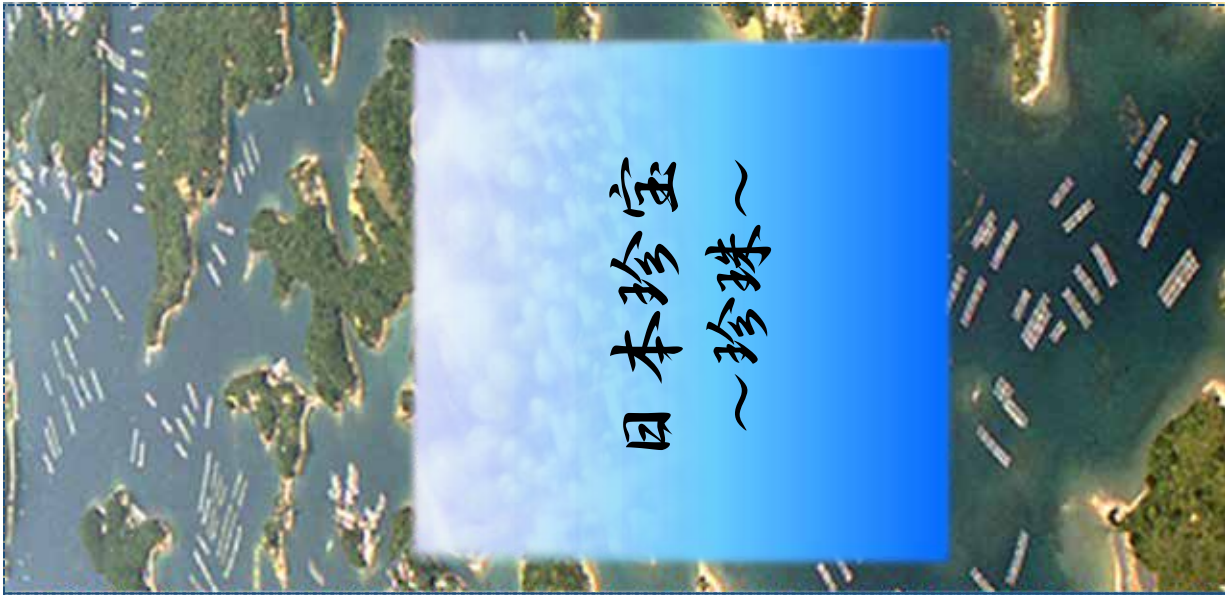
地址：三重县志摩市大王町船越2058-22

邮政编码：5170604

TEL：0599-72-3928 FAX：0599-72-1939

E-mail：info@tanabe-pearl.com

# 日本珍珠~





# Жемчужная ферма «Танабэ» и её преимущества

Эта статья ориентирована на читателей, интересующихся закупкой жемчуга.

Цель издания брошюры – познакомить изготовителей ювелирных изделий с жемчужной фермой «Танабэ», для привлечения в Японию посетителей ювелирной выставки, в которой она участвует и их фермы для закупки товаров.

Морской жемчуг «Акойя» – это один из самых популярных и также один из дорогих видов жемчуга в Японии. Так как этот жемчуг довольно дорог, желательно найти поставщиков с максимально низкими ценами. Однако, среди большого количества существующих компаний, занимающихся жемчугом, трудно встретить выгодных поставщиков. Эта статья знакомит вас с интересной жемчужной фермой, которая не только предлагает качественные товары по оптимальным ценам, но и активно берётся за новые дела.

## Ферма по выращиванию жемчуга Танабэ – хороший выбор бизнес партнёра

Жемчужная ферма «Танабэ» расположена в заливе Аго. Это одно из лучших мест производства жемчуга «Акойя» в Японии. Она может с достоинством называться «фермой», так как занимается культивацией и предлагает жемчуг, тщательно выращенный своими руками. Но, помимо этого, они также занимаются обработкой жемчуга, изготовлением изделий из жемчуга и продажей товаров.

Её достоинство – высокое качество и низкие цены. Президент компании говорит: «Нет такой фермы кроме нас, продающей качественный жемчуг по таким низким ценам».



президент компании  
Танабэ Томокадзу



залив Аго

бусы из барочного жемчуг

## Тайна высокого качества товаров Танабэ

Говорят, что качество японского жемчуга «Акойя» высокое. И это действительно так. Производству качественного жемчуга способствует благоприятный климат для его культивации.

Таким является залив Аго с теплым микроклиматом, воды которого неглубоки и спокойны. Однако, тайна высокого качества их товаров заключается не только в среде обитания.

На этой ферме всегда уделяют особое внимание жемчужным моллюскам, передвигая их в места с самой оптимальной температурой воды, стерилизуя моллюски озоном и микропузырьками.

Вместе с тем, у них очень большой выбор товаров по размерам и форме. Например, жемчуг «Акойя» бывает более 10 мм, а по форме выращивают также и барочный жемчуг.



Жемчуг класса AAA

## Продажа по оптимальным ценам

Почему жемчужная ферма «Танабэ» может продавать такие тщательно изготовленные товары сравнительно недорого? Ответ на этот вопрос заключается в том, что они предлагают товары клиентам без посредников. Вообще, в Японии производство жемчуга и производство украшений разделяется и выращенный жемчуг продаётся через посредников от жемчужных ферм производителям украшений. А розничные магазины закупают уже готовые товары от производителей украшений. Из-за этого цены жемчуга «Акойя», приобретенные в розничных магазинах, существенно выше.

Однако, цены на товары жемчужной фермы «Танабэ» значительно ниже, потому что нет вмешательства посредников и клиенты могут закупать товары непосредственно из рук изготовителей.

Они принимают заказы как самого жемчуга так и изделий с жемчугом. Они также занимаются дизайном изделий, поэтому здесь можно закупать оригинальные товары, сделанные на заказ.

## Другие преимущества компании «Танабэ»

### Уникальные товары

Преимущества жемчужной фермы «Танабэ» не только качество и цены. Их ферма оснащена современной техникой. Благодаря этой технике они производят не только классический жемчуг, но и уникальные товары, такие как цветной жемчуг без окрашивания и жемчуг сердцевидной формы.

Цветной жемчуг без окрашивания впервые в мире получилось изготовить на этой ферме. Особенный белок позволяет изготовить зелёный или розовый жемчуг, которого не было до этого времени.

Для сердцевидного жемчуга применяют необычную форму ядра жемчуга. Требуется высокое мастерство, чтобы произвести красивую форму сердцевидного жемчуга. Эти уникальные товары – плоды их многолетних трудов.



цветной жемчуг  
без окрашивания

### Для лучшего будущего жемчужных ферм и клиентов

В последнее время их экономическое положение ухудшается, так как предприимчивые посредники закупают жемчуг на фермах дешево и выставляют товар по завышенным ценам. Но ферма «Танабэ» старается улучшить положение жемчужных ферм на рынке Японии. Если экономическое положение жемчужных ферм ухудшается, то соответственно затрудняется и изготовление качественного жемчуга.

Жемчужная ферма «Танабэ» первая начала изготовку украшений и прямую поставку без посредников в пример другим жемчужным фермам. Если продажа без посредников распространится и среди других ферм, то экономическое положение жемчужных ферм в целом улучшится и клиенты смогут закупать жемчуг дешевле.

Не хотите ли и вы закупить товары у фермы «Танабэ», чтобы осуществить взаимовыгодную сделку и помочь распространению и укреплению взаимовыгодных отношений между жемчужными фермами и клиентами?



сердцевидный жемчуг

### Где можно закупать их товары?

Их товары можно приобрести на ювелирных выставках, в которых они участвуют (см. ниже). Главные места участия – Япония и Китай.

Есть другой вариант – посетить ферму «Танабэ» и купить товары из их рук.

Хотя это и требует времени, будет выгодно приехать непосредственно на ферму, так как там можно будет увидеть товары, неэкспонированные на выставках. А заодно и насладиться неопишимо красивой природой, в условиях которой производят жемчуг.

Кроме того, вы сможете найти самые подходящие вашим требованиям товары, так как при приезде любые подробности о товаре вы сможете обсудить с самим президентом фермы «Танабэ».

Если вы хотите получить более подробную информацию о ферме, товарах, выставках или оплате, пожалуйста, свяжитесь с ними по электронной почте, указанной ниже.

Список выставок, в которых ферма Танабэ участвовала в 2016:

- International Jewellery Tokyo (январь, г. Токио, Япония);
- International Jewellery Kobe (май, г. Кобэ, Япония);
- International Jewellery Tokyo (октябрь, г. Ёкохама, Япония);
- ювелирная выставка Гонконг (марта и сентябрь, г. Гонконг, Китай).



бусы из жемчуг Кэси

ООО «Жемчужная Ферма Танабэ»

Адрес: 5170604, Япония, Миэ, Сима, Дайотё Фунакоси 2058-22  
(Funakoshi 2058-22, Daio, Shima, Mie Prefecture JAPAN ,517-0604)

Телефон: +81 (599) 72-3531

Факс: +81 (599) 72-1939

Email: info@tanabe-pearl.com

Веб-сайт (по-японски): <http://www.tanabe-pearl.com/tanabepearl.html>  
(по-английски): <http://www.tanabe-pearl.com/en/>



Веб-сайт  
(по-японски)



Веб-сайт  
(по-английски)

## 真珠で気持ちを伝えよう

大切な人へのプレゼントを選ぶのは簡単ではないですが、大切な時をより大切なものにするためにはプレゼントはとても重要です。真珠はうってつけな存在なのです。

真珠はもう古くさいという見方は変わってきています。キーラ・ナイトレーやリラ・オラ、リアーナたちが付けるように、真珠はおしゃれで若い女性も身につけやすいものです。実際、イギリスの女性たちの好きな宝石のトップ5に入っています。

皆さんが思い浮かべるような、真珠がたくさんついたネックレスだけではなく、最近では形(ハートやバロック)やデザイン、色も豊富にあります。

### 使いやすさ

真珠のネックレスは昔から人気がありますが、選択肢はほかにもあります。指輪もとても人気があり、ブローチはかわいいものが多く、比較的買いやすい値段です。イヤリング、ピアスはカジュアルな服装にも合う使いやすさが魅力です。パーティーから友達とのちょっとしたランチ、どんな場面、服装でも、真珠は付ける人を優雅に、大人らしく見せてくれます。

### 買いやすさ

真珠の値段は大きさや質、形、色、さらには真珠の数など多くの要素に左右されます。例えば、色付きの真珠は生産が難しく、時間がかかります、よって白い真珠よりも高くなることが多いです。きれいな丸の真珠も同じく高値が付きやすいです。しかし、たくさんの真珠の種類やアクセサリ-の種類があり、予算に合った、大切な人にピッタリの真珠を選べるはずですよ。

### 美しさ

良い真珠は光を反射し、顔の肌を明るく見せます。そして真珠を付けることで気分も高まります。イギリス女性も真珠を着用することによってエレガントさや大人っぽさ美しさを感じると答えています。

### 良い真珠を見つけよう

真珠は生物が創り出す唯一の宝石であるため、真珠一粒一粒が異なる特徴を持っています。人それぞれ、好みの真珠は異なるので、ランクに基づいて選ぶことも、単純にあなたの好みに合わせて選ぶこともできます。では、真珠を選ぶ際に重要な点を紹介します。

### 光沢

真珠にとって光沢は最も重要です。光沢は真珠がどれだけの光を反射できるかの基準です。美しい光沢を持つ真珠は七色に輝きます。

### 真珠層の厚み

真珠層(英語ではmother-of-pearlとして知られる)は核の周りに層を形成して真珠をつくります。真珠層が厚くなればなるほど、真珠は強い光沢と耐久性を持ちます。

### 色

真珠には黒を含む、沢山の異なる色があります。白い真珠はピンク、金、青といった色のニュアンスを表現します。

### 形

完全に左右対称の円形をした真珠は、その美しさと希少性から、高い評価を受けます。しかし、左右非対称なバロック真珠を、その個性的な形から好む人もいます。

### 大きさ

大きければ大きいほど、真珠の価値は高いです。しかし、小さい真珠もまた、手頃な価格で、繊細なアクセサリ-を好む人にはふさわしいので、人気があります。

### 表面

真珠の、鏡のような輝きを持つなめらかな表面は、真珠を鑑定する際、高く評価されます。真珠は生き物から誕生するため、なめらかな表面の真珠は珍しく、価値が高いのです。

## アコヤ真珠

世界にはいくつかの真珠の種類があります。南洋真珠はその10ミリを超える大きなサイズで知られています。淡水真珠は楕円形で、光沢は弱めの傾向があります。タヒチアン真珠は有名な黒真珠です。アコヤ真珠はその輝きと美しい色で知られており、あらゆる真珠の中で最も広く愛されているでしょう。

アコヤ真珠はその鏡のような光沢と核の中心からにじみ出るような輝きが賞賛されています。アコヤ貝は完全な円形の真珠を生み出すことができ、白、金、ピンク、青、緑のニュアンスをもつ豊かな色合いは非常に上品です。アコヤ真珠は他の真珠に比べ、小さめ(平均的な大きさは6-7ミリ)ですが、その輝きと豊かな色が際立っています。その美しさはあらゆる場面やファッションスタイルに最適です。

日本のアコヤ真珠は特に高品質な真珠として有名です。波が少なく、温暖で、四季のある日本の海の環境は、高品質な真珠を養殖するのに最適です。日本では真珠養殖は100年以上の長い歴史を持ち、職人たちの技術は熟練されています。日本のアコヤ真珠は厚い真珠層による優れた光沢と透き通るような色を持っています。

## 田辺真珠養殖場

田辺真珠養殖場は、「イノベーション」という言葉が似合う、日本の真珠の会社です。真珠養殖の長い歴史を大切にしつつ、技術開発や、より高品質で独自の真珠の開発など、日々新たな挑戦をしています。世界初の「染めない」カラーパールや、希少価値の高い直径10mm以上のアコヤ真珠も、その技術力の高さとこだわりから生まれました。他にも、ハートの形をしたアクセサリなど、独自のアイテムが豊富です。田辺真珠養殖場は、すべての真珠の光沢、色、サイズ、形において、高品質を保ちながら、新しくわくわくするようなアイテムを生み出し続けています。

## 田辺真珠養殖場の商品

田辺真珠養殖場の真珠は高品質な真珠となる要素を全て持ち合わせています。田辺真珠養殖場は金や銀製の部品を使用して、輝かしくてユニークな真珠アクセサリを、幅広い値段で提供しています。その幅広いラインナップは最高のプレゼントを見つけることを手助けしてくれるでしょう。

### ハート形真珠アクセサリ

ハート形真珠は指輪、ネックレス、ピアスといった幅広い種類のアクセサリにふさわしいです。特別な場だけでなく、日常使いとしても最適で、またシンプルで可愛いデザインを好む女性にぴったりです。

### 一粒のシンプルネックレス

このシンプルな真珠のネックレスはあらゆるファッションに合います。田辺真珠養殖場の真珠は輝きが強いので、一粒で表情を明るくすることができます。

### 三色ピアス

どの色の真珠を買うか決められない？この三色ピアスなら、身につけた人にアコヤ真珠の金、ピンク、青といった色味を楽しんでもらえます。

これらは田辺真珠養殖場で選ぶことができるもののほんの一例です。さらなる情報が必要ななら、田辺真珠養殖場のホームページをご覧になるか、直接オーナーに連絡してください。

## [バイヤー向け記事]

### 日本の大切な宝物～真珠～

2016年に、三重県の志摩半島でサミットが開催されましたが、各国首相の胸に飾られた「真珠のラベルピン」をあなたは見ましたか。この真珠の美しさが大きく取り上げられ、日本のアコヤ真珠が今、改めて世界から注目されています。アコヤ真珠は、数ある真珠の中で最も美しいだけでなく、品質の点から見ても世界最高峰です。

日本の真珠といえば、世界に名の知れたミキモトが最初に思いつくでしょう。しかし、日本にはそれ以外にも、品質の高い真珠をつくる真珠養殖場が数多くあります。その中でも、田辺真珠養殖場は、世界で初めて、着色ではなく、真珠層そのものが色を持つ、カラーパールをつくることに成功しました。このような確かな技術力を持った田辺真珠は、珍しいハートの形をしたパールやさまざまな形の真珠の養殖も手掛けており、他の真珠業者とは違った高い品質の真珠を出しています。

また、田辺真珠養殖場は、日本の真珠の良さを知らせるために、海外でのPR活動にも積極的に取り組んでいます。中国では、香港のジュエリーショーに出展していますが、まだまだ中国ではその良さを知る業者は少ないでしょう。ぜひ1度、ジュエリーショーで、田辺の真珠を目で見て、その魅力を確かめてみてはいかがでしょうか。

### アコヤ真珠のよさ

三重県伊勢志摩の英虞湾は、アコヤ真珠養殖に最適な場所として有名です。

英虞湾の特徴は、

1. リアス式海岸で水深が深いこと
2. 年中温暖な水温を保っていること
3. 波が穏やかなこと
4. 水中には豊富な栄養素が含まれていること

これらの特徴は良質なアコヤ真珠をつくる上で欠かせない条件となります。日本産真珠が高品質であるのは、良質な海のある環境があるからなのです。

アコヤ真珠の母貝であるアコヤ貝は、基本的には水温が高めの海で育ちます。しかし、日本では四季による気候の変化に伴い、海水温は秋から冬にかけて徐々に低下していきます。この時期、貝の中で育つ真珠は身が引き締め、キメ細やかな真珠層が生まれ、深みのある光沢を放つようになります。

### 田辺真珠養殖場にしかできないMade in JAPAN

田辺真珠養殖場は、大変希少価値の高い10ミリ以上のアコヤ真珠を生産しています。また、珍しいハート形の真珠、世界初のカラーパールを作るにも成功するなど、高い技術力を誇っています。アコヤ貝は、母貝のサイズがもともと小さいため、7ミリから8ミリの真珠が標準的なサイズです。9ミリ以上の真珠を作り出すことは大変難しいとされていますが、田辺は、10ミリ以上の真珠を生み出しています。またカラーパールは出来上がった真珠に色をつけるのではなく、真珠に金属蛋白を取り込んで育てることで世界初のカラーパールの養殖を成功させました。このような高い技術力があるからこそ新しいMade in JAPANを生み出すことができます。

### 真珠ができるまで(養殖の過程)

#### 1. 母貝を育てる

真珠を育ててくれる母貝を育てます。大きく健康な貝に育つまでに、約2年かかります。

#### 2. 核入れ手術 (●人間でいうと、移植手術みたいなもの)

貝殻を丸削った真珠の元となる「核」を1つずつ手作業で入れます。職人が1つ1つ貝の状態を見ながら核入れをするので、職人の技術が問われます。熟練の職人でも、1日に600～700粒程度しか入れられません。さらに、これは貝に異物を入れることと同じなので、全てが真珠になるわけではありません。途中で吐いてしまったり、死んでしまうものもあります。

#### 3. 母貝の世話 (●まるで子育てのよう)

手術で弱った母貝が健康を取り戻してから、母貝をかごに入れ、沖のいかだにつりさげ、真珠ができるまで約2年間世話をします。その間、貝の掃除をし、台風や赤潮の被害にあわないよう、大事に大事に育てます。多い時では、1週間に1度母貝がつりさげである沖へ出て、貝の掃除をします。

#### 4. 緊張の浜上げ(●一粒一粒の美しい真珠は、貝の命と引き換えにできたもの)

いよいよ真珠を取り出します。貝を1つ1つ開けて、真珠の出来栄が分かる緊張の時です。取り出された真珠は、全てが製品されるわけではありません。1粒1粒職人の目で選別され、品質の良いものだけが製品化されます。他の真珠と違い、アコヤ貝から真珠はたった1粒しか取れません。作業は寒さの厳しい冬に行います。

### 田辺真珠養殖場の魅力

三重県で世界で初めてアコヤ貝の真珠養殖が成功したのは1893年。三重県の志摩半島は、100年以上も前から世界の真珠養殖をリードしてきました。田辺真珠養殖場は、志摩半島の英虞湾で、4代、代々受け継いだ技術力をさらに高めながら、美しいアコヤ真珠を作りつづけています。美しいアコヤ真珠を作るためには、高い技術力が欠かせませんが、洗練された高い技術で生み出された田辺の真珠は、メディアにも取り上げられるなど、高く評価を得ています。また高品質にもかかわらず他社に比べて格安で販売していることも魅力の一つです。田辺真珠は、美しい自然が守られた英虞湾から、世界に向けて、最高峰の純日本産のアコヤ真珠を発信しつづけています。

### 田辺真珠養殖場

住所：〒517-0604 三重県志摩市大王町船越2058-22

TEL：0599-72-3928 / FAX：0599-72-1939

E-mail：info@tanabe-pearl.com

## [一般消費者向け記事]

### 日本の大切な宝物～真珠～

真珠にはたくさんの種類があることをご存知ですか。主に、アコヤ真珠、南洋真珠、黒真珠、淡水パールの4種類です。この中で、中国で多く販売されている真珠は、淡水パールです。淡水パールも美しいですが、最近では、日本のアコヤ真珠の人気が高まっています。あの習近平夫人も身につけているほどです。なぜ、それほどまでにアコヤ真珠が注目されるのでしょうか。それは、アコヤ真珠が、数ある真珠の中で最も美しく、品質の点から見ても世界最高峰と言われているからです。

2016年に、三重県の志摩半島でサミットが開催されましたが、各国首相の胸に飾られた「真珠のラペルピン」をあなたは見ましたか。この真珠の美しさが大きく取り上げられ、日本のアコヤ真珠が今、改めて世界から注目されています。さらに、真珠養殖を初めて成功させたのは日本です。長い伝統と確かな技術力ゆえに世界最高峰の品質の真珠を生み出せるのです。

### アコヤ真珠のよさ

日本で生産される真珠の多くはアコヤ貝という貝から産まれるアコヤ真珠です。アコヤ真珠は数ある種類の真珠の中で、最も美しい真珠と言われています。色は、ホワイト・ピンク・ゴールド・グリーン・グレー・ブルーなど様々で、サイズは約3mmのものから約10mmほどのものまであります。

日本産のアコヤ真珠の品質の良さは世界最高峰と言われています。海外で生産される南洋真珠や淡水真珠と比べると、真珠の質を決める指標である光沢や真珠層のキメ細やかさ、透明感がまるで違うのです。海外産のアコヤ真珠と比較しても、日本産のアコヤ真珠は非常に高い評価を得ています。

1893年に、日本人が世界で初めて真珠の養殖に成功してから、日本の真珠産業はすでに100年以上の歴史と技術を持ちます。

2016年には、伊勢志摩でサミットが開催されました。伊勢志摩の真珠をあしらったラペルピンが各国の首脳に贈呈されました。首脳陣の胸の上で美しい光沢を放つ日本のアコヤ真珠は、報道を通して世界中の人々の目に留まり、注目を集めました。伊勢志摩は、世界に向けて日本の真珠をアピールする中心地となっています。

### 田辺真珠養殖場にしかできないMade in JAPAN

世界で初めて真珠養殖が成功したのは、100年以上前、日本の三重県です。田辺真珠養殖場は、三重県志摩半島の英虞湾で、4代にわたって真珠づくりに取り組んでいる老舗の養殖場です。

美しいアコヤ真珠を作るためには、高い技術力が欠かせませんが、卓越した高い技術を持った田辺真珠は、希少とされる10ミリ以上の真珠やハート形真珠、世界初となるカラーパールの生産を成功させています。真珠はとても自然環境に左右されやすいため、細心の注意を払って大切に育てられます。

このような高い技術力と真珠に対する愛情あふれる田辺真珠だからこそ、高品質なMade in JAPANの真珠を作ることができるのです。

田辺真珠は、真珠養殖だけでなく、アクセサリー製作と販売まで全てを行っている日本でも数少ない会社です。そのため、既製品のアクセサリーだけでなく、オーダーメイドも可能です。あなたの予算に合わせた製品選びができ、さらには免税対象のため志摩旅行のお土産としても最適でしょう。

## 真珠ができるまで(養殖の過程)

### 1. 母貝を育てる

真珠を育ててくれる母貝を育てます。大きく健康な貝に育つまでに、約2年かかります。

### 2. 核入れ手術 (●人間でいうと、移植手術みたいなもの)

貝殻を丸く削った真珠の元となる「核」を1つずつ手作業で入れます。職人が1つ1つ貝の状態を見ながら核入れをするので、職人の技術が問われます。熟練の職人でも、1日に600~700粒程度しか入れられません。さらに、これは貝に異物を入れることと同じなので、全てが真珠になるわけではありません。途中で吐いてしまったり、死んでしまうものもあります。

### 3. 母貝の世話 (●まるで子育てのよう)

手術で弱った母貝が健康を取り戻してから、母貝をかごに入れ、沖のいかだにつりさげ、真珠ができるまで約2年間世話をします。その間、貝の掃除をし、台風や赤潮の被害にあわないよう、大事に大事に育てます。多い時では、1週間に1度母貝がつりさげられて沖へ出て、貝の掃除をします。

### 4. 緊張の浜上げ (●一粒一粒の美しい真珠は、貝の命と引き換えにできたもの)

いよいよ真珠を取り出します。貝を1つ1つ開けて、真珠の出来栄が分かる緊張の時です。取り出された真珠は、全てが製品されるわけではありません。1粒1粒職人の目で選別され、品質の良いものだけが製品化されます。他の真珠と違い、アコヤ貝から真珠はたった1粒しか取れません。作業は寒さの厳しい冬に行います。

## 真珠の本場、自然豊かな志摩への旅

真珠で有名な三重県の志摩半島は、2016年にサミットが開催され、世界からも注目されました。そんな伊勢志摩には、真珠を育む豊かな自然に恵まれた景勝地が数多くあり、真珠養殖も盛んです。中部国際空港からも近く、アクセスもたいへん便利です。ぜひ、観光も楽しみ、田辺真珠養殖場で、あなたの特別な一粒を選んでみてはいかがでしょうか？

### スポット1 英虞湾

真珠筏や美しいリアス式海岸を眺めながら、遊覧船「エスペランサ」に乗り、英虞湾をクルージング！途中、養殖真珠工場に寄港し、見学することもできます。横山にある展望台に行けば、英虞湾の日本有数のリアス式海岸美を誇る絶景を一望できます。夕暮れ時になると、英虞湾のまばらな島々や岬、真珠筏の黒色が一段と映えて引き立ちます。夕日色に染められた光景は、その美しさに思わず息をすることも忘れるほどで、「日本のエーゲ海」と言っても過言ではないくらいです。

### スポット2 志摩観光ホテル ザ ベイスイート

リアス式海岸の美しい景観をパノラマサイズで一望できるホテルです。また、伊勢志摩近海の新鮮な海鮮料理も楽しめる、ホテル全室がすべてスイートルームのリゾートホテルです。

### スポット3 志摩マリランド

志摩半島の玄関、近鉄・賢島駅のすぐ目の前にある、大きなマンボウが泳ぐ水族館です。海女の餌付け実演やドクターフィッシュ体験も大人気！土日祝には、「ペンギンタッチ」も体験できます。小さい子どものいるご家族やカップルも楽しめること間違いなし！お帰りになる前、最後に海の生き物たちに癒されてはどうですか？

## 田辺真珠養殖場

伊勢志摩を愛し、真珠を愛し、1粒1粒愛情をこめて育てている田辺一家が、ご要望を聞きながら、あなたに合う特別な真珠をご提案します。

## 伊勢志摩のグルメ・お土産

海・山に恵まれた伊勢志摩には、新鮮な海の幸をはじめ、おいしいものがたくさんあります。ぜひ、お越しの際にはお楽しみください。

## てこね寿司

「てこね寿司」とは、伊勢志摩の郷土料理の1つで、昔、志摩の漁師が忙しい仕事の合間に、まとめて醤油につけて食べられたのが始まりと言われていました。季節ごとに旬の魚をつかった寿司が味わえます。

## あおさのり

あおさのりは、伊勢志摩の特産品で、生産量は日本一です。他の海苔と比べると、薄くてやわらかく、舌触り良いです。生のまま味噌汁に入れて食べたり、乾燥したものを他の料理に入れて食べます。英虞湾でもあおさの養殖筏が見られます。

## シェルレーヌ

「シェルレーヌ」は、貝の形をしたマドレーヌで、伊勢志摩サミットで茶菓子として提供されました。地元三重産の卵と小麦粉を使い、さらに、アコヤ貝の内層光沢部分を粉末にした天然の「パールシェルカルシウム」が加えられています。

こちらのサイト「伊勢志摩観光」から、中国語で伊勢志摩観光の情報を得ることができます。

→<https://www.iseshima-kanko.jp/kiji/zh-cn/>

## アクセス

伊勢志摩へは、セントレアから船とバスと近鉄を使って約2～3時間、名鉄と近鉄特急を使って約2時間～2時間半で行くことができます。また、名古屋から車で高速道路を使った場合、2時間～2時間半で着きます。

## 田辺真珠養殖場

住所：〒517-0604 三重県志摩市大王町船越2058-22

TEL：0599-72-3928 / FAX：0599-72-1939

E-mail：info@tanabe-pearl.com



## 田辺真珠養殖場とその強み

アコヤ真珠は南洋真珠と並び、最も人気のある海洋真珠の一種であり、高価な真珠の一種でもあります。高価であるからこそ、アコヤ真珠を買い付けるときにはより良い買い付け先を見つけることが重要です。アコヤ真珠の代表的な生産地である日本ですが、実際には真珠の生産や販売に携わる会社は数多くあり、その中から本当に良い商品を扱う会社に出会うのは簡単ではありません。そこで、このパンフレットでは様々な新しい取り組みに挑戦している企業を紹介します。

### 田辺真珠養殖場という選択

田辺真珠養殖場は、アコヤ真珠の名産地の一つである三重県英虞湾にあります。この会社は養殖場という名前の通り、自社で真珠を養殖しているため、管理の行き届いた高品質な真珠を提供できます。それだけでなく、この会社は加工、販売まで自社で行っています。この会社の魅力は高品質低価格で、社長の田辺伴一さんも「うちくらのランクの真珠をこの値段で売っているところは他にない」と語ります。

### 高品質の秘密

日本のアコヤ真珠は品質が高いと言われています。確かに日本では恵まれた自然環境のおかげでよい真珠が生産されています。例えば、英虞湾は水深が深く波は穏やかで年中温暖という真珠を養殖するには最適な自然環境です。しかし、田辺真珠養殖場の真珠の品質の高さの秘密は自然環境だけではありません。この養殖場では水温の変化によって貝を移動させたり、オゾンやマイクロバブルによる貝殻の殺菌を行うなど細心の注意を払っています。さらに商品の幅は広く、10mmを超える大粒のものやバロック型のものなど様々な大きさや形の真珠を生産しています。

### お値打ち価格での販売

なぜ田辺真珠養殖場はこだわりの商品を格安に販売できるのでしょうか。その鍵は生産から販売を自社で行っていることにあります。一般的に、日本のアコヤ真珠業界では生産、加工、販売はそれぞれ違う会社が担います。それによって販売時の価格が高くなってしまいます。一方田辺真珠養殖場では、これらすべての工程を自社で行っているため、顧客は仲買人を通すことなく商品を購入できるため、買い付け価格を抑えることができます。材料としての真珠の買い付けもできますが、完成した状態のアクセサリーの買い付けも可能です。商品のデザインや組み立ても自社で行っているため、オーダーメイドにも応じてもらえます。

### それだけではない田辺真珠養殖場の魅力

#### ユニークな商品

田辺真珠養殖場の魅力は品質と価格だけではありません。この会社はよりよい真珠養殖のための技術力を持っていてユニークな商品を生み出しています。例えば、染色加工を一切しない色付きの真珠や、ハート型の真珠があります。田辺真珠養殖場の色付き真珠にはヒスイ色、濃いピンクなどがありますが、このような色は今までにはありませんでした。田辺真珠養殖場が特殊なたんぱく質を用いてこのような色付きの真珠を作ることに世界で初めて成功しました。ハート型真珠は核の形を工夫して作られていて、この形の真珠を生産するには高い技術が必要です。

### 真珠産業と顧客のよりよい将来のために

それだけでなく、田辺真珠養殖場は日本の真珠養殖をより良くする活動を行っています。最近では、不誠実なバイヤーが真珠養殖場から安く真珠を買い高く納品し、養殖場の経営が苦しくなるということが起こっています。養殖場の経営が苦しくなれば、いい品質の真珠を作ることは困難になります。そこで田辺真珠養殖場はバイヤーを過ぎず生産販売を行うシステムを始め、真珠養殖場の新しい経営方法のモデルになろうとしています。このシステムが広まり、真珠養殖場が楽になればより良い品質の真珠が生産でき、よりよい質の真珠をより安く買い付けることができます。まさにWin-Winです。将来のビジネスのために彼らを応援してみませんか。

### 商品の入手方法

田辺真珠養殖場の商品はどこで買えるのでしょうか。ジュエリーショーに足を運ぶか、直接日本に買い付けに行くという方法があります。ジュエリーショーについては、主に中国で出店しています。ジュエリーショーで他社の商品と品質や値段を比較してみるのも良いかもしれません。次に、日本に買い付けに行くという方法ですが、一見遠くで非効率的な方法に思うかもしれませんが、利点もあります。日本まで来れば、ジュエリーショーには出品していない商品や、実際に英虞湾や養殖場を見られます。また、社長と時間をかけて話ができるためよりあなたの理想に近い商品を見つけることができるでしょう。

出店しているジュエリーショーや、より詳細な会社や商品についての情報はメールでお問い合わせください。



おさえておきたい

あなたは大丈夫？

# 日本酒

の「いろは」

今まで馴染みのなかった  
日本酒の魅力に気づく



仕事関係でお酒を飲み交わす機会も増える

知らなすぎや恥ずかしい  
マナーも収録

吟醸？ 大吟醸？？

これだけは落とせない  
基礎知識

日本酒の知識、魅力を知って  
周りから一目置かれる新人を目指せ！

これだけは落とせない

吟醸？ 大吟醸？？

# 日本酒基礎知識

社会人になるといろいろな年代の人とお酒を飲む機会も増えます。「とりあえずビール」なら大丈夫だけど、「日本酒で乾杯！」となつたら、どうすればいいかわからないのでは？

学生時代にはあまりなじみのなかった日本酒ですが、日本酒は知れば知るほど、奥が深いお酒なのです。これさえ読めば、上司や取引先とお酒の席でも大丈夫！日本酒の基礎知識から、マナー、楽しみかたまで、しっかりと押さえしておきましょう。

日本酒は何から作られるの？



日本酒の基本的な原料は**3種類**  
麹は、日本酒の製造工程において、米のでんぷんをブドウ糖に変え、酵母が食へられるようにする重要な役割を果たします。「米・水・麹」だけで作られた日本酒は、「純米酒」と呼ばれます。しかし、一般的な日本酒は、醸造アルコールなどの添加物が使用されており、「純米酒」はほんの一部です。

じゃ、日本酒にはどんな種類があるの？

「吟醸」や「大吟醸」という言葉を聞いたことがありませんが、日本酒の種類を表す言葉はいろいろありますが、一度理解すれば簡単で、もっと日本酒を楽しむようになります。  
社会人になれば、ちよつと高めのお酒を飲む機会もあるでしょう。そんな時のために、いま簡単にお酒の分類を押さえておきましょう。お酒の分類は、3つのポイントを理解すれば簡単です。それは、①精米歩合、②原料、③火入れです。

①

### ① 精米歩合 による分類

#### 吟醸 (ぎんじょう) と大吟醸 (だいぎんじょう)

ずばり、「米をどのぐらい削っているか」というポイントです。

日本酒に通じたコメを「酒米」といいます。日本酒造りで最初に重要になるのが、酒米を削る「精米」という工程です。お酒は、米の外側を削って内側のみを使いますが、とくによく精米されたものが、吟醸、大吟醸と呼ばれます。香味が少なく、すっきりとした味わいになります。精米をするほど、材料として使える米の割合が少なくなるので、高級な酒だと言えます。

#### 吟醸

精米歩合が60%以下のお酒につく名称。外側の40%以上が削られ、内側（60%以下）の酒米が使われます。

#### 大吟醸

吟醸よりさらに削られるのが大吟醸。精米歩合が50%以下のお酒につく名称。外側の50%以上が削られ、酒米の中心部だけがお酒の原料として使われます。



### ② 原料 による分類

#### 純米 (じゅんまい) と本醸造 (ほんじょうぞう)

これは、「原料に添加物が含まれているかどうか」がポイントです。「純米」と名前につく日本酒は、「米、水、麴」だけで作られます。これ以外の日本酒は、味のバランスを整えたり、香りを引き出すために、醸造アルコールが添加されています。醸造アルコールが使われているが、その量が限られたものは、本醸造と呼ばれます。

#### 純米

材料が「米、水、麴」のみのお酒です。

#### 大吟醸

精米歩合が70%以下で、醸造アルコールは限られた量であるものは、「本醸造」と言います。

②

### ③ 火入れの有無による分類

#### 生酒 (なまざけ)

この分類は「発酵をとめるかどうか」がポイントです。日本酒づくりは、最後に「火入れ」という工程で、日本酒の発酵を止めます。できたてのお酒を火入れせずそのまま絞り出したものが「生酒」です。発酵が完全には止まっていないので、冷蔵庫などで保管する必要があります。昔は冷蔵庫がなかったたので、火入れの酒しがありました。

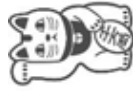
生酒は、火入れしたお酒とは異なり、濃厚でフレッシュな味を楽しむことができます。旨持ちはしないので、一度栓を開けると、早目に飲まなければなりません。



澤田酒造の生酒「白老 初しぼり」

特別なお酒には、このような名前がついています。飲み会で出されたお酒、まずはラベルを手エックして、このポイントを押さえてみましょう！  
あなたの好みのお酒のタイプが分かるかもかもしれません。

また、ここでは紹介できていないものもありますので、興味を持った方はぜひいろいろ研究してみてください。きっと社会で役立つ知識となります。



③

## 日本酒の飲み方

日本酒は、他のお酒と違って、さまざまな温度で楽しめます。季節や料理に合わせて、飲み方を変えてみては？自分だけのお気に入りの飲み方が見つかるかも！

<b>熱燗 (あつかん)</b>	約50℃	酒の香りがシャープになり、切れ味のよい辛口に
<b>ぬる燗 (ぬるかん)</b>	約40℃	飲んだ時にあたたかいと感じる。酒の香りがもつとも豊かになり、味わいにふくらみを感じる。
<b>冷酒 (れいしゅ)</b>	約10～15℃	冷蔵庫で冷やした冷たさ。注いだ直後は弱く感じる香りが、飲むうちに徐々に徐々に広がり、細やかな味わい。

日本酒は味わう器によっても香りや味がかわります。酒器には、ガラスや陶器、木の研などいろいろな素材と種類があるので、組み合わせを変えて、味の変化を楽しむのもオススメです。



④

お酒の席で酌み交わすとき

## 知らなきゃ恥ずかしいマナー

お酒の席、職場とは違う「自分」が見えてしまうからこそ、マナーにはこだわりたいですね。アルコールが飲めない人でも、お酒の席でスマートにお酌ができる、ちょっとしたポイントを押さえておきましょう。

### お酌の注ぎ手マナー

- ☑ お酒を進めるタイミングは相手の 左手をお猪口の3分の1以下になってから！
- ☑ お酌をするときは、徳利を右手で持ち、左手を底に添えて両手で注ぎます。



左側から、右手の手首を返して注ぐ「逆さ注ぎ」はタブーです。自分の右側にいる相手にお酌をするときは、注意

Oh! No!

これはやっちゃダメ!

- × テーブルの上のお猪口にお酒を注いでおく。
- × お猪口になみなみとお酒を注ぐ。  
相手へのサービスのつもりでも、これはマナー違反です。
- × お猪口にお酒が十分に入っている時にお酒を勧める。  
アルコールハラスメントになってしまうかも!

⑤

### お酌の受け手マナー

- ☑ お酒を勧められたら、お猪口に残っているお酒をひとくち飲んでから、お猪口を差し出す。飲み干す必要はありません。



飲んでから



- ☑ お酌を受けるときは、片手で軽く持ち、もつ片方の手を底に添えてお酒を受け取る。

- ☑ お酌してもらったら、ひとくち口をつける。注いでももらったらお猪口をそのままテーブルに置くのは不作法です！



飲んでから



注ぎますよ

- ☑ お酌してもらったら、相手のお猪口もささず子エックして、空いている返社のお酌を！これができたら、気が利くオトナに。

これはお猪口が悪い！

### 日本酒マナーNG集

#### 覗き徳利

お酒が残っているか徳利を覗いて確認する



#### 併せ徳利

1本の徳利にしらず残っているお酒をまとめる



#### 振り徳利

お酒が残っているか徳利を振って確認する



じゃ、どうやって確かめればいいのか？徳利を手に持ったときの**重さ**や、**注いだ量**を見て確認すればスマート⑥

日本酒を飲んでみて、もっと知りたいと思っただけあなた！日本酒の奥深さを知るには、まず酒造りの現場を見るのがおすすめです。

名古屋から電車で40分の常滑市にある老舗の酒蔵、澤田酒造では、酒蔵見学もできます。知多観光のついでに、足をのび歩いてはいかがですか？

# 愛知県 常滑市 澤田酒造



澤田酒造の社長、澤田薫さんは、たいへんお若い女性です。副社長で杜氏のご主人とともに、先代より受け継いだ伝統製法を守りつつ、女性 & ママ目線から、新たな日本酒の可能性を開拓していきます。

この澤田酒造さんで、「お酒ができるまで」を取材してきました。

⑦

# 澤田酒造での日本酒づくり

日本酒ってどうやって作っているんですか。



日本酒ができるまでには、たくさんの方のプロセスが必要です。まず、精米。吟醸や大吟醸などの日本酒の種類を決める工程がここです。澤田酒造では酒米が壊れないよう、丁寧に少しずつ磨いて赤芯な部分を削り落としていきます。

最初に種類が決まっちゃうんですね。



巨大な蒸し器ですね。木でできてるんですね！

次に、酒米を蒸します。お米の性質に合わせてきめ細かい管理を行える木製の甑(こしき)を用いて、約一時間ほど丁寧に蒸しあげます。



この小さい木枠は？



それから、麹づくり。先に蒸した米に麹菌をふりかけて、麹をつくります。ぜんぶ寺作業でやるので、職人の技術力が大事です。この麹づくりが日本酒を作る上で一番大切な作業で、これで、日本酒の美味しさが決まるんですねよ。

これは、麹蓋といって、古くから使われている麹づくりの道具です。この伝統的な方法で麹を作っている酒蔵は、もう日本でも本当に少なくなりました。

なるほど。麹づくりにもすごくこだわってるんですね。<sup>⑥</sup>



次は、「酒母(もと)づくり」。蒸し米、麹、仕込み水に酵母を発酵させたものを酒母といって、アルコール発酵のための酵母の増殖工程です。まさしく、酒の母であり、酒の元となっているものなんです。

お酒になくてはならないアルコールはこのような工程を経てやっとなんてできるものなんですね。



最後が、「醪(もろみ)」ここで、酒母(もと)に、蒸米、麹、仕込み水を3回にわけて、仕込んでいきます。日本酒は、蒸米からブドウ糖をつくる「糖化」と、酵母からアルコールがつくられる「発酵」の2つが、同時に進んでいくという、他のお酒とは全く違ったプロセスでできます。これを「平行複発酵」といって、とても高度なつくりかたなんですよ。

お酒に日本酒の味わい深さはこのプロセスのおかげなんです！

そう！ 醪(もろみ)20日から46日ほど待つと、おいしい日本酒が完成します！



⑨

# 澤田酒造おすすめの本酒

**白老 東条山田錦 (純米大吟醸酒)**  
 甘味: ★★☆☆☆☆  
 苦味: ☆☆☆☆☆  
 辛味: ☆☆☆☆☆  
 爽やか: ★★☆☆☆☆  
 飲みやすさ: ★★☆☆☆☆  
 おススメ料理: ★  
 白身(カレイなど)の煮つけ  
 アルコール度数: 16-17度

**白老 千本錦 (吟醸酒)**  
 甘味: ★★☆☆☆☆  
 苦味: ☆☆☆☆☆  
 辛味: ★★☆☆☆☆  
 爽やか: ★★☆☆☆☆  
 飲みやすさ: ★★☆☆☆☆  
 おススメ料理: 湯豆腐、そのまま  
 アルコール度数: 16-17度

**白老 初しほり(生酒)**  
 甘味: ★☆☆☆☆  
 苦味: ★☆☆☆☆  
 辛味: ★☆☆☆☆  
 爽やか: ★☆☆☆☆  
 飲みやすさ: ★★☆☆☆☆  
 おススメ料理: 鍋料理、ぶり大根、冬野菜料理  
 アルコール度数: 19-20度

**白老 若水 (特別純米酒)**  
 甘味: ★★☆☆☆☆  
 苦味: ☆☆☆☆☆  
 辛味: ☆☆☆☆☆  
 爽やか: ★★☆☆☆☆  
 飲みやすさ: ★★☆☆☆☆  
 おススメ料理: 海鮮鍋(ポン酢で)  
 アルコール度数: 15-16度

**白老 からから(本醸造酒)**  
 甘味: ☆☆☆☆☆  
 苦味: ★★☆☆☆☆  
 辛味: ★★☆☆☆☆  
 爽やか: ★★☆☆☆☆  
 飲みやすさ: ★★☆☆☆☆  
 おススメ料理: 天ぷら、ウナギ、銀杏  
 アルコール度数: 15-16度



## やきもの散歩道で、陶都常滑の雰囲気ひとたる

日本酒を楽しむには、酒器も大切です。せっかく常滑を訪問するのなら、有名な常滑焼の酒器を探してみてもは？ 常滑を代表する観光スポット「やきもの散歩道」には、陶器を扱うお店がたくさんあるので、散策してみるとあなたのお気に入りが見つかるかも！

常滑焼と日本酒とのコラボを試してみたい人は、地酒とお料理が楽しめる常滑屋でまずは味わってみてはいかがでしょう？新鮮な知多の地魚をつかった郷土料理と、澤田酒造のさまざまな日本酒を常滑焼の器で楽しめます。やきもの散歩道からまずぐです。

### 常滑屋

営業時間: 10:00 ~ 16:00, 18:00 ~ 22:00 (夜の営業は金曜のみ)  
 定休日: 毎週月曜日  
 所在地: 479-0836 愛知県常滑市栄町3-11  
 T&fax: 05669-35-0470

澤田酒造の酒蔵見学 & 常滑観光に興味をもったら...

### 澤田酒造株式会社

ホームページ: <http://hakurou.com>  
 Facebookページ: 澤田酒造(白老/白老梅/澤田酒造)  
 ショッピングサイト: <http://www.hakuroucnknet>

所在地: 愛知県常滑市古場町4丁目0番地  
 Tel: 05669-35-4008 fax: 05669-35-6953

### 常滑市観光協会ホームページ

<http://tokoname-kankounet>  
 Tel: 05669-34-8888 Fax: 05669-34-8880

お酒は20歳になってから。飲酒運転は絶対にやめましょう。お酒はお入りへ注意を。  
 妊娠中や授乳期の飲酒は、胎児・乳児の発育に影響するおそれがありますので、気をつけましょう。



# Journey to the heart of Japanese sake tradition



*Sake* is a Japanese alcoholic beverage made from rice. Some types of *sake* are available overseas, but you will find a much wider variety available here in Japan. The main ingredients of Japanese *sake* are rice, water, and rice *koji* (a fragrant rice mold used to activate the conversion of starch into sugar). Though these ingredients are simple, small changes such as the rice variety can have a significant impact on the taste and the quality of the resulting *sake*. *Sake* breweries all over Japan tend to source ingredients locally (e.g. water) for maximum freshness. As well as ingredients, subtle differences in the *sake*- process of the brewery result in different tasting *sake*. Different regions and individual breweries produce *sake* with different characteristics. Why not make the most of your time here to try some different types of *sake* and find your favorite?

## Types of Sake

As well as the subtle taste differences caused by ingredients and the brewing process, there are several distinct *sake* categories. The main differences lie in how much the rice is polished, whether it is heated or not and whether distilled alcohol is added.

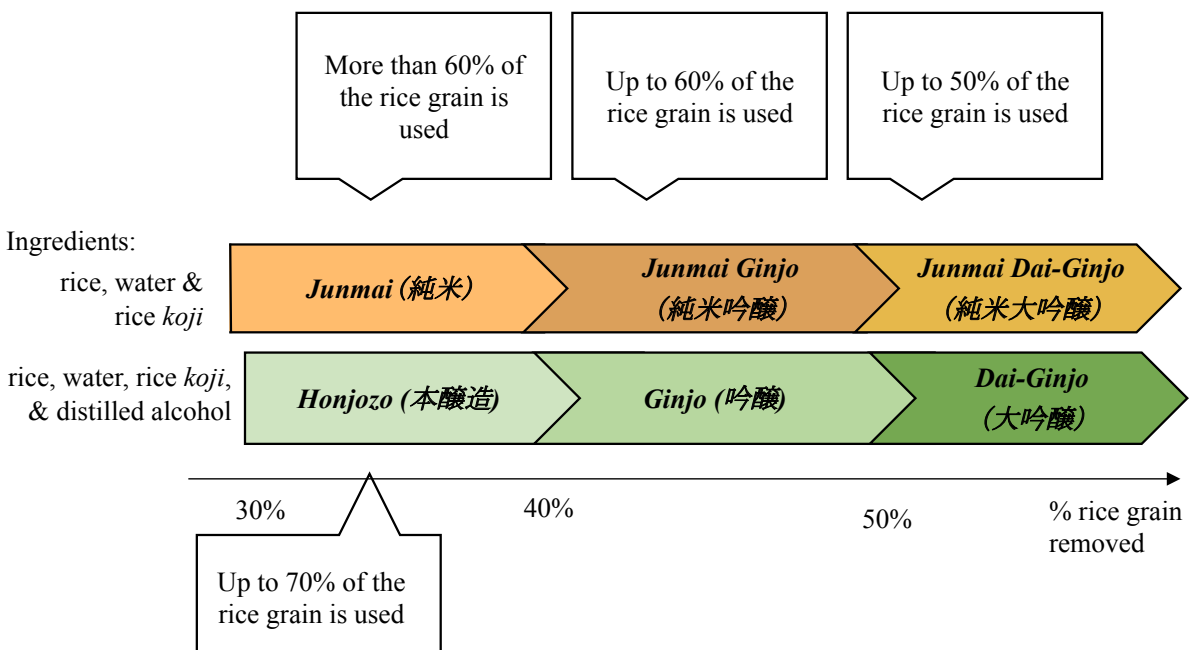
*Sake* types with higher polished rice called *Dai-Ginjo* (大吟醸) and *Ginjo* (吟醸) use only the core of the rice grain to give a clear taste. The outer part of the rice is polished away, resulting in a smaller grain. For *Dai-Ginjo* premium *sake*, more than 50 percent of the rice is polished away leaving a core that is less than half the size of the original grain.

*Sake* is usually pasteurized to make it last longer, but this step can be omitted to create a fresh-tasting *sake*, called *Namazake* (生酒). *Namazake* needs to be consumed as soon as possible after opening to enjoy the freshness. This fresh *sake* is available in winter, which is the season for *sake*-brewing. If you want to try newly made, fresh and lively tasting *sake*, try *Namazake*.



different degrees of rice polishing

Finally, if the *sake* is made using only rice, water, and rice *koji*, it is called *Junmai* (純米). In some cases, distilled alcohol is added to *sake* to make the taste better, but the *Junmai* is the one without distilled alcohol.



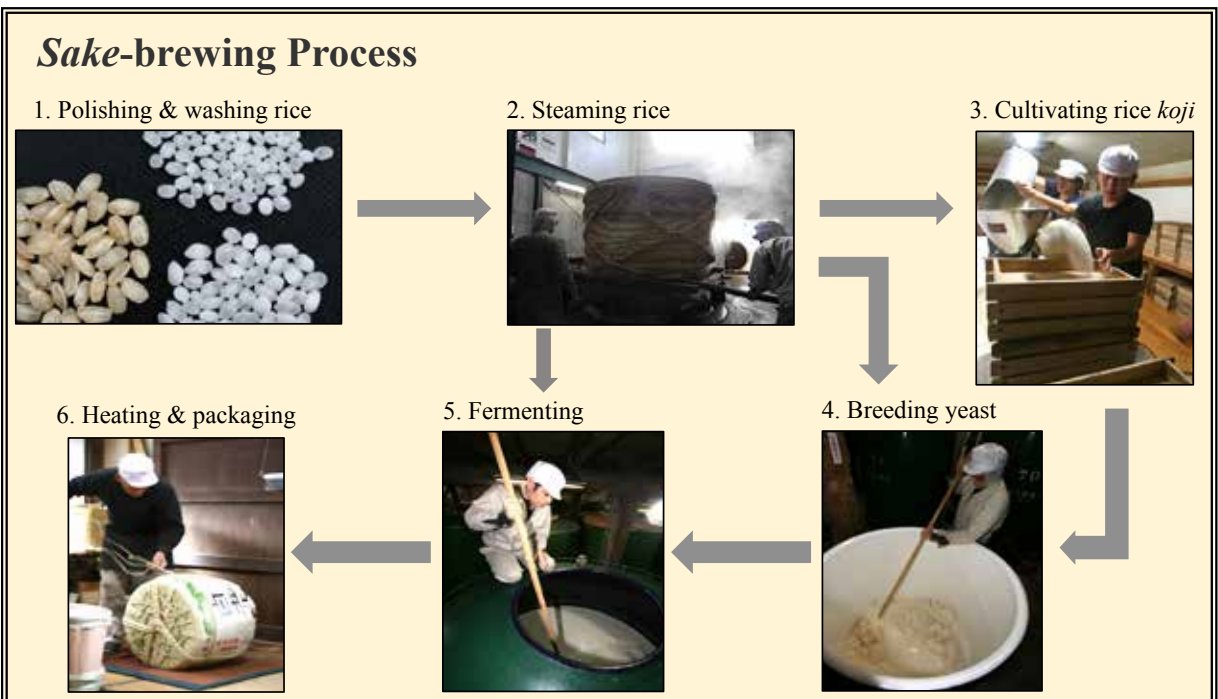
## Sawada-Shuzo's dedication to quality

Sawada-Shuzo Co., Ltd. is a sake brewing company that has been operating in the Chita area since 1848. Sawada-Shuzo specialize in a traditional brewing technique that yields mellow tasting *sake* called *Hakuro*. In the past, the Chita Peninsula was home to more than 200 sake breweries. Now, there are only 6 breweries left including Sawada-Shuzo. These days many *sake* breweries are adopting modern technologies to enable them to produce sake easier and at a lower cost, but Sawada-Shuzo believe that such compromises can result in a loss of complexity and mellowness and an inferior final product. Sawada-Shuzo avoid mass production and artificial ingredients, preferring to make sake manually, following age-old traditions that yield superior sake. They choose quality over quantity.



Sawada-Shuzo employ a number of traditional tools and techniques throughout the *sake*-brewing process which make them stand out from other breweries. When steaming rice (step 2 below), Sawada-Shuzo continue to use wooden barrels for best results, though most breweries have adopted metallic barrel. In the third step, Sawada-Shuzo cultivate high quality rice *koji* by hand from mold spores using wooden trays even though it takes time. Rice *koji* has an important role in the *sake*-brewing process so using the best rice *koji* results in a rich rice flavour in the end product. Sawada-Shuzo follow the traditional fermentation method (step 5), combining all ingredients (steamed rice, rice *koji*, *sake* yeast, and water) together then repeating the process twice more to create three layers, watching the process carefully and adjusting the flavour as required.

The superiority of Sawada-Shuzo's products is well-established. They are 7-times winners of the National Research Institute of Brewing's Annual Japan *Sake* Award for manufacturing techniques and *sake* quality. In 2016, Sawada-Shuzo's plum *sake*, *Hakuro-Bai*, won silver prize at the Palm Research Institute's Annual Japan Plum *Sake* Awards.



③ Cultivating rice *koji*: Rice *koji* is cultivated from spores in a warm and humid room for two days. Rice *koji* enzymes promote the conversion of rice starch into sugar.

④ Breeding yeast: Steamed rice, rice *koji*, yeast and water are combined and left for two weeks to breed *sake* yeast.

⑤ Ferment: Steamed rice, rice *koji*, *sake* yeast and water are combined and left to ferment for four to six weeks. The conversion of starch into sugar and sugar into alcohol happen here.

## Find your Favorite



### Tojo Yamada-Nishiki (JUNMAI DAIGINJO)

This *sake* uses Yamada-nishiki rice, known as the best rice for *sake* in Japan. *Sake* made with Yamada-nishiki rice has been awarded more prizes than that made with any other kind of rice. Yamada-nishiki rice grains are larger than those of other rice varieties, containing less protein and resulting in a clearer taste. This *sake* is fermented longer and at a lower temperature than other *sake* types, giving it a fruity bouquet, smooth rich taste and lingering aftertaste. This *sake* is best enjoyed cold or at room temperature.

Alcohol content: 16-17%

Price: ¥ 3700 (1800ml)



### Hatsushibori (NAMAZAKE)

Namazake is unpasteurized *sake* enjoyed for its fresh taste. It should be refrigerated and consumed as soon as possible after opening. This *sake* has a viscous mouthfeel and lingering aftertaste. It has a higher alcohol content but is mild-tasting and mellow.

Alcohol content: 19-20%

Price: ¥ 2380 (1800ml)



### Kara Kara (HONJOZO)

This *sake* is made for fans of very spicy *sake*. It is dry and acidic with a lingering spicy aftertaste. You can drink this *sake* at a variety of temperatures.

Alcohol content: 15-16%

Price: ¥ 1870 (1800ml)



### Wakamizu (JUNMAI)

This *sake* is made only with Wakamizu rice grown in Chita near Sawada-Shuzo's brewing warehouse. You can enjoy this *sake* hot or cold, and will notice it tastes different depending on the temperature. When drunk cold, the taste is light, fresh and slightly sweet.

Alcohol content: 15-16%

Price: ¥ 2370 (1800ml)



### Senbon-Nishiki (GINJO)

Ginjo uses the finest polished rice with fermented alcohol. It is fermented at lower temperatures and a sweet fruity fragrance is its special characteristic. This *sake* is initially sweet, then it turns a little spicy on the tongue. The fragrant nature of this *sake* makes it ideal to enjoy alone or with simple-tasting food. Refrigerate this *sake* and serve chilled.

Alcohol content: 16-17%

Price: ¥ 3400 (1800ml)

## Tips to enjoy your sake

1. Keep the bottle in the refrigerator.
2. Use a ceramic or porcelain cup.
3. Consume within a week of opening.  
(Unopened *sake* can be kept for 6 months.)



## Explore Chita area

### Tokoname AEON Mall



This is the biggest shopping center in Chita.

You can purchase almost everything from household goods and food to souvenirs for your friends here.

A huge welcoming cat is waiting for your visit.

### Shinmaiko Marine Park (Chita city)



Enjoy many kinds of activities such as picnics, sports, barbecues and sunset scenery at this park. Since it is close to Centrair Airport, you can also enjoy watching aircrafts approaching and leaving the airport. Every year 130 thousand people come and have fun at this marine park during summer.

### Minamichita Beach Land (Mihama-cho)



Adults and children alike will enjoy watching and interacting with sea creatures such as dolphins. Dolphin and sea lion shows are available depending on the day.

### Mentai Park (Tokoname city)



This is a factory producing *mentaiko* (spicy cod roe). Watch the process through big windows and enjoy tasting the final product. There are many kinds of cod roe products that make very unique souvenirs. Mentai Park is near Tokoname AEON Mall (see above).

### Tokoname Pottery Path (Tokoname city)



This is one of the most popular tourist areas in Chita. Tokoname city is famous for indigenous ceramics. Along these streets you can find a wide array of pottery and porcelain ceramic art for sale.

### Uotarou (BBQ) (Mihama-cho)



This BBQ-style restaurant offers many kinds of fresh seafood for you to buy and grill. Here you can also taste *Kaisen-Don* (raw seafood on rice with soy sauce). Don't miss eating here when you come to Chita!

#### Direction

From Nagoya Station:

Meitetsu Line rapid train for Chubu Centrair International Airport. Get off at Tokoname station (32 min.), then take a taxi to Sawada-Shuzo (20 min.).

From Chubu Centrair International Airport:

Take any train. Get off at Tokoname station (3-5 min.), then take a taxi to Sawada-Shuzo (20 min.).

#### Open

Mon. – Fri. Brewery tours available on request. Reservations required.

Sawada-Shuzou Co., Ltd.

4-10, Koba-cho, Tokoname, Aichi 479-0818

Tel. +81-569-354-003

Email: [sawadasyuzou@hakurou.com](mailto:sawadasyuzou@hakurou.com)

Web: <http://www.hakurou.com>

Online Shop: [hakurou.ocnk.net](http://hakurou.ocnk.net)

¿Dónde se puede probarlos?

## TOKONAMEYA

Un café y restaurante, llamado "TOKONAMEYA", administrado por el president Sawada, donde puedes saber cuál es el mejor Sake con cada plato o tu humor de ese día.



¡vale la pena visitar!

El restaurante tiene un ambiente muy tradicional y tranquilo porque está en una casa antigua e histórica que fue restaurado. Por eso, puedes sentir la tradición japonesa y pasar un buen rato en tal buen ambiente con buen Sake.

Horario: Martes a Domingo 10:00~16:00  
Viernes 10:00~16:00 y 18:00~22:00  
Cerrado Lunes

Contacto : 〒479-083  
Aichiken tokonameshi sakaechou 3-111  
0569-35-0470

## SAWADA-SYUZOU

Te gustaría saber más, por ejemplo, el proceso de producción, la tradición del Sake...

Vamos a visitar Sawada-shuzou una vez!  
Se venden muchos tipos de Sake todo el año y puedes probar algunos!!



Contacto : 〒479-0818  
Aichiken tokonameshi kobachou4-10  
(0569) 35-4003



A veces al Sake le llaman "el vino de arroz", aunque el proceso de producción del vino es similar, el del Sake es más delicado y complejo que todos los demás. En los últimos años,

el proceso de producción de Sake en todo el mundo se ha mecanizado. Sin embargo, en Sawada-shuzou desde su fundación, en 1848, ha mantenido una manera tradicional de producción. Así que puedes disfrutar con el sabor del el Sake clásico y tradicional. Sake cambia su sabor depende de la temperatura y tiene nombres que distinguen cada uno de los grados de la temperatura.

## La vida con tu SAKE





## Un día algo diferente

-“¿Qué vamos a beber hoy?”  
- “Siempre tomamos cerveza, ¿no?...  
de vez en cuando quiero beber algo diferente.”

Entonces, ¿por qué no intentas el Sake?  
Pero un momento,  
si bebes Sake, quieres beber del bueno, ¿verdad?  
Por lo tanto, te recomendamos una marca,

“Sawada-syuzou”

Aquí en Sawada-syuzou hace un buen Sake  
a la manera tradicional desde 1848.

Nombre	Temp. °C	Sabor
Caliente (Atsukan)	50°C	Muy aromático y sabor seco
Tiblo (Nurukan)	40°C	Sentimiento de tibieza al beberlo. Un aroma muy rico y el sabor con mucho cuerpo.
Frío (Hiya)	10~15 °C	Justo al sentirlo, se percibe un aroma sutil y al beberlo el aroma cada vez más rico. Tiene sabor fresco.

Como estos modos de beber son variables, sentirás diferentes sabores y aromas depende del vaso, la combinación de comida o la estación del año( temporada). Por eso puedes disfrutar de las diferencias buscando tu estilo favorite de beber. Especialmente, te recomendamos beberlo con platos de mariscos-shuzou es muy compatible el Sake de Sawada-shuzou con los mariscos locales de Tokoname.

-“¡Ahora voy a probar uno!... pero no sé cual es mejor porque hay muchos tipos de Sake en los supermercados, tiendas de licores o bares japoneses(Izakaya)...”

¿¡Qué tal si pruebas estos primero!?

Hakurou Toujyou yamadanisiki

白老 粟奈山田錦  
Dulce : ★☆☆☆☆

Amargo : ☆☆☆☆☆

Seco : ☆☆☆☆☆

Fresco : ★★☆☆☆

Equilibrio : ★★★★★

Recomendable con : Pescado

Grados de alcohol : 16—17 grados



Hakurou wakamizu

白老 若水

Dulce : ★☆☆☆☆

Amargo : ☆☆☆☆☆

Seco : ☆☆☆☆☆

Fresco : ★★☆☆☆

Equilibrio : ★★★★★

Recomendable con : Caldo

Grados de alcohol : 15—16 grados



Hakurou Karakara

白老 からから

Dulce : ☆☆☆☆☆

Amargo : ★★☆☆☆

Seco : ★★☆☆☆

Fresco : ★★☆☆☆

Equilibrio : ★★☆☆☆

Recomendable con : tempura, anguila

Grados de alcohol : 15—16 grados



Estos productos son muy representativos de Sawada-shuzou.  
También hay otros tipos de Sake.

Si te interesa, puedes buscarlos en internet.

<http://www.hakurou.com/>

# Treue zur Tradition

Der Stolz eines Sakemeisters



Haben Sie schon einmal japanischen Alkohol, den Sake, probiert? Wie hat er Ihnen geschmeckt?

Über 1.400 Sakehersteller soll es in Japan geben, und die Zahl der verschiedenen Sorten belaufen sich auf über 10.000. Wegen der geografischen Lage Japans, einem Gebiet, das sich von Nord nach Süd überaus lang erstreckt, sind das Klima und die Landschaften sehr unterschiedlich. Deswegen hat Japan seit langer Zeit viel Feldfrüchte erzeugt und eine Esskultur entwickelt, die von Ort zu Ort typisch (eigen) ist.

Der Reis, der das Grundnahrungsmittel der Japaner ist, und das reiche Wasser, das die Quelle des Lebens ist, hat viele charakteristische Sakes hervorgebracht, die besonders gut zum lokalen Essen passen. Der eine über 2.000 Jahre alte Geschichte tragende Sake ist von alten Meistern, die immer wieder viel Schweiß und Tränen vergossen haben, durch viele Versuche und Irrtümer zum heutigen Sake geschaffen worden.

Aus diesem Anlass habe ich den Geschäftsführer der lokalen Sake-Brauerei Sawa-dashuzou, Herrn Sawada, interviewt, der die Herstellungskunst von alten Meistern treu übernommen hat und immer noch auf diese traditionelle Art und Weise produziert.

## Guter, leckerer Reis

Wie bei der Herstellung von Wein ist auch für die Sake-Herstellung die Qualität der Grundzutaten, z.B. guten Reis zu verwenden, sehr wichtig. Normalerweise werden die Sake-Brauereien von verschiedenen Organisationen – nach einem komplizierten System – mit Reis beliefert.

Die Sawada-Brauerei aber bestellt ihren Reis aus dem besten Ursprungsort in Japan, den Reis Yamadanishiki, der zur Herstellung ihres Sakes nur verwendet wird. Obwohl einer der beiden Reisbauernhöfe weit weg von der Sawada-Brauerei liegt, besuchte Herr Sawada mit anderen Herstellern persönlich den Reisbauernhof und erklärte den Bauern, wie der Reis sein sollte, den sie für ihre Sake-Herstellung benötigen. Und die Bauern haben den Reis so angepflanzt und geerntet, was aber mit viel Arbeit verbunden war. Herr Sawada selbst hat die anstrengende Arbeit erlebt und kennt sie somit aus eigener Erfahrung. Die Sawada-Brauerei verarbeitet zum einen den Reis vom weit entfernten Bauernhof, zum andern den Reis, der auf dem Bauernhof neben ihrer Brauerei angepflanzt und geerntet wird. Diese Verknüpfung unterstreicht die enge Verbindung zwischen Reisbauernhof und Sake-Erzeuger.

Erwähnenswert ist noch, dass die Bauern „vor Ort“ bei der Reisproduktion so wenig Pflanzenschutzmittel verwenden wie nötig!

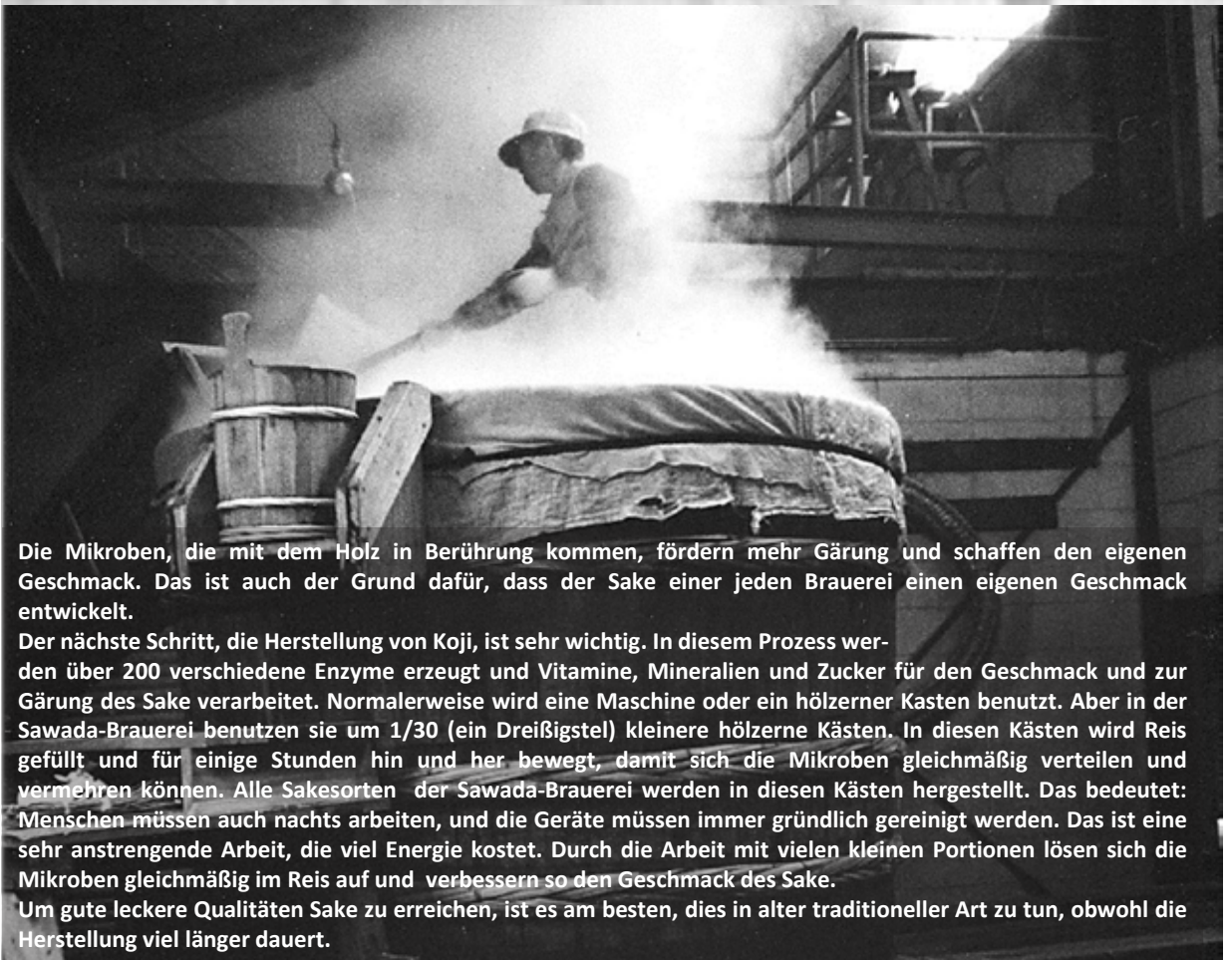
# Traditionelle Art

Sake hat seinen eigenen Charakter: den originären Geschmack bemerkt man jedoch erst nach der Produktion, denn viele Hersteller produzieren den Sake maschinell, während die Sawada-Brauerei den Sake immer noch nach alter Tradition in Holzhäusern und mit Holzgeräten herstellt. Sie benutzen ein großes Holzfass, wenn sie den Reis dämpfen. Nach dem Dämpfen wird dann der Reis ganz fein aufge-graben.

*Im Holzfass kann man den Reis am effektivsten dämpfen!*



Durch die sorgfältige Arbeit erzeugt man den Dampf, der dadurch eine feste Oberfläche und einen weichen Kern erhält. Und diese Eigenschaft ist wichtig für den folgenden Gärungsprozess, damit der Reis nicht einfach schmilzt, sondern sich viele Mikroben während der weiteren Verarbeitung entwickeln können. Der Arbeitsvorgang, wobei ein Mann im Fass den heißen Reis umrührt, ist sehr intensiv. Und beim Anblick dieser Szene ruft es das Bild eines arbeitenden Zwerges hervor.



Die Mikroben, die mit dem Holz in Berührung kommen, fördern mehr Gärung und schaffen den eigenen Geschmack. Das ist auch der Grund dafür, dass der Sake einer jeden Brauerei einen eigenen Geschmack entwickelt.

Der nächste Schritt, die Herstellung von Koji, ist sehr wichtig. In diesem Prozess werden über 200 verschiedene Enzyme erzeugt und Vitamine, Mineralien und Zucker für den Geschmack und zur Gärung des Sake verarbeitet. Normalerweise wird eine Maschine oder ein hölzerner Kasten benutzt. Aber in der Sawada-Brauerei benutzen sie um 1/30 (ein Dreißigstel) kleinere hölzerne Kästen. In diesen Kästen wird Reis gefüllt und für einige Stunden hin und her bewegt, damit sich die Mikroben gleichmäßig verteilen und vermehren können. Alle Sakesorten der Sawada-Brauerei werden in diesen Kästen hergestellt. Das bedeutet: Menschen müssen auch nachts arbeiten, und die Geräte müssen immer gründlich gereinigt werden. Das ist eine sehr anstrengende Arbeit, die viel Energie kostet. Durch die Arbeit mit vielen kleinen Portionen lösen sich die Mikroben gleichmäßig im Reis auf und verbessern so den Geschmack des Sake.

Um gute leckere Qualitäten Sake zu erreichen, ist es am besten, dies in alter traditioneller Art zu tun, obwohl die Herstellung viel länger dauert.



# Sakesorten, Speisen und Sawadas Empfehlung

Schließlich: Sake, der mit viel Zeit und Mühe hergestellt wird, ist noch köstlicher mit den dazu passenden Speisen. Denn – wenn der Sake mit Speisen kombiniert wird, ergibt sich ein ganz neuer Geschmack.

Nun möchte ich Ihnen die unterschiedlichen Sakesorten erklären und einige Speisen dazu empfehlen. Zusätzlich wird Herr Sawada in einem Interview seine Produkte und Empfehlungen vorstellen.

Zu allererst unterteilt man Sake in die Sorten Honjuzosyu oder Junmaisyu. Der Sake mit Alkohol ist Honjuzosyu.

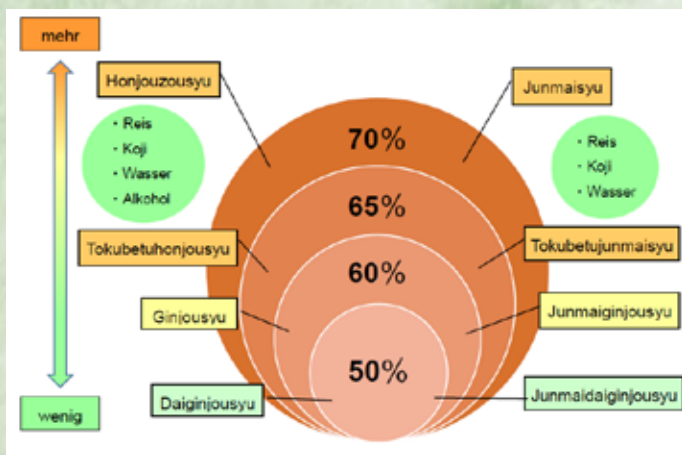
Dann unterscheidet man noch bei der Qualität des Sake, wieviel Prozent ihres Volumens die Reiskörner beim Schälen verloren haben.

## Eigener Charakter

Die Junmaigruppe hat einen schönen Duft und ist vollmundig im Geschmack. Die Empfehlung der Sawada-Brauerei ist das Produkt „Hakurou“. Dieser schmeckt nach einer milden Harmonie von „Umami“, Säure und der Süße des Reis. Er passt zu Aal, Seetang oder in Sojasaße gekochten Speisen. Allgemein eignet er sich auch sehr gut zu Gerichten, die mit Reis gegessen werden.

Die Ginjogruppe passt wegen des guten Duftes zu leichten Speisen, die mit ihrem je eigenen Geschmack: z.B. mit Salz gewürzter gebratener Fisch oder Fisch mit weißem Fleisch. Das Produkt „Tojyamadanishiki“ von Sawada darf man *nicht* vergessen. Genau!

Das ist der Sake, der aus bestem Sakereis besteht. Und bei Sawada wird der Reis solange geschält, bis nur noch eine halbe Portion übrigbleibt. Das heißt, der schlechte Geschmack wird so viel als möglich entfernt, und nur der gute Teil vom Reis bleibt übrig. Dieser von sanftem Duft und mildem Geschmack charakterisierte Sake passt zu mit Yuzu gebratener Venusmuschel oder Fisch mit weichem Fleisch, in Sojasaße gekocht.



Der Honjuzosyu hat einen ähnlichen Duft und Geschmack wie der Junmaisaake, ist jedoch frischer und schärfer. Wegen seines sehr starken Geschmacks passt er gut zu deftigen Speisen wie Aal oder Tenpura. Seit langer Zeit ist der scharfe Sake in Japan sehr beliebt. Deshalb hat die Sawada-Brauerei für diese Feinschmecker das Produkt „Karakara“ hergestellt.

Der Namasake hat den höchsten Alkoholanteil, da bei der Herstellung die Filterung, Erhitzung und die Zugabe von Wasser fehlen. Man kann ihn nur im Winter trinken, da er ausschließlich im Winter hergestellt wird. Er hat einen frischen Duft. Die Sawada-Brauerei produziert ihn unter dem Namen „Hatusibori“.

Übrigens: Während älterer Wein für besser gehalten wird, hat das Adjektiv "neu" eine positive/gute Bedeutung in Japan. Wir glauben, dass in den "neuen" Dingen eine starke Energie existiert. Und wenn wir diese beim Essen und Trinken aufnehmen, können wir das Glück erhalten und sehr lange leben.

Lasst uns also den eiskalten Winter mit einem heißen Topfgericht und "Hatusibori" überstehen!



# Sake – das ganze Jahr über

Bislang habe ich Ihnen mehr japanisches als europäisches Essen vorgestellt. Aber ein sortenreicher Sake kann zu vielen verschiedenen Gängen passen. Wie wäre es, wenn Sie zuerst einmal beim Essen den Sake probieren, um selbst seine Lieblichkeit zu erleben. Noch interessanter ist, den Sake zu jeder Jahreszeit unterschiedlich zu genießen:

Z.B. im Frühling versammeln sich Japaner unter den aufblühenden Kirschbäumen, freuen sich über den Frühling, öffnen ihre Herzen und trinken leckeren Sake in Verbindung mit guten Speisen.

Im Sommer, nach dem Sonnenuntergang, nehmen Sie einen kleinen Sakebecher (Otyoko) und trinken Sie Sake Schluck für Schluck, wenn Sie die Insektenstimmen hören in der leisen Nacht unter dem schönen Sternenhimmel.

Sie beginnen heißen Sake (Okan) zu genießen, wenn es kälter wird. Er wird Ihren Körper langsam durchdringen und erwärmen. Noch schöner ist es, wenn Sie den Vollmond ansehen können. Dadurch werden nicht nur Ihr Körper, sondern auch Ihr Herz erwärmt.



Der Herbst ist die Zeit, in der Hiyaoroshi auf den Markt kommt. Wenn Sie diesen während des Sommers zur Reife gekommenen Sake trinken, fühlen Sie die Freude vom Ernten im Herbst. Für das Neujahr gibt es Otoso. Am Morgen des ersten Tages im Januar trinken Sie diesen gesund gewürzten Sake und wünschen Ihrer Familie für das neue Jahr Gesundheit und ein langes Leben. Er ähnelt dem Glühwein - wegen der Gewürze. Haben Sie doch Spaß und leiten Sie eine solche Sakekultur in Ihr allgemeines Leben ein! Sie werden sehen, dass man beim Verkosten von Sake Aromen, Texturen und die Harmonie aller Elemente herauschmecken kann. Sie werden eine neue Sicht bekommen!

## Zum Abschluss

Der Geschmack des Wassers, des Reis und der lokalen Gerichte ist in jeder Gegend recht unterschiedlich. Mit diesen vielen unterschiedlichen Geschmacksrichtungen schafft man eine reiche Auswahl an Kombinationen. Wenn Sie vorhaben, japanische Gerichte auf die Speisekarte Ihres Restaurants zu setzen, wäre es eine ausgezeichnete Idee, einmal nach Japan zu kommen, um verschiedene japanische Speisen und Sakes zu probieren. Danach nehmen Sie das lokale Rezept als besonderes Souvenir mit nach Hause. Obwohl japanisches Essen in der Welt immer beliebter wird, gibt es noch viele Speisen, die weniger bekannt sind. Japanische Küche besteht nicht nur aus Sushi und Tenpura!



In Japan werden Ihnen viele ungewöhnliche Gerichte begegnen. Wenn Sie diese in Ihrem Restaurant servieren, wird sich dadurch Ihr Restaurant von anderen abheben und Ihr Geschäft würde noch bekannter werden. Und mit einer reichen Auswahl an Sakes eröffnet sich Ihren Kunden eine neue Welt!



## Noch ein Tipp

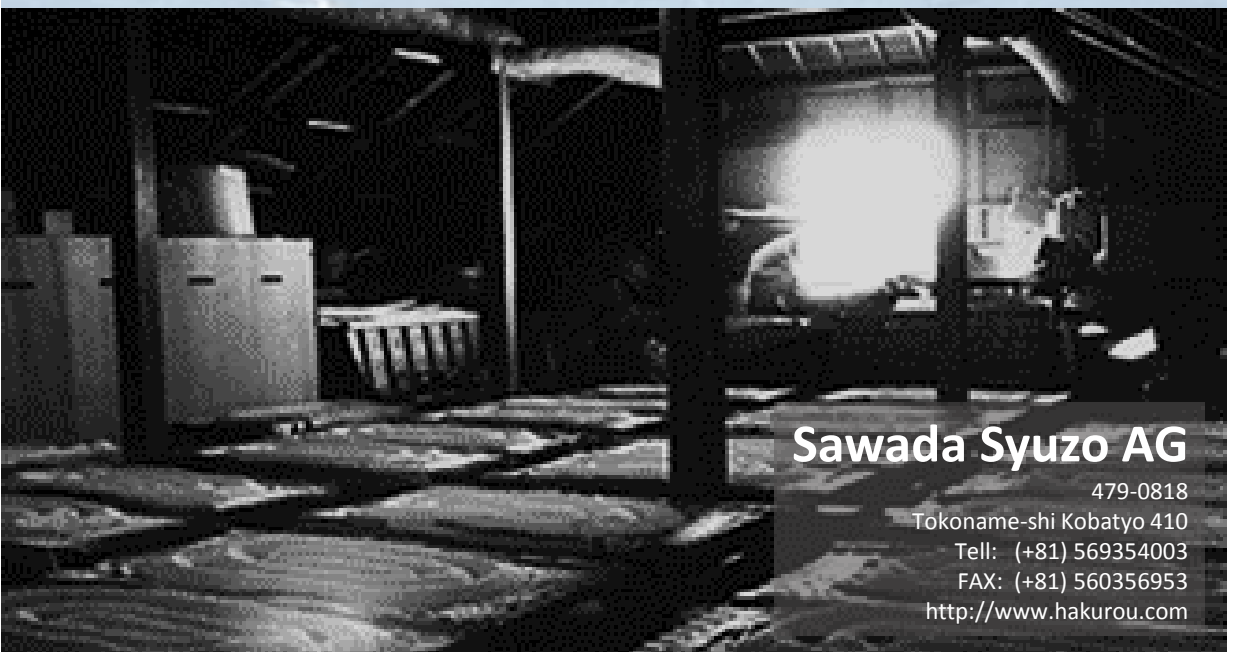
Tokoname ist auch ein Ort, der für seine Geschichte in der Keramikwarenherstellung (Tokonameyaki) berühmt ist, die bis ins 11. Jahrhundert zurückgeht. Sie können noch an der Yakimonostraße entlanggehen, wo man den aus Backstein gebauten Schornstein und Herd sowie die Fabrik mit schwarzen Mauern ansehen kann. Sicherlich empfinden Sie beim Besichtigen dieser alten Stätte eine andere Stimmung als beim Besuch der Sake-Brauerei.

Wenn Sie Hunger haben, besuchen Sie bitte das Café „Tokonameya“, das gleich neben der Straße ist. Dort können Sie Sawadassake in einem Tokonameyaki trinken und die lokalen Speisen genießen. In dem alten Gebäude, das einmal Tonröhren-fabrik war, schmecken Ihnen die Speisen auf dem Tokonameyaki besonders gut.



## Am Ende

Für ihre Reise nach Japan empfehle ich Ihnen, den Flughafen Sentrair in Tokoname zu benutzen. Von Sentrair zur Sawada-Brauerei braucht man dann nur eine halbe Stunde mit dem Zug. Und von hier aus gibt es auch gute Verbindungen zu den beliebten Tourismusbieten Tokyo, Kyoto und Takayama.



**Sawada Syuzo AG**

479-0818

Tokoname-shi Kobatyo 410

Tell: (+81) 569354003

FAX: (+81) 560356953

<http://www.hakurou.com>



## 日本酒のこだわりを巡る旅路

日本酒はお米から作られた日本のアルコール飲料です。いくら海外でも入手できるお酒はありますが、日本では海外よりもはるかにたくさんの種類のお酒が手に入ります。日本酒の基本的な原材料は米、水、米麴(酒のための菌で、酒づくりの工程ででんぷんを糖に変える役割を果たすもの)です。お米の種類といった、単純で小さな原材料の違いであっても、できあがりのお酒に明らかな味と質の差をもたらします。日本各地にある酒造は、新鮮さを保つために地元の水を使うなど、地域の原材料を用います。また、原材料と同様に、製造工程におけるわずかな違いも、どの程度お米のうまみが最終的な商品に活きるかなどに影響します。このように、異なる地域や酒造で作られた酒はそれぞれ異なった特徴をもつのです。ここ日本で、違う種類のお酒を試し、お気に入りのお酒を見つけてみるのはいかがでしょうか。

### 日本酒の種類

材料や製造工程によるわずかな味の違いもありますが、日本酒にはいくつもの明確な分類があります。主な違いとしては、精米具合、火入れの有無、醸造アルコール使用の有無によるものです。

大吟醸や吟醸と呼ばれる精米具合の高いお酒は、すっきりとした味わいを引き出すために、お米の中心部のみを用います。お米の外側の部分は取り除かれ、使えるお米はより小さくなります。例えば、大吟醸は50%以上もの外側の部分が削られ、もとの米の大きさの半分より少ない中心部が使われます。

製造工程の最終段階で、酒を長持ちさせるために火入れの工程があるのですが、新鮮な味わいのお酒である生酒を造るために、この工程が省かれることがあります。この新鮮さを楽しむためには、一度ボトルを開けたらできるだけ早く消費する必要があります。これは酒づくりの季節である冬に手に入れることができます。新しく新鮮で元気のよい味わいのお酒を楽しみたいのなら、これがおすすめです。

最後に、お米、水、米麴のみで作られたお酒は純米と呼ばれます。多くの場合、お酒の味をよくするために醸造アルコールが使われるのですが、この醸造アルコールが使われていないのが純米と呼ばれるお酒です。

### 澤田酒造の質へのこだわり

株式会社澤田酒造は1848年から知多地域に蔵を構える酒造です。澤田酒造は、白老という芳醇なお米の味わいのお酒を生み出す、伝統的な醸造技術で知られています。かつて知多半島は200以上もの酒蔵がありました。今では澤田酒造を含め、6つの酒蔵が残るのみです。近年、多くの酒蔵がお酒をより簡単にコストを抑えて造ることのできる新しい技術を導入していますが、澤田酒造はこうした妥協が時には複雑で芳醇なお酒の味わいを失いかねないと考えています。私たちは手づくりを選び、優れたお酒を造るための伝統的な手法に従い、大量生産と添加物といったものを避けているのです。澤田酒造は量ではなく質を選んだのです。

澤田酒造では、製造工程で多くの伝統的な道具や技術を用いて、ほかの酒造と差異化しています。米を蒸す過程(下のステップ2)で、ほとんどの酒造では金属のものをすでに導入していますが、澤田酒造では最適な結果を得るため木樽を使い続けています。3番目の工程では、時間はかかりますが、木製のトレイを使い、種から手づくりで高品質の米麴を作っています。米麴は製造工程で重要な役割を果たすため、最高の米麴を使うことは商品に豊かな米の味わいを残すことにつながります。澤田酒造は、すべての材料(蒸し米、米麴、酒母、水)を合わせ、層を三段作るように、同じ工程をあと2回繰り返すという、伝統的な発酵方法(ステップ5)に従っています。この工程に細心の注意を払い、味を見て調節しています。

澤田酒造の商品のすばらしさは確立されています。澤田酒造は7回、その製造技術と酒質において、酒類総合研究所の全国新酒鑑評会で表彰されました。2016年には、澤田酒造の梅酒である白老梅が梅酒研究会の全国梅酒品評会で銀賞を受賞しました。

### 【製造工程の図】

- ③米麴づくり: 温かく、湿度の高い部屋で、2日間かけて、種麴から米麴が作られます。米麴の酵素は、でんぷんを糖に変える働きを促進します。
- ④酵母の増殖: 蒸し米、米麴、酵母、水を合わせ、2週間かけて酒母を作ります。
- ⑤発酵: 蒸し米、米麴、酒母、水を合わせ、4~6週間、発酵させます。でんぷんから糖への転換、そして糖からアルコールへの転換がここで起こります。

## お気に入りを見つけよう

### 東条山田錦(純米大吟醸)

この日本酒は日本で酒造好適米の最高峰と呼ばれている山田錦を使用しています。山田錦は酒品評会において多くの賞を受賞してきたお米です。山田錦米は粒が大きく、たんぱく質が少ない点で、雑味の少ない日本酒造りに向いています。東条山田錦は低温で長時間かけて火入れされており、フルーティーな香りと、豊かな味わいを楽しんでいただけます。冷酒が常温での飲み方をお勧めします。

アルコール度数:16-17% 価格:3700円(1800ml)

### 若水(純米)

このお酒は澤田酒造のある知多で育った若水という米を使用しています。冷酒から熱燗まで温度によって異なる味わいを楽しんでいただけます。冷酒では、さわやかで飲みやすく、米の甘みを感じることができます。

アルコール度数:15-16度 価格:2370円(1800ml)

### 千本錦(吟醸)

吟醸酒は精米歩合の高い米と醸造アルコールの入っている日本酒です。低温で火入れされるため、甘くフルーティーな香りがあるのが特徴です。一口目は甘さを感じますが、口内の温度で温められると少しの辛さを感じます。豊かな香りのため、シンプルな料理と共に、またはお酒そのものをお楽しみください。冷酒にてその香りを存分に味わってみてください。

アルコール度数:16-17% 価格:3400円(1800ml)

### からから(本醸造)

からからは辛口ファンの方々に愛されているお酒です。その名の通り辛口で苦く、その味が口全体に広がります。様々な温度で味の違いを比べてみてください。

アルコール度数:15-16% 価格:1870円(1800ml)

### 初しぼり(生酒)

生酒は火入れがなされていないお酒なので、出来立ての味わいを楽しむことができます。大変デリケートなため、冷蔵保存が必要で、開封後は早めに飲みきることをお勧めします。一口含むと、その濃い味と独特の香りが口全体に広がります。アルコール度数が他の商品に比べ少し高いですが、味わいはマイルドで辛さも少ないです。

アルコール度数:19-20% 価格:2380円(1800ml)

### 日本酒をより楽しむヒント

- ・暗所で冷蔵保存。
- ・陶器や磁器のお猪口で飲む。
- ・開封後は1週間程度で飲み切る(開封前は6か月ほど保存可能)。

## 知多を探検

### 常滑イオンモール

ここは知多で最も大きなショッピングセンターです。ここでは消耗品から友人へのおみやげまで全てをそろえることができます。大きな招き猫があなたを待っています。

### 新舞子マリンパーク(知多市)

ここではピクニックやスポーツ、バーベキュー、夕焼けの景色など様々なアクティビティを楽しむことができます。セントレア空港に近いことから、飛行機の離着陸の様子を眺めることができます。毎年夏期には13万人もの人々が遊びに来ます。

### 南知多ビーチランド(美浜町)

大人から子供まで楽しめる、イルカのようなかわいい海の生き物に会うことができます。イルカショーやアシカショーは日時によって開園しています。

### めんたいパーク(常滑市)

この工場では明太子を製造加工しています。大きなガラス越しにその過程を見学することができます。最後には完成品の試食もすることができます。様々な種類の明太子の加工品を購入することができます。他では買えないお土産となるでしょう。めんたいパークは常滑イオンのすぐ近くにありま

**常滑やきもの散歩道(常滑市)**

ここは知多の中でも最も人気のスポットです。常滑市はこの地方で作られるやきもので有名です。この散歩道沿いには様々なやきものが芸術的に並べられ、購入することも可能なお店が並んでいます。

**魚太郎(美浜町)**

このBBQスタイルのレストランではたくさんの種類の新鮮なシーフードを購入し、その場でグリルし味わうことができます。また、海鮮丼を堪能することができます。知多に来た際には必ず訪れたい場所です。

**澤田酒造** 愛知県常滑市古場町4丁目10番地

**行き方**

名古屋駅から

名鉄線中部国際空港行の特急列車に乗車、約32分後常滑駅下車。澤田酒造までタクシーで20分ほど。

中部国際空港から

空港発車の電車すべて利用可能で、常滑駅まで約3-5分で到着。澤田酒造までタクシーで20分ほど。

**酒造見学(予約必須)**

澤田酒造では月曜日から金曜日の通年酒造見学を開催しています。事前にご予約ください。

**お問い合わせ**

電話番号：0569-35-4003

メールアドレス：sawadashuzou@hakurou.com

公式ウェブサイト：<http://www.hakurou.com>

オンラインショップ：hakurou.ocnk.net

# あなたの人生にとっておきのお酒を

今日何飲む？”-“私たちいつもビールだよね...”“たまにはちょっと違うの飲みたいね！”

それならSAKEを試してはどうでしょう？

でも待って、もし日本酒を飲むならいい日本酒を飲みたいよね。

そんなあなたには、1884年より守り続けられてきた伝統的な方法で“こだわりの”お酒造りをしている澤田酒造をおススメします。

日本酒は“お米のワイン”と呼ばれることもあります。ワインとその製法こそ似ているものの、日本酒の製造工程は世界のどんなお酒も比べものにならないほど、デリケートで複雑で、創造性に富んでいます。近年は、その製造過程も機械化が進んでいますが、澤田酒造では、1884年の創業以来、伝統的な手作業の造り方が受け継がれ、クラシックな日本酒の味を楽しむことができます。

日本酒はその温度によって味わいが細やかに変化することで知られており、それぞれの温度に名前がついています。まずは代表的な3つの例を紹介します。

名前	温度	味わい
熱燗	約50℃	酒の香りがシャープになり、切れ味のよい辛口に。
ぬる燗	約40℃	飲んだ時にあたたかいと感じる。酒の香りがもっとも豊かになり、味わいにふくらみを感じる。
冷酒	10~15℃	冷蔵庫で冷やした冷たさ。注いだ直後は弱く感じる香りが、飲むうちに徐々に広がり、細やかな味わい。

こうした飲み方は温度だけでなく、季節や合わせる料理、お酒を注ぐ盃によっても、ずいぶん変わるので、自分だけのおいしい飲み方を見つけていくのも1つの楽しみです。特に澤田酒造のお酒は、地元常滑で取れた新鮮な海の幸との相性が抜群なので、魚料理と合わせるのがおススメです。

よし、日本酒を買ってみよう！・・・とスーパーや酒屋さんに行っては見たけれど、種類が多くてどれを買えばいいのかわからない、という方もいるかもしれません。それなら、まずはこちらを試してみたいはいかがでしょう？

白老 東条山田錦

甘味: ★☆☆☆☆

苦味: ★☆☆☆☆

辛味: ★☆☆☆☆

爽やか: ★★☆☆☆

飲みやすさ: ★★★★★

おススメの料理: 白身魚

アルコール度数: 16-17度

白老 若水

甘味: ★★☆☆☆

苦味: ★☆☆☆☆

辛味: ★☆☆☆☆

爽やか: ★★☆☆☆

飲みやすさ: ★★★★★

おススメの料理: 鍋料理

アルコール度数: 15-16度

白老 からから

甘味: ★☆☆☆☆

苦味: ★★★★★

辛味: ★★★★★

爽やか: ★★☆☆☆

飲みやすさ: ★★☆☆☆

おススメの料理: 天ぷら、ウナギ

アルコール度数: 15-16度

これらは澤田酒造の最も代表的な日本酒の一例です。

他にもさまざまなラインナップがあるので、気になる方はwebでの購入もできます。

澤田酒造HP <http://www.hakuro.com/>

## 4. 酒造見学

日本酒の伝統や製法をもっと深く知りたい方は酒造見学に出かけてみるのはいかがですか？澤田酒造では、年間を通して、試飲や直売を行っています。また同時に、常滑の古い町並みも非常に趣深いものなので、一見の価値があります。特に、澤田酒造のオーナーが経営するカフェ「常滑屋」は、古民家をリノベーションした落ち着いた空間の中で、一休みすることができます。毎週金曜日夜には、居酒屋営業も行っており、季節の食事と日本酒を楽しむこともできます。

営業時間: 10:00~16:00, 18:00~22:00(金曜のみ) 定休日: 毎週月曜日

所在地: 479-0836 愛知県常滑市栄町3-111

TEL&FAX 0569-35-0470



## 伝統を守る！ 日本酒職人の意地

あなたは、もう日本酒を飲んだことはありますか。飲んだとしたら、気に入りましたか。日本には、1400以上の日本酒メーカーがあり、銘柄の数は1万にもものぼるといわれています。

南北に長い日本の地形は地域により気候風土が大きく違い、特有の農作物を作り、多彩な食文化を生み出してきました。そして日本人の根幹を作っている米、生命の源である豊かな水が、料理に合う地域の特徴のある日本酒を作ってきました。そんな2000年以上もの歴史のある日本酒は、古の職人たちが現在の形になるまでにたくさんの汗と涙を流し、試行錯誤を重ねて作り上げられてきたものです。今回私は、そうした職人たちの思いを忠実に受け継ぎ、今なお伝統的な日本酒造りを守り続けている澤田酒造の会長、澤田研一さんにインタビューしてきました。

### 美味しいお米

ワイン造りで原料の葡萄の品質が重要であるように、日本酒造りにおいても、良いお米を使うことは重要です。通常米はいくつかの組織を通じ、複雑に入り組んだシステムを介した上で酒蔵に行き着きます。しかし澤田さんが使う、山田錦は単にその最高の産地から取り寄せたものではありません。澤田酒造の取り寄せている米農家のうちの一つは酒造から遠く離れています。澤田酒造は他の酒造とともに農家を訪ね、自分たちの求める米がどのようなものであるかを伝えました。そして農家はそうのように米作りをしましたが、澤田会長は自らその作業を経験したので、それがいかに大変な仕事を身をもって知っています。澤田酒造ではその遠くから取り寄せた米と、地元の米を使ってお酒を作っています。この繋がり、農家と酒造の強い絆を強調しています。言及すべきは、地元の方の農家では、必要最低限の農薬しか使っていないということです。

澤田酒造は他の酒蔵と共に、直接農家に向き、自分たちの求める米とは何であるかを伝え、また自らも田植えや稲刈りを経験し、米作りの大変さを理解しました。いわば米の作り手の思いと、酒の作り手の思いを通わせた米です。さらに、地元の農家と協力し、自社の田んぼで、必要最低限の農薬で作られた米も使っています。

### 伝統の作り方

作り方が味に大きな違いを生み出すのも、日本酒の特徴でしょう。機械化が進む現代の日本酒造りの中でも、澤田酒造では、今でも古い伝統に従って、木の蔵で木の道具を使って日本酒を作ります。米を蒸す時には大きな木の樽(甕)を使い、蒸しあがると米を丁寧に掘り起こしていきます。

「木の樽を使うことで、それぞれのお米に最適な蒸し方ができるのです。」

こうしたきめ細かい作業により、外側が硬く内側が柔らかい蒸し米を作り、その性質は後々の行程で、米が溶けにくく、菌糸を入りやすくします。人が樽の中で熱々のお米を掘り起こす様子は、迫力満点です。それはまるで、小人が作業をしているようです。

続く麴造りでは、アルコールが発酵する原料の糖類や酒の旨味を作るビタミンやミネラルなど、200種類以上もの酵素を作りだし、お酒の味覚に影響を与える、大変重要な行程です。

通常、麴作りでは機械か木の箱(麴蓋)が使われますが、澤田酒造では通常の1/30ほどの麴蓋を使います。この麴蓋には米が入られ、数時間おきに上へ下へと動かされ、菌が均一に分散し、繁殖するのを助けます。澤田酒造の全てのお酒の種類がこの麴蓋で作られます。このことは、夜間も作業しなければならず、麴蓋の使用後は完全な洗浄が必須であるので、大変精力を使う、とても骨の折れる作業です。しかしこうして少量ずつ作業することで、菌が均一にお米に入り込み、米の旨味の溶け込んだ酒ができるのです。

「木に棲みついている菌はより発酵を促し、独自の味を醸し出します。このため、それぞれの蔵で独自の味が創りだされるのです。」

「良い品質で、おいしい日本酒を作るためには、時間はかかるが、昔ながらのやり方が一番理に適っています」  
そんな信念を持つ澤田酒造は、その後の工程においても少量ずつ仕込むなど、最後の最後まで手を抜きません。

### 日本酒の種類と料理、商品紹介

こうして、手間暇かけて大切に造られたお酒は、組み合わせる料理の種類により、より一層美味しく飲むことができます。お酒と料理それぞれの旨味成分が合わさることで、単体で召し上がる時には無い味わいを感じることができるのです。それでは、日本酒の種類と、澤田会長にお聞きした相性のいい料理、またそれに合う澤田酒造の商品をご紹介します。日本酒は、材料によってまず、本醸造酒か純米酒に分かれます。材料にアルコールを含む方が、本醸造酒、含まない方が純米酒です。また、精米歩合によって、さらに種類がわかれます。

## それぞれの特徴

・純米系は、米のふくよかな香りがあり、こくがあります。澤田酒造からのお勧めは、特別純米酒の「白老」という商品です。米の旨味、甘味、酸味などが穏やかに調和した味わいで、アナゴや海藻類、醤油で煮た料理と良い相性です。ご飯によく合う料理に合います。

・吟醸系のお酒は、香りが良いので、淡白な素材の味を生かした料理が合います。白身魚の料理や、単なる魚の塩焼きなど。澤田酒造の純米大吟醸酒として忘れてはいけないのは、「東条山田錦」です。これこそ先程紹介した日本最高級の米からできた日本酒であり、さらに澤田酒造ではこれを半分以下にまで精米してあります。つまり余計な雑味が可能な限り省かれ、米の本当においしい部分だけをくり抜いてできた、特上中の特上のお酒です。この軟らかな香りと穏やかな味わいが特徴のお酒は、白身魚の醤油煮やハマグリにゆずを載せて焼いたものが合います。

・本醸造酒は風味が純米酒に似ていて、純米酒より淡麗でキレイのあるお酒です。このようなお酒は、強い味のため、アナゴや天ぷらのような濃い味の料理に合います。日本では昔から辛口の酒は人気があります。澤田酒造では辛口通のために「からから」という本醸造酒を作っています。

・生酒は、割水や濾過、加熱などせずそのまま瓶詰めした、アルコール度数の高い酒です。酒の仕込み期間である冬にしか飲むことができません。新酒のさわやかな香りが残っています。澤田酒造では、「初しぼり」という生酒を造っています。ところで、ワインは、古ければ古いほど好まれるのに対し、日本では「初物」には、生き生きした気力が宿っているとされ、食べると福を呼び込み、長寿になると言う思想があるので、とても重宝されています。冷え込む冬も、初しぼりと熱々の鍋料理と一緒に乗り切りましょう！

## 行事と日本酒

ここまで紹介してきた料理は、ほとんどが和食でした。しかしこのように種類の豊富な日本酒は、様々な料理に合うと言われています。よく合う味わいをヒントに、あなたも身近な食材で、日本酒を美味しく飲む方法を探してみてください。さらに興味深いことに、日本酒は季節ごとにも楽しみ方が豊かです。

例えば春は、咲き誇る桜のもと、人々は集まり、春の訪れに胸を躍らせながらおいしい料理とお酒に酔いしれます。日が沈み、静かな夏の夜には満点の星空を見上げ、虫の声に耳をすませながらおちょこを片手にちびりちびりと。冷え込む秋には体にじんわりと染み込むお燗を。さらに満月を愛でながら飲むと、きっと心も満たされることでしょう。また、秋にはひやおろしが飲めます。ひと夏を越し、熟成を深めたこの季節ものを、収穫の喜びを感じながら楽しみましょう。そして正月にはお屠蘇で新年の健康を祈りましょう。お屠蘇とは、元旦の朝、山椒や肉桂(シナモン)など、健康作用のある生薬を入れ、一家の健康や長寿を祈って飲む日本酒です。香辛料を入れると言う点では、クリスマスに飲むグリューワインと似ていますね。

ぜひこのような日本酒文化を、何気ない日常に少し取り入れてみてはいかがでしょうか。日本酒を飲んでみると、その独特の香り、味わい、構造やそれらのすべての要素の調和をじっくりと味わうことができるでしょう。そして、あなたの感性の世界はより一層広がることでしょう。

## 最後に

土地によって水、米、郷土料理の味わいは様々です。いくつもの味わいから、合わせる料理が何通りも生まれてきます。もし本当に和食をあなたのレストランに取り入れることをお考えでしたら、ぜひ一度本場の日本へ足を運び、独特な日本酒、日本食を味わい、気に入った日本酒とその土地のレシピを持ち帰ってみてはいかがでしょうか。和食が世界中でますます有名になりつつありますが、実際に知られている数はまだ少ないです。和食は、寿司や天ぷらだけではなくありません。

日本であなたは、多くの珍しい料理に出会い、これらをご自分のレストランでお客さんにお出ししたなら、きっとあなたのお店は他より一目おかれることでしょう。そしてそこに日本酒が加われば、より選択の幅が広がり、新たな世界を見出すことができるでしょう。

## ワンモア・アドバイス

日本で最大で最古の焼き物造りの地域である常滑は、その歴史をなんと11世紀にまで遡ることができます。今でも、レンガ造りの煙突や窯、黒壁の工場の続く、「焼き物の道」があります。その史跡を訪れることによって、きっと酒蔵とはまた異なった雰囲気を感じることができるでしょう。また、「焼き物の道」の近くには、常滑屋というカフェがあります。そこでは常滑焼で澤田さんのお酒を飲むことができ、旬の食材を使った郷土料理を楽しむことができます。もとは土管工場を改装した古風で洒落た雰囲気の中、常滑焼とともにでてくる料理は格別な味わいです。

最後に、日本へ来る際はぜひ常滑のセントレア空港から来られることをお勧めします。澤田酒造までは電車で約30分、また人気観光地である東京、京都、高山までもアクセス良好です。



# 若者に急増中！ 他人事じゃない 「スマホ老眼」

スマホの文字がぼやけて焦ったことはないですか？  
それは「スマホ老眼」の兆候かもしれません！



あなたは大丈夫？  
スマホ老眼チェック

- スマホを一日に3時間以上使っている。
- スマホでよくゲームをしたり、動画を見る。
- 夕方になるとスマホの画面が見えにくい。
- 肩こりや頭痛がひどい。
- 小さい文字が読みにくい。

これらのチェック項目に当てはまった人は要注意！  
若いのに老眼になってしまったら、眼だけではなく身体にまで影響が出てしまいます。

「スマホ老眼」の原因は目の酷使！ 20代でも老眼になる原因は？

## 距離が近い状態でのスマホ操作

長時間近い距離でスマホの画面を見続けると、常に近くにピントを合わせていることとなり、眼の中の筋肉が緊張しっぱなしのため疲労してしまいます。筋肉が休むことなく働くと、機能障害を起こしてしまい、ピントが調節しづらくなります。

## ブルーライト

スマホやパソコンから放出される「ブルーライト」は、大変眼に悪いと言われてます。ブルーライトとは、ディスプレイを明るく見せるために画面から発生している強い光のことで、紫外線に近い光です。そして青い光は散乱しやすいため、一生懸命ピントを合わせようとする分、眼に余計な負荷がかかり、疲れ目になりやすいです。

毎日の生活に欠かせないスマホやパソコンだからこそ、油断していたら突然目が見えにくくなってしまふなど、恐ろしい事態を引き起こすかもしれません。他人事とはいえないスマホ老眼、どうすれば防げるのでしょうか。

## 「スマホ老眼」を防ぐために

スマホ老眼は一種の眼精疲労のため、ケアをすれば、改善 & 予防ができます。

- ① スマホを見るときには40cm以上離してみる。
- ② 意識的にまばたきをする。
- ③ 目を温める。
- ④ 眼の筋肉を鍛えるトレーニングをする。
- ⑤ スマホの連続使用を控える。(30分毎に5分休憩)

一番の予防はスマホやパソコンを見る時間を減らすことですが、現代社会で生活する上でこれらの機器は必要不可欠で手放せません。

また、①～⑤を毎日実践するのはなかなか難しいですね。

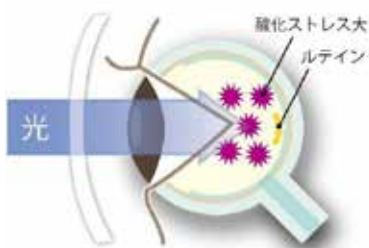
## 「ルテイン」は天然のサングラス

そこで重要となるのが、眼の中にある天然色素「ルテイン」です。この色素は「天然のサングラス」とも呼ばれ、紫外線から眼を守ってくれますが、紫外線やブルーライトなどによりストレスを受けると損傷してしまいます。また、ルテインは体内で作ることができません。しかしルテインは緑黄色野菜、とりわけほうれん草やブロッコリーなど緑色の野菜に多く含まれており、これらからルテインを摂取することができます。



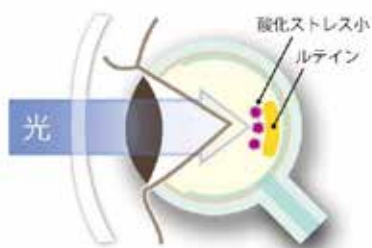
そしてもっと手軽に実践できるのが、高機能メガネレンズの着用です。近年メガネは視力矯正のためだけではなく、レンズにさまざまなコーティングを施した機能性の高いものが人気です。なかでもオススメなのが、アイケアをコンセプトとした高機能レンズ「ルティーナ リラクサス」です。これは、眼鏡レンズ専門メーカーの東海光学から発売している、目の健康維持に特化した眼鏡レンズです。かけるだけで、気軽に紫外線やブルーライト等の有害な光からルテインを保護できます。

〈一般的なレンズを装着した眼〉



光によって酸化ストレスをうけ、ルテイン(色素)劣化が起きやすい。

〈ルティーナを装着しつづけた眼〉



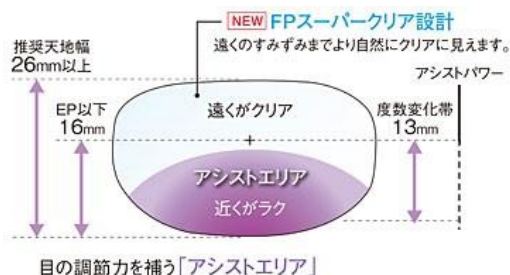
ルテインを保護することで酸化ストレスを低減し、ルテイン(色素)劣化を抑えます。

※イラストはイメージです。

### P-UVがオススメ

一般的なUVカットレンズでは、レンズの隙間から入り裏面反射した光はカットできませんが、東海光学の開発したP-UVというレンズコーティングをすれば、約95%もカットできます。

また、「ルティーナ リラクサス」は目のピント調節を優しくアシストしてスマホ老眼を防ぎます。レンズ下部に、近くを快適に見るための度数が入っているおかげで、近視視時の調節力をアシストし、目の筋肉の緊張を和らげることができるのです。



## 若いうちから気をつけないと怖い「スマホ老眼」

あなたの眼と身体を健康に保つために、目から離してスマホを使うこと、緑黄色野菜を食べること、そして高機能メガネをかけることが大切！ 若いうちからの心がけが今後の人生を左右します。

## 「ルティーナ リラクサス」は全国の眼鏡店で販売中

東海光学の「ルティーナ リラクサス」は全国の眼鏡店で取り扱いをしています。お近くの眼鏡店であなたにぴったりのアイケアレンズをお求めください。

世界を美しくする、最新眼鏡レンズ専門メーカー  
**東海光学株式会社**  
 〒444-2192 愛知県岡崎市恵田町下田5番地26  
 Tel. 0564-27-3000(大代表) URL <http://www.tokaiopt.jp/>



# Say Goodbye to Eye Strain

Are your eyes ever tired, red, puffy or dry? You may be suffering from eye strain. Even if you want to rest your eyes though, it's almost impossible to do so because you are constantly using them. We depend on our eyesight to obtain as much as 80% of the information we process every day so good eye health is vital.

As many as 285 million people suffer from impaired vision all over the world, and people aged 50 and older account for about 65% of this number. In India, these vision problems occur mainly as a result of eye diseases like cataracts, glaucoma and AMD (age-related macular degeneration). Two of the main causes of these eye diseases are exposure to harmful rays and irritation caused by ill-fitting glasses lenses.

Tokai Optical, a Japanese glasses lens company, have developed innovative products to help you maintain good eye health, by protecting your eyes from harmful rays.

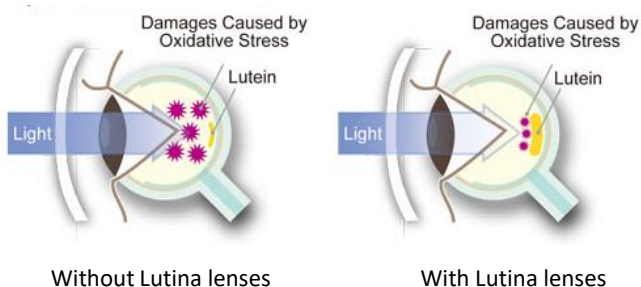
## Lutina: the Key to Healthy Eyes

### Harmful Rays Quietly Damage your Eyes

Ultraviolet rays from the sun and blue light rays from computer and smart phone screens are harmful to your eyes and can eventually lead to cataracts, glaucoma or AMD.

HEV (High Energy Violet) rays penetrate the eye and damage lutein. Lutein acts like a natural version of sunglasses to protect the macula, (the part of the retina that helps us see details and read).

Lutein can be obtained through green and yellow vegetables like spinach or broccoli, but it is difficult to eat enough of these vegetables every day to regenerate lutein damaged by harmful rays. Insufficient lutein causes damage in the macula and leads to AMD, so blocking HEV rays is crucial to keep your eye healthy.



Without Lutina lenses

With Lutina lenses



### Block Damaging Rays

Tokai Optical's Lutina block harmful rays and protect important pigments in your eye. Lutina lenses cut almost 100% of UV rays and 94% of HEV rays; double the percentage of regular lenses. They are no thicker than ordinary glasses lenses and are almost colourless, though coloured lenses are also possible according to your preference. You can also choose your own frames. Whether you have poor eyesight or not, it is possible to protect your eyes with Lutina lenses, as they can be ordered with or without a prescription. You can also add a P-UV coating to block both the front and the back side of the lens, cutting UV rays from 360 degrees. Lutina lenses can be an investment in your future eyesight.



# Neuroscience Technology: Happy Brain Happy Eyes

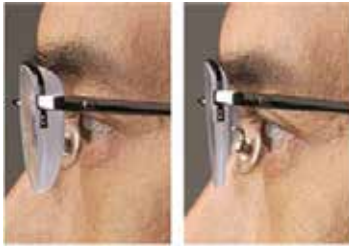
## Comfortable Lenses for Happy Eyes

Tokai have adopted neuroscience technology to invent lenses that your brain feels comfortable with. They are the first company to do so, and their “neuroscience” range of lenses are now used in progressive glasses (gradation bifocals) made by Tokai.

When we look at something, our eyes are not the only thing at work. Our brains process messages from our eyes, so it is important that glasses avoid placing stress on our eyes and our brains. Applying neuroscience technology allowed Tokai Optical to examine the brain directly to determine the cause of stress, and to design lenses to reduce that



Measuring Brain Waves



regular lens

1.76 lens

stress. They succeeded in objectively evaluating how comfortable you feel when wearing glasses lenses by measuring brainwaves. They then used the result to invent lenses that your brain feels comfortable with. You can see clear and wide, far and near without any discomfort with these glasses.

In addition, the neuroscience range of lenses are lightweight and can be made with Tokai's 1.76 lens, the thinnest lens in the world. You do not need to worry about your eyes looking small due to the thickness of your lenses. Try them and you may be surprised at how comfortable they feel. You may even forget what eye strain was like.

## Tokai Optical

Tokai Optical Co., Ltd. have specialized in glasses lenses since 1939. They are constantly taking on new challenges and striving to accomplish things no other company has done before. They are continually developing new products to meet their customers' needs.

Tokai have developed lenses for every situation you may need glasses for, from relaxing indoors to playing sports outdoors. They have one all-female development team that works to develop lenses from a women's point of view, a rarity in the glasses industry. This team has developed stress-reducing pink lenses (Vi-Vi Pink) for middle-aged women. Tokai also produce a large variety of absorption lenses that cut selected wavelengths. These are mainly used for medical purposes.

All Tokai lenses are inspected thoroughly with inspection machines and by inspectors to ensure they are in perfect condition before they are shipped out to customers. Tokai has participated in many international fairs and their lenses have been sold in 50 countries worldwide. Tokai lenses are being used by more and more people every year.



absorption lenses



Vi-Vi Pink



colour coating

## Order Made Especially for You

Glasses lenses from Tokai are order made for you in their factory in Aichi, Japan. They always strive to make glasses lenses that fit every customer depending on their individual needs. You can choose your own lens colour-coating and other options to customise your lenses the way you want to. By using Tokai's high quality lenses made especially for you, you can experience the quality of Japan made and will make wearing glasses very comfortable. Ask your local retailer about Tokai's lenses.



**Tokai Optical Co., Ltd.**  
5-26 Shimoda, Eta-cho,  
Okazaki-city, Aichi  
Japan 444-2192  
<http://www.tokai.com>



# De bons verres pour une vie meilleure

## Le plus fin du monde — le verre 1.76 —

En avril 2006, TOKAI a lancé au Japon un nouveau verre, dont l'indice de réfraction est de 1.76. Le record mondial est battu. Plus l'indice de réfraction de la matière qu'on utilise est fin, plus on peut faire des verres fins et légers. On peut donc rendre les lunettes plus agréables à porter. TOKAI a une technique de premier ordre au Japon, pour laquelle on dit que c'est de très bonne qualité. Pour réduire à 0,02 l'indice de réfraction jusqu'à maintenant, on devait tout changer : de la composition à l'assortiment de matière. La recherche-développement du verre 1.76 a duré 2 ans, on a fait plus de 700 expériences pour cela. C'est une technique uniquement développée par TOKAI. L'épaisseur du verre 1.76 est environ deux fois moins importante que le verre ordinaire. Ce verre peut s'adapter aux verres pour la myopie et pour l'hypermétropie, aux verres progressifs.



## Un verre utilisant la neuroscience

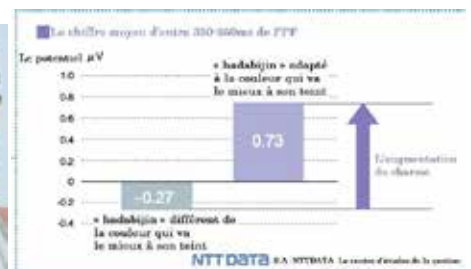
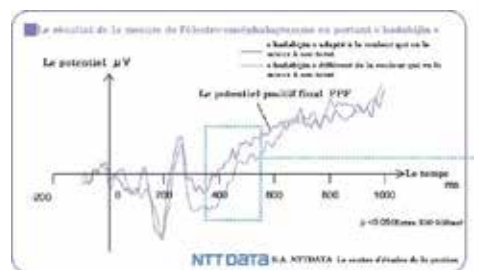


une expérience de la neuroscience

TOKAI fabrique « un verre utilisant la neuroscience » : elle a adopté la neuroscience pour la formule du verre, c'est le premier essai dans ces milieux. En mesurant l'électro-encéphalogramme, on peut évaluer le confort et faire certainement le verre le plus agréable ajusté à chaque client.



Par ailleurs, TOKAI a développé également le verre « 肌美人-hadabijin- », lancé en 2013, en appliquant le mécanisme de l'électro-encéphalogramme humain. Lors de ce développement, un sujet expérimental a porté six lunettes dont les couleurs étaient différentes, puis on a vérifié quelle couleur rendait cette personne la plus charmante, et après on a développé des verres d'après les données. Cela a permis de produire des verres avec couleur qui rendent les femmes plus belles et plus charmantes. « 肌美人-hadabijin- » offrira également aux femmes un plaisir de trouver ses propres verres par les couleurs variées.



## Pour la santé de vos yeux

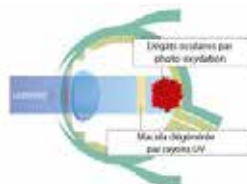
Chez TOKAI, innover au service de la santé est au cœur de nos priorités.

Au Japon, il est communément admis que la bonne santé des yeux dépend de la qualité des verres utilisés. De nos jours, les écrans sont omniprésents dans notre quotidien ; ordinateurs, téléphones portables, tablettes et autres téléviseurs fatiguent considérablement nos yeux. Il est donc très important de rappeler que nous devons nous protéger non seulement des rayons ultraviolets mais également de toutes sortes de lumières nuisibles. Chez TOKAI, nous proposons une gamme de produits destinés à améliorer votre confort visuel parmi lesquels les verres « Lutina ».

Tout d'abord, afin de bien comprendre les bienfaits des verres Lutina, nous devons connaître l'importance et les vertus de la lutéine. Cette molécule est présente dans la rétine et plus précisément dans la macula lutea. Certaines affections des yeux sont souvent causées par la détérioration de la macula lutea par les rayons ultraviolets ainsi que toutes les lumières nuisibles artificielles.

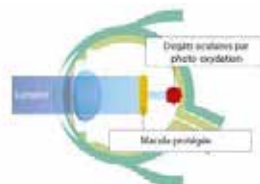
La lutéine est un antioxydant naturel dont la principale fonction est de protéger la macula lutea des radicaux libres issus des rayonnements ultraviolets. Toutefois, malgré son rôle essentiel dans la bonne santé de nos yeux, cette molécule ne peut être produite par notre organisme et doit donc faire l'objet d'un apport extérieur, notamment par notre alimentation. On la trouve notamment dans le jaune d'œuf, les légumes jaunes (maïs, carotte) ou les légumes à feuilles vertes (épinards, oseille). Tout au long de notre vie, la lutéine présente dans notre corps diminue pour diverses raisons. Afin de préserver notre capital en lutéine, nous pouvons adapter notre alimentation ou encore utiliser des verres protecteurs. C'est pourquoi, TOKAI a mis au point les verres « Lutina » qui aident à préserver vos yeux des rayonnements ultraviolets et des lumières artificielles néfastes. Lutina supprime le HEV, les radiations visibles (400~420nm) qui sont cause de la détérioration de la lutéine. Puis, si vous utilisez le traitement de « P-UV », vous pouvez protéger la lutéine par le revers des verres. Ces verres à la pointe de la technologie vous aideront à prendre soin de vos yeux et vous apporteront un réel confort visuel au quotidien.

### Sans protection 'Lutina'

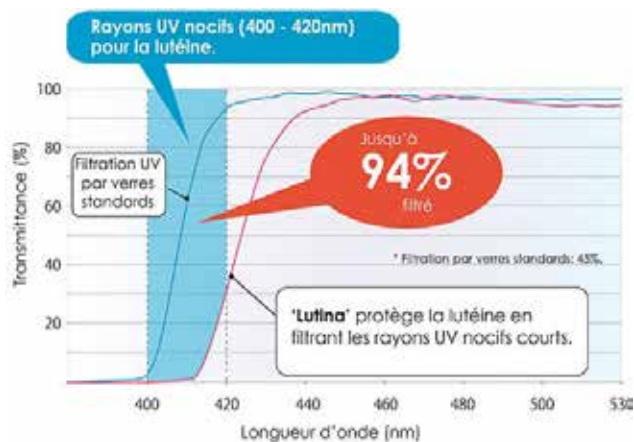


Basse concentration de lutéine = risque de dégradation de la macula.

### Avec protection 'Lutina'

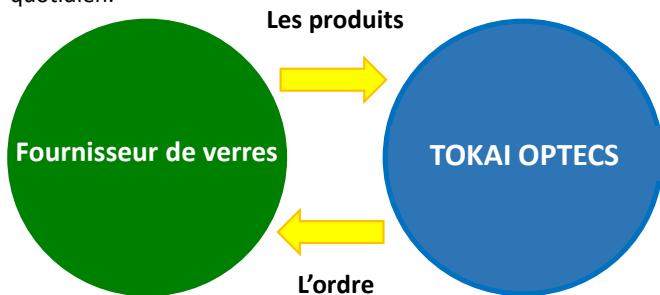


Haute concentration de lutéine = protection de la macula.



## La production de nos verres

Les verres sur mesures sont aussi fabriqués dans notre usine située en Belgique et sont ensuite commercialisés dans toute l'Europe. (excepté le verre 1.76 et le verre « 肌美人-hadabijin- »). Vous pouvez ainsi les acquérir rapidement et à moindre coût, sans qu'il ne soit besoin de les importer. Ils sont toutefois confectionnés avec le même soin et la même qualité qu'au Japon. Pour toute demande de renseignements, n'hésitez-pas à nous contacter. Nous espérons que vous ferez le choix des produits TOKAI.



TOKAI OPTICS N.V.  
Grijpenlaan 25, 3300 Tiennen, Belgique  
Tel : +32 16 46 30 06  
Fax : +32 16 46 20 72  
E-mail : [info@tokai.be](mailto:info@tokai.be)  
Web site : <http://www.tokai.be/>



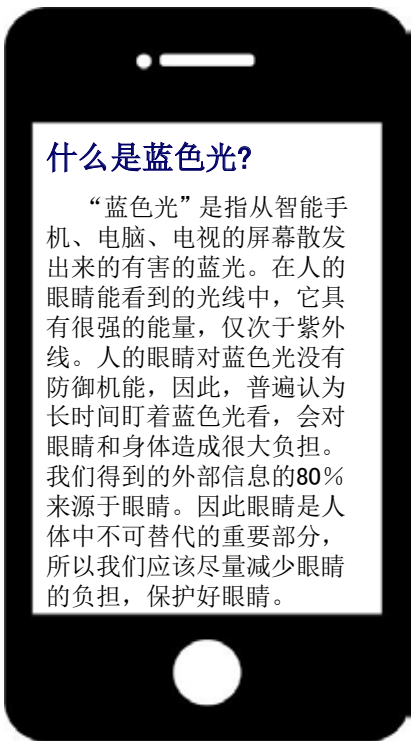
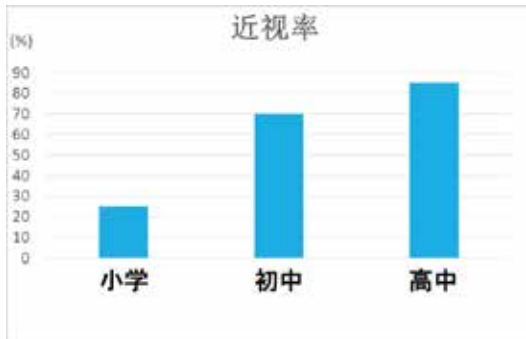




# 世界一流公司的划时代镜片 能保护孩子们的眼睛

智能手机和平板电脑的普及，让从小就开始利用互联网的孩子们在日常生活中不得不面对发光的屏幕。最近，连很多小孩子也有了自己的智能手机。还有，现在的孩子为了考试学习，他们看手机的时间越来越长，而在外边眺望远方的时间越来越短。这样的生活无疑会对孩子们的视力造成不可逆转的影响。

由于用眼过度的时间大幅增加，据2014年国家卫生部和教育部联合调查显示，中国的近视发生率在小学、初中、高中分别为25%、70%和85%。而且，研究显示，造成视力低下的原因不仅仅是一直盯着屏幕，屏幕散发出来的“蓝色光”也会给眼睛带来伤害。



## 什么是蓝色光？

“蓝色光”是指从智能手机、电脑、电视的屏幕散发出来的有害的蓝光。在人的眼睛能看到的光线中，它具有很强的能量，仅次于紫外线。人的眼睛对蓝色光没有防御机能，因此，普遍认为长时间盯着蓝色光看，会对眼睛和身体造成很大负担。我们得到的外部信息的80%来源于眼睛。因此眼睛是人体中不可替代的重要部分，所以我们应该尽量减少眼睛的负担，保护好眼睛。

## 蓝色光的负面影响不仅仅是眼睛？

因为蓝色光是仅次于紫外线的强能量，所以会直接影响眼睛的健康，诸如让眼睛疲劳和疼痛等。只要连续看屏幕一个小时，就需要休息。还有，因为晨光中包含的主要是蓝色光，所以晚上睡觉前如果眼睛被蓝色光晒到的话，就会导致睡眠诱导激素的减少。因此最近研究发现蓝色光会引起生物钟不准、睡眠障碍、抑郁症，甚至肥胖等疾病。

## 怎么保护孩子们的眼睛不受蓝色光的影响？

在智能手机和电脑普及的今天，我们生活在一个前所未有的充满蓝色光的世界里。在这样的时代里能保护孩子的人只有爸爸和妈妈。那么为了保护孩子的眼睛我们该具体做些什么呢？首先限制使用智能手机、游戏机的时间是很重要的，还要注意让眼睛和手机等机械保持适当的距离。可是想有意识地培养这两个习惯是很困难的事。您的孩子会不会乖乖地听您的话呢？

还有一种方法就摄取“叶黄素(Lutein)”等能避免蓝色光、紫外线伤害眼睛的食物。叶黄素主要包含在菠菜、西兰花、胡萝卜、南瓜等黄绿色蔬菜中。虽然叶黄素能保护我们的眼睛不受有害光线的伤害，但是因为对抗有害光线会有所消耗，逐渐减少。叶黄素对我们来说是不可或缺的营养，可是人体内却不能合成叶黄素，因此，我们需要在日常饮食中大量摄取叶黄素。

我们每天至少需要摄取10mg的叶黄素。想摄取10mg叶黄素，就需要吃100g菠菜或者500g西兰花。而且需要坚持每天吃这么多蔬菜。当然也可以靠保健品来摄取叶黄素，但坚持每天吃的话，需要相当多的钱，而且非常麻烦。所以，想依靠叶黄素来保护眼睛是不太现实的。那么还有什么保护眼睛的有效方法吗？

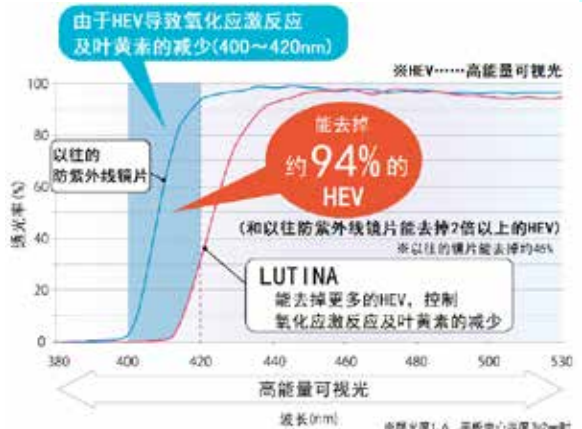


其实还有一个办法，就是使用有防紫外线与蓝色光的功能的眼镜。除了蓝色光以外，我们的日常生活中也有很多对眼睛不好的光线。完全去掉这样的有害的光线对眼睛很有益。很多公司已经做出了具有这种功能的镜片，可是您知道我们已经生产出了更高性能的镜片吗？

那就是LUTINA。在进入到眼睛的光线中，LUTINA可以大幅反射、吸收、去掉蓝色光，而且还能比以前的镜片消除掉更多的有害光线。即使从镜片背面射进来的光也能吸收，因此能更好地保护眼睛不受有害光线的影响。所以能预防眼睛的疲劳与身体不舒服，让配戴眼镜的人能集中注意力专心学习。

制造、销售LUTINA的是拥有世界一流技术的日本东海光学股份公司。除了LUTINA以外，东海光学的主打品牌还有「1.76镜片」。即使同样的度数，根据屈光度的差异，镜片的薄度也有变化。东海光学经过反复进行试验，成功研制出了世界最薄的镜片「1.76镜片」。镜片一薄，眼镜的分量也就减轻了，不给戴眼镜的人增加负担，避免劳累。这种划时代的高性能镜片，让人们的生活更有意义，更能缓解孩子们眼睛的疲劳。为了减轻孩子们的学习负担，保护眼睛，我们向您推荐这种高品质的眼镜。

除了LUTINA以外，东海光学还为大家准备了能解决各个阶段烦恼的高科技镜片，相信一定能提高大家的生活质量。



## 面向妇女的眼镜

送给终日辛苦的妈妈 **肌美人**

选择适合个人的颜色，可以获得化妆效果，让肤色看上去更明亮，给人以更年轻的印象。



送给心烦气躁的妇女 **美美Pink**



40岁开始女性的内分泌会发生变化。戴上这幅粉色的眼镜，不仅能缓解急躁情绪，而且会期待让人散发出由内而外的魅力。

## 送给渴望看清世界的中老年人

新想法！运用了人体工学技术的远近两用全新镜片

你听说过戴远视近视两用眼镜的时候，眼花难受吗？因为，远近两用镜片分为看远方和近处的两个部分。因此转换视线的时候，有看不清楚的部分。在设计上是不可能去掉这个部分的。但是我们想到了让大脑察觉不出来的办法。通过人体工学分析戴眼镜的人的脑波，这就让给每个人提供最舒服的镜片成为了可能。



地址：444-2192 愛知県岡崎市恵田町下田5番地26  
 电话号码：+81-564-27-3000 (大代表)  
 URL：<http://www.tokaiopt.jp/>

## 目の疲れにさようなら

目が疲れたり、赤くなって腫れたり、乾いたりすることはありませんか。目の疲れに苦しんでいるのかもしれませんが。私たちは目を常に使っているため、休めたくても休めることはほぼ不可能です。私たちが毎日得ている情報の約80%は視覚を通して得ているため、目を健康に保つことは必要不可欠です。

世界で2.85億人の方が視覚障害を持っていると推測されており、この約65%が50歳以上とされています。インドでは主に白内障、緑内障、そして加齢黄斑変性などの眼病の結果として視覚障害が起こります。このような眼病の主な2つの原因は有害な光と目に合わないメガネレンズの使用です。

日本のメガネレンズ専門メーカーである東海光学は目を有害な光から守り、目の健康を保つための革新的なメガネを開発しました。

### ルティーナ: 目の健康への鍵

#### 有害な光は静かに目を損傷する

太陽からの紫外線、そしてパソコンやスマートフォンの画面から出るブルーライトは目に有害で白内障、緑内障や加齢黄斑変性などに繋がることもあります。

HEV(高エネルギー可視光線)は目を通過しルテインを損傷します。ルテインは天然のサングラスのように黄斑(文字を読んだり、細部をみたりする網膜の中心にある部分)を守っています。ルテインは人間の体内で作られていませんが、ホウレンソウやブロッコリーなどの緑黄色野菜を食べることによって摂取することができます。有害な光によって損傷したルテインを回復するほどの野菜を毎日食べることは大変です。ルテインが不十分であることは黄斑の損傷につながり、加齢黄斑変性につながるとされており、HEVをブロックし、ルテインを保つことは目の健康を保つために必要です。

#### 有害な光をカットする

東海光学のルティーナは、目に有害な光をカットし、目の中の大切な色素を守ることができるメガネレンズです。ルティーナレンズは紫外線をほぼ100%カットし、HEVを通常のレンズの倍である94%もカットします。ルティーナレンズは普通のレンズと厚さは変わらず、ほぼ無色ですが、好みによりカラーレンズにすることも可能です。フレームも選べます。視力が悪くても良くても、ルティーナレンズは度入りでも度なしでも注文できるので、ルティーナレンズで目を守ることは可能です。P-UVコーティングをつけることで、レンズの表も裏もブロックし、360度から紫外線をカットすることができます。ルティーナレンズは将来の視力のための投資とも言えます。

### 脳科学: 幸せな脳と幸せな目

#### 幸せな目のための心地よいレンズ

東海光学は、脳が快適に感じるレンズを開発するために脳科学の技術を取り入れました。これは東海光学が初めて行い、脳科学レンズは現在、プログレッシブレンズ(境目のない遠近両用レンズ)に使用されています。

私たちがモノを見ると、目だけが働くわけではありません。脳が目からの情報を受け取っているため、メガネは目と脳にストレスを与えることを避けなければいけません。東海光学は脳科学を使用することで、脳を直接調べてストレスの原因を明らかにし、ストレスを軽減するレンズを設計しました。そして、脳波を測ることで人がメガネを使用する際にどう感じるかを客観的に数値化することに成功しました。そして調査結果から着用時に脳が最も快適に感じるレンズを開発しました。このメガネではっきりと広範囲に、そして遠くも近くも不快に感じることなく見ることができます。

さらに、脳科学レンズを世界最薄の東海光学の1.76レンズで製造することが可能です。レンズの厚さにより、目が小さく見えてしまうことを心配する必要はありません。またレンズはとても軽いです。このレンズを使用してみると、快適さに驚くでしょう。目の疲れがどのようなものであったか忘れてしまうかもしれません。

### 東海光学

東海光学株式会社は1939年に創業以来、メガネレンズを専門としています。積極的に新しいことに挑戦し、他の企業がまだ取り組んでいないことを成し遂げようと励んでいます。また、お客様の要望にあった新しい商品を開発し続けています。東海光学は室内でリラックスしたり、外でスポーツをしたりなど、あなたがメガネを使用する可能性のあるあらゆる状況のためのレンズを開発しています。メガネ業界では珍しい、女性だけの開発チームが東海光学にはあり、女性の視線からレンズの開発をしています。例えば、中年女性のストレス解消につながるピンク色のレンズを開発し、決まった波長の光をカットする遮光レンズを数多く製造しています。これらは主に医療用に使用されています。東海光学のレンズはお客様へ出荷される前に完璧な状態であることを保証するため、検査機器や検査員によりしっかりと検査されています。東海光学は多くの国際フェアに出展しており、世界50カ国で販売実績があります。東海光学のレンズは年々使用者が増え続けています。

#### オーダーメイドはあなただけの特別なものです

東海光学のメガネレンズは日本の愛知県にある工場で作られています。東海光学は常に一人一人の必要性に応じたメガネレンズを作ることに力を入れています。レンズの色や他のオプションで自分の好みにカスタマイズすることができます。あなたのために特別に作られた東海光学の製品を使用することで、ジャパンメイドのクオリティを実感できメガネをかけることがとても快適になるでしょう。お近くのメガネ店で東海光学のレンズについてお尋ねください。

## 良いレンズでよりよい生活を

### 世界最薄—1.76レンズ—

2006年4月、TOKAIはこれまでの世界一薄いレンズの記録を塗り替え、屈折率1.76レンズを日本国内で発売開始しました。屈折率が高い素材ほど薄くて軽いレンズを作ることができ、より快適な掛け心地を実現できます。TOKAIは品質が高いと言われている、日本でも屈指の技術を持っています。従来の屈折率を0.02縮めるためには、材料の合成から配合の割合まですべてを新しく変えなければなりません。1.76レンズの開発期間は2年にわたり、実験は700回を越えました。独自性にこだわるTOKAIだからこそ成し得たまさに偉業であるといえます。レンズの厚さは従来のものの約半分です。遠く・近く用、遠近両用レンズすべてに対応可能です。

### 脳科学メガネレンズ

TOKAIでは業界初となる、レンズの設計に脳科学を取り入れた「脳科学メガネレンズ」を製造しています。脳波を測定することにより“快適さ”を測ることができ、お客様一人ひとりに合わせた、確実に心地いいと感じるレンズを作ることができます。また、2013年に発売された「肌美人」というレンズについても、人間の脳波システムを活かした開発を行いました。その開発では被験者に全6色のレンズを掛けてもらい、どの色でその人が魅力的に感じられるかを実験し、そのデータを基にレンズを開発しました。これにより、女性がより美しく魅力的に見えるカラーレンズの開発に成功しました。肌美人はその多様なカラーで、女性にメガネレンズを選ぶ楽しみも提供します。

### 目の健康(アイケア商品)

フランスで健康志向が高まっています。

日本では、メガネ業界で「アイケアデザイン」の考え方が主流になっています。パソコンやスマートフォンの普及からより目を酷使する時代だからこそ、「紫外線だけではなく、ブルーライトなどのあらゆる有害な光からもっと目を守ろう」ということの重要性を強調してもしすぎることはありません。TOKAIにはすでにアイケアデザインを取り入れた商品がいくつかあるのですが、その中でも特に「ルティーナ」という商品を紹介します。

ルティーナの良さをご理解いただくには、ルテインの大切さをまず知らなければなりません。ルテインとは、目の黄斑部にあります。黄斑部が紫外線などの有害な光によって損傷することで様々な眼疾患が引き起こされます。ルテインの働きは2つあります。それは、紫外線を含む短波長光の吸収と網膜上で発生する活性酸素の無害化です。つまり、ルテインには黄斑部のダメージを抑制する働きがあります。ルテインは緑黄色野菜に多く含まれています。しかしルテインは体内では作ることができません。さらに、体内のルテインはさまざまな原因でどんどん減少しています。体内のルテインを減らさないためには食事から摂取するか、体内のルテインを保護するしかありません。そこで、TOKAIはルテインの保護が可能な「ルティーナ」を開発しました。ルティーナは、ルテインの保護、ブルーライトカット、UVカットの機能を有しています。また、ルテインの劣化の原因となるHEV(高エネルギー可視光線(400~420nm))を、通常のレンズの倍カットすることができます。さらに、P-UVコーティングをすることで、レンズの裏側からの有害な光の反射も防ぐことができます。このような商品を取り扱うことで、消費者にアイケアそのものについてより理解していただきましょう。

フランスでの健康志向の高まりとともに、体のことだけではなく、目の健康にも関心を持っていただき、アイケアデザインの商品をぜひお試しください。

### レンズの搬入経路

オーダーメイドレンズはベルギーの工場でも製造しています。ベルギーにある東海OPTecsで東海光学の商品を製造し、ヨーロッパ各地に供給しています。(ベルギー工場では1.76レンズ、肌美人の取り扱いはありません。)日本の技術はそのままに、日本の工場からではなく、同じEU内のベルギーから、より早く、お安くお求めいただけます。この記事を読んで少しでも気になると思ったならすぐにお問い合わせください。そして、末永くお付き合いいただけることを期待しております。

OPTecs社 (Tokai Optecs N.V.) の住所:

Main office: Grijpenlaan 25, 3300 Tienen, Belgium

Tel.: +32 16 463006

Fax: +32 16 462072

E-mail: info@tokai.be

Home page: <http://www.tokai.be/>

## 世界一流企業の画期的なメガネレンズが子供たちの目を守る

スマートフォンやタブレット端末が普及し、小さいうちからインターネットを利用するようになった現代の子供たちの日常生活には光が溢れています。最近では、小さな頃から自分のスマートフォンを持っている子供たちが増え始めています。さらに、最近の子供たちは受験勉強のため、手元を見る時間が長くなり、外で遊んで遠くを見る時間が短い生活を送るようになりました。このような生活が目には良いと言えるでしょうか？

このように目を酷使する時間が大幅に増えた結果、現在子供の近視発生率は2014年で、小学生では25%、中学生では70%、高校生では85%に上ると「国家衛生部和国家教育部聯合調査」で発表されています。さらに、液晶ディスプレイを見続けることの弊害は視力の低下だけではありません。画面から放出される「ブルーライト」は目に悪影響をもたらす光として注目されています。

### いったいブルーライトとは？

「ブルーライト」とは、スマートフォン、パソコン、テレビなどのディスプレイから出る有害な青色の光を指します。人の目で見ることでできる光の中でも、紫外線の次に強いエネルギーをもっています。人の目にはブルーライトをしっかり防ぐ機能がありません。そのため、ブルーライトに長時間当たっていると目や体に大きな負担がかかると言われています。私たちは外部の情報の8割は目から取り入れています。したがって、目は何物にも代え難い重要な部分なので、日頃の負担はなるべく減らし、目をしっかりと守らなければなりません。

### ブルーライトの悪影響は目だけにとどまらない？

ブルーライトは、紫外線の次にエネルギーが強いので、目の疲れや痛みといった、直接的なダメージを目に与えます。画面を連続1時間見るのであれば、休憩が必要となります。また、ブルーライトは朝日に多く含まれるため、夜寝る前にブルーライトに目が晒されると、眠気を誘うホルモンが分泌されにくくなります。そのため、体内時計が狂い、睡眠障害、うつ病、さらには肥満などの病気に繋がりがやすいことが分かりつつあります。

### ブルーライトから子どもたちの目を守るためには？

スマートフォンやパソコンが普及した現代は、今までになくブルーライトで溢れていると言えます。そんな時代で生きる子供たちを守ることができるのは親しかいません。では、私たちは具体的に何をすれば子供たちの目を守るのでしょうか？

まず何と言ってもスマホ、ゲームなどの使用時間を守ることが大切です。そして距離を離して見ることも気をつけなければなりません。しかし、この2つを意識的に習慣づけることはとても大変です。お子さんは、あなたの言うことを素直に聞いてくれるでしょうか？

他には、ブルーライトや紫外線から目を守ってくれる「ルテイン」を多く含んだ食べ物を摂取する方法があります。ルテインは、ほうれん草、ブロッコリー、にんじん、かぼちゃなどの緑黄色野菜に多く含まれています。ルテインは有害な光から目を守ってくれるのですが、有害な光によりダメージを受けることにより次第に減少していきます。ルテインは私たちにとって必要不可欠なのですが、人間の体内で合成することができません。そのため、毎日の食事の中で取り入れていかなければなりません。

ルテインは1日10mg摂取するのが理想です。10mgのルテインを摂取したいと思うとほうれん草の場合100g、ブロッコリーでは500g取らなければなりません。みなさんは毎日、これだけ多くの野菜を食べ続けることができるでしょうか？他には、ルテインをサプリメントで補うこともできますが、今後毎日飲み続けるとなれば、相当なお金と手間がかかってしまいます。このように、ルテインの摂取だけで目を守ろうとするのは現実的ではありません。それでは、他に目を守る有効的な方法はあるのでしょうか？

実は、もう1つ方法があります。紫外線やブルーライトから目を守る技術が施されたレンズのメガネをかけることです。ブルーライトの他にも、私たちの身の回りの光には目に良くない光が溢れています。このような有害な光をカットしてくれるメガネは役立つでしょう。すでに様々な企業がこのような機能をもつレンズを作っていますが、さらに一層性能が向上したレンズが誕生したことをご存知でしょうか？

それは、「ルティーナ」です。ルティーナは目に入る光のうちブルーライトはもちろん、従来の紫外線予防メガネより広い範囲の有害光線を反射、吸収することで大幅にカットします。また、レンズの裏側から入る光も吸収し、より高い精度で目を有害光線から守ります。これにより、目の疲れ、体の不調を予防し、より良いコンディションと集中力で学習に取り組むことができるでしょう。

このルティーナを製造、販売しているのは、世界一の技術をもつ日本の東海光学株式会社です。ルティーナの他に、東海光学の特徴として「1.76レンズ」も製造・販売しています。同じ度数のレンズでも屈折率の違いにより、レンズの薄さが変化します。東海光学は試行錯誤を重ね、世界で最も薄いレンズ「1.76レンズ」の開発に成功しました。レンズが薄くなると、その分メガネの重さが減り、より顔周りに負担をかけず、かけていて疲れにくくなります。これらの画期的な高性能メガネレンズは、人々の生活をより豊かにし、特にお子さんの日頃の目のストレスを緩和します。このような理由から、私たちはお子さんの勉強の負担を軽減し、目を守る、この高品質のメガネレンズをお勧めします。

ルティナーのみならず、東海光学はさらにご家族の皆さまのために、それぞれのライフステージで抱える様々な悩みを解決する高い技術のメガネレンズをご用意致しました。私たちは、必ず皆さまの生活の質が向上すると信じています。

## 女性の方へ がんばるお母さんへ

肌美人

一人一人に合わせ眼鏡の色を選ぶことにより、手軽にメイクアップ効果が得られ、顔全体まで明るく若々しく見せることが期待できます。

## 身体のバランスの変化でお困りの方へ

美美Pink

40歳以上から、女性なら誰でも身体のバランスの変化が起こります。このピンクのレンズをかけることにより、イライラの症状を軽減したり、内側から美しさへのアプローチが期待できます。

## きれいな視界を手に入れたい中高年の方へ

新発想！脳科学技術を使った遠近両用レンズ

遠近両用メガネをかけると、クラクラする、気持ちが悪くなるという声を聞いたことはありませんか？なぜなら、遠近両用レンズは、遠くを見る部分と近くを見る部分の二つに分かれているからです。そのため、目線を切り替える際に見づらい部分が出てきます。その部分を無くすことは設計上不可能です。そこで、脳にその違和感を覚えさせないようにすればよいという発想にたどり着きました。脳科学技術を用いメガネをかけた状態の脳波を分析することにより、一人一人が最も心地よいと感じるレンズの提供が可能となりました。

**愛知県立大学・グローバル人材プログラム  
地域ものづくり学生共同プロジェクト2016**

**2017年3月発行**

発行：愛知県立大学グローバル人材育成推進室  
480-1198 愛知県長久手市茨ヶ廻間1522-3

E-mail: [global@for.aichi-pu.ac.jp](mailto:global@for.aichi-pu.ac.jp)  
<http://www.for.aichi-pu.ac.jp/global>

