

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
2015



愛知県立大学グローバル人材育成推進室

Contents

2015 Spring

- Case1 株式会社丸八テント商会（愛知県名古屋市）…… 4
チーム てんとうむし
- Case2 船橋株式会社（愛知県名古屋市）…… 10
チーム Regenmantel
- Case3 株式会社Kitamura Japan（愛知県北名古屋市）… 20
チーム 夢みるぼくら
- Case4 杉浦味淋株式会社（愛知県碧南市）…… 28
チーム 和味

2015 Autumn

- Case5 千古乃岩酒造株式会社（岐阜県土岐市）…… 36
チーム chigonology
- Case6 聖和セラミックス株式会社（岐阜県多治見市）…… 52
チーム 届けたい
- Case7 神杉酒造株式会社（愛知県安城市）…… 60
チーム 一醸(あんじょう)
- Case8 矢橋ホールディング株式会社（岐阜県大垣市）… 74
チームかけるかけ橋
- 付録 チーム一醸 日本酒解説フランス語版…… 86

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

2015 Spring



チーム てんとうむし

牧野	由季	Naoki Makino
白須	大地	Daichi Shirasu
有吉	奈美	Nami Ariyoshi
荒木	むつき	Mutsuki Araki
守田	知世	Tomoyo Morita



チーム Regenmantel

角倉	僚介	Ryosuke Sumikura
横山	竜斗	Ryuto Yokoyama
大江	彩華	Ayaka Oe
高橋	果林	Karin Takahashi
松田	幸起	Koki Matsuda



チーム 夢みるぼくら

清水	奏子	Kanako Shimizu
前田	遥	Haruka Maeda
秋野	豊彰	Toyoaki Akino
伊東	大地	Daichi Ito
坂崎	諒	Ryo Sakazaki



チーム 和味

牧	菜々香	Nanaka Maki
入江	葉	Shiori Irie
諸橋	陽美	Minami Morohashi
中嶋	大倫	Hironori Nakashima
新實	俊樹	Toshiki Nimi

2015 Autumn



チーム chigonology

嵐 尚絵	Hisae Arashi
氏原 正代	Masayo Ujihara
原田 智栄	Chie Harada
森 晶世	Akiyo Mori
市橋 知香	Chika Ichihashi
黒田 紗帆	Saho Kuroda
足立 珠実	Tamami Adachi



チーム 届けたいる

奥村 南菜美	Minami Okumura
山口 佳奈子	Kanako Yamaguchi
草間 美夏	Mika Kusama
松永 光	Hikari Matsunaga
梅村 百代	Momoyo Umemura



チーム 一醸(あんじょう)

太田 千賀	Chika Ota
堀木 香帆	Kaho Horiki
吉村 優花	Yuka Yoshimura
成田 彩夏	Ayaka Narita
近藤 萌	Moe Kondo
酒向 風馬	Fuma Sako



チーム かけるかけ橋

後藤 優里子	Yuriko Goto
武藤 理奈	Rena Muto
金井 真実子	Mamiko Kanai
佐藤 晴香	Haruka Sato
角倉 僚介	Ryosuke Sumikura
松野 彩加	Ayaka Matsuno

名古屋根を全国へ

～丸八テント商会～

テントが作り出すにぎやかな街名古屋

名古屋の街を歩いていて気がついたことはありませんか、ふと見上げると色とりどりのおしゃれな屋根が歩道の上にたくさんあることを... 雨の日や夏の暑い日には人々が快適な日陰をさがし、待ち合わせや雨宿りをして有意義に時間を過ごしています。これらの屋根、実はキャンピーテントと呼ばれ、丸八テント商会だけが許可を持って「丸八式テント」通称、「名古屋根」として歩道の上に設置することができるものです。



テントの下には人が集う

歩道上のテントが作り出す街並みは名古屋独特のものです。カフェのテラス席に、雨の日でも快適にビアガーデンを楽しむためなど無限の使い道がテントにはあります。

単に店先にテントを張るだけでも雨宿りに、あつさしのぎに、時には待ち合わせのためにテントの下に人が集まります。人が集まれば周りの店も活気づく！そんなににぎやかな街づくりにテントは力を発揮します。

こんな力を持つ丸八のテントを名古屋から「名古屋根」として発信し、日本全国に広めていきたい！というのが佐藤均社長の思いです。



代表取締役社長 佐藤均さん



技術力・想い×顧客のニーズ＝オンリーワン×オーダーメイド

昭和26年の創業以来、顧客からの多種多様な要望に応じて数えきれない種類の作品を手掛けてきた丸八テント商会。その作品一つ一つに社長と社員の想いが込められています。例えば、日よけのためのサンオーニング、アウトドア用のテント、産業用の倉庫テントなどから、西陣織×帆布・西陣織×カーボンを使った靴や鞆まで幅広い商品を取り扱っています。お客さんが本当に必要とするものを実現するためにオーダーメイドにこだわった“オンリーワン”な作品を作り続けています。

(下) 西陣帆布の鞆
散りばめられた紅葉は今にも拾えそうです



(右) 丸八テント独自の西陣カーボン

(上) 西陣カーボンで作られたパンプス

車のボディのような鈍い光が大人の女性を演出します

学生とベテランが生み出す独創性

丸ハテントの作品の裏にはインターシップ学生の斬新で新鮮なデザインやアイデアも詰まっています。

丸ハテント商会はインターンシップ学生の受け入れを積極的に行っています。これまで蓄積した丸ハテント商会のノウハウとともに、学生自らがアイデアを提案し、今までなかった新しい作品を創りだしています。

最近ではぎふメディアコスモス内の図書館ブースに設置されたグローブを作成しました。グローブは、大きなドーム状のペンダントライトで、図書館に全部で11個設置されています。一つ一つデザインが違うグローブの下には開架の閲覧スペースがあり、グローブのデザインの違いで、本のある場所を説明しやすくする、という工夫もされています。



左から社員の本田さん、佐藤社長、インターンの学生たち

私たちが取材しました

- ◆ グループリーダーの牧野です。取材と新聞の執筆を通して丸ハテント商会の魅力と佐藤社長のアツい想いに惹かれていきました。夏から半年間、丸ハの一員としてインターンシップします！！(牧野)
- ◆ こんなにも独創性と工夫に満ちた丸ハテントの記事を書かせていただけてとてもよい体験となりました。ひとつひとつの商品が作られていく過程の中に社長や従業員の想いが込められていることを再認識し、そのひとつひとつに親しみがもてるようになりました。(守田)
- ◆ 中国語記事では素材の良さを表現するという目的でしたが、日本人と中国人の感性が協働できるような表現方法を探し出すという点でたいへん苦労しました。ですが周囲の友人や先生方のおかげで、最終的に満足のいくものに仕上がったと思います。これを読んで中国の読者が西陣素材に興味を持ち、ひいては丸ハテント商会のより一層の発展につながれば幸いです。(白須)
- ◆ リーダー補佐役の有吉です。チームのみんなと、丸ハテント商会の魅力をどうやったら読み手に伝えられるのか、頭がパンクするくらい考えて完成した、この記事は私の青春であり宝物です。みんなありがとう！(有吉)
- ◆ インタビュー前後で丸ハテント商会のイメージがガラッと変わり、社風や事業にどんどん惹きつけられていきました。この企業の記事を書くことができて、大変よい経験ができたし、成長できました。(荒木)

ぎふメディアコスモスの図書館ブース
ドーム状のペンダントライト(グローブ)は、学生が生地をひとつひとつ手で貼り、作り上げたものです



糸から布へ、布から作品へ

ぎふメディアコスモスの「グローブ」は、一本一本の糸を撚って作られた不織布を一枚一枚はり合わせて、作られています。

糸を織りなして、大きな布になり、その布を一枚一枚つなぎ合わせ、グローブという大きな作品を創り上げていく。これは、丸ハテント商会の社風そのものです。人と人が力を合わせ、アイデアを紡ぎあげる。「糸から布へ、布から作品へ」のコンセプトのもと、これからも丸ハテント商会は革新的なモノづくりに挑戦し続けていきます。



会社概要

株式会社丸ハテント商会

代表取締役社長 佐藤 均

所在地

愛知県名古屋市中区栄5-7-10

TEL: 052-251-6731

FAX: 052-251-6558

E-mail info@08tent.co.jp

URL <http://www.08tent.co.jp>



株式会社 丸ハテント商会

見積り無料！詳しくはお客様へ

0120-934-808

info@08tent.co.jp
www.08tent.co.jp

Maruhachi Tent

An Exciting Fast-growing Company

What springs to mind when you hear the word “tent”? Most people think of the kind of tent we sleep in when camping. Tents, however, have a wide range of uses as billboards, roofs and parasols. Tents function to block out wind, sound, dust and even insects. They protect us against the wind, rain, and sun.



◀ commercial examples of Maruhachi billboards, roofs and parasols

Tent-making Pioneer

Hitoshi Sato, the CEO of Maruhachi Tent Co., Ltd. says that since their foundation in 1951, making people’s lives better has always been the central goal of their company, as they strive to provide a range of tents to fit any situation. Maruhachi always try to create new and original products. They do not only sell tents, rather they take on the whole process of designing, producing and installing tents, because Sato says they have a strong belief in the importance of originality. This approach allows them to better accommodate individual customer needs.



▲ Hitoshi Sato, CEO

Sun Mesh Shade Cloths

Maruhachi manufacture a wide range of tent-products, including many environmentally-friendly designs. For example, thermal barrier coated mesh shade cloth helps cut down ultraviolet rays as well as infrared rays by up to 80%. Installing this shade cloth by windows creates a comfortable environment with little need for air-conditioning.



▲ Maruhachi sun mesh shade cloth

The material is a mesh, which allows wind and sunlight to get through, while still blocking the heat.

Awnings

Maruhachi also produce awnings that function similarly to sun mesh shade cloths. Awnings play a role in creating comfortable places for people to wind down such as a café patio where people can enjoy chatting over coffee.



▲ Maruhachi shop front awnings

Industrial Tents

Maruhachi’s tents help people work outside as well. In South East Asia for example, where the weather is rainy and hot all year around, Maruhachi tents are used to improve working conditions such as those in the construction industry. Installation of a tent enhances work efficiency and enables people to work much more safely even in undesirable weather conditions.

Looking to the Future

Maruhachi’s clients vary from home-users to people in the construction industry. Maruhachi have expanded not only in Japan but throughout the world, for example in China, Vietnam and Germany. As long as there are people who need tents, Maruhachi’s custom-made manufacturing will continue to evolve.



▲ Maruhachi tents used for outdoor work

制造唯一的作品

丸八帐篷商会

“MADE IN JAPAN”展现出设计性与耐久性的协调

“西阵织”是在日本京都生产的传统织物之一。这种织物的特点是使用染色线织出图案的，而且这原料都是绢丝。西阵织的设计性受到人们的高度评价，从古以来吸引人们。不过绢丝没有耐久力，过一段时间就会褪色。

你看这两张图片吧！这些都是西阵织，但不是一般的西阵织。它们是使用帆布、炭精生产的绢丝代替品。帆布是从回收塑料瓶提取的再生丝织进去的，具有良好耐久性。而炭精是制造飞机机身时利用的，那个耐久性不用说了吧。结合这些东西产生的就是“西阵帆布”和“西阵炭精”。



“西阵炭精”。制造这种布料的公司是“丸八帐篷商会”。该公司总部在日本名古屋。这家除了生产帐篷以外、还制造遮阳帘和吊床等各种产品。他们为各个顾客提供利用优秀的缝制技术制造产品。近年来其中流行的是“西阵帆布”和“西阵炭精”。丸八帐篷商会开发的这两个原料弥补原来的织物的缺点，使它们的使用寿命长达十多年。此外西阵织的传统技术能表现鲜艳夺目的设计性了。这两种原料的普及活动从2012年起每年入选为“JAPAN名牌培育支援事业”*。现在正在努力向世界各国推广。下面介绍MADE IN JAPAN的技巧之一！

*为了支援有潜力的中小企业，日本政府施行的政策。主要是把日本的传统工艺品推广为世界国家。



这些作品是用“西阵帆布”制做的。你看，绣在手包上的红叶就像散落在地上的红叶，随时都可以俯身拾起。绣在鞋上的梅花吐露着芬芳。这些纤细图案正是“西阵织”的艺术魅力所在，它向我们展示着印花所表达不出来的实物的质感。当我们用手触摸，又会让你感到像和服一样柔软平滑。同时还会使我们感到一种任何水或污垢都无法靠近的无机质的坚固。作品中体现了精美的设计和经久耐用的巧妙结合。正是这种结合，蕴藏着无限的可能性。

“不会辜负所有顾客的期待”——老板的想法

那么天天出现这么多的“作品”是为什么呢？这个问题的回答是丸八帐篷商会的老板佐藤均高举的目标“制造唯一的作品”。用顾客愿意的方式制造顾客向往的东西，为顾客的一个个要求倾注热情，公司便为顾客生产出一个个无上宝贵的“作品”。这样下来就发现我们经售挺多的东西，连我们自己也管理不过来，老板哈哈笑着说。老板把该公司制作的“产品”说成“作品”，这个说法就是基于这种生产理念。

(株)丸八帐篷商会

〒460-0008 愛知県名古屋市中区栄5丁目7-10
TEL 0120-934-808 FAX 052-251-6558
HP <http://www.08tent.co.jp/>



丸八テント商会：常にわくわくしながら新しいことへ挑戦

「テント」と聞いて何を思い浮かべるだろうか？

多くの人は、テントと聞くと、キャンプ用の物を思い浮かべるであろう。しかし、一口にテントと言っても様々な用途がある。(以下の写真参考)テントは、防音、防塵、防虫にまで使え、もちろん、雨風をしのぐ事もできるし、日よけにもなる。

丸八テント商会は1951年創業であり、佐藤均(さとう ひとし)社長は人々の暮らしをよりよくしたい！という気持ちを持ち、どんな状況にも合う様々なテントをつくって来きた。丸八テント商会は常に新しい作品を生み出すことに挑戦しており、企画、デザイン、販売、施工までテントが出来上がる一連の流れすべてを責任を持って受け持つ会社だ。そこに丸八の魅力がある。一連の流れを担っているからこそオンリーワンのものづくりができるのだ。顧客のニーズに応えたサービスを提供している。では、実際に丸八の製品を見てみよう。

また、丸八は環境に配慮した製品にも力を入れている。例えば遮熱メッシュテントはステンレス分子を付着させた裏生地により紫外線に加え、赤外線も最大80%カットすることが出来る。窓の外に設置すればエアコンの移動効率をあげてくれることは言うまでもない。

オーニングテントもサンメッシュテントと同じような役割をしている。おしゃれなカフェではパティオにオーニングテントを設置することで、天候を気にする事無く、顧客は気持ちよくそよ風を浴びながらコーヒ一片手におしゃべり、といった楽しい時間作りのお手伝いにもテントは一役買えるのだ。

また、丸八テント商会は産業用のテントも開発している。例えば雨が多く、年中通して強い日差しが照りつける東南アジア諸国での屋外で働く建設業の方などは作業場に遮光テントを張るだけで作業効率が格段に上がり、かつ悪天候下でも安全に作業に取り組めるのではないかな。

一般家庭からカフェのオーナー、建設現場などビジネスの対象が多岐にわたる丸八テント。テントを必要とする人がいる限り、オンリーワンのものづくりは進化し続ける。

MADE IN JAPANの技が織りなすデザイン性と耐久性の調和

緻密な作業によって生まれる繊細な縫い目が、素材の鮮やかさを色濃く映し出す「西陣織」の技術、そしてペットボトルの再生糸を利用した耐久性に優れる「帆布」、航空機の躯体に用いる丈夫な「カーボン」—それらを掛け合わせ生まれたのがこの『西陣帆布』『西陣カーボン』である。

この生地の製造を手掛けるのは名古屋に本拠地を置く「丸八テント商会」だ。テントの製造販売から、オーニングやハンモックまで、職人の縫製技術を活かした作品をオーダーメイドで提供している。その中でも近年注目されているのが、『西陣帆布』と『西陣カーボン』という素材である。西陣織に代表される絹織物はそのデザイン性が高く評価されており、古くからその艶やかさで大衆を魅了し続けてきた。ただその反面、絹には耐久性がなく、時間が経ち色あせるのを待つのみであった。しかし、『西陣帆布』『西陣カーボン』はこの絹の代わりにペットボトルの再生糸やカーボンを織り込むことで、十年でも二十年でも使える耐久性を備えた。そして西陣織の伝統的な技術により、繊細なデザインを表現することに成功したのである。

この両素材は平成24年度より日本政府の「JAPANブランド育成事業」に採択されており、現在もその熱心な普及が続いている。そんなMADE IN JAPANが魅せる数々の作品を紹介しよう。

これらは『西陣帆布』を利用して作られた作品である。カバンには今にも拾い上げることできそうな紅葉が散りばめられ、また靴に象られた梅の花からはかぐわしい香りがしてくるようである。このデザインの繊細さはまさに「西陣織」の技術が魅せるところで、プリント生地では表せないホンモノの質感を我々に訴えてくれる。実際に触れてみるとその肌触りは、着物のような指通りの良い滑らかさを感じさせ、また同時に一切の水分や汚れを寄せつけない無機質な丈夫さがそこに感じられた。まさにデザイン性と耐久性の調和がそこにはあり、豊富な柄を持ちながら長持ちするという、無限の可能性を秘めている。

全てのニーズに応えるという社長の想い

では、次々にこのような多様な作品が生まれるのはなぜなのか。それは社長が掲げる会社のモットーである「オンリーワン」な作品を作りたいという言葉の中に理由がある。顧客が望むものを顧客が望む形で丁寧に作り上げ、社員一丸となって一つ一つの注文に情熱を注ぎ込むことで、顧客にとっても会社にとってもかけがえのない「オンリーワン」な作品が生まれる。そうしていくうちに気づけば、自分たちでも数え切れないほどの作品を取り扱っていて、まるでドンキホーテ状態だと社長は笑いながらそう答えてくれた。また本記事で、会社が製造した「製品」をこれまで「作品」と呼んでいたのも、ラインに乗せてモノを製造するのではなく、ハートと根性を込めて地道に作り上げていくことが大事なのだという想いからである。



雨の日に働く人に安全と快適を

かっぱ一筋94年 船橋株式会社

雨の中、私たちの暮らしを支えるために働いている人がたくさんいます。

暗い夜、雨で見通しの悪い中で作業をする交通整備員や工事現場で働く人たち。

土砂災害が起こり足場の悪い中、救助活動を行う消防士。

ゲリラ豪雨によって増水した河川のパトロールを行う地元の消防団。

どんな環境であっても社会にとって彼らの存在は欠かせないのです。

雨が作りだす環境には多くの危険が潜んでいます。財団法人交通自己分析センターのデータで見ると、平成5年から13年にかけて交通事故による死亡事故件数は40%も減少しているのに対し、路上作業者に対する事故件数は7%しか減少していません。見通しの悪い雨の日、雨の降る夜間の事故は依然として減っていないのです。

夜の雨、土砂災害、ゲリラ豪雨、不衛生で不快な環境…… そのような過酷な状況で作業をしなければならない方々を支えるために、社会を支える人たちの役に立つために、船橋株式会社はレインウェアを作り続けています。雨という環境に潜む危険や不快感を減らして、社会を支える人たちを支えたい。憂鬱な雨の中で働く人たちのために。

そんな、安全性と快適性をとことん追い求める船橋株式会社を、私たち、チーム「Regenmantel」が取材しました。

※ここでの「かっぱ」「レインウェア」は「業務用雨合羽」を指します

かっぱの基礎知識

防水性

外からの水の浸入を防ぐ性能を指します

耐水圧

どの程度水の侵入を防ぐ機能があるかを数値にしたもので、防水能力の高さを示した値です

撥水性

表面に付着した水滴を玉状にはじかせる性能のことです

透湿度

素材1平方メートルあたり24時間で透過した水分をgで表します

透湿性

雨を防ぎ体から出る汗などを外に逃がす性能のことです



かっぱで届ける安全性

レインウェアに必要な安全性を徹底的に追求した「FS-6000 安全レイン」からわかる、船橋株式会社の安全へのこだわりを見ていきたいと思います。

安全代表 FS-6000 安全レイン



私たちが着てみました！



視認性

雨の中でも周りの人からよく見えるように、360度反射帯がついています。曲りやねじりに強く、高い柔軟性をもつ、“高輝度ガラスビーズリフレクター”を使用し昼夜変わらず正確な色をどんな角度からでも反射して安全に作業することができます。

視野性

作業員も、また周りが見えないと事故につながる恐れがあります。一般的なレインウェアでは前方しか見ることができませんが、安全レインではパノラマフードにより180度にわたって周りを見ることができます。実際着てみると、前を向いたままでも横に立つ人が視界に入り、その安全性の高さを体感することができました。カラーは、蛍光色を中心に展開しており、それによって雨の中で作業していてもよく目立ちます



FS-6000 安全レイン

- ✓ 耐水圧10000mm
- ✓ 透湿度2000g/m²-24h
- ✓ カラー:オレンジ、ネイビー、ホワイト、イエロー、フラッシュ

サイズ展開

なんと、SSからBELまで13種類ものサイズがあり、身長145～180cm、胴囲58～140cm対応しています。

小柄な人から体格のいい人、外国人労働者まで、雨の日に働くすべての人に、安全なレインウェアを届けます！

マツコDXから
山田花子まで



社会へのお役立ち

船橋のレインウェアは徹底した安全性へのこだわりから広く信頼を得ており、官公庁の雨衣供給指定会社に出選されるなど高い評価を得ています。

作業現場で働く人を接触事故から守ることの重要性が世界的にも高まったこともあり、高視認性衣服については2013年に国際標準化機構がISO201471を定めました。船橋株式会社もこの規格に則ったレインウェアの開発を進めています。

このこだわりからも、「社会へのお役立ち」としてこだわり抜いた安全性、そしてそれを雨の日に働く全ての人に届けたいという強い会社の信念がうかがえます。

雨の日WORKを快適に

チームRegenmantelのひとり、雨の日にはレインウェアを着て通学しているのですが、その度に汗で蒸れることや隙間から雨が入ってくることなど、レインウェアを着ることに抵抗を感じています。雨の日に通学する人たちの中にも、同じような不快な思いをしている人がいるのではないのでしょうか。

「雨の日WORKを快適に」をモットーに、船橋株式会社は雨の日に通学するすべての人に快適性を提供しています。では、ここで船橋株式会社の追求している快適性について「FS-5000 GTゴア」から見てみましょう。



**お尻無縫製
耐久性UP!**

お尻無縫製

1番擦れやすく、ほつれが多く、体重のかかりやすいお尻の部分は無縫製にすることで、水が溜まり、蒸れることを防いでいます。

縫い目からの水漏れを防ぐ

縫い目を目止めすることで、不快さの原因となる水濡れを防止し、完全防水のレインウェアへと仕上げています。

FS-5000 GTゴア

耐水圧30000mm、透湿度9000g/m²-24h

外からの水を通さず、身体から出る水蒸気を放出することができるGore-Tex®を採用。

フッ素樹皮を特殊加工したフィルムを使用し、雨を通さず、汗の蒸気だけを外に排出するため、快適性に特化した素材です。

耐水圧の目安

体重70kgの人が座ると約0.175kg/cm²の圧力がかかります。

お尻の面積が400cm²だとすると、約1,750mmの耐水圧が必要です。

立て膝をついた場合は接地面が小さくなるため、必要な耐水圧は10,000mm以上にもなります。

発汗量の目安(大人の場合)

安静にしている 約50g/h

軽い運動 約500g/h

激しい運動 約1000g/h

(船橋株式会社 Webサイトより)

実際に着てみると、首までしっかりとカバーされ、また袖口も調節できるので自分の体にフィットすることに驚きました。激しい運動で目安になる汗の量が1000g/hに対し、このGTゴアの透湿性は9000g/m²と、私のような汗かきの人でも蒸れを感じることなく作業できると思いました。



私が着てみました!

不快と戦うレインウェア

雨の中で作業をしているとどうしても汗をかき、湿度の高くじめじめした雨の中ではより不快な思いをします。悪条件の中で働いている人たちの「お役立ち」として快適性の高いレインウェアを提供したい! 防風、防水、透湿、撥水、耐久のあらゆる面をカバーしたFS-5000 GTゴアのこだわりからも、快適性をとことん追究する船橋株式会社の姿勢が伝わってきます。

船橋のホンキはここにある

私たちチームRegenmantelが船橋株式会社みなさんに取材してわかったこと、それは、カップと社会に対する「熱い熱い想い」でした。

社長の誇り（舟橋社長）

「自分たちは『薄利多売で安いものを売って利益を上げよう。』…このようなことは全く考えておりません。本当に安心して安全で快適なレインウェアを、社会のために働く人たちに届けるというのがうちの信念です。」このように話して下さった舟橋社長の燃えるような眼差しと、熱い想いに圧倒されました。

「利より信」を社訓のひとつにしている船橋株式会社では、問題があれば舟橋社長自ら対応するように心がけているとのこと。お客様からの信頼を第一に考えていることがうかがえます。

また、舟橋社長は社員とのコミュニケーションを重視しており、コーヒープレイクやランチタイムなど社員と話す時間を大切にしています。このことで仕事を円滑に進めることができるのだといいます。社員は、舟橋社長の誇りだそうです。

船橋株式会社のレインウェアのほとんどは中国やミャンマーで生産されていますが、日本レベルの品質を保つために、現地の向上で検品したあと、別の日系企業でも検品を行います。こうした二度の検品をクリアしたレインウェアだけを出荷しているそうです。私は、そこまでする必要があるのかと感じたのですが、社長は、安心・安全のために絶対譲れないポイントだと語ってくれました。



期待に応える船橋マインド（開発担当 森さん）

開発担当の森さんは、実際にレインウェアを使っているお客様の声を商品開発にフィードバックするよう心がけているといいます。例えば、「夜間の仕事で危ないから、もっと反射帯が多いレインウェアがほしい」というお客様からの要望を受け、反射帯の面積を増やし視認性を向上させました。このほかにも、視野が広いパノラマフードや13種類にもわたるサイズ展開など、船橋の商品は、「常にお客様の要望に可能な限り応えたい!」という船橋マインドから生まれています。現場に向かい、困っていることに耳を傾け、解決できる商品をお届けしたいという開発担当者の想いと「船橋なら、なにかできるのではないか、どうにかしてくれるのではないか」というお客様の期待に応えたいという、社長の強い思いを感じ取ることができました。



お客様に寄り添う（営業担当 上野さん）

営業担当の上野さんにお話をうかがいました。納期をどうしても早めてほしいという要望があったとき、製造レーンを変更し、飛行機で商品を届け、納期に間に合わせたことがあったそうです。コストや効率だけにこだわらず、お客様一人ひとりに寄り添い、要望に応じていく。上野さんは、営業先のお客様に顔を覚えてもらうことを心がけているとのこと。船橋株式会社は企業規模は大きくありませんが、お客様に寄り添うあたかい会社だと感じました。



取材をおえて

「うちでは普通の人がおしゃれして着るようなスタイルリッシュなカップなんて一切作ってはいません。」舟橋社長が笑いながらも力強く断言した一言で、私のカップに対するイメージは一瞬にして崩れ去りました。しかし、そこには雨の日働く人たちに安全と快適を届けたいという強い信念が込められていたことが取材を通して伝わってきました。そして、船橋社のレインウェアだったら、雨の日でも鼻歌を歌いながら雨の日作業ができると思いました。



Funahashi Rainwear

Ensuring your wet weather comfort & safety

Many people feel uncomfortable if they work outside or ride a bike or motorcycle on a rainy day. Most people are faced with wearing rainwear at some time. This is especially true for people who live in tropical countries like Singapore, Indonesia and Malaysia, where heavy showers are frequent. As you know, it can be very uncomfortable to wear rainwear due to the high humidity that builds up inside. Most people don't like to wear rainwear. There is a solution though. Funahashi Co. Ltd. have been developing rainwear for 94 years and strive to develop more comfortable, safer rainwear. Their corporate aim is to make products that meet customer needs, and they have three main goals:



- 1) To make working or commuting in the rain more comfortable.
- 2) To protect workers' safety.
- 3) To promote healthy working conditions.

▼ Funahashi company staff

Funahashi provide products primarily for outdoor workers, and bike and motorcycle riders. This article will introduce you to Funahashi's products and their passion for making quality rainwear.



Safety Features



Funahashi safety ▲
rainwear

Visibility

The most remarkable feature of Funahashi's rainwear is its visibility. Rainy weather often causes dark conditions. In some cases, workers outside in rainy conditions have been involved in serious accidents when drivers fail to see them. Funahashi safety rainwear (model FS-6000) has reflectors all over it (see picture). These are special reflectors that can reflect light from every angle. The rainwear also comes in a variety of bright colors to enhance visibility. A second feature of this model is its hood. Ordinary rainwear has a hood that limits the wearer's sight. Funahashi's rainwear however, features a panorama hood with large transparent parts, so the user's sight is not impaired. When you ride a bike or motorcycle, you need to be able to see to the side. This feature is very useful for both riders and workers. In addition, the hood can move with you neck to allow wider vision.

▼ rainwear with panorama hoods



Water Resistance

Needless to say, rainwear needs to be durable and water resistant even against high water pressure. According to Funahashi, rainwear for working should be able to withstand 10,000 mm/cm² of water pressure. Their rainwear is designed so that workers and riders will not get wet even if they are in heavy rain for a long time. Funahashi rainwear features a tape seal on all seams to prevent water from penetrating inside the rainwear.

Comfort Features

Breathability

One of the reasons why people don't like to wear rainwear is discomfort. Most people find that humidity develops inside their rainwear. Ordinary rainwear is only designed to be resistant to water from outside. However, humidity within the rainwear arises as we sweat. It is almost impossible to be comfortable, and this kind of rainwear isn't suitable for wearing while working hard or riding a motorcycle in humid weather. Funahashi's rainwear is made from breathable Gore-Tex fabric, preventing humidity within the rainwear by allowing air to pass through. It can prevent water from coming inside the rainwear while allowing body heat to pass out. This makes you more comfortable, and is more hygienic than rainwear made from non-breathable fabric.



◀ Gore-Tex rainwear

Fit

Funahashi's rainwear is made to fit every figure, with the use of adjustable straps and zips on the sleeves, ankles and tail parts. Anyone can feel comfortable by altering the straps to suit his or her body.



ankle zip ▲

Funahashi's Advanced Technology

Quality

Funahashi's rainwear has been chosen as official rainwear by many Japanese local governments and Funahashi continue to improve their rainwear to meet the needs of their customers. Their factories are located in Japan, China and Myanmar, and Funahashi guarantee high quality products from all their factories. Their products are rigorously checked both in-factory and at an inspection center. Because of this double checking system, Funahashi are able to guarantee safe, high quality Japanese rainwear.

Convenience

The location of Funahashi factories in Asian countries, means import into Asian countries is convenient and cost-effective. Funahashi are able to export their rainwear from these countries without custom duty. Funahashi are eager to find new companies to cooperate with to spread their rainwear throughout Asian countries.

Saleability

Retailers in Asian countries have much to gain from cooperation with Funahashi. Currently the importance of quality rainwear is under-emphasized in many Asian countries, but there is a real need for advanced rainwear to allow workers to protect themselves, feel comfortable, and ultimately to be more productive. Moreover, motorcycles and bicycles represent a major form of transport in many Asian countries, creating a significant rainwear market in the rainy season. Partnership with Funahashi has the potential to bear great fruit!

Editorial Notes

Ryosuke Sumikura:

After listening to Mr. Funahashi's passion for making rainwear, I realized his genuine desire to protect his customers from dangerous situations by producing quality rainwear. Other company members showed the same passion. I hope many people all over the world wake up to how important rainwear is, and get interested in Funahashi rainwear. It will absolutely save workers and riders from rain-related accidents.

Ryuto Yokoyama:

Before I went to the interview, I thought rainwear was not cool and not comfortable. To be honest, I hated wearing rainwear when I was a high school student because it was always humid inside and very uncomfortable. I was very impressed with the way Funahashi have developed their rainwear to meet our needs. My image of rainwear has completely changed since our interview.



Funahashi Co. Ltd.

Mei-eki 5-23-8 Nakamura-ku, Nagoya 〒452-0002
TEL.052-571-6346 FAX.052-571-3931

Eine fleißige Firma in Japan

FUNAHASHI AG



Beschreibung der Funahashi AG

Die Funahashi AG produziert Regenmäntel für Arbeiter. Sie wurde vor 94 Jahren gegründet. Die Regenmäntel werden von Eisenbahngesellschaften, Unternehmen im Straßenbau oder Feuerwehren benutzt.

Jetzt stellen wir Ihnen das Hauptbüro der Funahashi AG in Nagoya vor, die zu den kleineren und mittleren Unternehmen gehört.

Der Firmenchef der Funahashi AG

Der jetzige Firmenchef Akihiko Funahashi ist Firmenchef in der dritten Generation. Er verbrachte seine Kindheit in einer reichen Stadt. Seine Klassenkameraden waren beinahe alle Kinder von hohen Beamten oder Großhändlern. Daran hat er schlechte Erinnerungen: Seine Kameraden machten sich über den Beruf seines Vaters lustig. Jetzt ist er Firmenchef, hört aber immer noch viel Negatives über Regenmäntel.

Viele Leute mögen keine Regentage. Der Firmenchef betont, dass sie die Arbeiter schützen, die auch an Regentagen draußen arbeiten müssen. Manche arbeiten in einer gefährlichen Umgebung, z.B. bei schlechter Aussicht, in Erdbeerschengebieten usw. Der Firmenchef wünscht, dass ihre Produkte solchen Arbeitern nützlich sind. Eben darum

macht er bei Sicherheit und Komfort nie einen Kompromiss. Die Firma tut viel, womit die Kunde zufrieden sind: Sie bringt mit einer gründlichen Untersuchung keine fehlerhafte Ware auf den Markt, nimmt Rückmeldungen der Kunden ernst und prüft mit der Waschanlage Waren.

Der Firmenchef hat ein Lieblingsspruchwort: „Einschlafen mit Dank, Aufstehen mit Hoffnung, Leben mit Bemühung“. Das bedeutet, dass man sich beim Einschlafen für diesen Tag bedankt, sich beim Aufstehen einiges vornimmt, und sich stets um seinen Erfolg bemüht. Sein Ziel formuliert er wie folgt: „Hoffentlich arbeitet man in unseren Regenmänteln lebhaft, auch wenn man an Regentagen trüb gestimmt ist.“



Der Vertrieb im Funahashi-Stil

Wir haben Herrn Ueno interviewt, der im Vertrieb arbeitet. Er arbeitet aufrichtig und ehrlich. Er geht fleißig mit allen Kunden um.

Als er in der AG ein Praktikum machte, musste er Regenmäntel an die Leute verkaufen, die auf dem nahen Markt arbeiteten. Er war noch ein Praktikant, also wusste er nicht, wie man Regenmäntel verkaufen soll.

Zuerst ging er jeden Morgen um 5 Uhr zum Markt, um den Arbeitern die Regenmäntel vorzustellen. Aber die Regenmäntel von Funahashi waren nicht billig, deshalb konnte er keinen verkaufen.

Trotzdem ging er jeden Morgen zum Markt ... Eines Morgens sprach ihn ein junger Arbeiter an: „Du kommst jeden Morgen. Du bist schon ein bekanntes Gesicht. Verkaufst du Regenmäntel? Ich kaufe dir einen ab.“ Und er kaufte einen Regenmantel!!! Das war das erste Mal, dass er einen Regenmantel verkaufte!! Ab diesem Tag war sein Ziel, für den Vertrieb ein bekanntes Gesicht zu werden.

Ich dachte, dass es keinen Einfluß auf den Verkauf hat, ob die Kunden jemanden kennen oder nicht. Aber das ist falsch.

Zuerst Bekanntschaft, danach Vertrauen: Durch die Bekanntschaft gewinnt man das Vertrauen von Kunden. Das ist für den Vertrieb am wichtigsten. Die Geschäftspolitik von Funahashi ist „Vertrauen vor Gewinn.“ Das heißt, dass man den Gewinn nachholen kann, aber das Vertrauen nicht. Die Funahashi AG legt auf das Vertrauen Gewicht.

Wenn man zum ersten Mal zu einem Unternehmen geht, wird man manchmal von einem Wächter aufgehalten. Dann befreundet man sich mit dem Wächter. Man befreundet sich außerdem mit dem Empfangschef und den Angestellten. Das bekannte Gesicht ist sehr wichtig.

Das ist der Funahashi-Stil.

Auf die Kommunikation Gewicht legen

In der Funahashi AG spielt die Kommunikation zwischen dem Firmenchef und den Angestellten eine wichtige Rolle. In der Mittagspause sitzen alle im Büro um einen großen Tisch und unterhalten sich beim Mittagessen über viele verschiedene Dinge. Sie sprechen auch in der Kaffeepause miteinander. Bei diesen Gelegenheiten können sie sich in freundlicher Atmosphäre unterhalten und die Ratschläge, die sie dabei bekommen, auf ihre Arbeit anwenden. Und weil sie sich direkt mit dem Firmenchef oder ihren Kollegen beraten, wenn es ein Problem gibt, können sie es sofort lösen. Die reibungslose Kommunikation in der Firma macht möglich, ihre Kunden aufrichtig zu bedienen.

Außerdem entstehen ein Vertrauensverhältnis und eine gute Atmosphäre, weil der Firmenchef und die Angestellten die gemeinsame Zeit teilen. Die Angestellten bemühen sich immer, den Firmenchef nicht zu beschämen, und sie lernen u.a. auf Fachmessen im Ausland, um mit Selbstvertrauen ihre Produkte auf den Markt bringen zu können. Die Leute in der Funahashi AG sind sehr fleißig, aber sie haben auch eine gesellige Seite: Wenn sie zum Beispiel ein neues Produkt vollenden, trägt jemand dieses, andere bespritzen ihn auf dem Parkplatz vor der Firma mit Wasser und sie prüfen so ihr neues Produkt.



Die Zusammenfassung

Wie oben beschreiben ist die Funahashi AG eine attraktive Firma, in der mit voller Begeisterung gearbeitet wird. Es gibt eine besonders beeindruckende Szene in dem Interview. Der Firmenchef lobte seine Angestellten und erzählte: „Dank der Bemühungen der Angestellten können wir in guter Atmosphäre arbeiten. Und mir wird auch von ihnen geholfen.“ Ein Mitarbeiter murmelte später, als über ein anderes Thema gesprochen wurde: „Wir dürfen unserem Chef keine Schande bereiten.“ Offenbar vertraut man sich in der Firma wie in einer Familie. Weil das Vertrauensverhältnis in der Firma gefestigt ist, können sie auch nach außen Vertrauen herstellen. In der Gewerkschaft soll über die Funahashi AG gesagt worden sein: „Alle Feuerwehren verlangen die Regenmäntel von Funahashi.“ Die guten Absatzzahlen bestätigen auch das Vertrauen der Kunden. Das Vertrauen nach innen und außen stützt die 94-jährige Geschichte der Funahashi AG.



Firma



eine Szene vom Interview



Wir machten das Interview

FUNAHASHI AG

5-23-8, Meieki, Nakamura-ku, 450-0002, Nagoya-shi

TEL 052-571-6346 FAX 052-571-3931

URL <http://www.2784.co.jp/company/>

雨の日も快適と安全を確実に…船橋株式会社

Introduction: 船橋がどのような会社であるか

雨の日に合羽を着て、バイクや自転車に乗ることあるいは作業することはとても蒸れて不愉快である。そのような人たちに快適に着てもらえるレインウェアを長きにわたり作り続けている

- ・創業94年の歴史”合羽一筋”
- ・社会のお役立ち
- ・不快な雨天時の作業・通学をより「快適」に
- ・暗く危険な現場作業を「安全」に
- ・不衛生な労働現場を「清潔」に

Safety Features: 安全性

- ・高い耐水圧…激しい雨の中でも水が染み込んでこない。
- ・視認性…暗い中でも他者からわかるように、高輝度の反射材を付けている。
- ・視野性…パノラマフード(従来の合羽よりも透明な部分の増やしたものを)備えており、フードにより視界を遮られることがない。

Comfort Features: 船橋の製品の快適性

- ・透湿性(単に水の浸透を防いであらうだけでなく、体から出る水分を放出)…蒸れない! 暑い地域でも合羽を着て快適にツーリング可能!
- ・目止め、お尻の部分が無縫製である…高い防水性能と快適性を両立するための工夫。

Funahashi's Advanced Points: 船橋の優れた点

工場及び日系検品所での複数回の検品…日本製と同等の品質を担保。

東南アジア(ミャンマー)にも生産拠点があるため、東南アジア地域へのスムーズな輸送が可能。

東南アジア地域でバイクに乗る人は今後増えていくであろうことが考えられるので、今後の需要が期待できる。

誠心誠意・日本の企業 船橋株式会社

船橋株式会社は、作業用の安全レインウェアを制作する会社です。創立94年で、鉄道会社や、消防団に、このレインウェアが使用されてます。名古屋に本部を構える中小企業の船橋株式会社を紹介していきます。

社長について

現社長は船橋株式会社の三代目で、小学生時代はいわゆる長者町で過ごしたそうです。官僚や問屋の子供である同級生にカッパ作りを営む実家をバカにされた思い出、社長になった今でも周囲から聞こえてくるカッパへのマイナスイメージ。これらへの対抗心が、「カッパを作ること社会の役に立ちたい」という社長の想いにつながる一つの理由となっています。多くの人が雨の日がイヤとか、不快と感じると思います。でも、その中でも働かなければいけない人は必ずいる、ということを社長は強調します。見通しが悪い場所、土砂災害現場……危険な環境のもとで社会を支える人たちがいます。そういった人たちの役に立ちたい、という想いが社長が会社を経営する上での基盤となっています。だからこそ、舟橋社長は「安全」「快適」という二点において一切の妥協を許しません。徹底的な検品によって不良品を防ぐ、お客様の声を積極的に取り入れる、洗車の機械を特別に借りて水漏れなどをチェックする。どれも、実際に使う人のことを真剣に考えているからこそその取り組みだと感じました。

取材の中で社長に一つ好きな言葉を紹介してもらいました。「感謝に眠り、希望に目覚め、努力に生きる」。一日の終わりに、今日あったことに感謝して眠りに就く。朝は「今日もやってやるぞ」という希望とともに目覚め、その気持ちを持って努力して一日を過ごす。この言葉を紹介してもらったあとに続けて社長が語ってくれた目標から、社長の仕事にかけける想いが伝わってきました。その目標で締めたいと思います。

「雨の日の『憂鬱だな』という気持ちを『船橋のレインウェア着て頑張るか』という気持ちにさせて生き生きと仕事をしてもらえるようになりたいなあ」

営業のこだわり

営業の上野さんにインタビューしました。そこには、船橋スタイルの営業がありました。彼が一番重視していることは、テクニクではなく誠心誠意、だそうです。テクニクで商品を相手に売るのではなく、誠心誠意、相手にまっすぐ向き合って、ひとりひとりのお客さんと接するのだそう。

彼がこの会社でのインターン中に、社長に近くの市場でレインウェアを売るという課題をかされたそうです。インターン生の彼は、どのように売ればいいのかまったくわからず、とにかく毎日朝5時から市場に通って、レインウェアを紹介したそうです。しかし、船橋株式会社のレインウェアは決して安い値段ではないので、なかなか売れず…

彼は毎日通い続けました。するとある日、市場のお兄さんが、「君毎日来てるよね、レインウェアをうってるんでしょ？一着買ってあげるよ」と、彼からレインウェアを買ってくれたそうです。これが彼の初めての売上でした。彼はその日から、自分の顔を覚えてもらうことを目標に営業をしているそうです。

顔を覚えてもらう、というのは、一見、売上には関係ないのではないかと感じました。しかし、違いました。顔を覚えてもらい、相手との距離が近くなり、信頼関係が成り立つことが、営業において一番大切なことだそうです。船橋の社訓にも「利より信」というものがあり、「利益はあとから取り戻せるが、信頼は取り戻せない」と、信頼関係を重要視しています。

企業に営業に行く時、まずは守衛さんに止められなかなか中に入れないこともしばしば。そんなとき、彼はまず守衛さんと仲良くなるそうです。そして、守衛さんから、受付の人、社員さん、とステップを踏んでいくそう。まずは顔を覚えてもらって、コツコツと進めていくそうです。

これが、船橋スタイルの営業です。

コミュニケーション重視

船橋株式会社は、社長と社員のコミュニケーションを大切にしています。ランチタイムには、大きなテーブルをみんなで囲み、ご飯を食べながらいろいろな話をします。またコーヒブレイクの時間も設け、同じように全員で話をします。そのような機会を設けることで、お互いに打ち解けて会話ができ、そこで得たアドバイスを仕事に活かすことができるそうです。また、問題が起きたときもすぐに相談ができるので、素早く解決に向かうことができます。社内での円滑なコミュニケーションが、お客様への誠意ある対応にも繋がっています。

そして、そのような時間を共にしているからこそ、信頼関係や良い雰囲気が生まれます。社員の方々は「社長に恥をかかせるわけにはいかない」という強い想いを常に心に抱き、全員が胸を張って商品を世に出すことができるようになるまで、海外の展覧会へ赴く等して勉強されているそうです。社長をはじめ熱心な方々が集まる船橋株式会社ですが、新商品が出来上がると、誰かがそれを着て会社の駐車場で水を掛け合ったりして出来上がりを確かめる、という和やかな一面もあるそうです。

まとめ

このように船橋株式会社は熱意に溢れる魅力ある会社です。また、取材中に特に印象に残った場面があります。社長は社員の頑張りを褒め「社員の頑張りで会社がいい雰囲気の中でやれている、自分もすごく支えてもらっている」と語っていました。その後別の話題のときにある社員の方が「社長に恥をかかせるわけにはいかないの」と呟いていました。全く異なる話題の中で出てきた双方の言葉が、まるで家族のような強い信頼関係を感じさせました。社内での信頼関係がしっかりと築かれているからこそ、対外的にも信頼関係を広げていくことができます。組合では「消防のカップはみんな船橋さんがとっていくね！」と言われるそうで、その供給先の多さが外部からの信頼も裏付けています。社内外に通じる信頼関係の積み重ねが、94年分の船橋株式会社の歴史を繋げているのです。

次世代ビジネスマンの必需品 Makura

株式会社 Kitamura Japan

お昼寝とってますか？

社会人の睡眠不足が問題視されている現代日本

最近、ビジネス、教育現場などで「お昼寝」を見直す動きが出てきているのをご存知ですか。カフェインを摂取して、必死に眠気と闘うよりも、短時間の仮眠を取る方が健康的である上、仕事の効率も格段にあがるのです。このようなお昼寝の効果に着目し、グーグルやナイキ等のグローバル企業では快眠マシンまで導入し、お昼寝を推奨しています。

日本でも、厚生労働省健康局が「健康づくりのための睡眠指針2014」の中で、早い時刻に30分以内の短い昼寝が、眠気による作業能率の改善に効果的であると発表し、「シエスタ制度」として昼寝を取り入れる会社が増えてきています。

例えば、埼玉の住宅リフォーム会社では、1日1回、就業中に15～20分の仮眠を認める「パワーナップ制度」を2012年3月から導入しています。大阪のITベンチャー企業では午後1時から午後4時までの3時間を休憩時間とし、その間従業員は仮眠を取ったりして好きなように過ごせます。

この「シエスタ制度」がなくても、昼休みに15分お昼寝時間を確保することで、仕事効率はぐっと上がります。そのためには、快適な睡眠環境をつくるグッズが役に立つかもしれません。



お昼寝のメリットは？

お昼寝をすると、確かにすっきりとするものです。では具体的にはどのような効果があるのでしょうか。

1 高い疲労回復効果

15分～20分のお昼寝による睡眠は、通常の睡眠の3倍の疲労回復効果があります。

2 眠気対策にはコーヒーよりも効果的

コーヒーに覚醒効果があるのはもはや常識となっていますが、コーヒーには疲労を回復する効果まではありません。さらに、常用することで耐性もついていきますので日常的にカフェインを摂取している人は効果も薄れてしまいます。一方、昼寝は、短時間で失ったエネルギーを回復させ、習慣化することによりさらに質の高い睡眠をとることができます。

3 心臓病のリスクを下げる

日本人の50代～80代までの死因は、癌に次いで心臓病が最も多くなっています。しかし、ハーバード大学医学部とアテネ医科大学の共同研究によると、習慣的にお昼寝を取ることによって、心臓病のリスクを37%下げることができるという結果が出ています。



夜 寝る時と同じように、少ない睡眠でもこだわりのまくらを。

お昼寝の相棒 ジムナストミニ



GOOD DESIGN

ここがポイント

- ✓ 鞆に入る大きさで、出張時等にも活躍
- ✓ 丸洗い可能
- ✓ ウェットスーツと同じ生地を使用し、ズレを防ぐ
- ✓ Good Design 2012受賞

お昼寝を心地よく、その後もすっきりとした目覚めで仕事に邁進してもらうために。

まくら屋Kitamura Japan×中京大学との産学共同プロジェクトによって誕生したジムナストミニ。約90年、寝具・枕製造を通して培った確かな技術と、学生ならではの視点や市場調査から得た結果を融合しました。

ワークライフバランスが見直されてきた近年、仕事の効率化に一役買っ出る「ジムナストミニ」。次世代のビジネスマンのカバンには、iPadとまくらが常識になる時代も、そう遠くはないかもしれません。

快眠を追求したプロ集団Kitamura Japan

「元気なおはようを創る」それが Kitamura Japan の想いです。

1927年(大正12年)、綿布商「北村商店」として商業して以来、約90年間「眠り」に携わってきました。1960年(昭和35年)にはメーカーとして、寝具類の製造販売を開始。さら1973年(昭和48年)にまくらの製造販売の開始とともに、商品だけでなく、「日本に快眠を届けたい」という考えが膨らみます。

1990年代半ばの快眠ブームを受け、2006年には創業から布団カバーなどの寝具製造で積み上げてきた縫製の技術、たくさんのメーカーとの関わりから得た知識や情報を生かし、オリジナル枕ブランド「ジムナスト」を誕生させました。

ジムナスト誕生以降は、枕は睡眠のためだけのものではなく、クッションとしての概念が強い海外にも積極的なアプローチで市場開拓に取り組んでいます。そんな中欧州の、一部では快眠ブームの訪れを受けて、眠りに対して関心を持つ人も増え始めています。

時代が進むにつれ、睡眠に対する価値観や捉え方が変化し、これからも変化を続けていくでしょう。枕屋として単に枕を作って売るということではなく、Kitamura Japanならではの伝統と新しいアイデアで、まくらの先にある快眠を日本のみならず世界に届けたい、Kitamura Japan 4代目社長、北村圭介さんは熱く語ってくれました。



- 取材を終えて
- 日本だけでなく海外でも営業活動をされ、そこでの睡眠文化の違いなどお話をうかがいました。今までの形に固執しすぎるのではなく、その地で好まれるやり方ともコラボしていく。常に高くアンテナを張っているからこそ、伝統ある会社が新しいことにも挑戦し続けられるのだと思いました。(清水)
 - このプロジェクトでは、自分たちでターゲットを決め、記事を作成しました。その中で、自分が使っている商品はどのような思いが込められ、何を狙って作られたのかを考えるようになりました。世界が少し楽しくなった気がします。(坂崎)
 - インタビュー時、北村社長が私たちひとり一人にヨーロッパ出張のお土産をくださいました。またインタビュー後、挨拶をしてその場を後にする際も、私たちの姿が見えなくなるまでずっと見送ってくださいました。社長の「おもてなし」に触れ、自分を省みるいい機会になりました。(前田)



株式会社 Kitamura Japan

所在地: 愛知県名古屋市中区徳重小崎16-2

Tel 0568 - 23 - 0213 Fax 0568 - 23 - 0785

URL <http://www.kitamura-japan.co.jp/>

Sleeping is the key to Beauty



What do you do in order to stay beautiful? Go to a gym, eat organic food, buy cosmetic products? Of course they are all important and effective. However, there is another thing you can do, and it's probably the most essential for your health and beauty. Improve your sleep quality. Here are 5 things you should know about it.

1. Good sleep improves your skin condition. Getting enough sleep means fewer acne breakouts, and reduced skin sensitivity and allergic reactions.
2. Getting sufficient sleep leads to naturally beautiful skin. It helps to maintain collagen and hyaluronic acid, the molecules that give the skin glow, bounce, and translucency.
3. Better sleep results in increased beauty. While you are sleeping, your body's hydration rebalances, replenishing moisture in your skin, and removing excess water from the body.
4. Good sleep slows the aging process. During deep sleep, the rise in growth hormones allows damaged cells to become repaired. Without the deeper phases of sleep, this won't occur, resulting in more noticeable signs of aging.
5. Getting enough sleep contributes to weight control. Sleep makes you feel less hungry, and so helps with weight management.

So how do you get quality sleep? Using a *makura* is a good place to start.

What is a *makura*?

What do you think of when you imagine a pillow? Do you like to have many fluffy pillows and enjoy covering them with your favorite colors and patterns? Or do you carefully choose just one pillow which is a perfect fit for your head and hope to sleep soundly? Japanese people tend to be the second. These days, Japanese people are into *makura*, a pillow made especially for good sleep. *Makura* come in many shapes. Of course there are rectangular *makura*, but they are also irregular, oval, bean-shaped etc. Recently, more Japanese people are seeking the perfect *makura* for them so that they can make their bed time more comfortable and improve their health.

Since *makura* have become trendy in Japan, more companies are producing *makura* and working to create new and improved designs. Why don't you try using *makura*? Having the perfect *makura* changes your life.

makura come in a range of shapes



Your new sleep partner

g y m n a s t

Long-established Japanese *makura* company Kitamura Japan Inc. have created a unique *makura*, "Gymnast Plus" to ensure you achieve a good night's sleep. When it comes to sleep, quality is more important than quantity. People often involuntarily toss and turn in bed, leading to disturbed sleep. The Gymnast Plus has many features to facilitate moving while you sleep, without waking up.

1. The Gymnast Plus is bean-shaped. This unique shape helps your head turn naturally, and supports your head in the side and upward positions.
2. The *makura* height is adjustable. It is divided into four parts, and you can easily adjust the filling depending on your preference.
3. The Gymnast Plus is easy to keep clean because it is washable.

Kitamura also design side items related to sleep, for example, *makura* cases.

One *makura* case design has a pocket for scent. Using your favorite aroma oil will help you to relax and so sleep easier and more deeply.



Kitamura's aroma
makura set



▲ Kitamura offer *makura* cases in a range of colors

All Kitamura products are individually crafted by professions who have been engaged in creating bedclothes for over 40 years. Their extensive knowledge and experience guarantees a quality product to ensure you enjoy a good night's sleep.

Editorial Comments

Ryo: I hope all women will be able to have a good night's sleep and become more beautiful with this amazing *makura*. What I actually need now in addition to a *makura* is enough time to sleep!

Kanako: My first image of Kitamura Japan (via their website) was that of a creative *makura* company. After talking with the Kitamura Japan CEO directly, I was moved by his passion to teach more people about their *makura*. For example, they held an event displaying old tools and demonstrating how to sew *makura* in a big department store in Tokyo. Now, I think mixing traditional skills and new ideas is the essence of Kitamura.

Haruka: Before I joined this editorial team, I'd never heard of Kitamura Japan and their products. I'm happy to have had the chance to get to know the company and work with them through this article. This small Japanese company combines almost a century of history together with the latest technology, experienced professionals, and more than anything, a real desire to support people with their *makura* not only in Japan but also overseas.

La Reconquista de la Siesta

¡La siesta está perdiéndose!

“Siesta, descanso que se toma después de comer”, así se define en el diccionario de la Real Academia Española. Desde hace mucho, en España hay una buena costumbre que se llama “La Siesta”. Lo que pasa es que, si los españoles hacen la siesta, pueden evitar el calor de los rayos del sol y trabajar hasta muy tarde por la noche. Todo el mundo envidia e imita la siesta. Sin embargo, actualmente, poco a poco la costumbre de la siesta se está perdiendo. De hecho, en 2006 la siesta para los funcionarios españoles empezó a desaparecer por el desempleo y la crisis económica. Además, los grandes almacenes, los supermercados, etc. están abiertos sin pausa. También hay mucha gente que no duerme la siesta en lo absoluto porque es difícil volver a casa durante la hora de la comida. Según una investigación que se realizó en 2009, sólo el 16% de los españoles duermen la siesta. La maravillosa cultura española está pasando de moda.



¿No es necesaria la siesta para los españoles?

El efecto de la siesta

La siesta tiene muchas ventajas para la salud:

- 1ª, La siesta es más útil que el café para quitar el sueño.
 - 2ª, La gente que hace siesta puede tener buena memoria.
 - 3ª, La gente que duerme la siesta puede aliviar el estrés.
 - 4ª, La siesta puede disminuir la fatiga 3 veces más que el sueño normal.
- Además, los españoles pueden evitar el calor de los rayos del sol y trabajar hasta muy tarde por la noche como ya saben.



¡La siesta es necesaria para los españoles!

Para recuperar la siesta

¿Está cansado por el trabajo y quiere descansar un poco? ¿Nunca ha pensado si que le gustaría tener una buena almohada? En ese momento, nos gustaría que usara “Gymnast mini.”

Esta almohada tiene tres ventajas: En primer lugar, es portátil. **Se puede llevar en la bolsa o la mochila.** Por lo tanto, cuando tenga sueño, esta almohada le será útil. En segundo lugar, **esta almohada es muy cómoda.** Aunque tiene una forma particular, es la mejor para dormir. Además, es elástica, tiene buena aireación y transpira. En tercer lugar, **se puede lavar.** Por eso, siempre estará limpia.

Por otro lado, esta almohada tiene más ventajas. Se puede usar en otras situaciones. Cuando viaje en tren o avión, puede usarla. Cuando trabaje en la oficina, también puede usarla. Cuando le duela la espalda, puede usarla. **“Use Gymnast mini cuando quiera relajarse.”** Si usa esta almohada, podrá disminuir cualquier dolor.



Kitamura Japan

Una empresa que ofrece una de las más maravillosas almohadas es “Kitamura Japan”. Esta almohada ayuda a dormir la siesta tanto como Sergio Busquets apoya la selección española. Kitamura Japan está en la ciudad de Kitanagoya. Esta ciudad está poniéndose en la mira por ser una ciudad donde se puede vivir sana y cómodamente.

Una empresa que ofrece una de las más maravillosas almohadas es “Kitamura Japan”. Esta almohada ayuda a dormir la siesta tanto como Sergio Busquets apoya la selección española. Kitamura Japan está en la ciudad de Kitanagoya. Esta ciudad está poniéndose en la mira por ser una ciudad donde se puede vivir sana y cómodamente.

En 1923 creó nuestro negocio vendiendo telas de algodón. Después también vendíamos colchones para cama. Desde el año 1973, empezamos a producir y vender almohadas. Luego desarrollamos la almohada “Gymnast” para mejorar la calidad del sueño y nos valimos de nuestro conocimiento técnico para desarrollar este producto.

Ahora estamos en la época del cuarto presidente de la compañía, durante ésta hemos desarrollado muchos productos y estamos ofreciendo atractivas almohadas. Además nuestros artesanos experimentados las producen. Actualmente el presidente está abriendo nuevos mercados para nuestras almohadas en otros países aprovechando su experiencia de haber estudiado en el extranjero. De hecho, nuestra almohada se está popularizando en Malasia. Además, tenemos planes para vender nuestros productos en Europa.



El presidente Kitamura nos dijo: “La imagen de la almohada y la cultura del sueño en los países extranjeros son diferentes que las en Japón. Por ejemplo; en Japón hay sólo una almohada en cada cama, sin embargo en los países extranjeros hay dos o más almohadas en cada cama. Por eso la idea de una almohada en cada cama, será nueva en los países extranjeros. Yo creo que mucho más personas se interesarán por el sueño. Por lo tanto, quiero seguir siendo un especialista de las almohadas para ofrecer un sueño fantástico.”

Al presidente le importa mucho la relación con los clientes y por ello aceptamos las opiniones de nuestros usuarios al desarrollar almohadas. Por lo tanto, el presidente quiere que los españoles usen Gymnast mini porque ellos conocen bien las ventajas de la siesta. Vamos a disfrutar de la vida con nuestras almohadas para mejorar la calidad del trabajo retomando la costumbre de la siesta, por eso vamos a crear relaciones con nuestra empresa por medio de Gymnast mini.

Epílogo

Estábamos nerviosos porque era la primera vez que hacíamos una entrevista. Sin embargo, el presidente contestó a nuestras preguntas con cortesía. Estamos preocupados por no poder incluir en el artículo todo lo que nos explicó, pero entendíamos las ideas del presidente en su trabajo, las dificultades allí, cómo es el negocio en los países extranjeros, y la evolución de la empresa hasta hoy. Pensamos que esto será muy útil para nuestro futuro.

Cuando terminamos la entrevista y salimos de la empresa, el presidente se quedó despidiéndonos hasta que ya no pudo vernos más. Esta acción se relaciona con algo que él dijo anteriormente: Los lazos con los clientes son importantes. Además, pensamos que la empresa “Makura no Kitamura” en la actualidad está representada por acciones como ésta.



Kitamura Japan

16-2 Tokushigekozaki, ciudad de Kitanagoya, provincia de Aichi

Tel 0568 - 23 - 0213 Fax 0568 - 23 - 0785

URL <http://www.kitamura-japan.co.jp/>

睡眠は美しさの鍵

美しくいるために、あなたは何をしていますか？ジムに通ったり、有機食品を食べたり、化粧品を買いますか？もちろん全て大事なことで、そのどれもが効果的です。しかし、美容の為にあなたがすることがもうひとつあります、そしてそれはおそらく美と健康に一番大切なことでもあります。睡眠の質を高める為に、5つの必須知識があります。

1. 良質な睡眠は肌のコンディションを整えます。十分な睡眠をとると、ニキビ、敏感肌、アレルギー反応の抑制につながります。
2. 十分な睡眠は肌の自然な美しさを作ります。肌にツヤ、ハリ、透明感を与える成分であるコラーゲン、ヒアルロン酸の維持を助けます
3. 十分な睡眠は美をさらに促進します。寝ている間に体は水分の調整を行い、体から肌へ潤いを補充します。
4. 熟睡することで、老化を遅らせることもできます。深い眠りについていてるあいだに、成長ホルモンがダメージを受けた細胞の修復を促します。深い眠りにつかなければ、この過程は起こらず、老化がより目立つ結果に終わります
5. 十分な睡眠はウェイトコントロールに貢献します。睡眠は空腹感を低減し、結果として体重管理の助けになります。

MAKURAってなに？

ピローといえばどういうイメージがありますか。あなたは沢山のフワフワのピローを置いて、好きな色や柄でのカバーリングを楽しむのが好きですか。それとも、ぐっすり眠れるように頭にピッタリ合うもの慎重に一つだけ選びますか？日本人は後者の傾向があります。近年日本では、より良い睡眠を追求して作られたピロー、「makura」がブームです。「makura」にはさまざまな形があり、もちろん通常の長方形のものもありますが、逆ハート型や、楕円形、豆型などの変わった形があります。ベッドタイムもより快適にし、より健康になるために、自分にピッタリの枕を探している人は、日本で増えています。「makura」がトレンドになってから、多くの企業が新しい枕を開発し、さらなるデザインの向上の努めています。あなたも「makura」を試してみませんか？ピッタリな枕を使うと人生が変わりますよ。

眠りの新たなパートナー ジムナスト プラス

90年の歴史を持つ日本の老舗枕メーカーKitamura Japanが、快適な睡眠をお届けする“ジムナストプラス”を創り出しました。

睡眠にとって大事なものは、時間よりその質です。人は無意識のうちに睡眠中に寝返りを打ち、それが睡眠の妨害へとつながります。このジムナストプラスには、眠っている時の動きをアシストし、快適な眠りを届ける要素が詰まっています。

1. まずはこの豆型の形。これは寝返りをスムーズにさせ、横向き仰向け両方においての頭の位置にフィットします。
2. 高さの調節ができるということ。ジムナストは4種類の中材が詰まっており、好みによって中身の素材を減らしたり増やしたりできます。
3. 洗濯可能で、いつでも清潔に使うことが出来ます。

また、Kitamura Japan では枕カバーのような付属商品も製造しています。シリーズの一つには香りポケットがついており、お好みのアロマオイルを使うことで、よりリラックス効果を高め深い睡眠をすることが出来ます。

これらすべての商品は、寝具製造の道40年以上の職人らによって1つ1つ手作りで創られています。寝具製造によって培われた確かな知識や経験は、枕の品質そして皆さんの快眠を保証します。

お昼寝のレコンキスタ シエスタが失われつつある

「昼食後にとる睡眠、あるいは、その睡眠や休息にあてる時間」スペイン王立アカデミーの辞書において、このように定義されているように、スペインには昔からシエスタという素晴らしい文化がある。スペイン人がシエスタをする理由は、昼間の強い日差しを避けたり、昼寝をすることによって夜の遅くまで働くことができるからであった。そして、シエスタは世界から羨望され模倣もされた。しかし、現在、スペインでのシエスタは廃れつつある。実際に、経済危機や深刻な失業率が影響して、2006年にスペインの公務員のシエスタは廃止されてしまった。また、最近ではデパートやスーパー、美術館など、午前から午後にかけて中断なく運営される企業や施設も増えた。さらには、昼休憩の時間帯に家に帰ることが難しくなったために、昼食を済ませたらオフィスへと戻る人が増え、シエスタとは無縁になっている人もいる。2009年に行われた、ある調査によると、日常的にシエスタを行う人は16%であった。いま、スペインの立派な文化が衰退してきている。

本当にシエスタはスペイン人にとって無用の長物なのだろうか。

昼寝の効果

シエスタには健康面において多くの効果がある。まず初めに、シエスタはコーヒーを飲むことよりも効果的な眠気対策になるということだ。2つ目は、シエスタには記憶力を高める効果があるということだ。3つ目は、ストレス解消や脳を休める効果があるということが挙げられる。そして、最後に疲労回復である。シエスタをすると、疲労回復の効果は通常の睡眠に比べて約3倍である。

さらに、スペインの人たちがすでに知っているように、シエスタの良さは昼間の強い日差しを避けたり、夜の遅くまで働くことができるという利点がある。

シエスタが無用かといえば、そんなことはない。

シエスタを取り戻すために

仕事をされていて疲れた。ちょっと休みたい。そんな時にちょうどいい枕があったら。

そう思ったことはないだろうか。そんなときに使ってほしい枕、それがジムナストミニである。

この枕には3つの特徴がある。1つ目は、コンパクトなデザインであるということだ。それによって、この枕はカバンの中に入れて持ち歩けるようになっており、あなたが眠気を催した時に活躍をする。2つ目は、使い心地の良さである。この枕は独特の形をしているが、それによって体にフィットするようになっている。また、弾力性があり、通気性もとても高く、蒸れるのを防ぐ。さらには低反発のような心地よさである。3つ目は洗濯をすることが可能ということである。中身と本体を取り外してそのまま丸洗いをすることが可能である。

しかし、このジムナストミニの活躍はこれだけでは終わらない。この枕は、バスや飛行機での長時間の移動や、オフィスにおいても使用することができるのだ。椅子の上で少し休憩をしたいと思ったらジムナストミニ。ちょっと腰が痛いと感じたらジムナストミニ。これ1つで、あなたが今まで悩んでいた肩こりや腰の痛みから解放される。

まぐらのキタムラ

さあ、サッカースペイン代表を支えるブスケツのように、素晴らしいシエスタを支える最高のチームメイトを提供するのは“まぐらのキタムラ”という会社で、この会社は北名古屋市にある。北名古屋市は将来像として健康で快適な都市を目指している。そんな町で、1923年に綿布商として商売を始めたのがこの会社の原点である。その後は寝具を売るようになり、1973年からまぐらの製造・販売を開始した。その後、それまで培ってきたノウハウを活かしてジムナストという現在の主力商品の原型である、睡眠の質を追求した商品を開発した。そして、今の四代目社長が、いろいろな商品開発をして魅力的なまぐらを私たちに提供している。また、枕は全て熟練の職人が作るので質は最高である。そして、社長自身の留学経験を活かして、海外にも積極的に売り込みをしており、実際に、マレーシアでは結構人気があった。さらに、現在はヨーロッパでの展開を視野に入れている。

「海外での枕のイメージ、睡眠文化は日本と違う。“1つのベッドに1つの枕”というのは海外では新しい概念かもしれない。しかし、私はもっと多くの人が睡眠に関心を持ってくれると信じている。人々が快眠できるために、これからも枕のスペシャリストであり続けたい。」と北村社長は言う。

また、北村社長はお客様との縁をととても大切にしており、商品を作るうえでお客様の意見を聞いて作ることがある。だから、シエスタの良さを知っているスペインの皆さんに、ジムナストミニを一度使ってほしいと思っている。自分のパフォーマンスの向上、シエスタのレコンキスタをするべくまぐらとともに、よりよい人生を送ろうではないか？次にその縁を築くのはあなたたちスペインだ。

編集後記

今回、私たちにとって初めての企業取材だったので緊張したが、北村社長は快く私たちの質問に答えてくれた。インタビューで話していただいたことを、記事にしっかり反映できたかは心配な部分であるが、社長がどのような思いで仕事に取り組んでいるか、海外事業の取り組み、仕事での苦労、ここまで至る経緯を聞いて、これからの自分の進路を考えるうえで、大変参考になると感じた。インタビューを終えて、私たちが会社を後にするとき、北村社長は私たちが見えなくなるまで、見送ってくださっていた。このとき、北村社長の「人との縁を大切にするとおっしゃったことを、身をもって感じた。また北村社長のこの姿が今の「まぐらのキタムラ」を作っているのだなと思った。

伝統と挑戦

碧南市・杉浦味淋株式会社



本物のみりん～3年熟成へのこだわり

『『みりん屋といえば杉浦』と言われる会社になりたい』と熱く語る杉浦味淋株式会社3代目社長杉浦嘉信さん。みりんに対するこだわりはその「見た目」の違いからも一目瞭然だ。一般的なみりんは薄黄色で透き通っているのに対し、杉浦味淋の3年熟成みりん「愛桜」はしょうゆのような濃い茶色である。一般的なみりんの熟成期間は約3か月なのに対し、「愛桜」はその名の通り3年間も熟成している。熟成期間が長いことで栄養素が凝縮され、ちょうど砂糖を煮詰めてカラメルソースを作る時のように、みりんの糖度が増し、色が変わっていくのだ。



左から半年、1年、
3年熟成のみりん。
熟成が進むにつれ
糖度が上がる



3代目社長の杉浦嘉信さん

杉浦味淋株式会社は大正十三年に創業。

昔ながらの製法にこだわりながらも、現在の社長になってから、スイーツとのコラボや商品開発など新たな試みをしている。

職人技が魅せる甘さ

杉浦のみりんは、見た目だけでなく、その味においても他社のみりんとは大きく異なっている点がある。それがコメからできているとは思えないほどの甘味だ。「愛桜」は、もち米、米麴、本格焼酎の3つの原材料だけで作られており、添加物や砂糖などは一切加えられていない。しかし、そのままなめてみるとびっくりするほど甘い。そのままロックで飲んでも楽しめそうなくらい甘い。一度なめてみれば誰でもその甘さに驚くだろう。かといって砂糖のようにただ甘いだけではなくやさしい甘みがある。それはいろんな種類の糖分やアミノ酸が含まれているからだ。料理に使う際には砂糖を減らし、みりんの自然な甘さで風味豊かな料理を作ることができる。

杉浦社長は原材料の産地にもこだわっている。「顔が見える商品」をモットーに材料はすべて国産にこだわり、もち米は契約農家から直接買い付けている。作り手の顔が見えることで安心・安全な商品をお客様に提供し、さらに日本のコメを使うことで、日本の農業を支えたいという意識も非常に高い。



じっくり時間をかけて発酵させるみりん

コメの天然甘味料 ～みりんの新たな可能性～

純米本みりんの大きな特徴は、やはりなんといってもその「甘さ」だ。みたらし団子のような和菓子では、甘みだけでなく、照り・ツヤを出すためにみりんは欠かせない。しかしみりんが実力を発揮するのは和菓子だけではない。「純米本みりんの甘さは和菓子だけでなく、スイーツにも使える。」そう強調する杉浦社長。

実際、杉浦味淋は地域のカフェ経営者やパティシエとコラボして、みりんの新しい可能性を紹介してきた。例えば、ヒット作の「麩とみりんのパウンドケーキ」。甘味と香りを引き立てるためにみりんを使用しており、身体に優しいスイーツだ。東海コープの一部の店で販売しており、展示会などでもみりんの良さをアピールするのに一役買っている。その他にもプリンやスイートみりんピッツアなど様々なレシピをFacebookで公開している。

このように杉浦味淋では、純米本みりんの複雑な「甘さ」を洋菓子にも活かし、数年前から「みりんスイーツ」の開発にも力をいれてきた。純米本みりんは「煮切る※」ことで、黒蜜に似た独特のとろみと甘みを引き出すことができる。また砂糖やシロップと違い、添加物のない「コメの天然甘味料」なため体に優しく自然な甘さを楽しめる。

杉浦社長は「みりんの使い道に煮物や和食しか思いつかない人にも、みりんスイーツを通して純米本みりんの特徴的な甘さを知ってほしい。」と熱く語る。



※煮切る...調味料として加えるみりんを煮立て、火をつけてアルコールや水分を飛ばすこと。うまみが強くなる。

みりん風調味料？本みりん？何が違う？

アルコール度数14%！？お酒みたいだ。これが本みりんについて取材前の調査で抱いた最初の印象だった。一般的にみりんと呼ばれるものには、みりん風調味料と本みりんがある。料理をしない人、特に若い世代の人にとって何が違うのか分からないだろう。そこで、まずはこの二種類の間の違いを簡単に紹介する。

みりん風調味料はその名のとおり調味料で、原料はブドウ糖、砂糖、アルコール、食塩、化学調味料を調合して作られている。みりん風調味料は本みりと違って直接飲むことはできない。本みりんはアルコール度数が日本酒と同じ程度の14%あり、原料はもち米、麴、焼酎で化学調味料は一切使われていない。みりん風調味料と本みりんは、原料はもちろんのこと、その作り方もまったく異なる。みりん風は材料をただ混ぜ合わせるだけだが、本みりんはもち米と麴を混ぜて発酵させたものに焼酎を加えて長期間熟成させる。

料理に使う際の効果にも大きな違いがある。みりん風調味料は香り付けが主な効果なのに対して、本みりんは様々な特徴や効果がある。まず本みりん本来の上品でまろやかな甘味があること。また料理に照りやツヤを与える効果、煮崩れを防止する効果、深いコクやうまみを引き出す効果、そして味を染み込ませる効果がある。

和食には欠かせないみりんだが、本みりんは入れるだけで料理をさらにおいしく美しくしてくれる調味料なのだ。



	純米本みりん	普通本みりん	みりん風調味料
原料	もち米、米こうじ、本格焼酎	もち米、米こうじ、醸造用アルコール、糖類	ブドウ糖、砂糖、アルコール発酵調味料、化学調味料、食塩等
製造日数	もろみ90日 熟成300日以上 出荷まで1年以上	もろみ30日 熟成60日 出荷まで3か月程度	調合したらできあがり
アルコール分	14%	14%	ほぼ含まず
特徴	リキール感覚で飲める	独特の甘さがくどく、飲用には適さない	食塩を含み飲用には不向き

[表: 本みりんとみりん風調味料の違い]

Use true Mirin – taste the difference –



What is Mirin???

Mirin is sweet rice wine that Japanese people use for cooking. In the beginning, *mirin* was made for drinking but since 400 years ago it has been used for cooking.

We'd like to introduce three types of *mirin*. The first is yellow *mirin* which is called *hon-mirin*. It is made from rice, rice yeast and *shochu**. The second one is brown *mirin* called *jukusei hon-mirin*.

The raw materials are the same as with yellow *mirin*, but it is aged for longer. The color difference comes from the aging period. The more you age *mirin*, the darker the color and the sweeter it gets.

Finally, there is imitation *mirin*. Its color is also yellow but it doesn't contain alcohol. Not only that, imitation *mirin* contains chemical seasoning and salt, so it doesn't taste good because it tastes only salty.

How can you distinguish between the three types when you buy *mirin*? The best way is to read the label. The ingredients and alcohol content must be written there (see the picture below). If you still cannot identify which kind of *mirin* it is, let's ask!

*shochu: a kind of Japanese alcohol



From left, six-month, one-year, three-year aged Mirin



Please check the label and look for the character

本 (=true)

Sugiura's mirin

- ✓ Superior sweetness
- ✓ True *mirin* (*hon-mirin*, *jukusei hon-mirin*)
- ✓ Quality local ingredients

Sugiura's way to make hon-mirin

1. Wash rice and soak them in water
2. Steam then cool the rice
3. Add rice yeast
4. Blend in the *shochu* and ferment 6 months
5. Separate liquid and lees
(The liquid becomes *hon-mirin* available at stores and the lees are used in pickles or sweets.)
6. *Hon-mirin* can be aged a further 3 years to make *jukusei hon-mirin*

How to Use Mirin

Mirin is a common staple in *washoku*, traditional Japanese food. It is used to give food a lovely shine, and also to tone down the fishy smell of the ingredients. *Mirin* also plays a role in preventing the ingredients breaking apart, which is essential in *washoku*, where appearance is considered to be very important.

Nowadays, *mirin* is used in many different ways. *Mirin* itself has a very sweet taste, so it can be used to replace sugar. Also, it has alcohol in it, so you can use it like brandy when making baked sweets like cookies, pound cakes and so on. Simmering *mirin* results in a syrup, which can be used like maple syrup. You can put it on pancakes, yogurt, etc.

Mirin can also be used in dishes like *teriyaki* and stir-fries. We made *teriyaki* chicken in two ways; using *mirin*, or using sugar with regular rice wine. The dish with *mirin* had a lovely glaze to it and good light taste compared with the heavier and saltier dish made without *mirin*.

We have introduced many uses of *mirin* in cooking, however there is another way to enjoy it. *Mirin* also makes delicious beverage! Since the alcohol in *mirin* is 14%, it is not too strong and the sweet taste mixes well with water or soda. We recommend Sugiura's *jukusei hon-mirin* because of the superior sweetness!

To buy Sugiura's hon-mirin

↓↓↓↓↓

http://mirinya.com/shopping_1.html

Mirin : el alma de la comida japonesa



¿Qué es Mirin?

Mirin es un vino de arroz, que los japoneses se utilizan para cocinar. Al principio, *mirin* fue para beber, pero desde 400 años antes se ha utilizado para cocinar. Introduciremos tres tipos de *mirin*. Primero es *mirin* amarillo que se llama *hon-mirin*. Es de arroz, levadura de arroz y *shochu**. Segundo es *mirin* maron que se llama *jukusei hon-mirin*. Es de lo mismo de *mirin* amarillo. Sin embargo, envejece más larga que ese. La diferencia del color proviene del periodo de envejecer, es decir cuanto más envejece, más oscuro el color y más dulce el sabor. Al final hay imitación de *mirin*. El color es amarillo, pero no contiene alcohol. No solo eso, la imitación contiene materia química y sal. Así que el sabor no es buena por que es salado. ¿Cómo se distinguimos entre los tres tipos cuando compramos? La mejor manera es leer el marbete. Los ingredientes y alcohol debe ser escrito ahí. Si todavía no puede distinguirlos, vamos a preguntate.



De izquierda a derecha,
Mirin añajado seis meses, uno y
tres años

*shochu: un tipo de alcohol japonés

¿Cómo se utiliza el Mirin?

El Mirin es un elemento básico en la comida tradicional japonesa también llamada Washoku. Se utiliza para dar un bello toque a la comida y también para atenuar el olor a pescado de los ingredientes. Además el mirin desempeña un papel muy importante para evitar que los ingredientes se separen, lo cual es esencial en washoku, donde una buena apariencia es considerada como algo indispensable.

Hoy en día, el mirin se utiliza de muchas maneras diferentes: Como tiene un sabor muy dulce por sí mismo, se puede utilizar para sustituir el azúcar. Además, contiene alcohol, por lo que puede usarse como si fuera brandy al hacer dulces horneados, por ejemplo galletas y pastelillos, etc. El resultado del mirin hervido a fuego lento es un jarabe, que puede ser utilizado como el jarabe de arce. Usted puede ponerlo en tortitas, yogur, entre otros. El Mirin también se puede utilizar en el plato fuerte, como teriyaki y cocido de verduras, pescado, pollo, cerdo, etc. Nosotros cocinamos teriyaki de pollo en dos maneras; una utilizando mirin, y la otra usando azúcar con vino normal de arroz. El plato con mirin tenía un precioso glaseado y buen sabor ligero en comparación con el plato más pesado y más salado hecho sin mirin.



Busque el character

本 (=genuino)

Hemos presentado varios usos del mirin en la cocina, sin embargo, hay otra manera de disfrutarlo; ¡El Mirin también es una deliciosa bebida! Como el alcohol en el mirin es del 14%, no es demasiado fuerte y su sabor dulce se mezcla bien con agua o soda. ¡Le recomendamos el *jukusei hon-mirin* de Sugiura debido a su dulzura sin igual!

Forma de hacer hon-mirin de Sugiura

1. Lavar el arroz y dejarlo remojando en agua
2. Cocerlo al vapor y luego dejarlo enfriar
3. Añadir la levadura de arroz
4. Mezclar en el *Shochu* (alcohol tradicional de arroz) y fermentar durante 6 meses
5. Separar el líquido de los sedimentos.
(El líquido se convierte en *hon-mirin* disponible en las tiendas y los sedimentos se utilizan para hacer verduras en salmuera y dulces.)
6. El *Hon-mirin* puede ser madurado otros 3 años para hacer *jukusei hon-mirin*

Mirin de Sugiura

- ✓ Dulzura Superior
- ✓ Verdadero *mirin*
(*hon-mirin*, *jukusei hon-mirin*)
- ✓ Ingredientes locales de calidad

Para comprar mirin de Sugiura

↓↓↓↓↓

http://mirinya.com/shopping_1.html

作ってみりん！簡単レシピ Let's cook!



ポキ丼(ハワイ風マグロの漬けどんぶり) Maguro rice bowl

～材料(2人前)/Ingredients (Serves 2)～

- ・400g ごはん/Steamed white rice
- ・200g マグロの刺身/Sashimi-grade maguro tuna
- ・適量/As you like 青ネギ/Shallots
- ・★大さじ3/3 tbsp しょうゆ/Soy sauce
- ・★小さじ1/1 tsp ごま油/Sesame oil
- ・★小さじ2/2 tsp 豆板醤/Dou ban jiang (Chinese chili bean paste)
- ・★大さじ2/2 tbsp 本みりん「愛桜」/Hon-mirin "Aisakura"

～つくり方/How to cook～

1. ジップロックの中に調味料(★)をすべて入れてつけダレを作り、その中に1口大に切ったマグロを入れて空気を抜き、30分～1時間冷蔵庫で寝かせる
Mix all marinade ingredients (★) in a bowl and marinate diced maguro in the mixture for 30 to 60 minutes in the refrigerator.
2. ご飯をよそい、その上に漬けたマグロを盛り付ける
Serve steamed rice into individual bowls, and place marinated maguro on top of rice.
3. 最後につけダレをかけ、小口切りにした青ネギをちらして完成！
Pour the marinade and sprinkle chopped shallots on top. Serve right away.

豆腐アイス みりんシロップがけ Tofu ice cream with mirin sirup



～材料(4人前)/Ingredients (Serves 4)～

- ・1丁/1 block 絹ごし豆腐/Silken tofu
- ・200ml バニラアイス/Vanilla ice cream
- ・50ml 本みりん「愛桜」/Hon-mirin "Aisakura"

～つくり方/How to cook～

1. 絹ごし豆腐とバニラアイスボールを入れて滑らかになるまで混ぜ、冷凍庫で冷やし固める
Combine tofu and ice cream in a bowl until it becomes smooth and freeze it.
2. 「愛桜」を小鍋で熱し泡が立つくらい沸騰したら火を止める
Make mirin syrup: Put mirin on medium heat and bring to the boil. Immediately remove from the heat and cool.
3. 固まったアイスに3.をかけて完成！
Scoop tofu ice cream into a bowl and pour mirin syrup on top. Serve right away

鶏もも肉の照り焼き/Chicken Teriyaki

～材料(1人前)/Ingredients (Serves 1)～

- ・1枚/1piece (250～300g) 鳥もも肉/Chicken thighs
- ・適量/As you like キャベツ/Cabbage
- ・★大さじ3/3tbsp. しょうゆ/Soy sauce
- ・★大さじ3/3tbsp. 本みりん「愛桜」/Hon-mirin "aisakura"
- ・大さじ1/1tbsp. サラダ油/Vegetable oil



～つくり方/How to cook～

1. キャベツは千切りにしておく Cut cabbage into long thin strips.
2. 油をひいたフライパンにもも肉を皮のほうから乗せ中火で焼き、焼き色がついたなら裏返して弱火で焼く
Heat vegetable oil in a frying pan. Fry the skin side of the chicken first on medium heat until the skin is browned. Then turn the chicken over to fry the other side on low heat.
3. 火が通ったらしょうゆと本みりんを混ぜたものを入れ、弱火でタレと絡ませながら焼く
Once the chicken is well cooked, combine ingredients and pour sauce(★) into the frying pan and simmer until the sauce becomes thick)
4. タレが煮詰まってきたら火を止めて盛り付け、完成！
When the sauce is thick, remove from the heat. Cut the chicken and place on a plate. Serve right away.
(Steamed white rice is the best combination!)

食べてみました！

ポキ丼:「愛桜」の甘さと豆板醤の辛さが合っていてとてもおいしかったです。本みりん効果で見た目もキラキラ美しく作ることができました。

アイス:ほんのり豆腐が香る和なアイスになりました。「愛桜」はそれだけでとても甘いので軽く煮詰めるだけでそのままシロップとして使うことができますので、料理の幅が広がります。



実際に作ってみて...

みりんの代わりに砂糖を入れたものを作り、食べ比べをしてみました。砂糖の方はどうしても甘みが全面に出てきますが、本みりんの方は甘みがまろやかになっていて、後味もさっぱりしていました。見た目も本みりんを使った方が照りツヤが良く輝いていて、とてもきれいに作ることができたと思います。「愛桜」は甘みがしっかりしていて消臭効果もあるので、砂糖だけでなく料理酒も必要ありませんでした。今までは砂糖も料理酒も入れていた照り焼きが、本みりんさえあれば簡単においしく作れるなんてお得ですね！



インタビューを終えて...

取材に行くまでは、みりんが甘いということも、熟成した茶色い色のみりんがあることも知りませんでした。でも、みりんについての知識が増えた最近では、「みりん」というワードに敏感になりました。

料理にみりんが使われているのかが気になったり、「やっぱりパンケーキのシロップはみりんでしょ！」と言うのが口癖になったりしているぐらいです。

また、杉浦株式会社の取材を通して、日本の伝統的な産業や文化にも興味を沸きました。

もうすぐ留学する予定ですが、日本人の代表として、しっかり日本のよさも伝えていきたいと思います。(もろ)

3年熟成みりん「愛桜」を試してみたい方は、こちらからご注文いただけます。

Buy Sugiura's hon-mirin here / Compre Mirin de Sugiura aquí

↓↓↓↓↓

URL: http://mirinya.com/shopping_1.html



杉浦味淋株式会社

所在地: 愛知県碧南市弥生町4丁目9番地

電話 0566-41-0919 FAX 0566-41-2023

<http://mirinya.com/>



本物のみりんを使おう:味に違いが出る

みりんってなんだろう？

みりんは日本人が料理のときに使うもので甘くてアルコールが含まれています。初めは飲み物として作られたみりんでしたが、江戸時代以降は調理時にも使われるようになりました。

ここでは3種類のみりんについて説明したいと思います。一つ目はもち米、米麴、焼酎から作られている黄色い本みりんです。二つ目は熟成本みりんと呼ばれる茶色い本みりんです。原材料は黄色い本みりんと同じですが、こちらの方がより長く熟成されています。色の違いは熟成期間からきていて、熟成させればさせるほど色は濃くなり甘みも増します。三つ目はみりん風調味料です。見た目は黄色いですが本みりと違い、アルコールは含まれていません。それだけでなくみりん風調味料は化学調味料や塩分が含まれているためしょっぱいだけでおいしくありません。

では本みりんを買うときどうやって見分ければいいのか？それは、ラベルを読むことです。原材料やアルコール含有について書かれているはずです。(下図参照) それでも分からない人はお店の人に訊いてみましょう！

※焼酎: 日本のお酒の一種

みりんってどうやって使うの？

みりんは和食に使われる必需品です。みりんは食材に照りツヤを与え、臭みを消すことができます。またみりんは煮崩れを防ぎ、見た目が重要な和食にはなくてはならないものです。近年みりんは様々な形で使われています。みりんは甘いので砂糖の代わりとして使えます。アルコールも含んでいるため、ブランデーのようにも使えます。さらにみりんを煮詰めるとメープルシロップのように使うこともできます。パンケーキやヨーグルトに垂らして食べるのもオススメです。

みりんは照り焼きや炒め物にも使えます。それを実証するために私たちは照り焼きを二つの方法で作ってみました。みりんのみを使用したものと砂糖と日本酒を使用したものです。砂糖と日本酒使用の方は、味が少し濃くどかつたのに対し、みりん使用の方はツヤが出てさっぱりしていました。

ここまでみりんの調理活用法をお伝えしてきましたが、みりんの良さを楽しむ方法はまだあるのです。みりんは飲み物にもなるのです！アルコール度数14%のため強すぎず甘さもあり、水割りやソーダ割りで楽しむことができます。ということで私たちは杉浦みりんの本みりんのこの格別な甘さを推していきます！

杉浦みりんの特長

格別な甘さ
本物へのこだわり
地元産の原材料使用

杉浦みりんの本みりんの製法

1. お米を洗って水に浸けておく
2. 蒸した後に冷やす
3. 麴を足す
4. 焼酎を混ぜて半年発酵させる
5. 液体とみりん粕を分ける（液体は販売されている本みりんになり、粕は漬物やスイーツに使われます）
6. 本みりんはもう2年寝かせると熟成本みりんになる



日本酒を愛でる「日本酒女子」

知っていますか、今「日本酒女子」が熱い

女性のみなさん、お酒の席では普段どんなお酒を飲むことが多いですか。やっぱりフルーツ系の甘いカクテルを選ぶのでしょうか。でも、最近では、数あるお酒の中から日本酒を楽しむ、「日本酒女子」ブームが来ていることをご存じでしょうか。実際、東京では「日本酒女子会」というイベントも開催されており、日本酒の試飲や日本酒の楽しみ方が紹介されています。そうして、日本酒の魅力に目覚める女性が増えてきています。実は私も、日本酒というと正直少し距離を感じていました。でも、今回の千古乃岩酒造でのインタビューを通して、私もそんな「日本酒女子」にちょっと近づける気がします！大人の雰囲気でお酒を楽しむ「日本酒女子」になって、さらにきれいになれば、素敵ですね。



日本酒の効用－日本酒は自然の美容エキス

日本酒は醸造酒に分類されます。醸造酒は、原料をそのまま発酵するお酒で、発酵の過程で生じた栄養成分がそのまま含まれています。その数はなんと700種類以上とも言われています。その中には女性に嬉しい美容成分が多く含まれているのです！

日本酒でより美しく！

※「日本酒造協会資料」に基づく

- | | |
|-----------------|---|
| 美白 | 日本酒の原料である麴に含まれるコウジ酸は、シミやほくろの原因になるメラニン色素の生成を抑える働きがあります。 |
| 潤い | アミノ酸は肌の保湿に効果をもたらします。日本酒に含まれるアミノ酸はビールの約8倍、ワインの約2倍から3倍含まれていると言われています。 |
| つや | 日本酒を飲むと体温が高くなり皮膚の表面の血液循環が良くなります。そして、血液中の栄養素を皮膚全体に届けてお肌を綺麗にします。 |
| アンチエイジング | コウジ酸には、細胞の活性化や老化防止の効果があります。また育毛効果もあるとされています。 |
| ストレス解消 | 日本酒を飲むと、他のアルコールを飲んだ後よりも体温が2℃ほど高い状態を維持します。筋肉のこりをほぐし、緊張で収縮した血管の働きをなめらかにします。 |

日本酒を飲んだ時、体が温まるのを感じます。このとき同時に、美容成分が体の中で今、まさに働いているのです。そして、飲んだ日の翌朝にはいつもよりお肌の調子が良いことを実感できるでしょう。

また最近、日本酒の成分を活用した化粧品が増えていることをご存知ですか。例えば、かの高級化粧品として有名な「SK-II」は「酒造所で働く杜氏の手は美しい」という気づきから生まれた化粧品です。日本酒を嗜んで、内も外も美しい大和撫子を目指しましょう♪

Hanasaka

Hanasakaは、美を求める女性にぴったりのお酒と酒器のセットです。今までたくさん種類があってどの日本酒を選んだらよいのかわからなかった人も、これなら安心です。千古乃岩が丹精込めて造った日本酒の中から、その時期で一番美味しいものを2種類厳選しているため、季節ごとの味わいと香りの違いを楽しむことができます。

また、お酒があまり強くない方や、量は多く飲まないけれど、少しずつ違ったものを上品に楽しむのが好きな方にもHanasakaはぴったり。Hanasakaの酒器は、柔らかな見た目、そして手触り、口元の厚みに至るまで工夫されており、お酒の味と芳醇な香りの広がりを楽しむことができます。日本酒をあまり飲んだことがない方も、以前飲んでみて日本酒があまり好きになれなかった人も、Hanasakaを飲んだら、日本酒の印象が変わるかもしれません。

本当の日本酒のおいしさを味わってみませんか。

☆Hanasaka詳細・ご購入はこちら →<http://hanasaka.webnode.jp/>



チャレンジし続ける千古乃岩



千古乃岩酒造株式会社は1909年（明治42年）創業。創業当時は、味噌・醤油の製造をしていましたが、その後酒造りを始めました。創業から二代にわたり味噌・醤油の製造をしていましたが、創業者がのれん分けする形で酒造業を開始。現在は4代目社長中島大蔵さんが蔵元として、お父様の善二さんとともに酒蔵を切り盛りしています。

中島さんは、東京農業大学醸造学科で学び、酒造りを専門に研究していました。大学時代の研究を活かし、従来の酒造りの伝統を受け継ぐだけでなく、新たな試みにチャレンジしています。

そのひとつが2015年4月1日に特許を取得した「玄米酒」です。玄米に含まれる成分がアルツハイマー予防に効果があるとの実験結果から、健康食品としてお酒を有効活用することを目指し、3年前から玄米酒製造に取り組んできました。現在はまだ一般販売は行われていません。しかし、近い将来一般販売が始められるよう検討を重ねています。

また、日本酒の原料の一つとなる米麹にも、とてもこだわりを持っています。米麹はお酒を作るために重要であるだけでなく、ビタミンB群やアミノ酸が豊富で、健康にもいいものです。千古乃岩の米麹は、通常より長い時間をかけて作る「超醇麹」を取り入れています。この「超醇麹」を使うことで、雑味を減らしスッキリとした味わいのある清酒ができます。「超醇麹」の製麹はとても手間がかかるため、現在は千古乃岩だけでしか行われていない、とても貴重な麹なのです。



『伝統 継承 革新』の経営理念をしっかりと貫き、成長を続ける千古乃岩酒造株式会社。中島大蔵さんは、日本酒に対する愛情がたっぷりに、千古乃岩の未来を語ってくださいました。

千古乃岩酒造株式会社

岐阜県土岐市駄知町2177-1
電話番号 0572-59-8014
<http://www.chigonoiwa.jp/>



Take Your Enjoyment of Sake to the Next Level

A Real Sake Experience in Gifu Prefecture

We hope you are enjoying your stay in historical Takayama, Japan. Takayama boasts a great number of tourist attractions to keep you entertained throughout your stay, including nostalgic stores, lively festivals, and traditional foods. Above all, Takayama is renowned for its wide variety of “sake,” often called “rice wine” in English. Hopefully, you have already tried sake and loved it.

However, have you ever drunk sake in the traditional way? Since you have come to Gifu, a place that keeps the spirit of traditional Japan, we would like to show you a more interesting way to enjoy sake. We would also like to introduce you to the high-quality sake of “Chigo no Iwa,” a sake brewery based in Gifu. “Chigo no Iwa” means “a stone from the distant past.” As the name suggests, the brewers of “Chigo no Iwa” have been pouring their hearts into the craft of sake for a long time, and have developed a number of special techniques for making the best sake possible. Located in the city of Toki, an easy stop between Takayama and the transportation hub of Nagoya, Chigo no Iwa provides travelers with the unforgettable experience of sampling their sake with cups made in the local Mino-yaki pottery style.

Mino-Yaki Pottery and Sake in Toki, Gifu: A Great Match



Here is a traditional style of Japanese pottery called “Mino-yaki.” Mino-yaki is one of the six oldest and most famous types of pottery made in Japan, and is produced right here in Gifu. Specifically, Toki has been the center of Mino-yaki production for hundreds of years. Mino-yaki has also been used to make distinctive sake cups, called “sakazuki” in Japanese. When drinking sake, the sakazuki

is an essential factor in the drinking experience, and people in this region have developed their own particular style of sakazuki in order to more deeply enjoy their sake. In other words, the sakazuki is the key to making your cup of sake as tasty as it can be. You have traveled all the way to Japan and are now right here in Gifu with all its old and aesthetic charm, so why don't you take a little side trip for the chance to get familiar with traditional Japanese pottery and to enrich your sake experience with your own sakazuki ?

Jizake: Sake with a Sense of Place

“Jizake” is a kind of sake made from local ingredients. The different brands of jizake try to appeal to consumers by offering a unique taste that only their region can produce. These days, not only Japanese but also people in other countries are getting really interested in jizake. Gifu is a good region for making sake, and it boasts a large number of jizake breweries.

Chigo no Iwa Sake Brewery is located near the Mino-yaki pottery production area of Toki. It takes pride in making sake that honors the region, and its jizake is known and loved by the local people. Chigo no Iwa is unique in that it uses rice from the Sakaori Tanada rice fields to make its sake. “Tanada” are the terraced rice fields built on the slopes of mountains in Japan. This method of rice cultivation has been disappearing, since, due to the shape of the small growing area, it is not suited for producing large amounts of rice. However, the rice it yields is



highly nutritious and sweet, thanks to the cooler climate. Chigo no Iwa uses this special rice and ferments it for twice the usual time, resulting in an exceptionally smooth mouthfeel and sweet finish. This method of fermentation is time consuming, and at present Chigo no Iwa is the only brewery to use it. Therefore, if you are in the area, a taste of Chigo no Iwa's unique sake is well worth your time.

Chigo no Iwa's Specialty: Aka-Fuji

Chigo no Iwa Brewery's specialty sake is called "Aka-Fuji." This distinctive product is recommended to foreign tourists. As shown in the picture, you can buy it in a special package along with four different shapes of Mino-yaki sake cups, allowing you to experience the variety of flavors within the same sake, depending on which cup you drink from. Mino-yaki cups bring out the aromas of sake, and make the taste lighter, clearer, and smoother. In addition, Aka-Fuji comes with a beautiful folding screen package with a picture of Mt. Fuji at sunrise, from which the sake gets its name, and some coasters which look like "tatami" – the traditional Japanese-style floor mats. This specialty product is a brilliant way to bring home the charm of Japanese culture!



Where to Buy Chigo no Iwa's "Aka-Fuji:"

"Aka-Fuji" is available at airports (Chubu Centrair International Airport, Narita, and Haneda International Airport); however, this is a rare product of Chigo no Iwa, which means you also need a bit of luck to find it there. The safer bet is to go straight to the source – "Aka-Fuji" is regularly available at the Chigo no Iwa store in Toki.

Be a Sake Connoisseur with Your own Personal Sake Cup!

If you are looking for a one-of-a-kind experience while you are here in Gifu, why not step off the beaten path and make the trip to Toki to sample Chigo no Iwa's unbeatable sake. You can also go home with your own personal handmade sake cup! This priceless experience is waiting for you in Toki!

Our Recommendation for Your Mino-yaki Experience

Ceramics Park MINO

4-2-5 Higashi-machi, Tajimi-shi Gifu Japan 507-0801
Phone +81-572-28-3200 Fax +81-572-28-3201

- Great opportunity to visit a Mino-yaki gallery and shop, and to make your own handmade pottery!
 - Buses are available from JR Tajimi Station (20 min)
- Find out more

➡ http://www.cpm-gifu.jp/wp/?page_id=389



Chigo no Iwa Brewery Information and Access

CHIGONOIWA Sake Brewery CO., LTD.

(Japanese name: 千古乃岩酒造株式会社)
2177-1 Dachi, Toki-shi, Gifu, Japan 509-5401
TEL: +81-572-59-8014 FAX: +81-572-59-8144
Find out more ➡ <http://chigonoiwa.info>

JR Chuo Line

• Tajimi Station → Bus bound for Dachi (30 min)

Where to Buy Chigo no Iwa's Sake

Kani Liquor Store

2574 Kanayama, Kanayama-cho, Gero-shi, Gifu, Japan 509-1622

Liquor Shop OHTAKE

1-34-18, Haruoka, Chikusa-ku, Nagoya-shi, Aichi, Japan 464-0848 etc.

Chigo no Iwa Company President's Restaurant Recommendation

Minokama

2-1-18, Shinmichi, Nishi-ku, Nagoya-shi, Aichi, Japan

You can drink Chigo no Iwa's sake here with traditional Japanese noodles!



天呐！来日本怎么能不喝日本酒！

日本酒也是不错的选择

您来日本的时候，一定会带回国的东西是什么呢？来日本时必买的12种神药、化妆品、电器还有零食，差不多就是这些东西吧。但是还有一样是您不能错过的物品，那就是日本酒。日本酒跟其他商品不同，是只有在日本才能品尝到的美味。请一定要把这种具有日本特色的美味带回去，分享给您的家人、朋友或者爱人！

什么是日本酒？

提起日本酒，您会想到什么呢？在日本有很多种酒，比如清酒、烧酒、泡盛、梅酒还有威士忌、啤酒什么的。可是，日本人一听到日本酒能想到的只有清酒。这篇文章写的日本酒就是日本人认为的日本酒，也就是清酒。日本酒的主要原料是日本国产的大米，米曲和酵母。日本酒的度数不到22度，超过22度的话，就不能叫日本酒了。您也许觉得“度数太低了，一定不合我的口味。”可是日本酒与白酒、绍兴酒不一样。它虽然度数的确不高，但却有别的酒没有的特点。

第一，日本酒中有很多味道、口感不一样的酒，有的很香，有的不太香，有的很浓，有的很淡，有的很辣，还有的很甜。喜欢喝酒的人可能喜欢比较辣的，不太喜欢喝酒的人可能喜欢比较甜的。日本酒有日本酒度，表示的就是味道的甜和辣。 ± 0 是不辣不甜，味道居中。度数越高越辣，越低越甜。不过有些度数为+的酒中也有口感发甜的酒。第二，日本酒与别的酒酿造方法不一样。所有酒中，只有日本酒是在同一容器中，糖化与发酵同时进行的，我们把这一制造过程叫做“并行复合发酵”。第三，与别的酒相比，日本酒的饮用温度幅度比较大，可以在5度到55度的范围内，所以一瓶日本酒可以使人享受到各种口感。一般来说，凉的酒能让人感到清爽，热的酒则能让人感到甜，每个人都有各自喜欢的饮用温度，所以请您在喝日本酒的时候，多尝试一些不同的喝法吧。日本酒必须要保存在阴凉和避光的地方，开瓶以后放在冰箱里的话，可以保存一年以上。日本酒没有保质期，方便保存，什么时候都可以享受到各种口味。第四，日本酒的酒具形状各异，更增添了饮酒情趣。

花蕾型享受香浓酒味

喇叭型充分品尝美味



菠萝型品味甘醇



盲击型口感清爽

此外还有很多和日本酒有关的商品，比如日本酒的馒头、蛋糕、美容液什么的。有机会，欢迎大家尝试一下。

能帶上飞机吗? ✈ ✈ ✈ ✈ ✈ ✈ ✈ ✈ ✈ ✈ ✈ ✈ ✈

能带。去中国，一个人可以带1.5公升的酒类，所以可以带2瓶“赤富士”。去香港、台湾，一个人可以带1公升，所以可以带1瓶“赤富士”。由于最近引进STEBs（Security Tamper Evident Bags），需要转机的旅客也可以带上飞机了。具体情况请您来日本以前在网上查一查或者在机场问一问服务员吧。



您知道千古乃岩酒造吗？

千古乃岩酒造是位于日本岐阜县的酒窝。创业于明治42年(1909年)，以酿造美酒出名，到现在已经家传四代了。除了日本酒以外，千古乃岩还开发了很多商品。例如酒味蛋糕、汽水、还有糙米酒等等。因为千古乃岩的产量很少，所以并非在日本全国都能买到的大众产品。但由于酒味醇美，深受当地人的喜爱，在当地的酒类销售中千古乃岩的销售额最高。而且千古乃岩还积极地把日本酒推向全世界，他们最近参加了很多在中国大陆、香港与泰国举办的关于日本酒的活动，在每次活动中都大受好评。



那么千古乃岩产的酒有什么样的特色呢？以下将为您介绍他们十分特别的三种原料。

第一样，水。千古乃岩使用硬度7级的超级软水（一般来说，硬度60以下为软水。硬度10以下的水很珍贵）。而且这个水是从地下45公尺汲取上来的，非常特别的水。

第二样，米。千古乃岩使用的大部分是在岐阜县种植的米。其中非常特别的地方就是这些米产于岐阜县惠那市的‘坂折棚田’。首先简单的说明一下，棚田是什么呢。棚田就是梯田。因为在倾斜地方种植起稻子来很麻烦，所以现在日本的梯田越来越少了。在梯田地区收获的米的最大特色是因为梯田地区的昼夜温差很大，所以味道甜美、营养丰富。‘坂折棚田’是日本百大梯田之一。千古乃岩使用的就是拥有四百年悠久历史的‘坂折梯田’上产出来的米。

第三样，米曲。千古乃岩用的米曲非常独特。自创业以来，千古乃岩不断反复地尝试了各种各样的做法，终于配出了自己独特的米曲。千古乃岩的米曲的制造工艺跟其他的酒窝不同。一般来说，制作米曲大概要花一整天的时间，但是千古乃岩的米曲必须要花两天的时间来做。经过这样长时间的制作和复杂的工艺，让酒的味道有了幅度。酒味清爽醇美。现在的总经理中岛先生还在东京农业大学里专门研究米曲，一面维护传统，一面挑战创新。

千古乃岩酒造的“赤富士”

“赤富士”的富士是富士山的意思，富士山是日本最高的山。而且，不仅对日本人来说，就是对外国人来说，富士山也是日本的象征。“赤富士”是指富士山在清晨日光的照耀下呈现出红色的现象，很多人以此为题材画了很多画儿。

“赤富士”是吉利的象征，所以好多日本人都喜欢它。这种酒的度数是15度，日本酒度是+6，属于纯米大吟酿。而且如果您购买这瓶酒的话，可以获赠四个成套的杯子。这四个杯子是日本著名的美浓烧，价格不菲。虽然一瓶酒的价格是18000日元，有点贵，但物有所值，或珍藏自饮、或馈赠亲朋好友，都是不错的选择。



千古乃岩的老板为什么推荐“赤富士”？

打开盒子就能看到富士山的画儿，感受到浓郁的日本气息。而且附赠的四个杯子，可以让您享受到不同的感觉。

在哪儿可以买到？

在中部国际机场就可以买到。但是数量不多，属于稀有商品，所以如果你找到了就买吧！

千古乃岩的联系方式

地址：岐阜县土岐市駄知町2177-1

电话号码：+81-572-59-8014

传真：+81-572-59-8144

电子邮件：info2@chigonoiiwa.com

给千古乃岩的留言

日本有很多只有在当地才能喝到的酒，被称为“地酒”。而在那众多的“地酒”当中，千古之岩的酒无疑是十分好喝又非常珍贵的。请您来日本的时候，一定要品尝一下，并将它带回与好友分享。我们希望您能在网上留下您品尝过后的感想，将您的意见分享给大家。当然也可以用中文写哦。期待您的留言！谢谢您的合作。

您知道千古乃岩酒造嗎？

千古之岩酒造是位於日本岐阜縣的釀酒廠。創業於明治42年(1909年)，以釀造美酒出名，到現在已經家傳四代了。除了日本酒以外，千古乃岩還開發了很多商品。例如酒味蛋糕，汽水還有糙米酒等等。因為千古乃岩的產量很少，所以並非在日本全國都能買到的普通商品。但由於酒味醇美，深受當地人的喜愛，在當地的酒類銷售中千古乃岩的銷售額最高。而且千古乃岩還積極地把日本酒推向全世界，他們最近參加了許多在中國大陸、香港與泰國舉辦的關於日本酒的活動，在每次活動中都大受好評。

那千古之岩產的酒有什麼樣的特色呢？以下將為您介紹他們十分特別的三種原料。

第一樣，水。千古乃岩使用硬度7級的超級軟水（一般來說，硬度60以下為軟水。硬度10以下的水很珍貴）。而且這個水是從地下45公尺汲取上來的，非常特別的水。

第二樣，米。千古乃岩使用的大部分是在岐阜縣種植的米。其中非常特別的地方就是這些米產於岐阜縣惠那市的‘坂折棚田’。首先簡單的說明一下，棚田是什麼呢。棚田就是梯田。因為在傾斜地方種植起稻子來很麻煩，所以現在日本的梯田越來越少了。在梯田地區收穫米的最大特色是因為梯田地區的晝夜溫差很大，所以味道甜美，營養豐富。‘坂折棚田’是日本百大梯田之一。千古乃岩使用的就是擁有四百年悠久歷史的‘坂折棚田’上產出來的米。

第三樣，米麴。千古乃岩用的米麴非常獨特。自創業以來，千古乃岩不斷反覆地嘗試了各種各樣的做法，終於配出了自己獨特的米麴。千古乃岩的米麴的製造工藝跟其他的釀酒廠不同。一般來說，制作米麴大概要花一整天的時間，但是千古乃岩的米麴必須要花兩天的時間來做。經過這樣長時間的制作和複雜的工藝，讓酒的味道有了層次。酒味清爽醇美。現在的總經理中島先生還在東京農業大學裡專門研究米麴，一面維護傳統，一面挑戰創新。



千古乃岩酒造的“赤富士”

“赤富士”的富士是富士山的意思，富士山是日本最高的山。而且，不僅對日本人來說，就是對外國人來說，富士山也是日本的象征。“赤富士”是指富士山在清晨日光的照耀下呈現出紅色的現象，很多人以此為題材畫了很多畫。

“赤富士”是吉利的象征，所以好多日本人都喜歡它。這種酒的度數是15度，日本酒度是+6，屬於純米大吟釀。而且如果您購買這瓶酒的話，可以獲贈四個成套的杯子。這四個杯子是日本著名的美濃燒，價格不菲。雖然一瓶酒的價格是

18000日元，有點貴，但物有所值，或珍藏自飲，或饋贈親朋好友，都是不錯的選擇。



千古乃岩的老闆為什麼推薦“赤富士”？

打開盒子就能看到富士山的畫，感受到濃郁的日本氣息。而且附贈的四個杯子，可以讓您享受到不同的感覺。

在哪裡可以買到？

在中部國際機場就可以買到。但是數量不多，屬於稀有商品，所以如果你找到了就買吧！。

千古乃岩的聯系方式

地址：岐阜縣土岐市駄知釘2177-1

電話號碼：+81-572-59-8014

傳真：+81-572-59-8144

電子郵件：info2@chigonoiwa.com

官網：<http://chigonoiwa.jp>

給千古乃岩的留言

日本有很多只有在當地才能喝到的酒。被稱為“地酒”。而在那眾多的“地酒”當中，千古乃岩的酒無疑是十分好喝又非常珍貴的。請您來日本的時候，一定要品嚐一下，並把它帶回國與好友分享。千古乃岩有Facebook的帳號，我們希望您能在千古乃岩的網站上留下您品嚐過後的感想，將您的意見分享給大家。當然也可以用中文寫哦。期待您的留言！謝謝您的合作。

Gifu 岐阜

Die Mitte Japans erleben

Haben Sie schon Ihren Reiseplan nach Japan gemacht? Tokio, Nagoya, Kyoto, Osaka... Sie wollen sicher viele Städte besuchen. Und Sie wollen unbedingt japanisches Essen genießen. Die japanische Küche besteht aus vielfältigen Gerichten, aus denen man die japanische Jahreszeiten schmecken kann. Dafür darf das traditionelle Keramikgeschirr nicht fehlen. Wo liegen die Produktionsgebiete, in denen das Keramikgeschirr hergestellt wird? In Japan wird mehr als die Hälfte des traditionellen Keramikgeschirrs in der Region Toki-Tajimi in der Präfektur Gifu hergestellt. Dieses nennt man „Minoyaki“. Erfahren Sie einmal die Natur in diesem Bereich, der „Minoyaki“ und köstliches Essen hervorbringt. Sie können eine andere Seite Japans entdecken, wenn Sie von der großen Stadt Nagoya einen kurzen Abstecher machen nach Gifu.



Die Region Toki-Tajimi

Erst im 17. Jahrhundert entstand eine Tokio und Kyoto verbindende Straße: die Nakasen-Straße. Die Region Toki-Tajimi liegt in Gifu-Ost und bei der Nakasen-Straße. Auf der Nakasen-Straße gibt es viele Herbergestationen, in denen man das alte Japan erfahren kann. Viele

Keramiken wurden von der guten Qualität der Erde in dieser Region hergestellt und diese Städte blühten dank ihrer Stellung als meistherstellende Keramikproduzenten

▼ eine Herbergestation



nach der Meiji-Restauration auf. Lassen Sie sich umhüllen vom Natursegen dieser Region und von den alten Stadtvierteln, die auch jetzt von ihrem Charme nichts verloren haben.

Was ist Sake?

- ✓ Japanischer Reiswein aus: Reis, Wasser und Kouji-Hefe
- ✓ Alkoholanteil: 15-20 %
- ✓ es gibt etwa 20 .000 Arten
- ✓ nur aus Reis, viele verschiedene Geschmäcker erzeugen

Der „Japanischer Schindler“ Chiune Sugihara:

Die Stadt Yaotsu-chō, die in Gifu-Ost liegt, ist der Geburtsort von einem ehemaligen japanischen Diplomanten namens Sugihara Chiune. Während des zweiten Weltkrieges hat er viele Juden gerettet, indem er für sie Visa erteilt hat. In Yaotsu gibt es Denkmäler und auch ein Museum für ihn.

Museum Sugihara Chiune

<http://www.town.yaotsu.gifu.jp/contents/view.cfm?id=911&g1id=4&g2id=18>

Die Nakasen-Straße



Allein schon das Essen, das traditionelle Keramikgeschirr und Sake machen Ihre Reise zu einem wunderschönen Erlebnis! Dieses Mal stellen wir Ihnen vor allem gern einen Reiswein namens „Chigonoïwa“ vor. „Chigonoïwa“ wird bei einer Sake-Brauerei, Chigonoïwa-Shuzō, in Toki in der Präfektur Gifu produziert. Das ist ein Sake, für dessen Brauen die Sake-Brauer keine Kosten und Mühen scheuen. Sie genießen und verwerten den Segen der Natur in Gifu-Ost.

CHIGONOIWA 千古乃岩



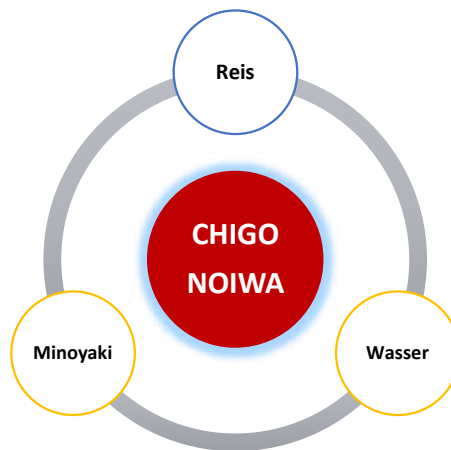
▲Sakaori-Tanada in der Stadt Ena

Reis aus Gifu

100 % Lokalzutaten Fast der gesamte Reis, den Chigoniwa-Shuzō als Zutat für Sake verwendet, wird in Gifu hergestellt. Tatsächlich sind Sake-Brauereien, die nur Reis aus Gifu benutzen, schwer zu finden. Aber der Brauerei Chigoniwa ist die Natur in ihrer Umgebung sehr wichtig.



▲Daizō Nakashima, Sake-Brauer und Direktor von Chigoniwa.



100 schönsten Tanada in Japan

In der Stadt Ena, die in der Nähe von Toki liegt, gibt es „Sakaori-Tanada“.. „Tanada“ sind treppenförmige Reisfelder, die es in Japan schon zu alten Zeiten gab und an Abhängen von Bergen oder Hügeln angelegt sind. Man produziert selten auf Tanada, weil die Produktion von Reis auf ihnen nicht effizient ist. Das Gebiet-Sakaori-Tanada in Ena ist eines der hundert schönsten Tanada - Gebiete in Japans. Chigoniwa - Shuzō verwendet Reis aus diesen Tanada als Zutat für den Sake, um zu der Erhaltung von Tanada beizutragen.

Keramik aus Gifu – Minoyaki

Chigoniwa-Schuzō empfiehlt, dass man seinen Sake mit richtigen Gefäßen trinkt. Die „Minoyaki“ Saketrinkgefäße eignen sich besonders gut, um den Wohlgeschmack des Sakes genießen zu können. Sake aus Toki in „Minoyaki“ Gefäßen! So einen Luxus kann man sich nirgendwo sonst als in Toki leisten!

Wasser aus Gifu

Chigoniwa-Schuzō verwendet das Grundwasser in Toki, das durch dicke und tonige Erde geht. Dadurch ist dieses Grundwasser ein weiches Wasser mit einer besonders niedrigen Härte. Und es enthält wenig Eisen und Mangan, welche die Qualität des Sakes verschlechtern könnten. Deshalb ermöglicht es die Produktion des schmeckhaften Sakes.

Chigoniwa-Schuzō AG 千古乃岩酒造株式会社

Dachi-Cho 2177-1, 509-5401, Toki-shi, Gifu
+81-572-59-8014 <http://www.chigoniwa.jp/>

Saketrinkgefäß von Kaneko-Kohyo

Viele Ausländer können den Unterschied des Geschmacks von Sake nicht beurteilen. Jetzt bekommen Sie eine Empfehlung; "Ikkon-hai" von der Firma „Kaneko-Kohyo“. "Ikkon-hai" ist ein Set von „Minoyaki“ Trinkgefäßen aus Keramik und jedes Gefäß hat seine individuelle Form. Wegen dieser verschiedenen Formen der Keramiken kann sich der Duft des Sakes frei entfalten und Sie können den Unterschied von Geschmack und Duft des Sakes genießen. Wenn Sie den wahren Geschmack von japanischen Sake genießen wollen, gibt es nicht Besseres als „Ikkon-Hai“ und „Chigonoiwa“.

Wenn Sie...

- erfrischend trinken wollen: der „**aufrechter Becher**“
- Duft genießen wollen: die „**Trompete**“
- Wohlgeschmack genießen wollen: die „**offenen Mund**“
- an schwerem Sake nippen wollen: die „**Knospe**“



Während viele Menschen Bier literweise trinken, empfehlen Sake-Liebhaber in Ruhe an Sake zu nippen, um seinen Duft und Geschmack auf sich wirken zu lassen. Entdecken Sie ihr Lieblings-Saketrinkgefäß in Toki und tauchen Sie ein in die facettenreiche Welt der Sake-Geschmäcker!

GEHEIMTIPPS

-Ceramics Park Mino:

Museum für Minoyaki; Sie haben die Möglichkeit, Chigonoiwa und Trinkgefäße von Kaneko-Kohyo vor Ort zu kaufen.

<http://www.cpm-gifu.jp/>

-Michi-no-Eki-Donburi-Kaikan:

Sie können Ihre Lieblingsschüssel im Restaurant bekommen.

<http://www.donburi-kaikan.com/>

-Restaurant Minokama:

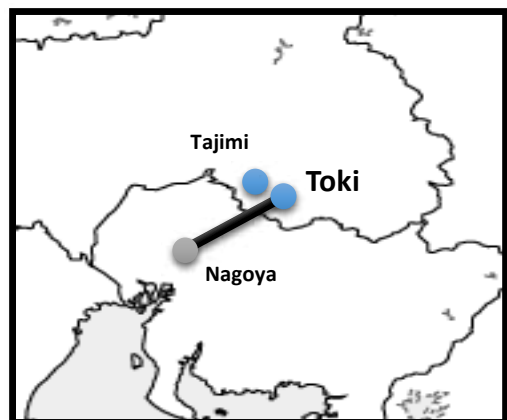
Handgemachte japanische Nudeln (Udon) mit Chigonoiwa

<http://minokama.me-ja.co.jp/>

Anfahrt nach Toki

40 Minuten von Nagoya Bahnhof bis Toki Bahnhof mit *Chūō-honsen Linie

*Bus aus Nagoya zu Toki-Premium Outlet



より深く日本酒を楽しもう！

岐阜県で味わう本物の日本酒

皆さんが、ここ日本、歴史ある高山での滞在を楽しんでくれていると嬉しいです。高山は、ここでの滞在の間絶えず楽しめる、昔ながらの風情あふれる店、活気ある祭、伝統的食べ物などの数多くの観光名物を誇ります。何といても、高山はその多種豊富な“sake”で有名であり、酒はしばしば英語で“rice wine”と呼ばれます。皆さんがもうすでに酒を味わって、気に入ってくれているといいなと思います。

でも、皆さんは酒の伝統的な味わい方をしたことがありますか？伝統的な日本の心を残したここ岐阜県に来てくれているのですから、皆さんにより深い日本酒の楽しみ方を知ってもらいたいと思います。また、岐阜で切り盛りしている、千古乃岩酒造の質の高い日本酒を皆さんに紹介します。「千古乃岩」は、「古くから何年も続く岩」という意味です。その名のとおり、千古乃岩の酒蔵は長年にわたり丹精こめて酒をつくり続けており、常に最高の酒をつくるため多くの高度な酒づくりの技術を改良させてきました。土岐市にお店を構え、高山、交通機関の中心地の名古屋からのアクセスもよく、千古乃岩は観光で訪れる人々に、地元特産品である美濃焼と一緒に日本酒を楽しむという素敵な体験をしてもらうことに尽力を注いでいます。

岐阜県土岐市で堪能する、相性抜群な美濃焼と日本酒

「美濃焼」という伝統的な日本陶器があります。美濃焼は有名な日本六大古窯のひとつで、まさにここ、岐阜県で生産されています。とくに土岐市は、長年にわたり、この美濃焼生産の中心地であり続けてきました。美濃焼はまた、古くからその味のある酒づくりにも使用されてきたのであり、酒器は日本語で「さかずき」と呼ばれます。酒を飲む際には、さかずきは酒を真に堪能するためには欠かすことのできない要素であり、この地域の人々は、酒をより深く楽しむべく、自分好みのさかずきへのこだわりを持ち続けてきました。つまり、さかずきは日本酒を私たち一人ひとりにとって最高の一杯にするための鍵なのです。皆さんはこうしてはるばる日本へ旅行に来てくれて、そして今まさに、古き良き魅力がつまったここ岐阜にいるのですから、ぜひ、ちょっと足をのばして、伝統的な日本陶器に触れ、あなただけのさかずきでもっと濃い日本酒を味わってみませんか？

地酒：その土地らしさが詰まった酒

地酒はその土地のもので作られたお酒のこと。また、それぞれの地酒が、その土地ならではの味を活かして飲む人々を魅了しています。最近では、日本人だけでなく、海外の人たちもその味に興味を持つようになりました。岐阜はその地酒を作るのに適した土地であり、多くの地酒の酒蔵を誇っています。

千古乃岩酒造は美濃焼産地の近くで、土岐にあります。地元根差した酒造りをし、多くの地元の人に愛されています。千古乃岩は酒を造るのに坂折棚田の米を使用しています。「棚田」とは日本の山の坂の部分に作られており、田の面積が少なく、大量生産には向いていません。そのため、数が減ってきていますが、涼しい気候によりその米は非常に栄養分が高く、甘くなるのです。そして、千古乃岩ではその特別な米を使用し、普通の約2倍もの時間をかけて発酵させます。その結果、飲んだ際には滑らかな口当たりと、甘さが広がるのです。また、この製法はとても手間がかかり、現在では千古乃岩でしか行われていません。せっかくですので、もしあなたがこの近くにいましたら、この千古乃岩の味を楽しんでみてはいかがでしょうか。きっと素敵な時間になりますよ。

千古乃岩渾身の自信作！「赤富士」

千古乃岩自慢の一品が、この「赤富士」です。この他では手に入らない商品は、外国人観光客向けです。写真のように、赤富士はスペシャルなパッケージで購入でき、4つの異なる形をした美濃焼の酒器がセットになっているので、同じ日本酒でも、そのとき飲む異なる酒器のかたちによって異なる風味を堪能することができます。美濃焼酒器は酒の香りを引き出し、口あたりをより軽く、すっきりと、そしてなめらかにします。さらに、赤富士には、この商品の名前のもととなっている美しい日の出の富士山が描かれた屏風開きのパッケージも含まれており、「たたみ」と呼ばれる伝統的な日本家屋の床づくりをイメージしたコースターもついています。このスペシャルな商品は、お土産に持って帰れば、日本文化の魅力を堪能できてしまう優れたものなのです。

●千古乃岩の赤富士はどこで買えるの？

赤富士は空港で購入することができます（中部国際空港、成田国際空港、羽田国際空港）。でも、この赤富士は千古乃岩のレア商品なので、そこで手に入れるにはちょっと幸運の持ち主になる必要があるかもしれません。赤富士は土岐の千古乃岩でも販売しているので、直接お店を訪ねてもらうのが確実です。

あなただけのこだわりの酒器で、日本酒の通にな리ませんか？

もし、皆さんが岐阜での滞在の間、何か思い出に残る体験をしたいなと思っているなら、ちょっとみんながあまり行かないところへ足をのばして、千古乃岩の魅力ある日本酒を味わいに土岐へ旅してみませんか？自分だけの手作り酒器をおうちへ持ち帰ることだってできちゃいますよ！素敵な体験が、土岐で皆さんを待っています！

★おすすめの美濃焼施設

セラミックパークMINO

〒507-0801岐阜県多治見市東町4-2-5

TEL +81-572-28-3200 FAX +81-572-28-3201

・美濃焼の展示、ショップ、美濃焼づくり体験も！

・JR多治見駅よりバスで約20分

詳しくはこちら！→http://www.cpm-gifu.jp/wp/?page_id=389

★千古乃岩インフォ&アクセス

千古乃岩酒造株式会社

〒509-5401岐阜県土岐市駄知町2177-1

TEL: +81-572-59-8041 FAX: +81-572-59-8144

詳しくはこちら！→<http://chigonoiwa.info>

JR中央線 多治見駅より駄知行きバスで約30分

★千古乃岩の日本酒が買えるお店

・可児酒店

509-1622 岐阜県下呂市金山町金山2574

・リカーショップ オオタケ

464-0848 愛知県名古屋市千種区春岡1-34-18 など

★千古乃岩社長のおすすめお食事処

・みのかま

愛知県名古屋市西区新道2-1-18

日本の伝統的手打ちうどんと一緒に千古乃岩の日本酒が楽しめます！

千古乃岩酒造株式会社・中国語版

え！まだ日本酒を飲んだことがないなんて！

なぜ日本酒を選ばないの？

あなたが日本に来たとき必ず持って帰るお土産は何ですか？神薬・化粧品・電化製品・お菓子、大体このようなものがメジャーでしょうか？ですがあなたはもう一つ忘れてはならないお土産がありますよ。それは日本酒です。日本酒は化粧品や電化製品と違い、日本でしか味わうことのできない日本独自の貴重なものです。日本特有のこの貴重な飲み物を、自国でぜひ、あなたの大切な人にシェアしてみませんか。

日本酒とは何か

あなたは日本酒と聞いて何を思い浮かべますか？日本のお酒には色んな種類があり、日本酒、焼酎、泡盛、ウイスキーなどがあります。日本人は日本酒と聞くと日本酒（中国語の清酒）を思い浮かべます。この文章での日本酒は日本人の考える日本酒です。日本酒の主な材料は国産のお米で米麹を使って作ります。日本酒のアルコール度数は22度までで、22度を超えると日本酒とは呼べません。ひょっとするとあなたは「度数が低すぎる、私に合うお酒ではない」と思うかもしれません。しかし日本酒は白酒、紹興酒とは違います。アルコール度数は確かに高くはないが、日本酒には他のお酒にはない特徴があります。一つ目に、日本酒の中でも様々な味のお酒があることです。よく香るものやあまり香らないもの、味がしっかりしているものやすっきりしているもの、辛口のものや甘口のものがあります。お酒が好きな人は辛口が、あまり得意でない人は甘口が好きかもしれません。日本酒には日本酒度というものがあり、+が高ければ高いほど辛口、-が低ければ低いほど甘口になっています。しかし、これは単なる基準でしかなく、+でも甘いと感じるお酒もあれば、-でも辛いと思うお酒もあります。二つ目に、日本酒は他のお酒と造り方が違います。日本酒だけが同じ容器の中で発酵と糖化を同時に行います、それを「平行複発酵」といいます。三つ目に、他のお酒と違い、比較的飲める温度の差が大きく、5度から55度の範囲内で飲むことができます。そのため1本の日本酒で様々な味を楽しむことができます。一般的に冷たいお酒はすっきりとしており、温かいお酒は甘さを感じます。日本酒を飲むときにはぜひ試してみてください。四つ目に、酒器によって味が変わることです。

ツボミ型 味、香りが深い

ワングリ型 しっかりした旨み

ラッパ型 とにかく香り

ストレート型 さっぱり

このほかにも日本酒はさまざまなものに使われています。例えば酒饅やケーキ、美容液などです。酒饅などは日本で食べる機会があったら食べてみてください。日本酒は必ず直射日光の当たらない涼しいところに置いておかねばなりません。開封したあと冷蔵庫に入れておけば、一年以上の間飲むことができます。日本酒には賞味期限はありません、適切に保存すれば、いつまでも様々な味を楽しむことができます。

千古乃岩酒造を知っていますか

千古乃岩酒造は岐阜県に位置している酒蔵です。創業は明治42年です。現在に至るまで親子四代で手作りのおいしいお酒を作っています。日本酒以外にも千古乃岩酒造は多くの商品を作っています。例えば、お酒味のケーキ、ソーダ水、玄米酒等です。千古乃岩酒造はこのように、日本酒以外の製品製造にもチャレンジしています。千古乃岩酒造の日本酒生産数はとても少ないため、日本でも地域限定でしか手に入らない貴重なものです。従って、地域の人にとっても愛されており、地域売り上げナンバーワンの実績を誇っています。また最近では中国・香港・タイで開かれている、日本酒と関係のある活動に多く参加していて、日本酒を世界に広めていくことにも積極的に取り組んでいます。毎回ブースは大好評だそうです。

では千古乃岩酒造が作るお酒にはどのような特徴があるのでしょうか。千古乃岩酒造は原材料にとってもこだわっています。下で三つ紹介します。

一つ目は水です。千古乃岩酒造は硬度7のとてもとても柔らかい水を使っています（一般的に硬度60以下を軟水とみなします。硬度10以下の水はとても珍しいです）。またこの水は地下45メートルから汲み上げています。

二つ目は米です。千古乃岩酒造で使用しているほとんどのお米は岐阜県産の物です。その中でもとても特別なところは岐阜県恵那市の「さかおり棚田」のお米を使用しているところです。まず簡単に「棚田」について説明したいと思います。棚田は傾斜地で稲作をすることです。棚田での米生産は手間がかかるため、今では日本の棚田はともにも少なくなっていました。ですので、棚田で作られるお米はとても貴重なものです。棚田で稲作をすることの最大の特徴は、昼夜の温度差が激しいため、甘さと栄養がよくお米に浸透されるところにあります。「さかおり棚田」は日本の棚田百選に選ばれた棚田です。千古乃岩酒造のお酒はこの400年という長い歴史を持つ棚田のお米を原材料に使っています。

三つ目は米麹です。米麹は三つの中でも特にこだわりを持っている原材料です。千古乃岩酒造の米麹はとても特別です。作り方がほかの酒蔵とは違います。一般的に米麹は大体一日ほどかけて作られます。ですが、千古乃岩酒造は二日かけて作っています。このように少し長い時間をかけて作ることで、酒の味に幅が出ます。酒の味もとてもさわやかになります。創業以来、何度もいろいろな方法で作り方を研究して、やっと千古乃岩酒造独自の米麹を作りだしました。現取締役専務である中島氏は伝統の酒造りを保護しつつ、自身は東京農業大学で麹のことを専門的に勉強して、このような新たな手法も取り入れ、おいしいお酒を作っています。

4. 千古乃岩酒造の「赤富士」

赤富士の富士は富士山のことで、富士山は日本で一番高い山で、日本人にとってだけでなく、外国人にとっても、富士山は日本の象徴です。赤富士は富士山が朝の日光に照らされて赤色になる現象のことを指しており、多くの人が赤富士を題材に絵を書いています。赤富士は縁起がいいものとして日本人から愛されています。アルコール度数は15度、日本酒度は+6の純米大吟醸です。そしてこの赤富士には酒器もセットになっています。この酒器は日本でも有名な美濃焼で、とても特別です。価格は18000円と確かに高いですが、お土産として渡すときに、日本に行ってきたことをアピールできる価格に見合った商品です。

社長に聞いてみました。赤富士のおすすめポイントは？

箱を開けたときに富士山の絵が出てくるので楽しんでもらえると嬉しいです。酒器も4種類入っているので、それぞれ異なる味を楽しんでください。

5. どこで買えるの？

赤富士は春節の時期に中部国際空港で販売決定！しかし量は多くなく、とても貴重な商品です。見つけたときに買わないとすぐなくなってしまうかもしれません。

6. 本当に持って帰れるの？

持って帰れます。中国の場合、一人1.5リットル、赤富士は2本持ち帰れます。香港、台湾の場合、一人1リットル、赤富士は1本持ち帰れます。最近STEBs (Security Tamper Evident Bags) が導入されたことにより、乗り換えがある人でも持ち帰ることができるようになりました。この情報はよく変わるので、日本に来る前に調べるか、空港で免税店の店員に聞いてください。

7. 千古乃岩にメッセージを！

日本には日本にしかないおいしいお酒が多くあります。その中でも千古乃岩酒造のお酒は本当においしく、また貴重なものです。ぜひ日本に来た時には、お店で飲み、またお土産に買って帰ってください。千古乃岩酒造はウェイボ・フェイスブックをやっているの、飲んだ感想をぜひコメント欄に書いて、あなたの友達だけでなく、いろいろな人にシェアしてください。もちろん中国語で構いません。あなたの投稿を楽しみにしています！ご協力ありがとうございます。

千古乃岩酒造株式会社・ドイツ語版

岐阜 日本の中を体験しよう

日本への旅行計画はお済みですか？東京、名古屋、京都、大阪…行きたい都市はたくさんあることでしょう。日本食も絶対食べたいですね。日本食は、季節感を味わうことのできるバリエーション豊かなメニューがあります。その季節感を引き立てるのに和食器は欠かせません。和食器の産地と言えどどこが有名でしょうか。実はその半分以上は、主に岐阜県の土岐・多治見地方で生産される美濃焼という陶磁器なのです。美濃焼と美味しい食を生み出す岐阜東濃地方の恵まれた自然を体感してみませんか？大都市名古屋からちょっと足を延ばしてみると一味違った日本の姿が見えてきます。

土岐・多治見地方

17世紀はじめに東京と京都を結ぶ街道のひとつである中山道が成立しました。土岐・多治見は、岐阜県の東濃地方にあり、中山道の近隣に位置します。中山道上には古き良き日本を体験できる宿場町が数多くあります。この地域の良質な地質によって多くの陶磁器が生み出され、明治維新後は日本一の陶磁器生産地として栄えました。現在でも失われていない日本の古き街並みと豊かな自然があなたを包み込んでくれます。

「東洋のシンドラー」杉原千畝

この岐阜県東濃地方にある八百津町は、第2次世界大戦時、ビザの発行によって多くのユダヤ人を救った杉原千畝の生誕地です。同町に彼の記念碑と記念館があります。

杉原千畝記念館：<http://www.town.yaotsu.gifu.jp/contents/view.cfm?id=911&g1id=4&g2id=18>

日本酒とは何か？

- ・米、水、麹菌から作られるReiswein（米のワイン）
- ・アルコール度数：約15度～20度
- ・約2万種類ある。
- ・米だけから様々な味の酒が生み出される。

岐阜の食と陶磁器、あと酒さえあれば超ハッピーな日本旅行ができます。

数ある日本酒の中でも今回私たちが紹介したいのは、『千古乃岩』です。『千古乃岩』は岐阜県土岐市にある千古乃岩酒造で作られています。美濃の自然の恵みを享受して作られた、杜氏さんのこだわりがふんだんに詰まった一品です！

(2ページ)

「千古乃岩」

岐阜の米

地元の原料100%

千古乃岩のお酒に使用する米はほとんどが岐阜県産です。岐阜県のお米だけを使う酒蔵はとても珍しく、地元の自然を愛する千古乃岩さんならではのこだわりなのです。

「日本の棚田100選」坂折棚田

土岐市に隣接する恵那市に「坂折棚田」があります。棚田とは、山や丘などの斜面に階段状につくられた日本に古くからある田んぼのことです。棚田は、生産の効率性の低さのために、近年ではほとんど使用されなくなっています。恵那の「坂折棚田」は「日本の棚田100選」の1つです。この美しい坂折棚田の保存に貢献するために、千古乃岩酒造はこの棚田の米を酒の原料の1つとして使用しています。

岐阜の水

千古乃岩酒造は、厚い粘土質の地盤を通った土岐の地下水を使用しています。この地盤を通った地下水は、とりわけ硬度の低い軟水です。また清酒の品質を劣化させる鉄やマンガンなどの金属分が少ないため、口どけがやわらかな清酒を作ることができます。

岐阜の陶磁器

千古乃岩酒造は、自社のお酒を日本酒用の器で飲むことをおすすめしています。美濃焼の酒器は酒の旨みを味わうにはもってこいの代物です。土岐のお酒を美濃焼の器で！これほどの贅沢は土岐の他では味わえません！

千古乃岩酒造

〒509-5401 岐阜県土岐市駄知町2177-1 Tel 0572-59-8014 <http://chigonojiwa.jp>

(3ページ)

カネコ小浜の酒器

「日本酒の味の違いなんて分からない」という外国人は多いです。そこでおすすめなのがカネコ小浜の「一献盃」です。この盃は、4つのそれぞれ形の違う盃で1つのセットになっています。盃の形の違いによって日本酒の旨みと香りの特徴が引き出され、味わいの違いを感じることができます。本物の日本酒の味を楽しみたいのであれば、「一献盃」と「千古乃岩」の組み合わせほど素晴らしいものはありません。

- ・「すっきり、さっぱり」飲みたいカタチ：ストレート型
- ・「とにかく香り」をたのしみたいカタチ：ラッパ型
- ・「しっかりと旨み」を味わいたいカタチ：ワングリ型
- ・「濃厚をチビチビ」とやりたいカタチ：ツボミ型

ビールはぐびぐびと次から次へと飲んでしまいがちですが、日本酒はちびちびとゆっくり味わいながら飲むのが良いとされています。

土岐であなたのお気に入りの酒器と出逢って、日本酒の多彩な世界に陶酔してみてください！

おすすめスポット

- ・セラミックパークMINO: 美濃焼の博物館。千古乃岩とカネコ小浜の酒器が買えます。
<http://www.cpm-gifu.jp/>
- ・道の駅どんぶり会館: レストランで気に入った陶磁器のお碗を1つもらうことができます。
<http://www.donburi-kaikan.com/>

千古乃岩の飲めるお店

- ・『みのかま』: 千古乃岩のお酒とともに手打ちうどんを味わえます。
<http://minokama.me-ja.co.jp/>

アクセス

名古屋から中央線で土岐市駅まで約40分
名古屋発の土岐プレミアムアウトレットへのバス

我が家で高級ホテルのような暮らしを

あなたは今、こんなお悩みをお持ちではありませんか？

インテリアが決まらない
高級ホテルのような空間に憧れる
自分が思い描く空間をそのまま表現したい
人とは違う家に住みたい

お掃除が大変
趣味の時間がもっとほしい
長く使える良質な素材を使ってリフォームしたい

この全てを叶えるその秘密 それはタイルにありました

タイルのメリットには、次のようなものがあります

掃除が簡単

抗菌・防汚加工がなされている
タイルは汚れがつきにくい

清潔

カビを防ぐので清潔さを保てます

人に優しい

滑り止め、保温性、危険が多い浴室でも安全・快適

機能面

丈夫で長持ち

継続費用が他の材質よりかからず、
長期間使用できます

デザイン面

スタイリッシュ



シンプル



エスニック



エレガント

タイルには数え切れないほどのデザイン、カラーがあり、それらを組み合わせることによってそのバリエーションは無限に広がります。タイルならばあなたの理想をそのまま再現することが可能なのです。



聖和セラミックスのタイルについて

先に紹介したリノベーションを手掛けたのは、美濃焼きで有名な多治見市にある、聖和セラミックスという会社です。

聖和セラミックスは、創業以来「オンリーワン」であることを目標に掲げ、お客様に寄り添い、タイルと向き合ってきた会社です。



聖和セラミックスの2つのこだわり

豊富な色バリエーション

微妙な色合いのタイルなど、日本ではここ、聖和セラミックスでしか手に入らないタイルが数多くあります。聖和セラミックスは、常に世界の流行をチェックし、日々変化するお客様のニーズに応えるとともに、斬新でユニークなお客様の世界観を表現できる提案をしています。

1つ1つが一点もの

タイル作りの現場では、窯の温度、その日の湿度などによって窯の中で色が変化し、また縮み方も一様ではありません。

そのため、ひとつとして同じタイルはないのです。これを嫌う業者もありますが、聖和セラミックスは、このオンリーワンの特徴こそが、「本物」のタイルの象徴であると考えています。

聖和セラミックスの概要

「本物」にこだわる聖和セラミックス。社長の中根聖彦さんは、「絶対に譲れないポリシー」があると強調します。

それは、「常識の一步先を見つめ、誰もやっていないことにチャレンジすること、誰かの真似はしないこと。」

また、建築家、デザイナー、大工、お客様…、聖和セラミックスに関わるすべての人が幸せになることを追求する姿勢。それが会社の成長にもつながると考えています。

これらのポリシーを一貫して守り続けてきたからこそ、一度は取引を断られたアメリカの有名タイルメーカーから改めてオファーが来たという逸話もあるそうです。

聖和セラミックスの社員は、営業で世界各国を訪問するうちに、その土地でしか作れないタイルがあり、またその場でしか感じられない空気感があると気づいたといいます。

だからこそ、流行の最先端をいく、おしゃれで高級感溢れる東京・青山の地にショールームを開き、最新のタイルを展示しています。流行の最先端をいくのとともに、伝統も大切にしています。本社がある岐阜県多治見市は、美濃焼きで1300年の歴史をもち、その歴史、文化、そして一点ものを大切にする精神が受け継がれています。聖和セラミックスは「流行と伝統」この2つを大事にしているからこそ、多くの顧客から評価されているのです。

「1つ1つのタイルのストーリーを知り、実際に見て感じていただきたい」これが聖和セラミックスの想いです。



空間のmagic
東京青山にあるBisazza ショールーム

気になった方はこちらへ

聖和セラミックス ホームページ <http://seiwaceramics.co.jp/index.html>

本社 岐阜県多治見市笠原町2740-5 Tel : 0572-44-1231 Fax : 0572-44-1243

ショールーム

東京都港区北青山3-8-3 ドムール青山301

開館: 月曜-金曜 10:00~17:00 閉館: 土曜、日曜、祝日

Tel : 03-5766-9151 予約制 Fax : 03-5778-5565

本物にふれる日々の生活は心を豊かにします。だからこそ「本物」をとりいれてほしい。これが聖和セラミックスが本物にこだわる理由です。

Before you open business in Japan



How Japanese Choose Stores and Restaurants

If you are thinking of opening a business in Japan, you have many things to consider, including your stock, your prices, and the layout of your shop itself. You must pay close attention to the quality of your goods and services, and have a strong confidence in them. However, even if you offer delicious dishes, functional goods, or thoughtful service, it is not enough to make customers choose your shop out of all the choices available to them. If you don't meet needs of the local consumer, you may be setting yourself up for failure.

So, what is it that Japanese consumers attach great importance to? In the case of food service businesses, it is the atmosphere of a place, rather than taste or price. Popular Japanese blog *Wakarukoto!* conducted a survey of 300 men and women of all ages from their teens into their sixties. The results showed that atmosphere is the most important factor in choosing cafés. Taste came second, followed by price. This means that Japanese tend not to patronize cafés simply to satisfy their hunger. This tendency is not limited to cafés, but to all kinds of consumer activities. When celebrating a birthday or going shopping, enjoying the atmosphere and having a good time with family and friends takes precedence over everything else. The products or services involved are secondary aspects. That's why you should give special consideration to your shop's atmosphere to ensure its success.

Atmosphere

Taste

Price

Creating Atmosphere with Tiles

How can you make this kind of effective atmosphere? According to a survey by Tokyo Chamber of Commerce, it is important that the both the interior and exterior of the shop reflect a central "concept" of the atmosphere. This sense of a design concept will attract customers who pass in front of your store. What kind of atmosphere you want to create? Do you want to express classiness, exoticness, cuteness, or chicness? Whatever you chose, you want the visual appearance of your store to exude this feeling.

That is why we recommend the use of tiling in your store design. Tiles are a great way to manifest your store's atmospheric concept. They are made from many different kinds of materials and can take on a variety of appearances, so they are able to evoke a wide range of atmospheres. For instance, Starbucks Coffee's chic and classy atmosphere is the reason why it is the most popular café in Japan. Tiles play a very significant role in creating this atmosphere. Tiles add hints of color to the floors and walls of Starbucks locations, making the interiors more attractive to customers.

Seiwa Ceramics: A Unique Japanese Tile Company



Now that we've established how tiles can evoke the desired atmosphere for your shop and contribute to your business's success, we'd like to introduce you to Seiwa Ceramics, a world-class tile company in Japan. Seiwa Ceramics was established in 1975 with the purpose of exporting traditional Japanese tiles to overseas, and now this company also imports foreign-made tiles to Japan too. It is located in the city of Tajimi in Gifu Prefecture, the city with the longest history of pottery-making in the whole country. This traditional heritage of craftsmanship still continues to this day.

Company president Kiyohiko Nakane explains their philosophy: "The most important thing for us is beauty of the material itself." In addition, Nakane describes how a sense of uniqueness contributes to beauty. "Tiles' aspects change depending on the firing temperature and surrounding conditions. This point is one of the most interesting features of our products, but it also means that it is difficult to make the exact same tile over and over again." However, rather than pushing for uniformity, Seiwa Ceramics is proud to sell tiles that are slightly different from each other. Unevenness creates a sense of character, and the fact that the tile you purchase is the only one of its kind contributes to the company's charm.

Seiwa Ceramics Tiles: Making your Shop Concept a Reality

To see how effectively tiles from Seiwa Ceramics can develop a shop interior, let's look at two examples of popular businesses which utilize them:



"SugarBox by SmackyGlam" located in Shibuya, Tokyo creates a unique atmosphere in which Japanese people can feel as if they are in a foreign country. The store's concept aims to give the customer the experience of "a row of white houses along the beach in Southern France, facing the deep blue sea". Emerald blue tiles spread all over the bottom part of white wall and the windows works beautifully to produce this effect. Tiles bearing the French word "ETRANGER" also create an exotic feeling of being away from home. This shop is popular among women because they can feel as if they have left Japan to visit a friend in France for some fun, sun, and shopping.



"Shelly Coat" is a fashion brand whose concept is to "provide adult women a full range of fashion, from casual dresses to haute couture". Located in Ikebukuro, Tokyo, their flagship shop beautifully creates a cute and calming atmosphere using uniquely shaped tiles, matching white with retro colors based on beige. "Perfume Line Lantern" tiles are used in this design. The curves of the individual tiles are inextricably entwined with each other, creating remarkable patterns. By combining various textures, designs, and colors, these tile designs form the key feature of Sherry Coat's great interior.

As you can well understand through these examples, Seiwa enriches its selection to match the myriad atmospheres that business owners want to create within their shops. We heartily recommend that you visit the company's websites below, request the brochure to get more details about their tile selection, and view some samples in their net store.

Information about Seiwa Ceramics

Location: 2740-5 Kasahara-cho, Tajimi, Gifu Pref, 507-0901, JAPAN
Phone number: 0572-44-1231
Official website: <http://www.seiwaceramics.co.jp/index.html>
Online store: <https://seiwaceramics.stores.jp/>

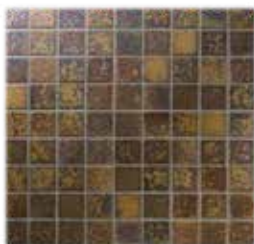


CON AZULEJOS, PAN Y CEBOLLA



LA DIFERENCIA DE LA CULTURA DE AZULEJOS

Como todos saben, en el siglo VIII los azulejos fueron introducidos por la cultura musulmana a España y aún ahora se usan en edificios religiosos como las iglesias. La cultura particular de los azulejos se enraizó allí, como ejemplo están los azulejos de dibujo geométrico, minucioso y de dibujo arabesco que adornan el palacio de la Alhambra, o los azulejos llenos de colores como los de Mallorca. Originalmente, se usaban porque la gente valoraba su función de impermeabilidad al agua y sequedad rápida pero con el tiempo, los españoles establecieron la confección de azulejos como un arte, lo cual era distinto a la industria de los azulejos producidos en serie.



Por otra parte, los baldosines tradicionales y muy variados que tenían funciones y diseños extraordinarios también llegaron a Japón. Posteriormente los japoneses los “re-inventaron” a la japonesa y transformaron los azuleos de estilo occidental en otro estilo que a los japoneses nos produce nostalgia. De esta forma, aparecieron azulejos que tenían otro valor y aspecto. Muchos azulejos se usaban en el baño por su impermeabilidad, sin embargo hoy en día, por su diseño y refinamiento, se utilizan en casas o establecimientos de una forma armoniosa que los funde en la vida cotidiana aquí también.

¿QUÉ ES EL JAPÓN VERDADERO?

¿Qué te imaginas cuando oyes la palabra “Japón”? Se supone que respondes: “el Monte Fuji, sushi, cámaras digitales, etcétera”. Pero ¿estás contento de contestar lo mismo que otras personas aunque vayas a abrir una tienda o a reformarla? Si quieres que tu tienda llame mucho la atención y se destaque más que otras, debes expresar el ambiente de Japón, por eso no te olvides de los azulejos .



Mediante el uso de éstos, se puede sentir el ambiente del verdadero Japón sin salir de España. No se puede lograr el mismo efecto con otras cosas, sólo con los azulejos porque éstos se acercan a nuestra vida cotidiana desde el pasado. Además tienen los colores típicos de Japón ya que es lo más indicado para crear el ambiente de este país. Incluso poseen una durabilidad especial por lo que no se necesita invertir mucho trabajo en darles mantenimiento. Además tienen otras ventajas: hacen el que espacio sea estupendo y refinado donde se pueda sentir WABISABI desde la primera vez que se entra en él. Por lo tanto, un espacio especial atrae a mucha gente espontáneamente y debe de aumentar el número de clientes.





¿ES BELLO O FEO?



¿Qué es la belleza? Es una pregunta polémica pero esta vez vamos a verla desde el punto de vista de la cerámica que tiene relación con los azulejos. Aunque ha cambiado poco a poco el sentido de belleza, en Japón antiguo se creía que WABI SABI, o sea fugacidad, irregularidad e imperfección eran preciosos y más bien no debía haber perfección en la belleza. Por otro lado, en Europa lo bello era que se unificaran las formas y los colores, en cambio, la deformación y la incorrección representaban fealdad.

Sin embargo, en los últimos años las ventajas de los productos japoneses son finura, seguridad y perfección, incluso lo que se demanda en el mercado es que todos los productos sean completamente iguales y sirvan con uniformidad como baldosines producidos en serie. Estos productos son lanzados sobre todo por las empresas grandes. Sin embargo hay una empresa que respeta el sentido de belleza tradicional y va contra la corriente: SEIWA CERAMICS. Como en el caso de la catedral de La Sagrada Familia, los españoles que entienden la belleza de la imperfección podrán entender el gusto que se encuentra en el eslogan de SEIWA CERAMICS.



**“Si se preocupa por la perfección, no se puede producir una cosa interesante.”
—SEIWA CERAMICS respeta “la belleza” antigua—**

Aunque todo el mundo desea la perfección, hay una empresa que se aferra al gusto donde aparece lo imperfecto porque “si se preocupa por la perfección, no se puede producir una cosa interesante,” dijo el director del SEIWA CERAMICS. Se ubica en Tajimi, que está en la provincia de Gifu y lleva la delantera en el sector de baldosines desde su fundación. Tajimi es una de las ciudades donde se encuentra la más grande base de loza y porcelana y se certifica la cocción de Minou que se produce allí como objeto de arte tradicional. Para el acabado se usa un esmalte que provoca una transformación química en el fuego y su hechura cambia mucha depende de la temperatura, la estación y el ambiente al meter la cerámica al horno. En el proceso de hacerla, se encoge, cambia el color del esmalte y se producen concavidades. Así, los azulejos por los que tiene un gusto profundo SEIWA CERAMICS siempre son seleccionados cuidadosamente porque nacen sólo cuando se trabaja con gran cuidado y esmero. Por lo tanto, solamente se utilizan los mejores azulejos, el personal va al lugar por sí mismo para ver, tocar y sentirlos directamente, posteriormente eligen cuidadosamente los productos finales: los que sean hermosos de verdad y que jamás se puedan imitar ni copiar, por consiguiente, los que sean capaces de expresar un espacio elegante y selecto. La belleza antigua de Japón se puede ver en los azulejos hermosos de SEIWA CERAMICS.



Perfil de SEIWA CERAMICS

<http://seiwaceramics.co.jp/index.html>

Tel I: 0572-44-1231 Fax : 0572-44-1243



日本人は何を決め手に店を選んでいるの？

いざ日本でビジネスを開こうと思った時、いろいろ準備しなければならないことがありますよね。商品の陳列の仕方を考えたり、メニューを考えたり、値段を決めたり。店を開こうと思っているあなたは、おそらく自分の商品やサービス、値段に自信をお持ちなのだろうと思います。しかし、残念ながらいくらおいしい料理でも、実用的でかわいい雑貨でも、素晴らしいサービスでも、数あるお店の中から選んでもらうためには十分であるとは言えません。顧客が店に何を求めているのかという顧客のニーズを知っておかないと、足元をすくわれてしまうかもしれません。

では、日本人はいったい何を基準に彼らが行くお店を決めているのでしょうか？たとえば飲食店の場合、味や値段と同じくらい日本人に重要視されているポイントがあります。それは、お店の雰囲気である。BLOGメディアである「わかること！」の調査では、10代から60代の男女300名の日本人にアンケート調査を行いました。その結果、日本人が喫茶店を選ぶ際に重要視することは、第三位に味、第二位に値段、そして第一位に雰囲気だということです。これは、日本人がカフェにただ自分の空腹を満たすために行っているのではない、ということを示しています。カフェに限らず、日本人は商品やサービスではない部分を重要視する傾向があるようですね。誕生日や記念日などの特別な日をお祝いするとき、恋人と一緒に商品を選ぶとき、彼らは食べ物や商品のみに価値を置いているわけではありません。彼らは彼らがそこで一緒に雰囲気を楽しむこと、楽しい時間を過ごすことそのものに価値を置いているのです。そのため、繁盛する店を作るのに、雰囲気を作ることはとても大切なことだと言えるでしょう。

どうやって雰囲気を作ればいいのか？

では、どうやったら効果的な雰囲気を作ることができるのでしょうか？東京の商工会議所の調査によると、店のコンセプトや雰囲気が店の内装・外層と一致していることが効果的だとしています。つまり、店のコンセプトを、内装・外装と一致させる事によって、店の前を通る顧客を引き寄せる事ができるということです。

あなたのお店の目指したい雰囲気は何でしょうか？高級なイメージやエキゾチックさを表現したい、かわいらしさ、おしゃれさを出したいなど、様々だと思います。どれを選ぶうとも、あなたは、こうした雰囲気を実際にそしてイメージ通りに再現したいと思うのではないのでしょうか。

そこで、私たちは、タイルを店のデザインに使う事をお勧めします。タイルは、店のコンセプトを忠実に再現する素晴らしいアイテムです。それらはその材料、焼き方が様々なので、それによって作ることができる雰囲気も多種多様です。たとえば、スターバックスカフェは、そのオシャレさと高級感のある雰囲気が、日本で一番人気であるという理由の大きな一つとなっていますが、この雰囲気を作るのに一役買っているのがタイルです。床や壁面に落ち着いた色合いのタイルを敷き詰めることで、一気に内装をおしゃれなものにさせています。

こだわりを持ってタイルを販売する国内企業、聖和セラミックス

タイルで、自分が思い描くお店のイメージを自由自在に表現する事ができ、繁盛する店を作る事ができるという事がお分かり頂けたと思います。ここで、聖和セラミックスを紹介します。聖和セラミックスは日本の伝統的なタイルを海外に向けて販売する会社として創業し、現在では、輸入も行っている。この企業は日本の多治見市に拠点を構えており、また多治見市は製陶において長い歴史を持つ日本の都市の一つです。その伝統的な製陶の技術が現在でもタイル作りに活かされている。この会社のこだわりについて、社長である中根聖彦さんは、「わたしたちがタイルにおいて一番大切にしているのは、素材本来の美しさです。これが私たちのこだわりです。」と語っています。また、タイルの性質についても、「タイルは、焼成温度やその時の気温によって表情が変わるんです。これがタイルの面白さでもあり、同時にタイルが均一の品質ではなくなってしまうといった、難しさでもあります。」と語っています。しかし、聖和セラミックスではそのような様々な表情のタイルも販売しています。均一でないこと、つまり同じタイルが一つとしてないオンリーワンのタイルが、この会社の強みでもあるということなのです。

コンセプトの実現に一役買う聖和セラミックスのタイル

どれだけ聖和セラミックスのタイルが、店の雰囲気に貢献するのかわかり、二つの施行例で見ていきましょう。

①「外国」を漂わせる雰囲気の演出しているのが、東京都渋谷区にあるSugarBox by SmackyGlamです。店舗のコンセプトは「南仏の海沿いにある白い家並みと蒼い海」。白い壁とカラフルな窓際に、エメラルドブルーを基調としたタイルを敷き詰める事により、コンセプトを見事に演出しています。使用されているタイルは、ETRANGERであり、遠く離れた異国の地にいる気分を生み出してくれます。日本から離れ、あたかも「南仏にある友達の家」を訪れるような気分、買い物を楽しむ事ができるとして、数多くの女性の人気を集める店舗です。

②Sherry Coatは、「大人の女性に向けた普段着からお出かけ着までのファッションの提供」をコンセプトとしたブランドです。池袋店では、独特な形状が可愛いタイルを使用し、白とベージュを基調としたレトロカラーと組み合わせる事により、大人な可愛らしさのある落ち着いた空間を演出します。使用されているタイルはPerfume Line Lantern。タイル一つ一つの曲線とコーナーが複雑に絡み合う事により、ひときわ目を引く不思議なパターンを形成します。また、その色の組み合わせにより、多彩なデザインや風合いを出すことも可能で、インテリアのキーとなる重要なアイテムになると言えるでしょう。

これら2つの施行例からわかるように、店の様々なコンセプトに沿うようなラインナップが充実しています。ぜひ下記の会社HPを訪れてパンフレットを請求したり、ネットストアを訪れて商品をチェックしてみてくださいね！

聖和セラミックスの詳細

所在地: 岐阜県多治見市笠原町2740-5

TEL: 0572-44-1231

会社HP: <http://www.seiwaceramics.co.jp/index.html>

ネットストア: <https://seiwaceramics.stores.jp/>

聖和セラミックス株式会社・スペイン語版

タイルさえあればパンとたまねぎ

(タイルさえあれば、なにもいらない)

スペインと日本のタイル文化

周知のように、8世紀ごろイスラム文化の影響によりスペインにタイルが伝来し、日々の暮らしの中で使われ、教会などの宗教建築にも使用されてきた。後に、グラナダのアルハンブラ宮殿に代表されるイスラムの緻密な幾何学模様やアラベスク模様、マヨルカタイルのような鮮やかな色彩のものなどスペイン独自のタイル文化が根付いている。元来タイルは吸水性や速乾性などの優れた機能が認められ使われてきたが、スペインは大量生産される工場タイルとは別に芸術としてのタイルを確立したのである。

このように機能性とデザイン性を兼ね備えた、伝統的で価値のあるタイルは日本にも伝わり、それを日本風に「創作」し、もともと洋風であったタイルを日本人が郷愁を感じる模様や風合いのタイルに作り替えた。このように日本風にアレンジすることで、スペインタイルとは異なる価値と趣を持つタイルが出現した。その防水性から風呂やトイレで使われることが多かったが、今日ではタイルのデザインや洗練さにより、自宅や店舗にも積極的に取り入れられるようになり、この国でもタイルは日々の生活に溶け込んでいる。

本当の日本って何？

あなたは「日本」と聞いたとき何をイメージするだろうか。富士山、寿司、デジタルカメラなど挙げられるが、あなたは店を開こう、あるいは改装しようとしているのに、他の店と同じでいいのか。他の店との差別化をはかり、一歩先に行きたいのならば、忘れてはならないのが日本の空気感を表現することであり、それに役立つのがタイルである。タイルを内装に使用することによって、スペインに居ながら「日本らしさ」や「日本の空気感」を感じることができる。それは古くから日本人の日々の生活に寄り添ってきたタイルだからこそできる技だ。さらに日本らしい色使いのタイルが豊富にあるので、日本らしい空間作りにはうってつけである。また、とりわけ耐久性に優れ、メンテナンス要らずで、手間がかからない。それにもかかわらず、タイルは一気にその空間をクールなものにし、わびさびを肌で感じられる洗練されたものに変えてしまう。そんな特別な空間は自然と人を呼び寄せ、集客率の上昇につながるはずだ。

美しいのか醜いのか。

「美」とは何か。これは論争を引き起こす問いであるが、今回はタイルと深く関わりを持つ陶器から「美」について考えてみよう。

近代化により変わりつつあるけれども、古の日本ではわび・さび、儚いもの、不揃いなもの、不完全なものが美しく、むしろ完璧であってはならないとさえ信じられていた。一方で、西洋では形や色などがすべて統一であることが美しく、ゆがみや不正確なものは醜いと考えられていた。

しかしながら、現在の日本製品の強みは繊細で安全で、そして完璧であることであり、さらにそれに伴い、今や市場で求められているのは大量生産されるタイルのように、どれも統一で均一に働き、完全であることである。大企業はこぞこれを前面に打ち出しているが、この流れに逆らい、伝統的な美的感覚を守り抜き、異彩を放っているタイル屋がある。それが聖和セラミックスである。サグラダファミリアにみられるように、不完全の美を理解することのできるスペイン人には、彼らの言う「味」がわかるはずである。

『完璧にこだわると面白いものができる』～古来の「美」を守る聖和セラミックス～

完璧である事が求められる中、「完璧にこだわると面白いものができる」と、完璧でないからこそ出る味にこだわる会社がある。それが、聖和セラミックス株式会社だ。岐阜県多治見市に本社を置き、創業以来こだわりを持って、タイル業界をリードしてきた。多治見市は、日本最大の陶磁器拠点の一つであり、そこで作られる美濃焼は、伝統工芸品にも認定されている。焼き物は、釉が火の中で化学変化を起こして出来上がるものであり、窯の中に入れたときの温度や、季節や環境などによって、出来上がりが変わってくる。出来上がるまでの過程で、縮んだり、釉の色が変化したり、表面に凹凸ができたり、そんな入念に丹精を込めて作られたからこそできる深い味のあるタイルを、聖和セラミックスは常に追い求めているのだ。そのため、取り扱われるタイルは、現地へ足を運び、実物を見て、触り、感じる事で、その都度厳選された最高の商品のみ。大量生産により安さを求めた類似品ではなく、他の誰かでは決して真似できない、本当に美しいタイル。そんなタイルだからこそ、表現できる厳選された趣深い空間がある。

日本の古来の「美」を守り続ける聖和セラミックスで、ぜひ、美しい本物のタイルを見つけてほしい。

聖和セラミックス <http://seiwaceramics.co.jp/index.html>

Tel l: 0572-44-1231 Fax : 0572-44-1243

「日本酒はちょっと」から 「日本酒をちょっと」

神杉

日本酒と聞くとどのようなイメージを持ちますか？ 敷居が高い。味がキツイ。おじさんっぽい…こんなイメージでしょうか。私たちも、「日本酒はちょっとなあ」というネガティブなイメージを持っていました。神杉酒造の日本酒に出会うまでは…

実は日本酒のネガティブなイメージは、スーパーなどで比較的手に入りやすい、万人向けの日本酒に対するものなのです。しかし今回取材した神杉酒造の日本酒は、みごとにそのイメージを払拭してくれました。神杉酒造は、お米そのものの良さを生かして、さまざまな特徴のある日本酒を作っています。例えばフルーティなもの、これこそが日本酒というもの、さらにはワインっぽいものまであります。これだけ豊かなバリエーションがあれば、「日本酒っておいしい！」と思えるようなお酒がきっと見つかることでしょう！神杉酒造の特徴的な3つの日本酒を例に、その魅力をお伝えします。

取材チーム女子のお気に入りはこちら！

米へのこだわり 特別純米しぼりたて無濾過

取材チーム女子お気に入りのお酒、それが「特別純米しぼりたて無濾過」。名前の通り、特別純米新酒を搾った後、そのまま瓶に詰めたお酒です。濾過されていないので、ありのままの味を楽しめます。まろやかで辛すぎず、さらりと飲めてしまいます。こちらのお酒は、「若水」という酒米を100%使用しています。若水は愛知県で生まれ、安城の契約農家で育てられる、まさに地元のお米です。酒米として一般的な「山田錦」をあえて避け、原料もすべて地元にこだわった、本物の「地酒」を目指しています。

神杉酒造では、「米作りから酒造り」を合言葉に、特に地元農家とのつながりに重きを置いて酒造りをしています。農家と勉強会を開いて酒や米について意見を交わすこと、また技術力に裏打ちされた精度の高い自家製米にこだわることが、個性を生かしたおいしいお酒を造る秘訣です。



農家のみなさん



酒蔵開きでは酒樽の足湯を楽しめます
毎年3・10月開催



試飲もできます

神杉のお酒が
楽しめるお店

すず岡（安城市） <http://www.ryoutei-suzuoka.com/>
愛光屋（刈谷市） <http://www.kashintei.jp/>
魚魚丸（安城市） 0566-76-8884 知立市・刈谷市にも店舗あり
杜若（豊田市） <http://kakitsubata-japan.com/>
きも善（名古屋市今池） <http://www.kimozen.com/> など

これぞ名古屋の地酒 人生劇場

濃厚で味の濃い「名古屋めし」に合うお酒としてつくられた秋季限定「人生劇場」。春に絞られた後じっくりと熟成させ、旬の時期である秋に直詰め。出来立ての荒々しい味からまろやかさが増し、腰のある味になります。白ラベルの「本醸造辛口」はキレがある中にも米の旨みが生きており、脂っこく甘辛い味付けの手羽先との相性が抜群です。一方赤ラベルの「山麴純米」は、旨みのある酸味とお米のしっかりとした味でひつまぶしや味噌カツとよく合います。熟爛がおすすめ。この赤と白の「人生劇場」は手羽先で有名な名古屋発祥の居酒屋「世界の山ちゃん」でも提供された経験をもち、名古屋めしとの相性はお墨付きです。



実はあまりお酒は
飲めない
社長のお気に入り



ワインみたい？真紅の日本酒 紅美酒Cremisi

「おいしい」のは当たり前。社長の杉本多起哉さんは、良い意味で「驚き」のあるお酒を目指しています。その象徴といえるのが「紅美酒（Cremisi）」。「紅美酒（Cremisi）」はあなたの日本酒のイメージ覆すにちがいありません。

Cremisiは、見た目も味もまるでワイン！原料の愛知県産の紫黒もち米は、ワインと同じくポリフェノールを多く含み、美容やアンチエイジング効果があります。パッケージもおしゃれなので、日本酒が苦手という人は、まずはこのお酒から試してみるのもアリ。さらに、Cremisiには「本みりん」タイプもあり、健康飲料としてもオススメです。とても甘くジュースのようですが、立派なお酒の一つなので飲みすぎには注意ですね。

Cremisiは、平成21年度の「優良ふるさと食品中央コンクール 農林水産大臣賞」も受賞した実績あるお酒です。

おしゃれな
実力派



酒蔵を訪問して

私たちはインタビュー前に、酒蔵開放のイベント「初しぼり新酒まつり」にも参加しました。参加者は、40-50代の男性が中心という予想をしていましたが、意外にも女性や学生も試飲や見学を楽しんでいました。取材やイベントへの参加を通して、神杉酒造のお酒のバリエーションの豊富さと、「こだわり続けないと進歩はない」という杉本社長や野々村社氏の姿勢に心を打たれました。

地酒の奥深さを知るとともに感じ、自分にとってぐっと近い存在になりました。

あなたもぜひ一度、飲んでみては？



神杉酒造株式会社

JR安城駅北口より徒歩7分

詳しくはコチラ

<http://www.kamisugi.co.jp/>

Nagoya-Meshi and Sake

Authentic Japanese Cuisine



When you come to Japan, what are you planning to eat? *Sushi* and *tempura*? Those are certainly popular foods with visitors to Japan, but how about trying some of Japan's more recent food trends? These days in Japan, Nagoya cuisine (*Nagoya-meshi* in Japanese) is getting more attention. Some *Nagoya-meshi* are affordable everyday foods and some are luxury foods. Nagoya, one of the biggest cities in Japan, is located in the middle of Japan with frequent bullet train service. You can easily visit Nagoya from either Kyoto or Tokyo and enjoy its authentic and distinctive Japanese food, just like local Japanese people do. In addition to that, **a trip to Nagoya also allows you to sample some of the area's delicious sake**, a Japanese rice wine, a chance not to be missed!

The Taste of Nagoya

The Nagoya area is known for its distinctive rich flavors, and for the tendency of the local people to find creative ways to enjoy and enhance the cuisine of other localities.

Taste

One of the unique flavors of *Nagoya-meshi* is that of **red miso (fermented soybean paste)**. One example is *miso-katsu*, a crispy deep-fried pork cutlet. This is a popular dish throughout Japan, but in Nagoya it is served with a salty-sweet miso sauce, making the dish more full-flavored. Another popular dish is *tebasaki*, juicy chicken wings cooked in a spicy-sweet sauce and sprinkled with pepper and sesame seeds, resulting in an addictive taste.

Originality

Nagoya-meshi originated from the desire to eat food in more delicious ways. Acting on this desire, **local people improved on existing dishes or invented new dishes based on existing concepts**. *Hitsumabushi*, for instance, is chopped grilled eel on rice. Eating *hitsumabushi* is a three-step process. First, you eat some of the eel and rice as it is. Next, you add some condiments like wasabi or sliced leek. Finally, you pour green tea over the third helping. You can then eat the remains however you like best. Grilled eel is from all over Japan, but Nagoyans made this special way of eating part of the local culture. It's part of Nagoyans' desire for unique eating experiences.

Nagoya-meshi is enjoyed by people of all generations on a wide range of occasions and is an excellent match for Japanese *sake*. We especially recommend the local *Kamisugi sake*. This is because they produce various kinds of characteristic *sake*, and many of them are specifically created to complement local Nagoya cuisine.



Miso-Katsu



Tebasaki



Hitsumabushi

Kamisugi Sake

The Kamisugi brewery is located in Anjo, approximately 30 minutes from Nagoya. They place the highest importance on working locally in order to make *sake* that best represents the character of the region, much like the French notion of *terroir* for wine. Kamisugi works hard to establish good relationships with local Anjo rice farmers. Farmers and *sake* brewers work together, considering each year's rice harvest and how to produce the highest quality *sake* possible. They work hard together towards the same goal: **to make locally produced sake that ideally complements the local food, Nagoya-meshi.**



Wakamizu Rice Farmers

Kamisugi uses the local rice brand, *Wakamizu*. Although *Wakamizu* rice has a very particular character to its flavor and is difficult to mill, Kamisugi developed their own special production system that allows them to produce distinctive *sake* using this rice. One example of a Kamisugi *sake* produced from *Wakamizu* rice is "Jinsei Gekijou." Kamisugi recommends drinking *Jinsei Gekijou* alongside *miso*-flavored dishes, as the dry taste of this *sake* refreshes your mouth after the salty taste of *miso*.



Jinsei Gekijou

Where to Try Kamisugi Sake

Kamisugi Brewery in Anjo

Sample a wide variety of *sake* under the guidance of an experienced brewer, and find the perfect *sake* to suit your palate!

*There is no English-speaking staff, but the Japanese staff will be more than happy to assist you!

Nagoya Station

Kishimen (flat *udon*-noodles of Nagoya) shops at Nagoya Station serve Kamisugi *sake*. You can taste and choose from a small range of Kamisugi products at these locations.

Centrair Airport

You can find some of Kamisugi's *sake* at a shop named Meihinkan (銘品館). You can delight your family and friends by taking some *sake* home as a souvenir with you.

Sake and World Cuisine

Restaurant

Below are a few restaurants that serve Kamisugi *sake*.

Kakitsubata (杜若): *sake* bar in Toyota

Totomaru (魚魚丸): sushi restaurant with locations in Kariya, Chiryu, and Anjo

Suzuoka (すず岡): a first-class Japanese restaurant in Anjo

Kimozen (きも善): *yakitori* (grilled chicken) restaurant in Nagoya
Etc.

Sake complements not only Japanese food but also various world cuisines. For example, lighter types of *sake* go well with seafood, while full-flavored *sake* beautifully complements stew. Why not try Kamisugi *sake* and discover the perfect one to complement your own cuisine?

Kamisugi Brewery Ltd.

20-5 Meiji-honmachi, Anjo-city, Aichi-pref.

URL <http://www.kamisugi.co.jp/>

Tel. +81-566-75-2121

Take the JR Tokaido Main Line from Nagoya Station and get off at Anjo Station. It takes only seven minutes to the Kamisugi brewery on foot.



LE JAPON EN BOUTEILLE

Le saké, cet alcool japonais alliant simplicité et subtilité

Le saké, c'est l'alcool national du Japon qui reflète bien son caractère et sa culture. Les matières premières du saké ne sont que le riz et l'eau. Or bien qu'on n'utilise pas d'autres ingrédients, ses goûts varient vraiment selon la qualité du riz, la pureté de l'eau ou encore la durée de distillation. Malgré sa réputation d'alcool fort au goût désagréable pour certains, il dévoile une large gamme de saveurs à qui sait l'apprécier, allant du sucré à l'épicé, en passant par l'âcreté. Qui plus est, certains sakés ont curieusement des arômes fruités de pomme, de banane ou de melon. Leur appellation dépend de leur distillation, de leur conditionnement ou encore de la saison de leur confection. Enfin, la classification des différents sakés se décide par "la quantité de riz utilisée dans le processus de fabrication". Il faut cependant noter que cette classification ne détermine en rien la saveur du saké ni ses propriétés, ni même son prix.



En ce qui concerne le vin, en revanche, on écrase d'abord le raisin que l'on laisse fermenter en y ajoutant des levures pendant une période allant de 10 à 20 jours. Ensuite, on élève en fût ce qui deviendra le précieux breuvage. Les arômes d'un vin dépendent de plusieurs facteurs mais l'ultime étape de sa confection lui permet de se démarquer d'autres cuvées. Après la mise en bouteille, le vin est mis en cave afin de permettre une maturation et une conservation à une température constante ; à l'abri de la lumière. La confection du saké nécessite quant à elle plusieurs processus très minutieux, nécessitant un très grand savoir-faire. Le vin et le saké sont tous deux des alcools obtenus par fermentation, ce qui les classe dans la même catégorie de boissons dites « alcooliques ».

Kamisugi, un fabricant de saké à Anjô

La maison Kamisugi a été fondée il y a plus de 200 ans, en 1805 à l'époque d'Edo. Le nom « Kamisugi » a été donné par le temple shinto Miwa qui honore le plus ancien dieu des récoltes du Japon.

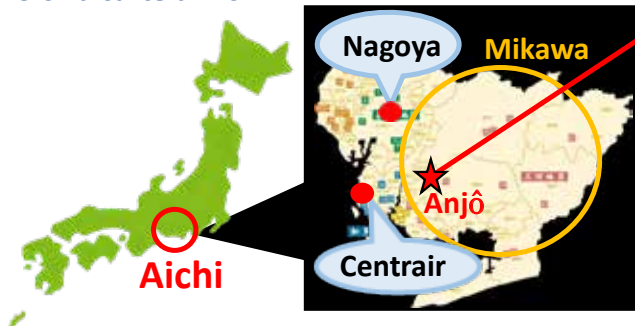
Tenue de génération en génération, depuis l'époque du grand père de l'actuel P.D.G, Monsieur Sugimoto, Kamisugi s'est établie à Anjô, une ville de la préfecture d'Aichi reconnue pour la qualité de son terroir, après avoir quitté Toyota, le lieu de fondation de l'entreprise. Désormais, le fabricant propose un saké exceptionnel, uniquement confectionné de l'eau et du riz local nommé « Le saké du pays d'Anjô ».

Concrètement, il travaille en circuit court, en étroite collaboration avec les cultivateurs de riz locaux. Il recoit ainsi régulièrement les producteurs dans son entreprise et participe à la récolte du riz afin d'assurer un suivi dans la qualité de ses propres produits.

Kamisugi est même renommée au niveau national pour son saké qui n'est autre que le fruit de l'alliance entre la qualité des produits récoltés sur les généreuses terres d'Anjô et d'un grand savoir-faire traditionnel en matière de fabrication de saké.



Voici la carte d'Aichi



Kamisugi

ADRESSE: 〒4460062 20-5 Meiji-Honmachi,
Anjô-shi, Aichi
TEL: 0566-75-2121
E-MAIL: sake@kamisugi.co.jp
URL: www.kamisugi.co.jp

FERMETURE: samedi, dimanche, jour férié
HORAIRE: 9h-12h / 13h-16h

Pour vous rendre dans la région de **Mikawa** où se trouve Kamisugi, prenez la ligne de train Meitetsu depuis **l'aéroport international de Chûbu (Centrair)**, puis changez de train à la gare de Kanayama et prenez enfin la direction de Toyohashi. À noter que la gare la plus proche de Kamisugi est **la gare d'Anjô**, la 4ème station en partant de Kanayama. Les visites se font uniquement sur réservation. Vous pouvez également assister à la fête du « sake nouveau » qui a lieu en automne. C'est un peu comme la fête du beaujolais nouveau en France. On peut y déguster de nombreuses variétés de sakés parmi lesquelles des sakés tout juste distillés. De nombreux amuse-bouches sont également proposés durant la dégustation.

Voici les photos que nous avons prises sur place.



Des drapeau informant
quant à la fête.



L'atelier de dégustation
de sakés de Kamisugi.



Un bain de pieds dans un
récipient traditionnel à saké.



Prière aux dieux pour
implorer la confection de
grands millésimes.

Nos cuvées coup de coeur chez Kamisugi

Muroka

C'est un saké brut bénéficiant de l'appellation « Spécial-Junmai-shu ». Il est mis en bouteille directement après distillation. Il a ainsi un goût frais et est très agréable en bouche même pour les novices en matière de saké.



Jinseigekijo (Blanc)

C'est un saké classé dans la catégorie des Honjozo-shu. Il est sec en bouche et dévoile des saveurs de riz au gré de la dégustation.

Il accompagne volontiers un bon

*Tebasaki, spécialité culinaire de Nagoya.



Nigo 2nd

Ce saké brut gazeux est légèrement blanc en raison du Moromi* qu'il contient. Sa texture ronde et rafraîchissante en font un saké très populaire notamment auprès des consommateurs étrangers.



Jinseigekijo (Rouge)

C'est un saké de type Junmai-shu confectionné à la façon Yamahai. Sa fabrication exige une technique subtile et une longue période de maturation. Agréablement acidulé, il dévoile des saveurs de riz et se marie très bien avec des plats tels que le ** Misokatsu ou le *** Hitsumabushi, autres spécialités culinaires de Nagoya.



* Des ailes de poulets frites relevées



** Porc pané avec de la sauce Miso



*** Bol de riz et anguille grillée. Il se consomme nature ou avec un assaisonnement épicé. On peut y ajouter du thé comme pour le Chazuke.



Cremisi

Ce breuvage ressemble grandement au vin. En effet, il a un goût acidulé et une douceur qui rappellent celle du vin. Son aspect foncé est dû au riz noir utilisé pour sa confection. Le riz noir contient du polyphénol et de l'acide citrique. Il en existe deux variétés : en saké ou en Mirin* conçu pour boire. Si vous êtes amateur de vin, ne manquez pas de goûter ce millésime de « Vin nouveau » créé par Kamisugi.



Un caractère unique qui fait l'unanimité

« Chez Kamisugi, nous avons un caractère bien particulier, et je pense que c'est ce qui fait que les gens aiment notre saké » comme le dit M. Sugimoto, le PDG de la société, arborant un sourire timide. Le « drôle de caractère » auquel il fait référence n'est autre que « la fabrication de saké fait uniquement à partir de riz cultivé localement » contrairement à d'autres sakés. Kamisugi est devenu si célèbre par ce « caractère » original que les revues en parlent souvent. En réalité, M. Nonogaki invente en ce moment un nouveau saké fait à base de riz « *Yumeginga* » que nous avons eu le privilège de goûter. Ce saké nous a vraiment surpris. Il était si agréable à boire qu'on en aurait volontiers poursuivi sa dégustation et ce, malgré le fait que nous n'avions jamais bu de saké auparavant. Le saké de M. Nonogaki a de loin dépassé toutes nos attentes.

Actuellement, Kamisugi cherche à renouveler le design de ses bouteilles de saké afin de faire connaître davantage ses millésimes, y compris aux étrangers. Kamisugi souhaite ainsi partager cette passion dévorante pour les bons produits traditionnels à l'occasion des jeux Olympiques de Tokyo en 2020.

Mais avant tout, ce saké doit être naturellement bon. Selon M. Sugimoto : « Que notre saké soit toujours bon est quelque chose qui nous semble évident. Le jour où notre saké ne fera plus l'unanimité, nous n'aurons plus qu'à mettre la clé sous la porte » dit-il. Puis d'ajouter : « Nous serions heureux de vous savoir surpris par un saké de chez Kamisugi ».

Chez Kamisugi, on donne le meilleur de soi-même pour émerveiller le consommateur. Serez-vous conquis à votre tour ?





Вкусное путешествие по Японии!



Что вы пьёте с суши?

В последнее время можно увидеть рестораны японской кухни, особенно рестораны суши, в разных городах России. Когда вы едите суши, что вы пьёте? Пиво, вино, водку? Я бы хотела посоветовать вам японское Саке, чтобы вы могли больше оценить вкус суши. Саке очень хорошо сочетается с суши.

Что такое Саке?

Саке – это традиционный японский алкогольный напиток, сделанный из риса.

Как отличается саке от водки?

В отличие от водки, получаемой методом перегонки, саке получают путём брожения. Водку получают путём сбора охлаждённого пара сброженного сусла из зернового сырья, а саке делают из сока сброженного риса, рисового солода и воды. Таким же способом, который используют при изготовлении водки, получают и другие крепкие спиртные напитки, такие как виски, бренди, а саке слабее этих спиртных напитков (крепость саке 14-20%)

Какой вкус у саке?

Саке часто называют рисовой водкой или рисовым вином, но оно отличается от них более сладким вкусом. Говорят, что лучшие сорта саке имеют фруктовый и цветочный аромат, хотя в его ингредиенты не включаются фрукты или цветы. Есть очень много сортов саке, и у каждого сорта есть свой вкус, и разным блюдам подают разные сорта саке. Например, солёные блюда хорошо сочетаются с кисловатым саке, а сладкие блюда со сладковатым саке.

Саке полезное для здоровья!

У саке не только меньше вреда для здоровья, но есть и польза. Саке содержит много таких полезных элементов, как витамины, аминокислоты, пептиды, которые полезны для печени, и разные минералы. Эти элементы остаются в саке не изменёнными, так как саке изготавливается без перегонки. Более того, когда пьёшь саке – согреваешься, так как в нём содержится гораздо больше аденозина, который сдерживает сжатие кровеносных сосудов, в отличие от другим алкоголем.

Японская кухня, привлекающая внимание

Не только саке разнообразен своими видами, но и кухня Японии очень разнообразна. Вкус блюд зависит от региона, например, восточной части Японии присущи солёные блюда. В последнее время Нагоя-мэси – это местные блюда города Нагоя и его близлежащих городов, приобретают внимание как один из видов региональной кухни. Особенность блюд Нагоя-мэси – сладко-солёный вкус. Блюда Нагоя-мэси были представлены на Всемирной Выставке 2015 в Милане.

Вот несколько примеров блюд *Нагоя-мэси*:



Тэбасаки

обжаренные куриные крылышки

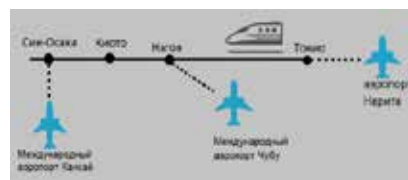


Мисо кацу

котлета с соусом мисо

Какой город Нагоя?

Город Нагоя – один из крупных городов в Японии, находится в середине между Токио и Киото.



От Токио до Нагоя полтора часа, а от Киото до Нагоя минут сорок на суперэкспрессе, и недалеко от Нагоя есть Международный аэропорт Чюбу. Нагоя является одним из центров экономики и промышленности Японии. В настоящее время автомобильная компания TOYOTA, которая находится около Нагоя, имеет репутацию марки мирового качества. Есть музей Toyota около Нагоя, и их завод, который открыт для посетителей. Нагоя также знаменит как город, где больше всего кафе, чем в других городах Японии. Вообще, в городах Японии меньше кафе, чем в городах России, но, наверное, вы не расстроитесь количеством и качеством кафе в Нагоя. Обслуживание в кафе Нагоя на очень высоком уровне. Если заказать чашку кофе или другой напиток утром (обычно до одиннадцати), то можно за одно и позавтракать. Вам не надо платить за завтрак. Обычно на завтрак в кафе подаются тост и вареное яйцо. Такой сервис редко увидишь в других городах.



завтрак в кафе

Нагоя - лучшее место производства саке

Нагоя – также один из традиционных и лучших мест производства саке. В Нагоя и в его близлежащих городах немало производителей саке. Я представлю вам один из них – компания-изготовитель саке *Камисуги* (яп. 神杉酒造). Завод *Камисуги* был создан в 1805 году, там изготавливают саке из местного сырья. Воду используют из колодца, который расположен на территории завода. Рис производится местными фермерами. Только эта вода подходит для саке *Камисуги*, а фермеры выращивают рис только для саке *Камисуги*. Фермеры, президент компании, мастера саке и работники часто обмениваются мнениями и советами. Президент говорит, что нет такой мастерской саке, в которой такие хорошие дружеские отношения с фермерами, как *Камисуги*. Мастера саке и работники этой компании очень серьезно относятся к производству продукта. Мастер на заводе проверяет вкус саке почти каждый день.



дзинсэи-гекидзё



Cremisi

Саке для Нагоя-мэси

Говорят, что местное саке хорошо сочетается с местными блюдами. *Камисуги* производит саке для *Нагоя-мэси*, которое называется «дзинсэи-гекидзё» («театр жизни») (яп. 人生劇場). Это саке очень хорошо сочетается с *Нагоя-мэси*, и любимый товар президента компании. Кроме этого сорта, *Камисуги* производит и другие уникальные сорта саке, например, Cremisi - саке как красное вино. Если посетить завод *Камисуги*, то можно попробовать и купить разные сорта саке *Камисуги*. В марте и октябре каждого года проводится фестиваль свежего саке. Для изготовления саке необходимо какое-то время, а заготовленное саке начинают продавать в марте и октябре. На фестивале можно попробовать готовый саке *Камисуги* бесплатно (некоторые ценные сорта саке – платно), и множество любителей саке собираются на нём. Если вас заинтересовали блюда *Нагоя-мэси* или саке *Камисуги*, приезжайте попробовать их в Японию!

Где можно вкушать или купить саке *Камисуги*?

- Судзуока (すず岡): ресторан японской кухни в городе Анздё
 - Какицубата (杜若): саке-бар в городе Тоёта
 - 魚魚丸: суши-бар в городах Анздё, Кария и Чирю
 - きも善: бар японского шашлыка в городе Нагоя
- Можно купить продукты Камисуги на заводе Камисуги или в магазине Мешхинкан (яп. 銘品館), расположенном в международном аэропорту Чюбу.

Компания-изготовитель саке «Камисуги»

446-0062, Префектура Айти, г. Анздё, Мэйзди-хонматти 20-5
 URL <http://www.kamisugi.co.jp/>
 Tel. +81-566-75-2121

—От станции Нагоя: по линии JR Токайдо-хонсэн (JR東海道本線) до станции Анздё (安城駅), 5 минут пешком;
 —От Международного аэропорта Чюбу: по линии Мейтэцу Куко (名鉄空港線) от станции аэропорта до станции Канаяма (金山), затем сделать пересадку на линию JR Токайдо-хонсэн и сойти на станции Анздё, 5 минут пешком.



名古屋めしと日本酒 ホンモノの日本食

日本に来る時、あなたは何を食べますか？すしと天ぷら？この2つは観光客には大人気の日本食ですよね。しかし最近日本で流行の食事を試してみるのはどうでしょう？近頃日本では、名古屋のご飯(名古屋めし)が注目を集めてきています。日常的に食べられるリーズナブルなものから、贅沢なものまであります。名古屋は日本の大都市の1つで、ちょうど日本の中心に位置しています。新幹線も止まります。だから京都からでも東京からでも簡単に立ち寄って、地方の日本人が食べているようなホンモノの日本食を楽しむことができるのです。それに加えて、名古屋にきたときにはぜひ、おいしい地元の日本酒を飲んでみてください！

名古屋めしの味わい

名古屋では、コクのある濃厚な味が好まれ、名古屋独自のこだわりあるメニューが生み出されることで知られています。

・味わい

名古屋めし特有な味の一つは赤みそです。例えば、「味噌カツ」。サクサクに揚げた豚カツは日本中で人気ですが、名古屋ではよりおいしくするため、甘辛い味噌ダレがかかっています。また「手羽先」は甘辛いタレで焼かれた鶏肉に胡椒とゴマがふりかけられ、病みつきになる味です。

・こだわり

名古屋めしは、もっとおいしい方法で食べたいという願いから生まれました。そのため、地元の人々は既存の料理を改良したり、新しいメニューを生み出しました。例えば「ひつまぶし」は蒲焼きのウナギを刻んでご飯の上に乘せたものです。ひつまぶしは3段階の食べ方があります。まずはそのまま、次はワサビやねぎなどの薬味を乗せて、そして三杯目には緑茶を注いで。残りは気に入った方法で食べてください。ウナギの蒲焼きは日本中で食べられていますが、名古屋人はこのような特別な食べ方を考え出し、地元文化の一つとなりました。

名古屋めしはどんなシーンでも、どの年代にも楽しめる料理であり、日本酒とは最高の相性です。私たちは特に地元根差した神杉酒造のお酒をおすすめします。理由は、神杉が様々な特徴ある酒を造っており、それらの中には名古屋めしをおいしく食べるのに不可欠なお酒があるからです。

神杉のお酒

神杉酒造は、名古屋から約30分のところに位置する安城市にあります。神杉では、真の「地酒」を造るために、「地元」にこだわって酒造りをしています。それは、フランスのテロワールの概念ととてもよく似ています。(テロワールとは、ワインに使われるブドウが育つ環境を指します。土壌、天候、特に育てている土地が違うことでワインの味は大きく変わります。)そのため神杉では、地元の米農家とのつながりを大切にしています。毎年農家と勉強会を開いて収穫された米を評価し、どうしたらおいしい酒が造れるのかを一緒に考えます。どちらも、地元の食べ物、つまり名古屋めしと最高に合う地酒を造るという共通の目標を持ち、それに向かって日々努力しているのです。特徴として、神杉はこの地方の米の銘柄である若水という米を使用し、真の地酒を作っています。この若水、独特の風味や精米の難しさを持ち合わせているものの、神杉では試行錯誤を重ねて得た技術で自家精米を行い、この米を使った特別なお酒を造ることに成功したのです。若水を使用した神杉のお酒、その一例が「人生劇場」です。神杉では名古屋めしの特徴である味噌料理と一緒にこのお酒を飲むことをすすめています。辛めのお酒が、味噌の濃い味付けのこってり感をすっきりさせてくれます。

どこで神杉のお酒が飲める？

・神杉酒造(安城)

様々な酒をガイド付きで試飲することができます。あなた好みの酒を見つけましょう！

※日本人スタッフが対応します

・名古屋駅

名古屋駅のホームにあるきしめん屋で神杉の酒を飲むことができます。

・セントレア空港

銘品館という土産屋で神杉の酒を買うことができます。友達や家族へのお土産にいかがですか？

・飲食店 神杉の酒を置いている飲食店もあります。

杜若(豊田): 日本酒バー	魚魚丸(安城、刈谷、知立): 回転寿司
すず岡(安城): 料亭	きも善(名古屋): 焼き鳥屋 など

日本酒と世界の料理

日本酒は和食だけでなく様々な世界の料理とも相性がいいです。例えば、軽い味わいの日本酒は魚介と合いますし、濃厚な味わいの日本酒はシチューと相性抜群です。あなたの地元の料理と合う神杉の酒を探してみるのはいかがでしょうか。

神杉酒造株式会社 愛知県安城市明治本町20番5号

URL <http://www.kamisugi.co.jp/>

TEL 0566-75-2121

名古屋からJR東海道線に乗り、安城駅で下車。駅より徒歩7分

神杉酒造株式会社・フランス語版

(1ページ)

日本をボトルの中に

シンプルさと繊細さをうまく調和させた酒ー日本酒とは

日本酒とは、日本の国酒でその風土や文化を顕著に反映したお酒である。日本酒の原料は米と水のみ。しかしほかの材料を使わないというのにその味は米の質、水の純度や熟成期間などによって実に多様だ。強すぎる味や時としてまずいとさえ言われることがある日本酒だが、その味は甘いものから苦いものを含め、辛いものなど幅広い。面白いことに酒の中にはリンゴやバナナ、メロンなどの果物の香りがするものが存在する。その呼び名は製造工程や状態、製造した季節などに起因する。最後に、様々な酒の分類方法だが、これは、製造工程の中の精米歩合によって決定づけられる。とはいえ留意したいことは、この分類が酒の味や属性、価格などまでもを決定づけるものではないということである。

ワインはそれに比べ、まずブドウを押しつぶしてからそこに酵母を加えて10日から20日の間発酵させる。それから樽に入れて熟成させるのだ。ワインの香りは様々な要因に左右されるが、製造の最終段階がほかのワインの等級と差をつけるのを可能とする。瓶詰作業の後、ワインは熟成と安定した温度下、すなわち日光が避けられる場所での保存を目的として地下貯蔵庫に入れられる。日本酒に関して言えば、その製造方法はいくつもの繊細な工程と高度な技術を必要とする。(数ページ後に詳細有) そうとはいえ、ワインと酒は同じ醸造酒という分類にクラス分けされる。

安城の酒造、神杉

神杉酒造は江戸時代の1805年、今から200年以上前に創業。「神杉」という名前は日本最古の醸造の神様を祭る三輪神社から拝命しました。代々受け継がれていく中で、現社長の祖父の代から、創業の地である豊田市を離れて、愛知県有数の農地である安城市に場所を移しました。それ以来、地元の水と米を使って「安城の地酒」というこだわりをもったお酒を造っています。具体的には米、つまり酒の品質を管理するため地元の米農家と密接に協力し合っています。例えば、酒の出来栄をチェックする定期的な勉強会や米の共同収穫などを行っています。神杉は伝統的で繊細な技術と安城市の豊かな土地の恵みの組み合わせによって生まれるそのお酒の品質により、全国の評議会でも評価を得ています。

こちらが愛知県の地図です。

(2ページ)

神杉がある三河地方に来るためには、中部国際空港(セントレア)から名鉄の電車に乗り、金山駅で豊橋方面に乗り換えてください。神杉酒造の最寄り駅は金山駅から4番目の安城駅ということはメモしておきましょう。酒蔵訪問に参加するには事前予約が必要です。その他、秋に開かれる新酒のお祭りに参加することができます。これはフランスで言うボジョレーヌーヴォーのお祭りのようなものです。いろんな種類の神杉の日本酒やしぼりたての新酒が試飲でき、おつまみ類ももちろんあります。以下が私たちが現地でご撮ってきた写真です。

[写真キャプション]

①お祭りを知らせる旗 ②神杉の日本酒の試飲ブース ③酒樽の足湯 ④お酒の完成に感謝する儀式

私たちの神杉のお気に入り

Muroka

特別純米酒の生酒。絞られた後直詰めされます。そのため新鮮な味で、日本酒初心者の人にもとても飲みやすいお酒です。

Nigo 2nd

この炭酸入りの生酒はもろみが入っているため白く濁っています。まろやかな口当たりでありながら爽快感も楽しめるため、外国人客に人気のお酒になっています。

Jinseigekijō (Blanc)

本醸造酒。辛口でお米の味が感じられる。名古屋名物の手羽先とよく合います。

Jinseigekijō (Rouge)

山廃製法でつくられた純米酒。繊細な技術と長い熟成期間によって完成します。ほどよい酸味とお米の豊かな味で*味噌カツや*ひつまぶしといった名古屋飯に合います。

[写真キャプション]

*濃い味付けの手羽先のから揚げ

*豚カツに味噌のソース

*うなぎ蒲焼の丼。まず最初はそのまま、次に薬味と一緒に、最後にお茶づけのようにお茶を注いで食べます。

Cremisi

この飲み物はまさしくワインに似ています。実際、ワインに似た酸味と甘みがあります。暗い色の見た目は材料の黒米によるものです。黒米はポリフェノールとクエン酸を含みます。日本酒と飲料用みりん*の2つのバリエーションがあります。もしワインのファンなら、この神杉によって作られた「新しいワイン」をぜひ飲んでみてください。

*みりん: 味付けやソースに使われる甘く濃厚なお米からできるアルコール製品。

(3ページ)

一同賛同！の変なこだわり

「うちは変なこだわりを持ってるんだけれどそのおかげでみんなうちの酒を飲んでくれてるんだと思うんだよね。」神杉酒造社長の杉本氏は少し照れくさそうな笑みを浮かべ、こう語る。彼の話す「変なこだわり」とはほかでもない、他の酒とは違った「地元で育った米だけを使った酒造りのこと」である。神杉はこの「独特のこだわり」で雑誌にまで取り上げられるようになった。そして野々垣氏は目下夢銀香という名前の米を使った新たな酒の開発を行っているが、我々はこれを試飲する機会を得た。このお酒は我々を大いに驚かせた。とても飲みやすかったのでお代わりをしたくなるほどであった。ついこの間までお酒なんて飲んだこともなかった私たちなのに、である。野々垣氏の新作は我々全員の期待を遥かに凌駕したのであった。

現在、神杉は2020年東京オリンピックの機会にも外国人を含むより多くの人々に知ってもらうため酒のボトルデザインを改良しようとしている。神杉はこうして伝統的な良い製品に対する貪欲なまでの情熱を知ってもらうことを願っている。

とはいえ何より、この酒は必然的に美味しくなければならない。杉本氏曰く「神杉の酒が美味しいというのは我々にとって当然のこと。もしみんなが我々の酒を美味しくないと評価するくらいなのであれば我々の酒蔵など閉めてしまったほうがいい。(直訳: 私たちの酒が賛同を得られなくなるような日が来たならば、カギを(酒蔵の)戸の下(の隙間)から投げ入れて(立ち去って)しまおう)」と言い、そしてこう付け加えた。「神杉のお酒で驚かすことができたならば、我々は嬉しい。」神杉は日々我々顧客を驚嘆させるための努力を続けているのだ。お次は貴方が虜になってしまう番かもしれませんよ？

※フランス語版: 付録あり(6ページ: 巻末)

神杉酒造株式会社・ロシア語版

日本へのおいしい旅

寿司と一緒に何を飲む？

最近、ロシアのいろいろな町で日本食レストラン、特に寿司レストランが見られます。あなたは寿司を食べるとき、何を一緒に飲みますか？ビール、ワイン、ウォッカ？よりお寿司を楽しむために、私は日本酒をお勧めします。日本酒はとてもよく寿司に合います。

酒とは？

酒は米から作られる日本の伝統的な飲み物です。

<ウォッカとの違い>

蒸留酒のウォッカとは違い、酒は原料を醸して造られる醸造酒です。ウォッカは原料を発酵させた発酵液に熱を加え、蒸発した湯気を冷やして造りますが、酒は原料(米と米麹)の発酵液を絞って造ります。ウォッカと同じ製法でウィスキーやブランデーのような蒸留酒が造られますが、酒はこれらの蒸留酒より弱い(酒のアルコール度数は14~20%)。

<酒は健康にいい!>

酒は体に害が少ないどころか、体にいい効果があります。酒にはビタミン、アミノ酸、肝臓にいいペプチド、ミネラルなどの体にいい成分が含まれています。酒は蒸留をしないので、これらの成分は変化せず酒に残っています。さらに、酒にはアデノシンという、血管の収縮を阻害する物質が他のお酒に比べてはるかに多く含まれているため、酒を飲むと体が温まります。

<どんな味がする?>

酒はよく米のウォッカとか米のワインとか言われますが、酒は甘みがあり少し違った味わいです。酒の原料にはフルーツは含まれてませんが、フルーティーな味わいの酒もあります。酒にはさまざまな種類があってそれぞれに味が違い、料理に合わせていろいろな酒を飲みます。例えば、味の濃い料理には辛口の酒が、甘い味付けの料理には甘口の酒が合います。

今、世界で注目の日本料理

いろいろな種類があるのは酒だけではなく、日本食も実にさまざまです。寿司以外日本食って食べたことがありますか。多分、名古屋めし(名古屋やその近郊の地域特有の料理)はまだ食べたことがないでしょう。最近、名古屋めしは日本だけでなく、世界でも人気なんです。2015年、ミラノ万博で紹介されました。名古屋めしの特徴は甘辛い味付けとお手頃な値段です。

名古屋めしの例を紹介します。

手羽先(揚げた手羽)みそカツ(味噌ソースのかかったカツレツ)

<名古屋ってどんな町?>

名古屋は日本の大都市の一つで、東京と京都の間にあります。新幹線で東京から名古屋は約1時間半、京都から名古屋は約40分で、名古屋の近くには中部国際空港があります。名古屋は日本の経済と産業の中心の一つです。名古屋の近くにある自動車メーカーTOYOTAは世界的に有名です。名古屋近郊にはTOYOTAの博物館があったり、工場見学ができたりします。名古屋は喫茶店(カフェ)が多い都市としても知られています。一般的に日本はロシアよりカフェが少ないと思われそうですが、きっと名古屋の喫茶店の多さと質の高さにはがっかりしません。名古屋の喫茶店のサービスは非常にレベルが高いです。朝(11時頃まで)に名古屋の喫茶店でコーヒーや他のドリンクを頼むと無料で朝食が付いてきます。朝食としてゆで卵とトーストがよく出されます。

名古屋は酒の名産地

名古屋は伝統的な酒の名産地でもあります。名古屋近郊の酒蔵の数は少なくありません。その酒蔵の中の一つ神杉酒造をご紹介します。神杉酒造は1850年に創業され、地元の原料を使った酒造りをしています。水は敷地内の井戸水を使用し、米は地元農家が生産したものを使っています。この水は酒造りに非常に適しており、農家は神杉の酒のために専用の米を作っています。社長や杜氏と農家たちはよく意見やアドバイスをし合っています。社長は、これほど農家と良い関係を持っている酒蔵は他にはないと言います。杜氏や従業員はとても真剣に酒造りに取り組んでいて、杜氏は酒蔵の酒の味を毎日確認します。

<名古屋めしのための酒>

地域の料理は地域の酒に合うと言われています。神杉酒造では「人生劇場」という名古屋めしのための酒を作っています。この酒は名古屋めしにとってもよく合い、社長のお気に入り的一项です。これ以外にも神杉酒造はいろいろなユニークな酒を生産しています。例えば、Cremisiという赤ワインのような酒です。神杉酒造の酒蔵に行けば、さまざまな神杉酒造の商品を試飲して買うことができます。3月と10月には新酒祭が行われます。祭りでは無料で神杉のお酒が試飲でき、たくさんのお酒好きが集まります。

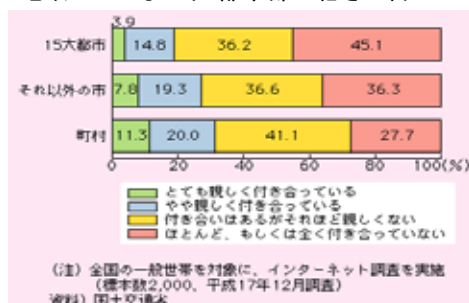
名古屋めしや神杉酒造の酒に興味を惹かれたら、ぜひ日本にお越しください!

ひとりじゃない！ 安心の子育てがここに

～つながる地域でつながる未来～

現代の日本社会では、マンガ「サザエさん」に描かれていたようなご近所と付き合いが失われつつあると言われています。「サザエさん」の世界では、コミュニティでのつながりが充実しており、配達のお兄さんと世間話を楽しんだり、いたずらっ子が近所のおじさんに怒られたりしています。あなたは、自分の家の隣人、ご近所の方の名前や顔が浮かびますか？

地域とのつながり：都市部の低さが目立つ



引用元 <http://www.mlit.go.jp/hakusyo/mlit/h17/hakusho/h18/html/H1022100.html>

つながる、ほっと子そだて

地域のつながりは住みやすさに大きく影響!?

国土交通省の調査によると地域住民とのつながりがあるほうが住みやすいと感じる割合が大きいという結果がでています。地域のつながりがあることで、暮らしにどんなメリットがあるのでしょうか。



子そだて面のメリット

育児不安の解消

子育てで疲れているとき、相談できる相手が近所にいて、送り迎えや子守りなどしてもらえると心強いですね。地域全体で子どもを見守り、支えあう環境があれば安心して子育てをできるのではないのでしょうか。

性格にも好影響

小中学生のときに、大人からほめられたり、叱られた経験が多いと、道徳観・正義感が身につく割合が高いと国立少年教育少年機構は発表しています。色んな世代の方と小さいうちから関わり合うことが、子供のいい成長につながるでしょう。

安全面のメリット

治安と防犯意識の向上

地域の挨拶運動や、どこに誰が住んでいるかわかることで、不審者や空き巣など犯罪者の撃退につながります。子どもが外で安心して遊べる環境って素敵ではないのでしょうか。人とのつながりが地域の防犯力をあげているのです。

防災意識の向上や防災時の共済行動

阪神淡路大震災では約80%の命が地域のコミュニティや自治消防隊によって救われました。また、東日本大震災でも、ご近所でのコミュニティから情報収集などが行われました。自分たちの地域は自分たちで守る、そんな環境ならいざというとき安心ですね。

でも、戸建て住宅を買うときにそこがどんな地域で、どんな人々が住んでいるかまではなかなか分かりません。だからこそ、地域を大切にする価値観を共有できる人と、つながりある街づくりを目指している住宅地を選ぶことが何よりも大事になってくるのです。

そこで今回は「地域のつながりを大切にする」ことをコンセプトに作られた住宅街、岐阜県大垣市の「うるおひの丘」を子育てがしやすい住環境としてご紹介します。

安心を提供してくれる場所 ～矢橋のまちづくり～

家の購入。それと同時にその周りの環境も大切に考えたいですね。快適な家を作ること、そしてその周りの環境づくりにも力を入れているのが矢橋です。実際その二つを作るのに成功した例が「うるおひの丘」。ここでは、コミュニティつまり、人と人とのつながりを作ることに重きを置かれています。

つながる人の輪

「うるおひの丘」では、人と人とのつながりが濃かった時代の風景をとり戻したいと、さまざまな取り組みが行われています。

「うるおひの丘」をプロデュースしている矢橋林業では、会社が住民ととても近い関係にあるのが基本。社員が定期的に家を訪問し、住んでみて不便な点はないか尋ね、よりよい暮らしを提供しようと努めています。

また育児に奮闘するパパ、ママには子供会の存在がありがたいもの。「うるおひの丘」の子ども会は、マス釣り、ボーリング等で盛り上がります。子どもが集まれば、大人たちも自然と子育ての話をしやすくなりそう。そこで親しくなったご近所さん同士で、家庭の悩み、子育ての悩みを共有できたら心もすっと楽になりそうですね。このように「うるおひの丘」では、人の輪が広がっています。

ご近所さんとお茶をしながらあれこれ相談し、子どもたちは家の周りで自由に遊ぶ。暗くなるとお向かいのおばちゃんが出てきて、「5時まわったよ～帰っておいで」なんて声が聞こえてくる。一人ではなくご近所ぐるみの子育て。ご近所が助け合って負担を減らしあえるって、なんだか素敵だと思いませんか。

すべての人に安全・安心

住宅地の構造にも矢橋ならではの工夫があります。家の前の道は車のスピードが出ないよう、緩やかなカーブを描き、子どもたちが安心して遊べるように作られています。

防犯的な面でも、「うるおひの丘」のコミュニティは優れています。独自の自治体を設け、学校とも連携を図りながら夏季夜間には見回りをします。しかし、このような試みは当然のことながら、一番の強みは人々のつながりでしょう。防災訓練や清掃活動など、矢橋林業の社員と住民とが共に参加する行事があることで、住民同士が顔を合わせる機会が増え、自然とあいさつが生まれます。お互い知り合いになり、親しいつながりを持っておくことは、いざというときにも安心して協力し合えます。実際に「うるおひの丘」では、空き巣や不審者などの犯罪や、重大な事故等は現状発生していないそう。住人同士の明るいあいさつが交わされる円満なコミュニティと、そこで行われるさまざまな活動の賜物だと言えるでしょう。

コラム：つながりを感じる家

地域とのつながりがあることはもちろんですが、家が良質な住まいであることも重要です。ここでは安全、安心で暮らしやすいという大前提から一歩先をゆく、矢橋の家の理念がたくさん詰まった家を紹介します。

今回は暮らしを楽しむということをコンセプトに作られたモデル、「悠楽」に注目してみましょう。



家族とのつながり

特徴的なのは間仕切りを減らし、吹き抜けのあるリビングが作られていること。快適な温度を循環させる役割だけでなく、家族みんながお互いの気配を自然に感じられる空間を作っています。一階のキッチンから「ごはんよ」と呼べば、二階から子どもたちが降りてくる。間仕切りはないが、すだれなどを利用して、プライベートな空間も保てるように配慮されているのも嬉しいポイントです。

日本とのつながり

矢橋林業が大切にしているキーワードの一つ、それが「日本人が育つ家」。昔から日本が繋いできた文化や伝統が受け継がれていくような家づくりを目指しています。例えば、地窓や天窓を作り、外からの風や陽の光を感じることで、電気製品には不可能な自然でエコな心地よさが体感できる。またフローリングや柱は厳選した木を使って作られており、柔らかな、自然素材ならではの温かみを感じさせてくれます。仕事の悩みから少しはなれてほっと落ち着ける空間を与えてくれるのが家。毎日ですごく家にこそ、癒しが必要ですね。

Information

矢橋林業株式会社 分譲地 うるおひの丘
〒503-0034 岐阜県大垣市荒尾町字熊野西
TEL 0120-884-039 FAX 0584-22-5666
<http://www.yabashi.co.jp/house/>



How Resist Earthquakes

Strong Houses or Strong Connection?

Living with nature

Enjoying the four seasons is a big part of life in Japan. In spring, people enjoy cherry blossoms. We eat summer vegetable such as cucumbers, tomatoes, watermelon, and so on to stay cool in the warmer months, and the leaves in autumn are beautiful. In winter, children play in the magical white snow. Yabashi Holdings constructs the house where we can feel the moods of four seasons and nature inside and outside the house.

However, nature is not always nice to people. There are 13 earthquakes in one day on average in Japan. According to the Meteorological Agency, the Tokai earthquake which is expected to occur in the near future in Tokai region including Aichi, Gifu, and Mie Prefecture. (Big earthquake have happened about every 100 to 150 years and the last large earthquake around the Tokai region happened in 1854.) The earthquake is forecasted to be 8 on the Richter scale and the tidal waves will be over 10 meters high. Casualties are forecast to number 9200 and more than 260,000 structures are expected to be destroyed as a result of this earthquake. Earthquakes are part of life in Japan and Yabashi Holdings creates strong houses enough to bear in earthquakes. They introduce wood to create warm atmosphere and metal to strengthen the houses. However, there is one more important thing to survive.



Strong community overcomes the damage

11th March, 2011, the Great East Japan Earthquake happened. Many lives were lost, with the majority of the victims were killed with the huge tidal wave that arrived after the earthquake. Many people though, were able to escape the deadly tidal wave thanks to the help of others in their community.

The Great East Japan Earthquake is the largest earthquake in Japan and 30 foreign nationals died in the earthquake. “Command of Japanese language” “prevention of damage by a natural disaster”, “relationship between neighborhoods” seem to be the key to survive in a natural disaster. “Command of Japanese language” will help you with understanding different information such as where to escape, where to go to get water and so on. Actually, one American woman did not understand the word “hinan” which means escaping so she could not move immediately. “Prevention of damage by a natural disaster” is also important. You should choose strong house which can bear in earthquakes, fasten furniture so that it will not fall down. Those two things are easy to imagine, however, “relationship between neighborhoods” is tend to be ignored. In contrast to the situation, “relationship between neighborhoods” helped many lives of people. Japanese people helped each other after the earthquake. For instance, some junior high school students took elementary school students to an elevation to avoid the tidal wave. One city hall officer kept telling to escape to somewhere high place through the disaster radio until her last moment. One woman and her son from Texas did not understand the news and information of escape so his friend explained them to escape high place. As for the case of Hanshin-Awaji earthquake (a large earthquake which happened in Hyogo Prefecture in 1995), huge number of houses were broken down and many people were under the broken house. However, the people who rescued by rescue party was 20% while other 80% people were helped by their neighbors. Foreign residents and Japanese people may help each other in an emergency like these situations if they are in a good relationship.



Yabashi Holdings' ideology

Yabashi Holdings takes a serious view of the connection inside and outside the house. For example, "Ou (European)" is one of the Yabashi's model houses in Uruoi-No-Oka (a residential area built by Yabashi Holdings). "Ou" in Uruoi-no Oka is constructed from wood to create a warm and comfortable atmosphere. We can get together and get warm with a fireplace in the living room, and the dining table is connected to the kitchen so the mother can see her children's faces while cooking or washing dishes.



Yabashi Holdings also takes a serious view on the importance of neighborhood relations. Their housing complex "Uruoi-no-oka", in addition to providing strong safe housing built to withstand earthquakes, strives to foster community between residents. In order to purchase a house in Uruoi-no-oka, buyers must demonstrate willingness to contribute to community building. Yabashi designs not only the houses but also the streets, parks, and other features on the area. Children in Uruoi-no-oka play in the park and street together and create one community among children. The road is wide so that it is not dangerous to play in the road. Children play in the park and parents can watch their children in the complex. Thanks to the strong community, no crime have been reported in Uruoi-no-

oka since it was founded. Actually, two families from China live in the residential area and they are in good relationship as the member of the community.

It is important to construct strong houses to withstand earthquakes, however, considering each other, caring for the children in the town, and trusting and helping each other in daily life are indispensable to maintain good relationships and help each other in an emergency.

More information

Uruoi-no-oka is located in Ogaki which is in the southwest of Gifu prefecture and there are different support for foreign people by an organization called OIEA (Ogaki International Exchange Organization). They hold international events and Japanese language class to support foreign residents in Ogaki City. Uruoi-no-oka has model houses available for visit and is easily accessible from Nagoya via the Ogaki Nishi Interchange. Call now to make an appointment and see the Yabashi's ideal houses and residential area!



Yabashi Forestry (the subsidiary company of Yabashi Holdings)

Uruoi-no-oka (the subdivision)

<http://www.yabashi.jp/en/wood/wood01.html>

Address: 1524-95 Arao-chou Ogaki City Gifu Prefecture

TEL 0120-884-039 FAX 0584-22-5666

Blick in die Zukunft

YABASHI – eine Heimat schaffen, die Menschen verbindet

Was für eine Firma überdauert 100 Jahre?

Wenn bewerkstelligt man heutzutage eine Unternehmensgründung? Natürlich benötigt man Kapital, Facharbeiter und Öffentlichkeitsarbeit. Aber viele junge Menschen, die früher oder später ein Unternehmen gründen möchten, bestehen nur ein bis zehn Jahre den unvermeidlichen Konkurrenzdruck. Wie aber könnte eine Firma noch in 50 Jahren oder 100 Jahren Bestand haben?

Denken Sie an die Lebensdauer von Firmen: Wissen Sie, in welchem Land es die meisten Firmen gibt, die über 200 Jahre alt sind? Laut Daten einer Untersuchung von Prof. Gotoh an der Japanischen Wirtschaftsuniversität aus dem Jahr 2012 steht Japan auf dem ersten Platz; die Zahl der Firmen beträgt 3937. An der zweiten Stelle steht Deutschland mit 1850 Firmen. Es folgt Großbritannien. In Deutschland und Japan legt man Wert auf regionale Produkte und überlieferte Dinge. In beiden Ländern hat man besonders großes Vertrauen in langlebige Traditionsunternehmen.

Andererseits scheiterten laut dem Weißbuch der kleineren Unternehmen im Jahr 2011 ca. 30 Prozent der Betriebe innerhalb von 10 Jahren und ca. 50 Prozent innerhalb von 20 Jahren nach ihrer Gründung. Es ist offenbar schwieriger geworden, eine Firma für längere Zeit zu betreiben. Was für eine Firma überlebt eigentlich für längere Zeit?

Vgl. http://www.chusho.meti.go.jp/pamflet/hakusyo/h23/h23_1/110803Hakusyo_part3_chap1_web.pdf

„Lerne, Menschen zu verstehen“

Die Firma, die wir besucht haben, heißt YABASHI-Holdings und hat ihren Sitz in Ogaki in Gifu. Diese im Jahr 1926 gegründete, früher ‚YABASHI Industrie-AG‘ genannte, Firma wird jetzt von Tatsunori Yabashi geleitet und beschäftigt sich hauptsächlich mit Kalksteinbergbau und Hausbau. Auf den ersten Blick scheint es wenige Zusammenhänge zwischen den einzelnen Firmenaktivitäten zu geben, aber sie alle wurzeln in denselben Prinzipien und Lebensweisheiten. Ein von Generation zu Generation weitergegebenes Motto von Familie Yabashi lautet: „Erweise Wohltaten heimlich, verlass dich nicht auf Vereinbarungen, sei ein Freund von Handschriften, Gemälden und Antiquitäten“. Das Motto spiegelt sich gewissermaßen auch im Unternehmensgrundsatz wider: „Lerne, Menschen zu verstehen.“



„Lerne, Menschen zu verstehen“ bedeutet der Zeitlauf als solche, dass man stets danach überlegt, wie man bessere, herzlich erhöhte Zeit verbringen kann. Die „erhöhte Lebensqualität“ schafft die Stütze des Herzens wie die Erinnerung und Erfahrung. Sie wird endlich eine „Heimat“, die die Menschen schafft. Von nun an prüfen wir nach, in welchem Zusammenhang steht dieses Motto mit den Unternehmensaktivitäten?

Beschäftigung um „erhöhte Lebensqualität“ zu verwirklichen

Als Heimat von Familien und den Kindern



Rund um Hausbau strebt YABASHI ‚Nachhaltigkeit‘ seiner Gebäude an. Für YABASHI ist es natürlich wichtig, nachhaltige Baustoffe zu verwenden, die Firma möchte aber auch im übertragenen geistigen Sinn ‚nachhaltig‘ sein. Sie möchte mit „über 100 Jahren nachhaltiger Häuser im Herzen“ ihr Produkt anbieten. Dies bezeichnet Tatsunori als „Heimatbau“. Der Heimatbegriff evoziert eine angenehme Ruhe. Die Kinder wachsen hier auf und kehren wieder hierher zurück, auch als Erwachsene. YABASHI versucht nicht nur, Wohnungen zu bauen, sondern auch einer Gemeinschaft Raum zu geben. Das Grundstück zum Verkauf in Parzellen – „Uruoi-no-oka“ – ist der erste Schritt um dies zu verwirklichen.

Als Heimat der Mitarbeiter

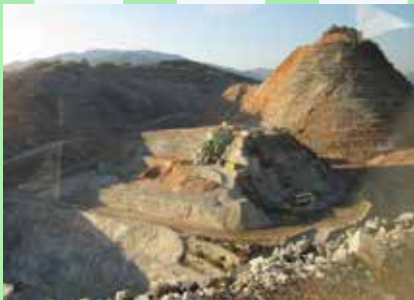
Für YABASHI dient „die erhöhte Lebensqualität“ nicht nur den Kunden, sondern auch den Mitarbeitern. YABASHI entwickelt seine Firmenaktivitäten auch im Ausland. Das Motto haben alle Beschäftigten verinnerlicht. Dadurch haben alle einen Gemeinschaftsbegriff: „YABASHI ist unser aller Firma.“ Der Chef hofft, eine Brücke zu den Leuten in anderen Ländern schlagen zu können, und die Menschen durch eigene Arbeit zu befähigen, eine „erhöhte Lebensqualität“ auch selbst zu erreichen.

Das Gefühl der Zusammengehörigkeit aller Mitarbeiter drückt auch die Firmenzeitschrift „Umiyuri“ aus, die auf Japanisch, Vietnamesisch, Birmanisch und Koreanisch erscheint. Wenn der Chef etwa Nachrichten über eine Hochzeit oder neuen Nachwuchs in den Familien von Mitarbeitern präsentiert, spricht er über diese Ereignisse, als wären sie ein Teil seiner eigenen Familie.



Als Heimat der Einheimischen

YABASHI verfolgt die Renaturierung des ausgebeuteten Kalksteinbruches als Teil der Unternehmensaktivitäten. Die Möglichkeiten dazu sind begrenzt. Man vermutet, dass die Kalksteine am Kinsyo-berg in ca. 80 Jahren aufgebraucht sein werden. Dennoch trifft man bei YABASHI schon jetzt Maßnahmen, die eine Renaturierung in Zukunft erleichtern sollen. Dazu gehören konkret die Verwaltung und Verbesserung der Qualität des Bodens, Neubepflanzungen usw. Hinter diesem Plan steht der Wille, die Heimat der ansässigen Bevölkerung langfristig zu schützen. Das Ziel ist, eine schöne heimische Naturlandschaft hergestellt zu haben und dann in 100 Jahren auf diesem Gebiet einen Ort wie „Uruoi-no-oka“ aufzubauen, den weder die Einheimischen noch die neuen Familien ihre „Heimat“ nennen können.



Beitrag zur Gesellschaft

Tatsunori möchte alle Beteiligten zufrieden stellen: Die Kunden sollen gern in den Häusern der Firma wohnen, die Mitarbeiter gern dort beschäftigt und die Ortsansässigen stolz auf ihr lokales Unternehmen sein. YABASHI will die „Heimat“ von allen Menschen sein, die die YABASHI angehenden Menschen formen. Im Gegensatz dazu, sind die Menschen auch die Heimat von YABASHI, weil sie diese Firma formen. Wegen solcher Gedanken kann ihre Firma vielleicht über 100 Jahren überdauern.

Es sind schon für 400 Jahren, die die Familie Yabashi hier in Akasaka-Ogaki wohnt. Das Versprechen nach „der erhöhten Lebensqualität“ von YABASHI wird künftig weiter mit dem Vertrauen der Einheimischen verfolgt.

Jetzt stellen Sie sich Ihre ideale Firma vor. Wie trägt Ihre Beschäftigung zu „der erhöhten Lebensqualität“ von Ihnen, Ihren Mitarbeitern, Ihrer Umgebung und Ihrer Gästen bei? Von wessen „Heimat“ wird Ihre Firma?

Wollen wir uns auch in Zukunft gemeinsam fragen, was es heißt „die Menschen verstehen zu lernen“?



이상적인 삶

-당신이 꿈 꾸는 미래란?-

당신의 이상적인 삶이란 어떤 삶인가요? 하고 싶은 일을 하고 성공하는 것? 훌륭한 배우자를 만나고 예쁜 아이를 낳고 행복 가득하게 사는 것? 그 것은 사람마다 다를 겁니다. 하지만 어떤 생활을 마음에 그리고 있는지 간에 누구에게나 사는 환경은 중요합니다. 당신이 정말로 만족할 수 있는 삶을 실현하기 위해 사는 곳에 대해서 생각해 보지 않겠습니까?

생각해 봐야 될 세가지

개성에 맞게 꾸미기

사는 곳이라고 하면 우선 '어떤 집에 사는지' 겠죠. 현대 한국에서는 '아파트 공화국'이라는 단어가 생길 만큼 아파트가 주거의 주류가 되어 있습니다. 원래 아파트는 대다수 사람들의 생활양식에 맞게 만들어지고 있고 교통 편이 좋아서 어디를 가도 편리합니다. 하지만 방이 전부 다 똑같은 스타일로 되어 있으면, 개성 있게 꾸밀 수 있는게 제한되어 있으니 답답할 수도 있죠. 아파트에서 살아도 편하게 살 수 있겠지만 정말 그것만으로 충분할까요?

어렸을 때 다락방이 있는 집에 살아서 비밀기지 같은 것을 만들어보고 싶다고 꿈 꾸 적은 없나요? 아니면 집 마당에서 동물을 키우거나 텃밭을 가꾸어 보는 등 요즘 유행하고 있는 DIY가구 만들기에 도전해 본 다던지 아이들과 함께 부모와 자식의 시간을 즐길 수 있을 겁니다. 또 자기 생활을 즐기기 위한 개인 공간도 필요하고요. 그림을 걸어놓거나 악기를 둘 수 있는 방도 있으면 좋겠죠. 가끔 이웃 사람들을 초대하고 바비큐나 가든파티를 하면서 수다 를 떠는 것도 빼 놓을 수 없는 즐거움일 것입니다.

이와 같이 '대다수'가 아닌 '자기 생활양식에 꼭 맞는 집' 구하기를 추구하면 그것이 바로 정말로 자기가 만족할 수 있는 집이 아닐까요.



자연과 더불어 편하게 살기

다시 한번 한국 아파트에 대해 말하자면 필요한 것이 다 주변에 갖추어져 있는 ·입지 조건도 훌륭한 매력 중에 하나라고 할 수가 있죠. 역, 마트, 학교 등이 가까이에 있으면 일부러 멀리까지 나가는 수고가 덜해 집니다. 하지만 집은 매일 생활을 보내는 곳. 큰길에 근처에 있어 소음에 시달리는 것보다는 매일 조용히 보내고 싶지 않나요? 그러기 위해 선택할 수 있는 환경도 필요하죠. 한국은 사철의 변화가 다채로운 아름다운 나라. 매일 생활 속에서 사계절의 풍경을 즐길 수 있으면 마음이 가라앉겠죠. 방에서 소파에 앉은 채 나뭇잎 색깔이 변해가는 모습이나 설경을 바라볼 수 있으면. 또 한옥과 같은 목조주택의 경우 콘크리트 건물의 유해 물질 방출에 대해 걱정 없이 나무의 온기를 느끼면서 안심하고 지낼 수 있습니다. 목조라고 하면 겨울의 추위에 대해 신경 쓰일 수도 있을 겁니다. 하지만 여기에는 특수한 단열 기술을 사용하여 겨울에 따뜻하고, 여름에는 시원하게 보낼 수 있는 목조주택 설립을 실현한 기업도 있습니다. 그런 집에 살 수 있으면 집에서 시간을 보내는 것이 마음 편해질 겁니다.

또한 큰길에서 떨어진 고요한 곳에 집을 짓고 소음 스트레스부터 해방되고 싶지 않나요? 동네에 작은 숲이나 나무가 풍성한 오솔길 같은 것이 있으면 일, 육아나 공부에 지쳤을 때 산책도 하고 피크닉도하면 완벽한 힐링이 되겠죠.



이어지는 전통

지금까지 이상적인 집과 주변 환경을 대해서 이야기하 였는데, 이제는 집을 통한 삶의 의미를 생각해 봅니다. 집은 그저 먹고 자기 위한 곳이 아닙니다. 만약 아이를 가지게 되면 그 곳은 아이가 자라는 터전이 될 것 입니다. 어린 시절부터 어른이 되어 독립을 할 때까지 그 곳에서 부모, 친척들과 유대관계를 쌓게 되고, 잊지 못할 추억이 쌓이게 되는 장소가 됩니다. 그리고 청소, 세탁 같은 사소한 집안 일부터 요리를 하는 법을 배우는 곳이기도 하며, 웃어른을 존경하는 예절 또는 술을 마시는 예절을 배우는 배움의 장이 될 수도 있습니다. 이러한 배움 들이 쌓이면 나중에 전통이 되고 문화가 됩니다. 이런 관점으로 볼 때 집은 좋은 전통, 문화를 지키고 이어지는 곳이라고 생각 되기도 합니다. 이렇게 중요한 의미를 가지고 있는 집에 한국의 독특한 아름다운 색채나 모양을 살린 장식까지 더해진다면 멋있지 않을까요?



일본에도 여러분의 그런 이상적인 삶에 도움을 주는 회사가 있습니다. 그 곳은 바로 야바시 임업 주식 회사입니다. 야바시 임업이 짓는 "야바시 의 집"에는 안심·안전은 물론 풍요로운 삶이 이루어지기 위해 특별히 신경을 씁니다. 예를 들면 가족에게 딱 맞는 취미나 놀이 공간 만들기, 사계절을 느낄 수 있는 집 마당에 식목, 자연 소재로 빛과 열을 살리는 친환경 설계, 일본 전통의 칠을 사용한 내장재, 그리고 분양지에서 커뮤니티를 만들기 까지입니다. 100년이 지나도 깨끗한 환경과 살기 좋은 집이 그대로 있는, 언제나 돌아오고 싶은 고향이 되는 집과 지역을 만들겠다는 열정을 가지고 있는 회사입니다.

(주)야바시임업

(주)야바시임업은 목재 및 각종 주택자재 가공·판매부터 분양 주택의 설계·시공·판매, 옷칠가구의 창작·판매까지 폭넓게 주사업으로 하는 (주)야바시홀딩스의 한 조직이다. '은고지신'의 생각을 소중히 하며 일본 전통을 이어받는 마음이 편안해지게 되는 집짓기를 하는 것이 제일 이념이다.



집 구입.
그것은 일생에 한번의 큰 투자입니다.
자신의 이상을 최대한 실현하고 이어지는 그런 집을 장만 하고 싶은 마음이 커지네요.

(주)야바시임업 <http://www.yabashi.jp/kr/index.html>

地震に耐えるには？ 強い家か強いつながりが

自然との共存

四季の移ろいは日本での生活で重要なもののひとつです。日本人は春には花見を楽しみます。夏になると胡瓜、トマト、スイカなどを食べて涼を取り、また、秋の紅葉はとても美しいです。冬には子供たちが綺麗な白い雪で遊びます。矢橋ホールディングスは家の中でも外でも四季を感じ、自然に触れられるような家づくりを行っています。

しかし、自然はいつも私たちに優しいわけではありません。日本では1日に平均13回の地震が起きています。気象庁によると、近い将来、東海地震と呼ばれる地震が愛知、岐阜、三重県で地震が起これと言われています。(巨大地震の周期は約100年とされ、前回の東海地震は1854年に起きました。) マグニチュード8クラスで、10メートル以上の津波が来ると予想されています。犠牲者は9200人、倒壊家屋は26万棟を超えるといわれています。地震は日本で生活するにあたり避けられないものです。矢橋ホールディングスでは木のあたたかさや鉄鋼を組み合わせることで地震にも強い家を作っていますが、災害時に生き残るにはもう一つ大切なことがあります。

強いつながりで災害に勝つ

2011年3月11日、東日本大震災が発生しました。多くの命が奪われ、中でも巨大津波で亡くなった方が大勢いました。しかし、生き残った人は助け合って津波から逃げた人が多かったようです。

東日本大震災は日本で最大級の地震で、30人の外国人が亡くなりました。「日本語の語学力」「自然災害に対する備え」「近所の方との付き合い」が自然災害で生き残るために重要であると思われます。「日本語の語学力」があればどこに逃げればよい、どこに行けば水がもらえるのかなど様々な情報を得ることができます。実際に、あるアメリカ人女性が「避難」という言葉が分からずすぐに動けなかったという例もあります。「自然災害に対する備え」も重要である。耐震性の強い家を選ぶ、家具を固定して倒れないようにするなどの対策をしなければなりません。これら二つは想像しやすいですが、「近所の方との付き合い」についてはあまり知られていないようです。しかし実際には、「近所の方との付き合い」が震災で多くの命を救いました。日本人は地震の後互いに助け合っていて、中学生が小学生を高台に誘導して津波から逃れた例があります。ある市役所職員は防災無線で最期まで住民に避難するよう放送を続けました。テキサス出身の女性とその子どもがニュースの内容を理解できずにいたら、子どもの友人が二人を高台に誘導して助けたという話もあります。阪神淡路大震災(1995年の兵庫県で起きた大地震)では多くの家屋が倒壊し下敷きになった住民が多くいましたが、助かった人の8割が自衛隊ではなく住民に助け出されたといえます。外国人も日本人も、普段からの関係を大切にしていれば、こういった緊急時も助け合うことができるのです。

矢橋ホールディングスの目指す家

矢橋ホールディングスでは家の内外でのつながりを重視しています。「欧」は矢橋のモデルルームでうるおひの丘(矢橋ホールディングスの分譲住宅街)の中にあります。うるおひの丘の欧はあたたかみと心地よい空間を創り出すため、木造になっています。リビングに集まって暖炉で暖を取ったり、キッチンにつながったダイニングで子供の顔を見ながら料理や洗い物をしたりできます。

矢橋ホールディングスは住民の関係も重視しています。分譲住宅地「うるおひの丘」は耐震性の強い家を作るだけでなく住民同士のコミュニティも強くしています。うるおひの丘の家を買うにはコミュニティに賛同し参加する意思がなければなりません。矢橋は家だけでなく住宅街の道や公園なども手掛けています。うるおひの丘の子どもたちは公園や道で遊び、子供たちの間でコミュニティを作っています。道は広く、子供が遊んでも危なくないようになっていて、また、子どもが遊んでいるのを、うるおひの丘に住んでいる大人たちが見守っています。強いコミュニティのおかげでうるおひの丘では今まで犯罪等は報告されていません。また、実際に中国人の家族が2世帯うるおひの丘に住んでいて、うるおひの丘のコミュニティの一員として暮らしています。

地震が来ても倒れない強い家づくりも大切ですが、普段から互いを思いやり、地域の子どもを気にかけて、信頼し合い、助け合うことで良い関係性を維持し、緊急時に助け合うことができるのです。

最後に

うるおひの丘は岐阜県の南西部の大垣市にあります。大垣市にはOIEA(大垣国際交流協会)で国際交流イベントや日本語教室を開き、大垣市に住む外国人のサポートが行われています。またうるおひの丘は大垣インターチェンジから名古屋までのアクセスが便利で、モデルルームの見学もできます。電話で問い合わせ、矢橋の理想的な家、分譲地を見に行きませんか。

未来を見据えて

～人と人をつなぐHeimatをつくる矢橋ホールディングス～

矢橋ホールディングス株式会社・ドイツ語版

どんな会社は100年続く？

ドイツでも日本でも、伝統的なものが大切にされています。昔からのものづくりを大切にしているこの両国では、長く続く企業もまた、信頼できるものとして重要視されています。

起業を考えているあなたは今、どのような準備をしていますか。起業となるといろいろな準備をしなければなりません。資金、技術者の確保、周囲とのコネクションは欠かせませんね。しかし、多くの起業を考えている若者は、1年先、10年先のことを考えることで精一杯。あなたは50年、100年後にあなたの会社がどうなっているか想像できますか？

あなたは世界で一番「創業200年を超える会社の多い国」がどこか、知っていますか？日本経済大学の後藤教授による2012年の研究によると、一番多いのは3937社の日本、二番目に多いのは1850社のドイツ、それに次ぐのは467社のイギリスです。一方で、2011年の中小企業白書の調べによると、ひとたび設立するも10年後に倒産する中小企業は約3割、20年後に倒産する企業は約5割にのぼることが明らかになっています。このことから、会社を長続きさせるのは容易ではないということがわかりますね。どのような会社が100年、200年と長く続いていくのか、考えてみましょう。

参考http://www.chusho.meti.go.jp/pamflet/hakusyo/h23/h23_1/110803Hakusyo_part3_chap1_web.pdf

「人間探究」

今回取材した矢橋ホールディングスは岐阜県大垣市にある企業です。1926年（大正15年）に始まる矢橋工業株式会社を前身にもつこの会社は、現在代表取締役の矢橋龍宜氏によって運営されており、主に石灰鉱業、建築の分野でさまざまな活躍をしています。一見離れているように見えるこれら事業内容ですが、実はすべて矢橋家の家訓に根ざしています。この代々守られている家訓「陰徳を尽くせ、商業に頼るな、書画骨董に親しめ」は矢橋の企業理念「人間探究」にも反映されています。

「人間探究」とは、すべての人がよい時、心豊かな時を過ごせるように考え続けるプロセスそのものです。その「心豊かな暮らし」は人々の思い出や経験などといった心のよりどころ、つまりHeimat（ふるさと）となり、人々をつくりあげるのです。これから、矢橋の事業がこの家訓とどのように深く結びついているのか探ってみましょう。

「心豊かな暮らし」実現への取り組み

・子どもたちや家族のHeimatとして

建築の分野で矢橋がめざしていることは「持続可能な家づくり」です。矢橋にとっての持続可能な家とは、物質的に長くもつことはもちろん、ひとの心にも100年残る家のことを指します。社長はこれを「ふるさとをつくる」と表現しています。「ふるさと」には人との交流、それによって生まれる安らぎがあります。子供達はここで育ち、大人になっても帰ってきたい場所になるでしょう。矢橋が手がける分譲住宅「うるおひの丘」は、そのようなコミュニティを実現するための第一歩です。

・従業員たちのHeimatとして

矢橋のいう「心豊かな暮らし」は、お客さんに対してだけではなく、従業員に対しても掲げられています。矢橋は海外での事業も展開していますが、この企業理念はもちろんここでも社員全員に共有されており、だれもが「矢橋はみんなの会社」という意識を持っています。現地の人が自分の仕事としてやっていき、現地の人たちの心豊かな暮らし実現のきっかけをつくる架け橋でありたいと社長は言います。

国内外の従業員たちにかかる社長の気持ちは、日本語、ベトナム語、ビルマ語、韓国語で作られている社内報「うみゆり」にも表れています。社員たちの結婚や出産の記事を見せながら、社長はまるで自分のことのように、嬉しそうに社員の様子や働きぶりを語っていました。

・地元のひとたちのHeimatとして

矢橋は採掘後の石灰鉱山の再生を事業の一環として掲げています。資源は有限。現在行われている金生山での採掘は、およそ80年後に終わると考えられています。採掘後に禿山として残された風景を、あなたは自分のふるさと感じるでしょうか。この問題に対して矢橋は、すでにこれからの見据えた取り組みを始めています。具体的には、土壌の質を改善したり、緑化を行うことなどが挙げられます。この根底には、この地に古くから住んでいる人々のふるさとを守りたいという気持ちがあるのです。

目標は、きれいなふるさとの風景を取り戻し、100年後この土地に昔から住んでいる人にとっても、新しい家族にとっても「ふるさと」と呼べるような、「うるおひの丘」のような場所をつくることです。

社会への貢献

このように、矢橋の経営理念「人間探究」がこの会社に関わるすべての人たちへ向けられています。お客さんに「矢橋の家に暮らせて良かった」と、従業員に「矢橋で働いて良かった」と、地元の人に「矢橋はこの町の自慢だ」と思ってもらうことが社長の願いです。つまり矢橋は、矢橋に関わるすべてのひとびとをつくるHeimatであり、これらの人々もまた矢橋をつくるHeimatでもあることを目指しているのです。そんな会社全体の思いが、会社を100年続かせるのかもしれませんが、大垣市赤坂に暮らし続けること400年。地元のひとたちからの信頼を寄せる矢橋の「心豊かな暮らし」の探究はこれからも続きます。

あなたの理想の会社を思い描いてみてください。その取り組みはあなたの、一緒に働く仲間や地元の人々の、そしてお客さんの「心豊かな暮らし」にどのように貢献するのでしょうか。あなたの会社は誰のHeimatになるのでしょうか。一度立ち止まって、あなたも「人間探究」してみませんか。

理想的な暮らし—あなたが夢見る暮らしとは？—

あなたの理想の暮らしとはどんなものですか。したい仕事をして成功することでしょうか。素敵な配偶者に出会って、子供を授かり愛いっぱい暮らしたいのでしょうか。それは人それぞれ違うでしょう。しかし、どんな暮らしを心に描いていようと、きっと誰にとっても暮らす環境は重要です。あなたが本当に満足できる暮らしを実現するために、暮らす場所について考えてみませんか。

考えるべき3つのこと

個性を生かす

暮らす場所といえば、まずどんな住居に住むかです。現代の韓国では「アパート共和国」という単語ができるほどアパートが住居の主流になってきています。そもそもアパートは大多数の人々のライフスタイルに合うように作られており、交通の便がいいのでどこへ行くのにも楽です。しかし、どの部屋も全く同じでは、個性が制限されてしまうかもしれません。アパートに住んでもいい暮らしができるかもしれませんが、本当にそれだけで十分でしょうか。

小さいころ、屋根裏部屋がある家に住んで秘密基地を作りたいと夢見たことはありませんか。それとか、家の庭で動物を飼ったり、家庭菜園をしてみたり、最近はやりのDIY家具作りに挑戦してみたり。そういったことを子供たちと一緒にしたら、親子の時間を楽しめそうですね。また、自分の暮らしをエンジョイするために個人の空間も必要でしょう。楽器を置いたり絵を飾ったりする部屋もあるといいですね。たまにはご近所さんを招いてバーベキューやガーデンパーティーをし、おしゃべりを楽しむのも素敵です。このように、「大多数に合った」ではなく「自分のライフスタイルに合った」住居選びをとことん追及することが、本当に満足できる暮らしにつながるのではないのでしょうか。

自然とともに安らぐ

もう一度、韓国のアパートについて言えば、必要なものが回りにそろっている立地も魅力の一つだと言えるでしょう。駅、スーパー、学校などが近いと、わざわざ遠出する手間が省けます。しかし、家は毎日の生活を営む場所。大通りが近くにあつて日々騒音に悩まされるよりは、毎日を静かに過ごしたいと思いませんか。そのために、リラックスできる環境も必要ですね。

韓国は四季の変化に富んでいる美しい国。日々の生活の中で、四季の風景を楽しめたら心を落ち着かせることができます。部屋でソファに座りながら、木の葉の色の移ろいや、雪景色を眺められる窓があったら。また韓国の伝統住宅のように木造であれば、コンクリートのように有害物質を放出している心配なく、木のぬくもりを感じながら安心して過ごせますよね。木造と聞くと冬の寒さが気になるかもしれませんが、特殊な断熱手法を用いて、冬暖かく、夏涼しい木造住宅を実現している企業もあります。そんな家に住めたら、家で過ごす時間が心地よくなりそうですね。さらに欲を言えば、大通りから離れた少し静かな所に家を構えて、騒音のストレスから開放されたくないですか。近所に小さな森や木の茂る小道があれば、仕事、子育て、勉強で疲れたときに散歩に出かけるとか、ピクニックに行くことができ、最高の癒しになるでしょう。

つなげる伝統

ここまで、理想の家のつくりや、周辺環境について話してきましたが、今度は、家を通じた暮らしの意味について考えてみましょう。家はただ食べて寝るだけの場所ではありません。もし子供を持つようになったら、家は子供が成長する基盤になります。幼少時代から大人になって独立するまで、両親や親戚とのつながりを積み上げていき、忘れられない思い出を積み上げていく場所となります。そして掃除、洗濯のようなこまかな家事から料理をつくる方法を学ぶ場所でもあり、年上の人を敬うことや、お酒の飲み方を習う場所になるかもしれません。このような学びが積み上げられると、いずれ文化となり、伝統になります。このような観点からみると家は、よい伝統や文化を守り、つなげていく場所なのではないかと考えることもできます。こんなに重要な意味を持っている家に、韓国の独特の美しい色使いや模様を生かした内装まであったら素敵だと思いませんか。

日本にも、みなさんのそんな理想の暮らしの提案に挑戦し続ける会社があります。それがまさに矢橋林業株式会社です。矢橋林業がつくる、矢橋の家には、安心・安全はもちろん心豊かな暮らしを実現するための独自のこだわりがあるといえます。たとえば、家族にぴったりの趣味や遊びの空間づくり、四季を感じられる家の庭への植林、自然の素材で光や熱を生かす環境にやさしい設計、伝統の漆を使った内装の提案や、分譲地でのコミュニティづくりまでも行っているそうです。100年たっても自然豊かな環境と住みやすい家がそこにあり、心のよりどころとなる故郷がある。そんな家・街づくりを目指す情熱あふれる会社です。

矢橋林業株式会社

矢橋林業(株)は、木材および各種住宅資材の加工・販売から分譲住宅の設計・施工・販売、漆家具の創作・販売までも幅広く主事業としている、矢橋ホールディングス(株)の一組織である。「温故知新」の考え方を大切にし、日本の伝統を受け継いだ、心休まる家づくりをすることを第一の理念としている。

家の購入。それは一生に一度の大きな投資です。自分の理想をできる限り実現し、受け継がれていく、そんな家を買いたいものですね。



LE JAPON EN BOUTEILLE

Pour tout ce qui veut savoir encore....

Comment ça se fait, le saké ?

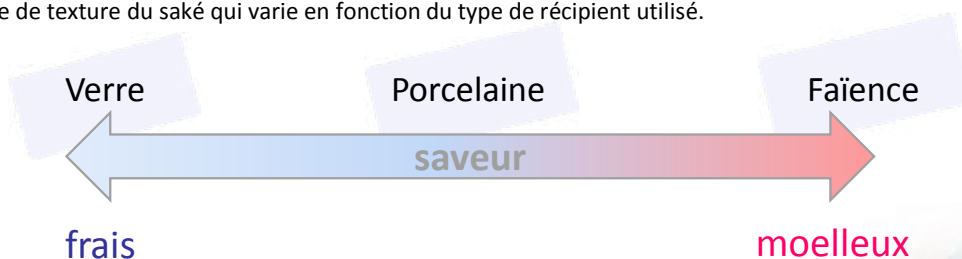
Sa confection commence par une sélection minutieuse du riz que l'on lave et que l'on fait cuire dans une eau d'une extrême pureté. Une fois cuit, on ajoute au riz de l'aspergille, un type de levure fongique. Ce qui est produit à ce stade est appelé "Kōji". On extrait le Kōji que on mélange à de l'eau pure, de la levure et du riz cuit. On obtient alors la "Sakabo" (signifiant "la mère du saké"). L'étape consistant à ajouter de la levure, de l'eau et du Kōji est répétée plusieurs fois. Ensuite, la mouture obtenue est compressée. C'est à ce moment-là que né le saké, encore à son état brut. Bien que s'altérant très vite et très facilement, il est toutefois possible de le consommer à ce stade de la fabrication. Le saké est ensuite pasteurisé avec de l'eau très chaude avant d'être refroidi à l'eau froide pour maintenir sa fraîcheur. Pour terminer, on l'élève en fût pour une durée pouvant aller d'un semestre à un an. Ce n'est qu'au terme de ce long processus de maturation que nous obtenons le précieux saké, prêt à être dégusté.



Comment boire du saké ?

Maintenant que vous savez comment on fait le saké, apprenons à le boire!

Tout d'abord, vous avez le choix du récipient: en verre, en porcelaine, en faïence etc. En buvant, vous remarquerez la différence de texture du saké qui varie en fonction du type de récipient utilisé.



Ensuite, vient le choix du saké. Les quelques critères suivants vous aideront sans doute à apprécier les nuances des différents sakés et ainsi à faire le bon choix. Les trois mots-clés à garder à l'esprit pour choisir un bon saké.

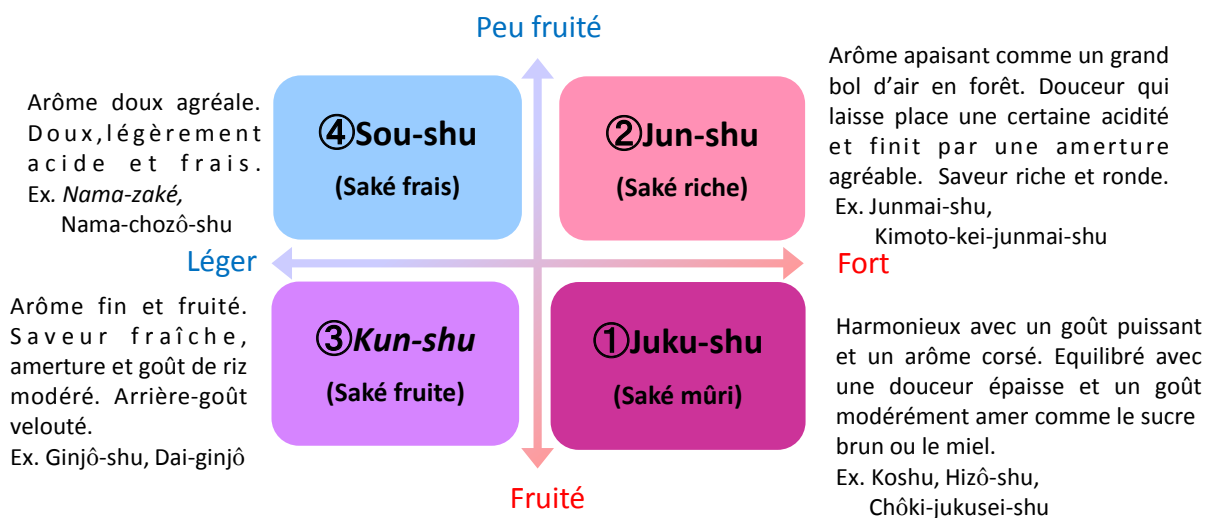
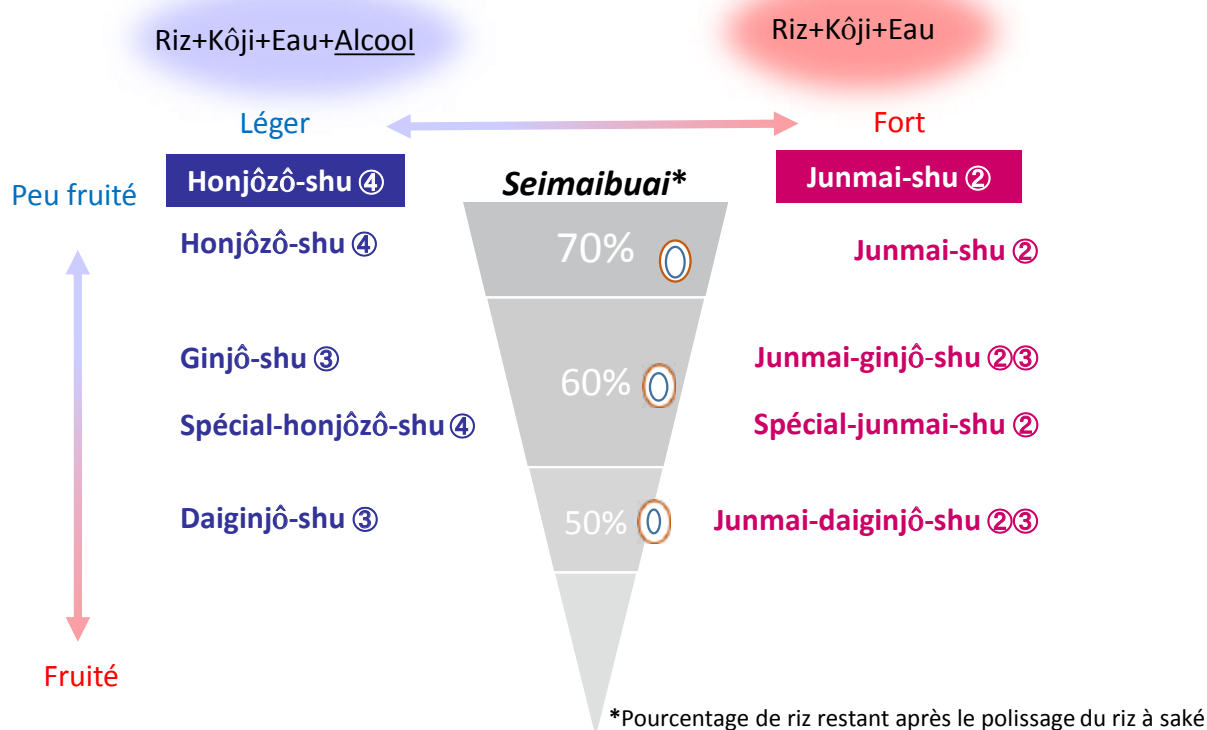
«A-t-il un goût fruité?»

«A-t-il un goût léger ou prononcé?»

«L'arrière-goût reste-t-il longtemps en bouche?»



Le graphique suivant devrait vous aider à discerner les sakés selon leur goût.

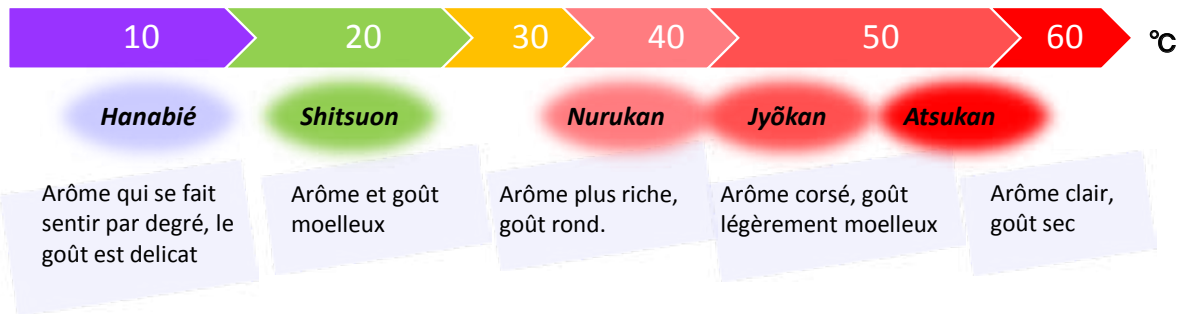


Maintenant que vous avez votre saké et un récipient adéquate, sachez qu'il vous reste encore trois choses à savoir avant de commencer la dégustation :



- La température

Le saké peut se boire à différentes températures.



- Quel sake pour accompagner quel plat?

④Sou-shu

Ce saké rafraîchissant accompagne volontiers une cuisine riche ou légèrement relevée.

Ex. Tōhu, Omelette, Chou Farci

③Kun-shu

Se marie bien avec des aliments frais tel que le poisson cru, les crudités ou les légumes.

Ex. Sashimi, Crabe cuit, Plat de plantes sauvages



②Jun-shu

Pour accompagner des plats corses (Shoyu ou Miso), des mets crémeux (fromage, beurre, crème etc.).

Ex. Blanquette, Raclette, Sukiyaki, Yakitori



①Juku-shu

Pour agrémenter vos plats épicés.

Cuisine riche, fritures, ragouts, roti, plats en sauce.

Ex. Anguille grillée, Curry indien, Rôti de canard



- La dégustation: un moment très codifié

En japonais l'acte consistant à servir le saké est appelé "*Oshaku*". On se doit de tenir le cruchon à sake (*tokkuri*) de la main droite tout en le soutenant avec la main gauche au moment du versement. Il convient de remplir la coupe à saké (*ochoko*) au 8/10 au maximum. Si le saké est servi chaud, vous pouvez utiliser une serviette pour éviter de vous brûler.

Le saké doit toujours être servi dans une coupe tenue à la main, jamais dans une coupe posée sur la table ; ce serait quelque chose de très impoli que les Japonais appellent "*Okisosogi*".

Quand on vous sert du saké, tenez la coupe avec le pouce et l'index au-dessus et le majeur et l'annulaire en-dessous. Les femmes doivent soutenir la coupe de la main gauche pour faire preuve de plus d'élégance.

Une fois la coupe remplie de saké, n'oubliez pas d'en boire une gorgée avant de la poser sur la table.

Enfin, afin d'éviter toute sensation d'ivresse, une astuce consiste à boire un verre d'eau entre chaque coupe de saké. C'est pourquoi, il ne faut pas hésiter à demander un verre d'eau, que l'on appelle "*yasuragimizu*" (l'eau apaisante) » au serveur avant de boire à nouveau du saké. Vous pourrez ainsi apprécier votre saké comme il se doit !

Voilà, vous pouvez à présent profiter des plaisirs du saké à votre guise mais... avec modération !

Où est-ce qu'on peut déguster le saké de Kamisugi ?

杜若 (Kakitsubata)

C'est un bar situé à Toyota qui propose toute la gamme des sakés produits à Aichi (plus de 20 gammes), y compris des sakés bruts, normalement réservés à chaque caviste.

Vous pourrez, dans un décor élégant et raffiné, déguster des plats de saison élaborés par le chef cuisinier, le tout accompagné d'un saké de Kamisugi ! Savourez pleinement l'alliance du saké de Kamisugi et des meilleurs produits, 100% locaux !

Le sommelier souhaite accueillir tous ceux qui n'ont encore jamais bu de saké afin de les initier et de leur faire découvrir cet univers fascinant.

Peut-être en faites-vous partie ?

Como-square west 2ème étage,
toyota-shi, kita-cho 2-160

TEL:0565-35-8220

HORAIRE:11:30~14:00

17:00~24:00

OUVERTURE: tous les jours



Nos autres conseils de dégustation

- Savourez un saké de Kamisugi avec des *Kishimen* (nouilles traditionnelles de Nagoya) dans un restaurant de Kishimen situé à la gare de Nagoya.
- Vous pouvez vous procurer un millésime de Kamisugi à la boutique 銘品館 (*Meihinkan*) située à l'aéroport d'Aichi Chûbu Centrair.

Entrefilet – Interview

Nous avons demandé à Luanna, Agathe, Prescilla et Isabelle, 4 étudiantes françaises venues apprendre le japonais dans notre université de répondre à quelques questions au sujet du saké. Prescilla (à gauche sur la photo) et Louanna (deuxième en partant de la droite) ont gentiment accepté de répondre à nos questions.

Que pensez-vous du saké japonais ?

Prescilla : Je pensais que c'était un alcool fort. C'est aussi une boisson que l'on associe aux *Yakuzas*... par cliché sans doute. Dans ma famille, tout le monde partageait cette idée. Ils m'ont aussi dit que « le saké, c'est un peu comme le vin pour les français ».

Louanna : Quand j'ai demandé leur avis à des amis français, ils m'ont répondu qu'ils pensaient que c'était un alcool doux. Une amie m'a également dit qu'elle croyait que c'était surtout les chefs d'entreprises japonais qui buvaient du saké.



Le fait que Prescilla ait dit qu'elle associait le saké au yakuzas nous a beaucoup amusés. De plus, Louanna a raconté que son amie pensait que les présidents préféraient boire du saké ! C'est étonnant car c'est aussi une idée reçue qu'ont même certains japonais. On dirait que le saké a l'image d'un alcool spécial pour les japonais et aussi pour les français. Et vous, qu'en pensez-vous ?

- Découvrez le saké déjà en France

En France, il existe déjà un bon moyen de découvrir le saké. Il vous suffit d'aller à l'Issé izakaya, un vrai bar à saké dans la capitale. Vous y trouverez une grande variété de saké de qualité, pourrez y savourer des plats japonais et aussi prendre part à des ateliers de dégustation de saké animés par des spécialistes.

Pour en savoir plus, consultez son site internet. (→<http://www.izakaya-isse.fr/>)

Saviez-vous que même le grand chef étoilé Alain Ducasse apprécie le saké et a conçu un millésime qui se marie merveille avec des plats français? Pour ce faire, il a collaboré avec un grand fabricant de saké japonais. Dans son restaurant parisien, il est possible d'en déguster lors de l'apéritif.

- Reportage de notre interview

À l'occasion du Salon de *Kurabiraki* (la mise en bouteille ayant lieu en automne), nous avons eu l'occasion de visiter l'établissement Kamisugi pour la première fois. À peine entrés, nous avons remarqué une boule de cyprès du Japon dit *Sugitama* ou *Sakabayashi*. C'est le symbole traditionnel qui indique l'arrivée du saké nouveau.

Juste à côté, nous pouvons voir des plants de *Wakamizu* et de *Yumeginka* (le riz utilisé dans la confection du saké si particulier d'Anjô). Nous pouvons ainsi constater que Kamisugi est fier de ses sakés produits 100% à Anjô.

Ensuite, nous avons poursuivi notre visite par les échoppes où les spécialités de Kamisugi sont prêtes à être dégustées. En plus des sakés, on y vend également des roulés et des abats mijotés au miso utilisant le Cremisi (un mirin de Kamisugi), des *manju* (gâteaux japonais) utilisant de la lie de saké nouveau, et des nouilles faites à partir de farine de blé d'Anjô.



Nous avons enfin eu la chance de participer à la cérémonie de *Shinji*, cérémonie lors de laquelle il est de coutume de prier les dieux afin qu'ils aident à produire les meilleurs sakés. Nous y avons assisté avant le Salon de *Kurabiraki* (voir explication ci-dessous) auquel seuls quelques rares privilégiés sont autorisés à prendre part. L'ambiance sur place était à la fois sereine et empreinte d'un certain recueillement. Le prêtre a tout d'abord récité une prière dans la plus pure tradition shintoïste. Puis, M. Sugimoto et M. Nonogaki, ont quant à eux prié alternativement en frappant des mains à deux reprises avec le reste de l'assemblée.

VIDEO:https://www.youtube.com/watch?v=A_pqwfaYMo&index=7&list=PL9CYRqThu-miCVE6iS4fO1UqqTJnFibGT



Après la cérémonie du Shinji, nous nous sommes rendus dans une salle où étaient entreposés des fûts de saké devant lesquels nous avons prié une nouvelle fois afin d'éloigner le mauvais sort. Puis, est venu le moment de Hatsushibori (terme désignant le premier tirage). Nous avons alors dégusté du Namazaké (du saké brut) ; un pur nectar ! M. Sugimoto nous a invités à poursuivre la dégustation mais nous avons préféré nous modérer afin de garder tous nos esprits !



VIDEO:<https://www.youtube.com/watch?v=W27ZhVQASpQ&index=8&list=PL9CYRqThu-miCVE6iS4fO1UqqTJnFibGT>

- Notes de rédaction

Moe : Bien que n'ayant jamais bu de saké auparavant, j'ai choisi de rédiger un article sur Kamisugi afin de m'initier à cet univers inconnu et si particulier, au même titre que le vin français.

Ma première impression lors de la dégustation du saké de Kamisugi était assez déroutante. J'ai vraiment été conquise par ce mélange de saveurs ; ce goût si léger, si rond en bouche ainsi que toutes ces nuances... quelle expérience extraordinaire ! J'ai ainsi pu me rendre compte que l'image que j'avais avant d'alcool « trop fort et pas savoureux » était totalement fausse.

En découvrant l'esprit de Kamisugi, je me suis non seulement initiée au monde du saké mais j'y ai pris un très grand plaisir malgré certains a priori. De retour de notre visite, nous avons dégusté un saké de Kamisugi en famille. Nous avons passé un moment très agréable et convivial. Je n'avais jamais imaginé faire une expérience si marquante à ce moment-là de ma vie : j'ai vraiment eu l'impression d'avoir franchi un cap dans ma vie d'adulte grâce au saké.

Enfin, j'espère que cet article donnera envie aux Français qui le liront d'entrer dans le monde du saké et de venir au Japon découvrir le vrai saké japonais, tout particulièrement celui de Kamisugi qui m'a personnellement beaucoup marquée.



ADRESSE: 〒4460062 20-5 Meiji-Honmachi,
Anjo-shi, Aichi
TEL: 0566-75-2121
E-MAIL: sake@kamisugi.co.jp
URL: www.kamisugi.co.jp

FERMETURE: samedi, dimanche, jour férié
HORAIRE: 9h-12h / 13h-16h



Fuma : Je suis très heureux d'avoir appris autant de choses sur le saké et ce bien qu'étant moi-même japonais. Mais c'est la réalité au Japon. Quand j'étais en France, j'ai vu tellement de restaurants japonais, notamment de sushi... et lorsque mes amis étrangers me demandaient ce qu'était le saké ou même de leur recommander une marque de saké... j'étais bien incapable de leur répondre. À ce moment-là, je pensais que le saké était un breuvage uniquement destiné aux personnes âgées et trop fort pour les jeunes. Tout le monde a cet a priori et c'est vraiment dommage car c'est totalement faux. C'est certainement lié au fait que les sakés que l'on trouve en France sont souvent de piètre qualité de même que le vin que l'on trouve au Japon est souvent loin d'être très bon. Cet article m'a vraiment permis de découvrir ce qu'était vraiment le saké, un alcool à la fois subtil et plein de nuances, à l'image du Japon. Enfin, j'espère que cet article permettra aux lecteurs de trouver des adresses où ils pourront trouver un vrai saké de qualité. Pour les Jeux Olympiques de Tokyo en 2020, de nombreux étrangers viendront au Japon. C'est une occasion formidable de faire un détour par Aichi et de découvrir ainsi un tel patrimoine culinaire ! Nous vous attendons au Japon !



**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2015**

2016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
<http://www.for.aichi-pu.ac.jp/global>

